BIBLIOTECA NA
Vittorio Emanuele III
XXVI
G
2
NAPOLI

BIBLIOTECA NAZ
Vittorio Emanuele III
KXVI
G
2
NAPOLI

XXVI
G
2

DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

CONTENANT DIVERS MOYENS

D'AUGMENTER SON BIEN,

ET

DE CONSERVER SA SANTÉ.

DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

CONTENANT DIVERS MOYENS

D'AUGMENTER SON BIEN,

ET

DE CONSERVER SA SANTÉ

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ, POUR UN TRES-grand nombre de Maladies, & de beaux Secrets pour parvenir à une longue & heureuſe vieilleſſe.

Quantité de Moyens pour élever, nourrir, guérir & faire profiter toutes ſortes d'Animaux Domeſtiques; comme Brebis, Moutons, Bœufs, Chevaux, Mulets, Abeilles, & Vers à ſoye.

Differens Filets pour la Pêche de toutes ſortes de Poiſſons, & pour la Chaſſe de toutes ſortes d'Oiſeaux & Animaux, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les Terres, les Vignes, les Arbres; comme auſſi la connoiſſance des Plantes des Pais Etrangers, & leurs qualitez ſpecifiques, &c.

Les Moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de Savon, d'Amidon; de filer le Cotton, de faire à peu de frais des Pierreries artificielles, fort reſſemblantes aux naturelles; de Peindre en Mignature ſans ſçavoir le deſſein, & travailler Bayettes ou Etoffes établies nouvellement en ce Royaume, pour l'uſage de ce Pais, & pour l'Eſpagne, &c.

Les Moyens dont ſe ſervent les Marchands pour faire de gros établiſſemens; Ceux par leſquels les Anglois & les Hollandois ſe ſont enrichis, en trafiquant des Chevaux, des Chévres, & des Brebis, &c.

Tout ce que doivent faire les Artiſans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Negocians, Banquiers, Commiſſionnaires, Magiſtrats, Officiers de Juſtice, Gentils-hommes, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun pourra ſe convaincre de toutes ces veritez, en cherchant ce qui peut lui convenir, chaque choſe étant rangée par ordre alphabetique comme dans les Dictionnaires.

Par M. NOEL CHOMEL, Prêtre, Curé de la Paroiſſe de Saint Vincent de Lyon.

Quatrième Edition, revûë, corrigée & augmentée d'un très-grand nombre de nouvelles Découvertes & Secrets utiles à tout le monde, par M. P. DANJOU, Prêtre.

Enrichie d'un grand nombre de Figures.

TOME PREMIER.

A LYON,

Chez les Freres BRUYSET, ruë Merciere, au Soleil & à la Croix d'Or.

M. DCC. XL.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROY.

AVIS

SUR CETTE QUATRIE'ME EDITION.

ON a tâché de ſuivre exactement dans cette quatriéme édition le plan qu'on s'étoit fait pour la troiſiéme.

1°. On a mis de l'ordre & de la liaiſon dans pluſieurs matieres qui étoient mal dirigées, & tellement confonduës les unes avec les autres, qu'il n'étoit pas poſſible d'en tirer aucune utilité. Non-ſeulement on les a rangées par ordre alphabétique, mais on a eu ſoin encore d'en réunir les differentes parties, ſelon le rapport naturel qu'elles ont à un même ſujet.

2°. Pour donner plus de ſuite & de netteté aux articles qui ont quelque étenduë, on a eu ſoin d'expliquer les differens uſages de chaque choſe en particulier, & de ſéparer par de petits titres, ou ſommaires, divers ſecrets, ou manieres de faire ce qui eſt relatif à un même mot.

3°. Sans retoucher le ſtyle, on s'eſt contenté de rétablir en entier pluſieurs endroits ſi fort negligez, qu'ils ne preſentoient à l'eſprit aucun ſens raiſonnable. On a auſſi corrigé un grand nombre de mots ſurannez, & d'expreſſions vicieuſes.

4°. On avoit penſé d'abord à ne pas multiplier les Recettes de differens remedes, qu'on peut employer pour une même maladie : on avoit même eu deſſein de retrancher un grand nombre de celles qui avoient été ajoûtées dans la troiſiéme édition ; mais on a changé de ſentiment, fondé ſur l'experience, qui prouve tous les jours qu'un même remede preparé & employé de la même maniere, ne produit pas toûjours le même effet. La difference des temperamens, des ſaiſons, des climats, & pluſieurs autres circonſtances varient la nature de la maladie ; & empêchent l'operation du remede. On a donc crû rendre ſervice au Public, en lui preſentant differens moyens de traiter une même maladie, afin qu'un malade puiſſe, à ſon choix, ou de l'avis de ſon Medecin, employer celui qui lui paroîtra le plus facile, ou le plus convenable.

5°. On a ſuivi à peu prés le même deſſein, dans pluſieurs articles qui concernent les arts, tels que ſont la Peinture, la Gravûre, la Teinture, la Chymie, la Chaſſe, la Pêche, la Botani-

que, l'Agriculture, le Jardinage, la maniere de cultiver la Vigne, les Arbres, les Plantes, de faire le Pain & le Vin, d'élever les animaux domeſtiques, & preſque dans tout ce qui peut contribuer à l'entretien, ou commoditez de la vie.

6°. Le grand nombre de fautes qui s'étoient gliſſées dans les dernieres éditions ne ſe trouvent plus dans celle-ci, & on a rétabli dans leur ordre pluſieurs articles qui étoient déplacez, & on a rectifié la doſe de pluſieurs remedes, & la maniere de ſe ſervir de pluſieurs ſecrets, qui n'avoient pas été marqués avec aſſez exactitude.

7°. On a ajoûté un grand nombre d'articles, de figures, & de remarques ſur des matieres très-utiles, & très-curieuſes. Ces additions ont été tirées de pluſieurs Recueils manuſcrits; & lorſqu'on a été obligé de puiſer dans d'autres ſources, on a fait les extraits les plus précis & les plus exacts qu'il a été poſſible.

8°. Dans les doutes qui naiſſoient ſur differentes matieres qui dépendent des Arts & des Métiers, on a eu ſoin de conſulter d'habiles Maîtres, afin de ne rien avancer qui ne fût conforme aux principes de chaque Art, ou qui ne fût appuyé ſur l'experience. Cependant malgré tous les ſoins qu'on s'eſt donné, on ne ſe flatte point d'avoir mis la derniere main à cet Ouvrage. Il en eſt de la plûpart des Dictionnaires, comme des Cabinets des Curieux, ils peuvent toûjours être augmentez & embellis par de nouvelles découvertes.

9°. Quoique les nouvelles additions faſſent le tiers de tout l'Ouvrage, on n'a pas jugé à propos de multiplier les volumes; mais on a eu la précaution, pour ne pas les rendre incommodes, de tenir les colomnes plus longues & plus larges que dans les dernieres éditions.

10°. Enfin pour rendre cette édition auſſi agréable qu'utile au Public, on s'eſt ſervi de beau papier, & de beaux caracteres; on a fait retoucher les Planches qui contiennent les anciennes figures, & l'on a fait graver les nouvelles avec beaucoup d'art & de netteté.

AVERTISSEMENT
DU LIBRAIRE.

IL paroît d'abord ſurprenant, qu'un Eccleſiaſtique âgé de ſoixante-ſeize ans, ait pû mettre au jour un Ouvrage d'une auſſi grande étenduë que celui-ci. La Médecine, l'Agriculture, la Chaſſe, la Pêche; le moyen de tirer du profit de toutes ſortes d'Animaux domeſtiques, & celui dont ſe doivent ſervir les Marchands, Artiſans, & toutes autres Perſonnes de quelque état & condition qu'elles puiſſent être, pour augmenter & conſerver leurs biens, ne paroiſſent pas du reſſort d'un Curé, qui s'eſt toûjours fait une occupation ſérieuſe des devoirs de ſon état. Comment donc notre Auteur, malgré les ſoins fatiguans d'une Paroiſſe nombreuſe, a-t-il pû faire de ſi belles découverres dans les Sciences & les Arts? C'eſt une difficulté que je vais développer en peu de mots.

Monſieur Chomel, Curé de Saint Vincent à Lyon, après avoir paſſé quelque temps dans le Séminaire de Saint Sulpice à Paris, fut choiſi entre un grand nombre d'Eccleſiaſtiques par Monſieur l'Abbé Tronſſon, ſon Superieur, pour adminiſtrer les biens dépendans du Château & Séminaire d'Avron, près de Vincennes, à une lieuë de Paris. Ce Château a dans ſa dépendance beaucoup de bois, de vignes, de terres, & des foſſez pleins d'eau, qui fourniſſent en abondance des poiſſons; ajoûtez à cela, une grande baſſe-cour, un très-bon Colombier, un grand Jardin potager, & aux murailles du clos, de beaux Eſpaliers; enfin tout ce qui peut contribuer ou à l'agrément, ou à l'utilité d'une Maiſon de Campagne.

C'eſt dans cet agréable ſéjour où notre Auteur a acquis la plus grande partie des connoiſſances, dont il enrichit aujourd'hui le Public. Comme il vouloit remplir, dans la derniere

exactitude tous les devoirs de ſa Charge, il ne ſe contentoit pas de refléchir avant que d'entreprendre, il refléchiſſoit encore après avoir exécuté. Cette attention à toutes ſes démarches, lui fit faire bien de nouvelles découvertes dans l'Oeconomie, & dans l'art d'adminiſtrer les biens de Campagne, qui avoient échapez juſqu'alors aux plus éclairez. Il communiqua ces découvertes au fameux Monſieur de la Quintinie, qui lui donna de nouvelles lumieres, & qui fit de notre Auteur ſon Eleve. Les converſations que Monſieur Chomel a eu avec cet habile homme, & divers autres, jointes à la lecture des meilleurs Livres, & entr'autres, *Des ruſes innocentes du Solitaire inconnu. Le moyen de devenir Riche, par le fameux Paliſſi. Le Jardinage d'Antoine Mizaud, Médecin de Paris, contenant la maniere de cultiver les Jardins, les preſerver de toute vermine, & en tirer des remedes propres aux maladies des Hommes;* & pluſieurs autres de cette nature, ne lui ont pas été d'un médiocre ſecours, par rapport à l'Oeconomie champêtre, & à l'Agriculture, &c.

Pour ce qui regarde la Medecine, qui eſt hereditaire, pour ainſi dire, dans ſa famille, étant petit-Neveu de Monſieur Delorme, premier Medecin de Henri le Grand, de Louis XIII. & de Louis XIV. & ayant eu un frere Conſeiller-Medecin ordinaire du Roy, & Doyen des Medecins ordinaires de Sa Majeſté, deux Neveux, tous deux Medecins, dont l'aîné eſt Conſeiller-Medecin ordinaire du Roy, actuellement Doyen Docteur-Regent de la Faculté de Medecine de Paris, & de l'Academie Royale des Sciences, qui a donné depuis peu une troiſiéme Edition de ſon *Traité des Plantes uſuelles, imprimé à Paris en trois volumes chez Jacques Clouſier;* & l'autre Conſeiller-Medecin ordinaire du Roy, & Docteur en Medecine de l'Univerſité de Montpellier, & Intendant des Eaux Minerales de Vichy, qui a fait imprimer un Livre intitulé, *Univerſa Medicinæ Theoria, pars prima, ſeu Phyſiologia ad uſum Scholæ accommodata, in tres Tractatus diviſa, tractatum ſcilicet de Principiis, de Humoribus & Vaſis. Auctore* JACOBO-FRANCISCO CHOMEL, *Pariſino, Doctore Medico Monſpelienſi, apud Honoratum Pech, Typographum.* 1709. & qui a mis au jour un Traité des Eaux Minerales de Vichy, Bourbon-l'Archambault & du Mont-d'or, avec un Diſcours préliminaire ſur toutes les Eaux Minerales du Royaume. Pour ce qui eſt, dis-je, de la Medecine, je n'ai d'abord qu'à dire en general, que ſi un Medecin ſe rend habile en peu de temps, lorſqu'il viſite, avec ſoin les Malades d'un Hôpital nombreux, il n'eſt pas ſurprenant qu'une perſonne

du caractere de notre Auteur, ait eu une connoiſſance ſi parfaite des meilleurs remédes. Car il a été Oeconome une grande partie de ſa vie, d'un des plus fameux Hôpitaux de France, je veux dire le grand Hôpital de Lyon. Le nombre & les differentes eſpeces de Maladies que l'on traite dans cette Maiſon, lui donnerent lieu à bien des réflexions : auſſi ne manqua-t-il pas une ſi belle occaſion de s'inſtruire. Quand les Medecins faiſoient la viſite des Malades, il s'y trouvoit, pour l'ordinaire ; là il remarquoit la qualité des maladies, la difference des remedes qu'on employoit, & quand une Ordonnance avoit réuſſi pluſieurs fois, il ne manquoit jamais de la rédiger par écrit, pour qu'elle lui pût ſervir dans l'occaſion. Ainſi on peut aſſurer que les remedes que l'on trouvera dans ce Livre, ſont des remedes éprouvez, & ſur la vertu deſquels on peut compter.

J'en dis autant des autres Secrets que renferme le Dictionnaire, & entr'autres de celui de la multiplication des grains qui paroît le plus extraordinaire. Notre Auteur en eſt comme aſſuré, puiſqu'il s'offroit à donner gratuitement des poignées de ce Bled dont il parle dans le premier Tome au mot Bled, pour en faire l'épreuve. Il tenoit ce ſecret de feu Monſieur le Prieur de la Perriere, comme celui-ci le déclare dans un Livre imprimé à Paris en 1698. intitulé, *Le Secret des Secrets.* Voici ce qu'il dit dans la derniere page : *Monſieur Chomel, Curé de Saint Vincent de Lyon, perſonne illuſtre & recommandable par ſa pieté, connu de toute la Ville ; qui a établi & ſoutient pluſieurs Communautez avec ſuccès, ayant fait les mêmes experiences, de concert avec les mêmes perſonnes, diſtribuë les mêmes matieres.*

Monſieur l'Abbé de Vallemont, ſi celebre par la delicateſſe de ſa plume, & par la parfaite connoiſſance qu'il a des matieres Phyſiques, convient dans ſon Traité intitulé, *Les Curioſitez de l'Art & de la Nature, de la vegetation des Grains*, que le Secret de Monſieur de la Perriere eſt le meilleur, mais qu'il eſt fâcheux qu'il n'ait pas été découvert à perſonne. Ce beau Secret n'eſt pourtant pas perdu, comme on le peut voir par l'endroit du Livre de Monſieur de la Perriere, que je viens de citer ; & ſi Monſieur Chomel en a fait myſtere juſqu'à preſent, c'eſt parce que ſon Ami ne le lui avoit confié qu'à condition qu'il ne le divulgueroit qu'après ſa mort, qui arriva l'année 1704.

C'eſt par le moyen de ces Secrets, & de bien d'autres répandus dans ce Livre, que notre Auteur a établi & ſoutenu des Communautez nombreuſes. Et ſans ſes induſtries l'on ne verroit pas à preſent ſur un ſi bon pied la Maiſon de L'ENFANT

AVERTISSEMENT DU LIBRAIRE.

JESUS, ou des Filles de la Communauté de Saint Vincent, & de celle du BON PASTEUR, à laquelle Monſieur Manis, Grand-Vicaire de Monſeigneur l'Archevêque de Lyon, a donné, pour ainſi dire, la derniere main.

Je pourrois ajoûter à tout ce que j'ai dit, que notre Auteur en a beaucoup appris de ſes Paroiſſiens, pour la plûpart Marchands de Bois, de Bled, de Vin, de Soye, &c. dont il a été près de trente ans le Paſteur. Mais en voilà ſuffiſamment, ce me ſemble, pour convainere le Lecteur, que Monſieur Chomel a pû mettre au jour un Ouvrage du caractere de celui-ci ; & ce ſeroit me défier de la pénétration de ceux entre les mains de qui pourroit tomber ce Livre, ſi je voulois leur apporter d'autres preuves, qui, à dire vrai, ne me manqueroient pas, s'il étoit néceſſaire.

APPROBATION.

J'AI lû par ordre de Monſeigneur le Garde des Seeaux, *Le Dictionnaire Oeconomique*, & j'ai cru qu'on en pouvoit permettre la réimpreſſion. A Paris, le 19. Mars 1732.

GALLYOT.

STANCES IRREGULIERES

A Monſieur CHOMEL, Curé de Saint Vincent à Lyon, ſur ſon Dictionnaire Oeconomique.

CHOMEL *dans cet utile Ouvrage,*
Où l'on te voit baiſſer juſqu'au ſoin d'un ménage,
Par plus d'un précepte important
Ton eſprit élevé n'offre rien que de grand.

Lorſque tu nous inſtruis à chercher la richeſſe,
Flatterois-tu notre cupidité?
Toi, dont l'exemple apprend ſans ceſſe
A n'enrichir ſon cœur que de la charité.

Secourable à l'Etat, plaignant le miſérable,
Tu portes ton ſoin charitable
Juſqu'à vouloir nous enrichir,
Mais c'eſt pour empêcher le pauvre de ſouffrir.

Si de cent lieux obſcurs ton Livre nous déterre
Des ſecrets importans, autant qu'ingénieux,
Tu fais trouver à l'homme un Paradis ſur terre,
Pour de-là le conduire aux Cieux.

Ce Livre en ſa beauté dévoile la nature.
Tu nous y peins ſur tout la riche Agriculture;
Mais rapportant le tout à ſon Auteur,
Tu veux qu'en admirant la foible créature,
Nous adorions le Créateur.

Le Commerce & les Arts ſe trouvent en leur place
Dans cet Ouvrage ſi vanté,
Mais l'on n'y voit aucune trace
De fourberie ou d'infidélité.

Ainſi que d'un bon guide, on peut en aſſurance
Suivre ſes préceptes divers,
Et bien-tôt on verroit une riche abondance,
De concert avec l'innocence,
Regner, fleurir dans l'Univers.

Le Citoyen dans ſes murailles,
Verroit venir perdrix & cailles.
Tout le gibier par tes ſecrets,
Pour devenir notre pâture,
Quitteroient les ſombres Forêts.
Les eaux pour notre nourriture
Offriroient le friand poiſſon,
Et les animaux à foiſon
Donneroient leur chair nourriſſante.
La pomme & la poire excellente,
Jointes à la plus ſaine boiſſon,
En tout tems ſeroient de ſaiſon:
Tout enfin, excepté les vices,
Feroit nos plus cheres délices.

S'il faut venir à la ſanté,
Par cent Secrets tu congédies
Les plus affreuſes maladies.
Et tes préſervatifs remplis de ſureté,
Et tes régimes qu'on peut ſuivre,
Conduiſent preſque à l'immortalité,
Si vieux tu nous peux faire vivre.

Ton Livre, en un mot, eſt divin,
On doit le lire & le loüer ſans fin;
Et l'on ne peut, ſans une noire envie,
Ne le pas regarder comme un Arbre de vie,
Comme une mine, ou bien comme un tréſor,
Ou, pour le moins comme un Livre tout d'or.

DE VEILE, Curé de Mepillac.

DICTIONNAIRE
ŒCONOMIQUE,
CONTENANT
LES MOYENS D'AUGMENTER
ET DE CONSERVER SON BIEN,
ET MÊME SA SANTÉ.

A

A B A

BAISSE. Terme de Pâtiſſier, C'eſt la pâte qui fait le deſſous d'une piece de pâtiſſerie.

ABAISSER. Terme de Jardinage. C'eſt couper une branche d'arbre près de ſon tronc.

ABAISSER. Terme de Fauconnerie. C'eſt diminuer la nourriture de l'Oiſeau, lorſqu'il eſt trop gras, pour le rendre plus leger & plus avide à la proye.

ABANDONNER. Terme de Fauconnerie. C'eſt laiſſer l'Oiſeau libre en campagne pour l'égayer, ou pour le congedier.

ABATIS. Demolition, renverſement, ruine de maiſons & de bois.

ABATIS de Bois ſe fait au decours de la Lune, parce que ſi on le faiſoit avant ce tems-là, le bois deviendroit vermoulu. Il ne faut pas faire un trop grand Abatis de bois dans les Forêts qui ſont en coupe; il faut ſe regler là-deſſus ſelon les Ordonnances.

ABATIS. C'eſt lorſque les jeunes loups vont & viennent aux lieux où ils ſont nourris, y faiſant de petits chemins où ils abatent l'herbe.

ABATIS. C'eſt auſſi quand les vieux loups ont tué des bêtes. On dit, les loups ont fait cette nuit un grand Abatis.

ABATIS. Se dit auſſi d'un endroit deſtiné par les Bouchers pour dépouiller les bêtes mortes, & en ôter les entrailles, & les extrêmités qu'ils vendent ſeparément à des gens qui vont les chercher.

ABATIS. Terme de chaſſe. C'eſt quand un Chaſſeur abat beaucoup de gibier.

ABATRE l'Oiſeau. Terme de Fauconnerie. C'eſt le ſerrer entre deux mains pour lui donner quelque medicament par force.

ABATURES. Terme de Venerie. Foulures de broſſailles, ou de fougeres, que le Cerf abat de ſon ventre en paſſant. On connoît le Cerf par ſes abatures.

A B B

ABBECQUER. C'eſt donner la becquée à un Oiſeau qui ne peut pas manger de lui-même.

ABBECQUER. Terme de Fauconnerie. C'eſt donner une partie de pât ordinaire à l'Oiſeau, pour le mettre en appetit.

A B E

ABEILLE. Inſecte volant, groſſe Mouche qui a un aiguillon fort piquant, & qui fait le miel & la cire: les Anciens diſoient AVETTES.

Pluſieurs moyens pour en tirer un profit très-conſiderable, & pluſieurs belles découvertes ſur cette matiere. *Voyez* MOUCHE A MIEL.

A B L

ABLE, ou Ablette. Petit poiſſon plat & mince qui a le dos verd, & le ventre blanc; il ſe trouve dans les rivieres: c'eſt de ſon écaille dont on ſe ſert pour faire les fauſſes perles.

ABLERET. Terme de pêche. C'eſt un filet carré avec lequel on pêche les Ables, ou autres petits poiſſons: on l'appelle en quelques Pays *Carré*, ou Carrelet.

A B O

ABOIS, *tenir les aboi*, terme de chaſſe. C'eſt quand la bête s'arrête, tient devant les chiens par la laſſitude, & n'en peut plus.

DERNIERS ABOIS. C'eſt quand la bête tombe morte, ou outrée. On dit la bête rend les derniers abois.

ABONDANCE de bien. Chacun dans ſon état & profeſſion, verra ce qu'il doit faire pour augmenter ſon bien ; par exemple, un Procureur verra dans la lettre P. ce mot de *Procureur*, & ainſi des autres états.

ABONDANCE de crême, de blé, d'encre, de vin, &c. *Voyez ces différens mots chacun en leur place.*

ABONDANCE de richeſſes dans le Royaume de France, ou le moyen d'augmenter ſes revenus de pluſieurs millions. *Voyez* BÉTAIL.

ABORDER la remiſe. Terme de Fauconnerie. Quand la Perdrix pouſſée par l'Oiſeau a gagné quelque buiſſon, on dit ordinairement, il faut aborder la remiſe.

ABOUGRI. Terme dont on ſe ſert, pour dire du bois de mauvaiſe venue. *Voyez* RABOUGRI qui eſt plus en uſage.

ABOUTIR. Se dit en termes de jardinage, pour ſignifier que les arbres ſont boutonnés. Ainſi les Jardiniers diſent : *Nos arbres s'abouriſſent fort bien cette année: les poiriers s'aboutirent très-peu l'année paſſée: nos pêchers ſe ſont bien aboutis.*

On applique ce mot aux arbres par rapport à *Aboutir*, qui ſignifie à l'egard des animaux faire comme une eſpece de tête, un abſcès. On le dit en latin, *caput facere* : de telle maniere qu'ayant vû que les boutons des arbres naiſſoient comme de petites têtes, on n'a point douté que ce mot ne dût paſſer dans le jardinage.

ABOUTIR. Se dit encore d'une tumeur formée dans le corps humain, qui a trouvé le moyen de ſortir au dehors, d'elle-même ou par les remedes que l'on y a appliqués.

A B R

ABREUVOIR. Lieu où on abreuve les chevaux : il ſe dit plus préciſément d'un glacis le plus ſouvent pavé de grais & bordé de pierre, qui conduit à un baſſin, ou à une riviere pour abreuver les chevaux.

ABREUVOIR. Se dit auſſi d'un lieu où on peut prendre les Oiſeaux. *Voyez* OISEAU.

ABREUVER. Terme d'agriculture. On dit : *Les prés ont beſoin qu'on les abreuve : nos prés n'ont pas beſoin d'être abreuvés, à cauſe des pluyes frequentes qui les arroſent.*

Maniere d'abreuver les prés. Cela ſe fait par le moyen de quelque Bâtardeau, qu'on fait dans un ruiſſeau pour arrêter l'eau, & la faire gonfler à l'endroit d'une rigole ou ſaignée, qu'on y fait pour la conduire dans les prés. Ce Bâtardeau ſe fait avec des perches miſes de travers, & d'autres qu'on fiche en terre le long des premieres, & à l'oppoſite de l'eau ; après quoi on jette des gazons contre ces perches depuis le fond de l'eau juſqu'à la ſuperficie, à l'épaiſſeur d'un pié ſeulement. Il faut entaſſer ces gazons l'un ſur l'autre, de maniere que l'eau ne paſſe point au travers. On ne ſçauroit dire combien cette maniere d'abreuver les prés à propos, les rend fertiles en herbe. *Voyez* BATARDEAU.

ABRICOTIER. Cet arbre eſt de mediocre grandeur ; il eſt ſemblable au pêcher ; ſon tronc eſt un peu plus gros, couvert d'une écorce plus noire ; ſes branches ſont plus étendues ; ſes feuilles, qui ſont plus courtes & plus larges, reſſemblent davantage à celles du poirier ; ſes fleurs ſont de couleur de roſe pâle, auſquelles ſuccedent des fruits charnus, ſemblables aux pêches, ſi ce n'eſt qu'ils ſont rougeâtres d'un côté & jaunâtres de l'autre, d'un goût plus exquis, avec le noyau uni & applati.

L'abricot participe de la pêche & de la prune.

Il y a trois eſpeces d'Abricotier. La ſeconde differe de la premiere qu'on vient de décrire, en ce que la couleur de ſon fruit eſt plus blanchâtre, & que l'amande de ſon noyau eſt douce. La troiſiéme eſpece differe des deux autres, en ce que n'ayant point eu aſſez de culture, les fruits qui en viennent ſont beaucoup plus petits, plus jaunâtres & d'un goût moins agréable.

Les abricots ſont cordiaux, peſtoraux & humectans. Ils excitent les crachats, & retabliſſent les forces. Leur amande contient une huile qu'on tire par expreſſion, comme celle des autres amandes. Elle eſt bonne contre les brouiſſemens d'oreille & la ſurdité, & elle adoucit les hemorroïdes.

On dit que les *Abricots* en Perſe, ſont un poiſon, & même qu'ils ſont ſi dangereux en Piémont, qu'un ſeul a donné la fiévre.

Pour avoir un Abricotier, on prendra d'un jet, qui aura pouſſé dans l'année des greffes, ou écuſſons, qu'on appliquera ſur le prunier, amandier, ou ſur le noyau d'un pêcher, ſoit à la pouſſe, à la ſaint Jean, ou à œil dormant. Ce dernier eſt preferable, parce que n'ayant pas le tems de pouſſer avant l'hyver : il eſt par-là hors du dommage qu'en recevroit ſon jeune jet.

Il eſt à remarquer qu'on a découvert depuis peu d'années, que ces ſortes de greffes d'Abricotiers, réuſſiſſent plus ſûrement, quand on ne prend pas les écuſſons ſur une branche, qui ne vient que d'être coupée tout nouvellement ſur un Abricotier ; & qu'il eſt important de ne greffer que le lendemain.

Les Abricotiers qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet ſoit beau, valent mieux pour planter, que ceux qui en ont deux ou davantage.

Pour faire réuſſir les greffes des pêchers & Abricotiers, il faut les greffer ſur des amandiers qui portent des amandes tendres, douces & non ameres.

Les Abricotiers ſe plantent en eſpaliers, & à plein vent ; ceux-ci donnent des fruits d'un meilleur goût, & plus ſucculent. Les autres les donnent plus gros.

Les Abricotiers en eſpalier doivent être adoſſés contre une muraille, qui regarde le ſoleil, & le vent : la meilleure expoſition eſt celle qui ne les perd qu'à deux ou trois heures après midi, dans les pays chauds & temperés, parce qu'ils ne fleuriſſent point ſi-tôt, qu'ils ſeroient, s'ils étoient en plein midi, où les gelées ſurvenantes les perdroient, ou bien l'ardeur du ſoleil bruleroit leurs fleurs au printems : mais dans les pays froids, où les hyvers ſont longs & rudes, il faut les couvrir au tems des gelées, des pluyes & des brouillards qui les font couler également.

Les Abricotiers nains réduits en eſpaliers ſe doivent étêter de ſix à ſept ans (pour les rajeunir) au deſſus des deuxiémes ou troiſiémes fourches & branches de bas, parce que c'eſt le jeune bois qui porte ; autrement vous n'auriez des fruits que rarement ; ce retranchement ſert auſſi à ce que les arbres en ſont plus vigoureux, & leurs fruits plus beaux.

Pour avoir de gros abricots, la terre y contribue beaucoup ; elle doit être bien preparée, & aprofondie de deux ou trois pieds, & les greffes ſeront priſes ſur les arbres qui ayent de beau fruit.

On peut faire cette opération dans les années, où toutes les fleurs ſont tombées, & lors qu'elles n'ont pas noué, ou que tout le fruit eſt tombé.

L'Abricotier ſe plaît mieux dans une terre legere & ſabloneuſe, que dans une terre graſſe. Si on veut en planter dans une terre graſſe, ils faut qu'ils ſoient greffés ſur des Abricotiers provenans de noyaux d'a-

bricots, ou ſur pruniers de ſaint Julien & de damas noir.

Les abricots viennent peu de tems après les ceriſes, & commencent à ſe manger dès l'entrée du mois de Juillet; ce ſont ceux-là, qu'on appelle *abricots hâtifs*; car pour ceux qui ſont ordinaires, on ne les cueille qu'à la moitié de ce mois; ainſi que la troiſiéme eſpece, qu'on nomme *le petit abricot*. Ces fruits ſont délicieux, beaux, pleins d'une odeur exquiſe, & eſtimés de tout le monde à cauſe de leur nouveauté.

Comme le fruit des Abricotiers plantés à l'expoſition du midi, eſt bien plûtôt mûr, que celui des Abricotiers plantés au levant; & que celui qui eſt au levant, l'eſt plûtôt qu'aux autres expoſitions; il faut, pour en avoir long-tems, planter des Abricotiers à toutes les expoſitions; comme ils ſeront en fleur en différens tems, ils retiendront toûjours du fruit en quelque endroit.

Maniere de faire ſecher les abricots.

On en prend lorſqu'ils ſont bien mûrs, & au lieu de les ouvrir comme les pêches pour leur ôter le noyau, on ſe contente de les repouſſer par l'endroit de la queue, par où ils ſortent: ces abricots étant ainſi enriers, on les applatit ſeulement ſans les ouvrir, & on les fait ſecher comme les pêches.

Autre maniere de les faire ſecher.

Prenez des abricots, mettez du ſucre gros comme un pois à la place du noyau, rempliſſez-en une terrine à laquelle vous ferez un couvercle de pâte, mettez-la au four; lorſque le pain a pris couleur, laiſſez cette terrine dans ce four juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi; cela fait, mettez-les ſur les ardoiſes, & quand les abricots ſeront aſſez ſecs, poudrez-les de ſucre lorſqu'ils ſont encore chauds: ſerrez-les deux jours après qu'ils auront été ſechés.

Compôte d'abricots verds.

Il faut prendre des abricots verds, les plus frais cueillis que vous pourrez; puis vous les mettrez dans une ſerviette, & ſuivant la quantité que vous en voulez faire, vous pilerez une poignée de ſel, le plus fin que vous pourrez, que vous jetterez ſur vos abricots: vous les remuerez très-bien dans la ſerviette, & les arroſerez avec une cuillerée d'eau ou de vinaigre, en les laiſſant dans ladite ſerviette; cela leur ôtera toute leur bourre, c'eſt-à-dire, leur premiere peau; & vous les jetterez dans de l'eau fraîche pour les bien laver: il ne faut pas jetter cette premiere eau, vous pouvez la laiſſer éclaircir, & vous la tirerez au clair, & la ferez bouillir pour en tirer tout le ſel; après les avoir bien lavez dans cette premiere eau, vous les mettrez dans d'autre eau fraîche pour les bien laver: vous aurez enſuite de l'eau que vous ferez bouillir dans une poële: & lorſque vos abricots ſeront bien égoûtés ſur un tamis, vous les jetterez dans l'eau bouillante: vous prendrez une écumoire & vous les regarderez de tems en tems, avec une épingle; ſi l'épingle y entre facilement, en prenant garde qu'ils ne cuiſent point trop, vous les tirerez de deſſus le feu, & les jetterez dans de l'eau fraiche avec l'écumoire: vous prendrez enfin du ſucre clarifié, & lorſque votre ſucre bouillira, & qu'il ne ſera point trop cuit, vous y mettrez vos abricots, que vous ferez bouillir à petit feu; ainſi ils deviendront verds & beaux d'abord: il faut pourtant les laiſſer un peu repoſer, afin qu'ils jettent leur eau, & qu'ils prennent le ſucre. Après qu'ils auront repoſé, vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conſervent leur verd.

Si vous voulez une autre maniere pour les peler, vous ferez une leſſive avec de la cendre de bois neuf; lorſque votre cendre aura bouilli, vous jetterez vos abricots dans cette leſſive & dans cette cendre; & les ferez bouillir juſqu'à ce qu'ils ſe debourrent & levent leur premiere peau, ou les frotant doucement avec vos mains; mais ſi vous ne trouvez point de bonne cendre, vous pouvez faire une leſſive avec une livre de cendres gravelées: vous les jetterez enſuite dans l'eau fraîche, & les laverez bien dans une premiere & ſeconde eau, pour les nettoyer & leur ôter la peau. La premiere leſſive avec le ſel eſt meilleure & plutôt faite, ils en verdiſſent mieux & en deviennent plus beaux. Pour le ſucre, il en faut mettre une livre pour une livre d'abricots, lorſqu'on veut les garder.

Autre compôte d'abricots verds.

Prenez la valeur d'un litron, ou environ d'abricots verds; ayant cela prêt, vous prendrez un chauderon ou une poële à confitures, dans laquelle vous mettrez de l'eau à demi: vous y mettrez enſuite deux ou trois bonnes peletées de cendres de bois neuf, ou bien pour un ſol ou deux de gravelées; & lorſque vous aurez fait cette leſſive, & qu'elle aura bouilli ſept ou huit bouillons, vous y jetterez les abricots que vous remuërez doucement avec l'écumoire en les maniant: Vous examinerez s'ils quittent leur bourre; & ſi-tôt qu'ils la quitteront, vous les prendrez dans votre écumoire, & les jetterez dans de l'eau froide; enſuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, & les rejetterez à meſure dans d'autre eau claire: vous mettrez de l'eau bouillante dans une poële à confitures; & vous y jetterez vos abricots pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire; vous eſſayerez avec une épingle, s'ils ſont cuits, & ſi elle y entre facilement, ſans trop la preſſer; vous mettrez enſuite un demi ſeptier ou chopine de ſucre clarifié, ou bien du ſucre à l'équipollent, que vous ferez fondre dans une petite poële à confitures; & lorſque votre ſucre boudira, vous prendrez, vos abricots, que vous aurez fait égoûter ſur un tamis ou quelque autre choſe, & vous les y jetterez; vous les ferez bouillir deux douzaines de bouillons doucement, & lorſque vous verrez qu'ils commenceront à verdir, vous les pouſſerez promptement ſept ou huit bouillons, & les ôterez de deſſus le feu: cela fait, & après les avoir remués & écumés, vous les laiſſerez refroidir, & les ſervirez.

Compôte d'abricots en maturité.

Vous prendrez une douzaine d'abricots que vous fendrez par la moitié; vous en caſſerez les noyaux pour avoir les amandes, que vous pelerez & tiendrez prêtes pour les jetter à la fin dans la compôte; vous mettrez enſuite une demi livre de ſucre dans une poële à confitures, que vous ferez fondre, & après qu'il aura bouilli: vous y arrangerez vos moitiés d'abricots, & les ferez bouillir une trentaine de bouillons, & y jetterez vos amandes deſſus: vous retirerez votre compôte de deſſus le feu, en la remuant doucement, afin d'amaſſer l'écume que vous ôterez avec du papier; quand les abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez ſur le feu bouillir dix ou douze bouillons; & s'il y a encore de l'écume, vous l'ôterez, les laiſſerez refroidir, & les ferez ſervir. Si par hazard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les paſſer à l'eau, leur donner un bouillon, & les y faire égoûter avant que de les mettre dans le ſucre: ſi vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous; car quelquefois on les pele, & quelquefois on ne les pele pas, cela dépend de la fantaiſie: quand ils ſont pelés, la compôte eſt plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau, elle ſent plus le fruit, ce qui eſt plus agréable. L'on ſe ſouviendra encore

qu'avant de les mettre dans le ſucre, il faut qu'il ſoit cuit en ſirop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Les compôtes de pêches ſe font de la même maniere.

Compôte d'abricots grillés.

Vous prendrez des abricots, des pêches, ou des prunes telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller ſur un rechaud de feu ardent de tous côtés; vous les pelerez avec le doigt, le plus proprement que vous pourrez, & vous les mettrez dans un plat d'argent, ou dans une terrine, ou dans une petite poële à confitures bien nette, & vous y jetterez une bonne poignée ou deux de ſucre en poudre, avec un demi verre d'eau; vous les remuerez bien ſur le feu, & leur donnerez quatre ou cinq bouillons, afin que le ſucre ſe fonde; enſuite vous les retirerez de deſſus le feu, les laiſſerez refroidir, & lorſque vous voudrez les ſervir, vous l'arroſerez d'un peu de jus de citron ou d'orange.

Confitures d'abricots verds.

Ce ſont les premiers fruits qui ſe confiſent: on les prend tendres, avant que le bois du noyau commence à ſe durcir: pour les confire, ils s'éverdument dans l'eau claire, y mettant un peu de bon tartre pour détacher la bourre qui eſt deſſus; on les eſſuye enſuite chacun à part, pour ôter cette bourre, & on les confit, mettant ſeulement livre à livre de ſucre & de fruit: ſi c'eſt pour manger en compôte, il ſuffira de demi livre de ſucre à la livre de fruit.

Autres confitures d'abricots, qui ne ſoient ni trop mûrs ni trop verds.

Il faut prendre des abricots, ni trops mûrs, ni trop verds; ſi vous les voulez faire entiers, il faut pouſſer avec un coûteau, en faiſant une petite taillade à la pointe de l'abricot, le noyau par le cul; & quand vous en aurez quatre livres de preparés de cette maniere, vous aurez de l'eau bouillante ſur le feu, où vous jetterez tous vos abricots; cela s'appelle les faire blanchir, & prenez garde qu'ils ne ſe lâchent dans l'eau; levez-les bien proprement avec une écumoire, & les mettez bien égoûter ſur un tamis; vous aurez vos quatre livres de ſucre clarifiées, que vous ferez cuire à la plume, vous y mettrez après cela vos abricots tout doucement l'un après l'autre, puis vous les mettrez ſur le feu, & leur donnerez deux ou trois bouillons ſeulement, vous les retirerez de deſſus le feu, & les laiſſerez refroidir, & par-là ils jetteront leur humidité & leur eau, & prendront ſucre; vous égoûterez le ſucre, & le ferez rebouillir; quand il aura bouilli ſept à huit bouillons, vous y remettrez vos abricots, auſquels vous donnerez encore cinq ou ſix bouillons, les laiſſerez repoſer deux à trois heures, ou ſi vous voulez, juſqu'au lendemain; vous les remettrez ſur le feu, les acheverez, & les garderez liquides avec leur ſirop dans des pots; & ſi vous voulez les faire ſecs, qui eſt ce qu'on appelle à mi-ſucre, vous les dreſſerez ſur des ardoiſes; après que vous les aurez fait égoûter, & lorſqu'ils ſeront dreſſés, vous ſecouerez par deſſus, du ſucre en poudre au travers d'une toile de ſoye, & les mettrez à l'étuve; lorſqu'ils ſeront ſecs de ce côté-là, vous les retournerez & les arrangerez ſur un tamis ou clayon, & ſecouerez encore du ſucre en poudre, au travers de voire toile de ſoye, ou étamine, & lorſqu'ils ſeront tout-à-fait ſecs, d'une bonne maniere, & froids, vous pourrez alors les mettre dans des boëtes avec du papier gris; & au bout de quelque tems, s'ils devenoient humides, il ne faut que changer le papier. Si vous voulez les faire par moitié, & les mettre en oreille, vous pouvez faire de même. Vous pouvez faire toutes ſortes de prunes de la même maniere, & la pêche auſſi.

Les abricots étant en leur parfaite groſſeur, ſe confiſent pelés & ſans être pelés: on pouſſe le noyau aux plus verds, on leur donne un petit bouillon pour les éverdumer, puis ſans les ſecher ils ſont pris avec l'écumoire, & mis dans le ſucre caſſé, avec un peu d'eau: enſuite ils ſont confits & gouvernés juſques à la fin de la même façon que les prunes: il faut cinq quarterons de ſucre à la livre de fruit.

Quant à ceux qui ſont trop mûrs, pelés & non pelés, il les faut mettre parmi le ſucre caſſé, avec fort peu d'eau, ſans les faire parbouillir auparavant; & il ne faut pas craindre qu'ils ſe dépecent, car la force du ſucre les ſaiſit, & on les retire de la poële plus entiers, (s'il faut ainſi dire,) qu'on ne les y a mis.

Quelques-uns y mettent les amandes de leurs noyaux, en plaçant une à chaque vuide d'entre les abricots, qui ſont dans les taſſes: ſi vous en voulez mettre, je vous conſeille de les faire confire à part dans un peu de ſucre; car ſi vous les mettiez ſans cuire, ils feroient décuire votre confiture, & elle chanciroit.

Quelques-uns confiſent auſſi les abricots d'une autre maniere, qui eſt de les peler, & au lieu de les mettre dans l'eau, ils ont du ſucre en poudre qu'ils jettent par deſſus, les laiſſant inſuſer un jour ou deux, tant que le ſucre ſoit bien fondu; ils les mettent ſur le feu; & les ayant retirés après le premier bouillon, ils les laiſſent repoſer encore deux autres jours dans leur ſirop, au bout deſquels ils les achevent de cuire, mettent les abricots dans les pots, font très-bien recuire le ſirop, & le verſent par deſſus: Cette façon de confire eſt embarraſſante, & ne fait pas ſi bien que celle que je vous ai dit ci-devant.

Autre confiture d'abricots au ſucre facile à faire.

On les pique d'une épingle de pluſieurs coups par tout le corps, afin que dans la cuiſſon le ſucre y penetre plus aiſément: étant ainſi piqués, on les jette dans l'eau, puis la changeant, on les fait bouillir dans une autre eau, & quand on s'apperçoit qu'ils montent, on a ſoin de les ôter de deſſus le feu, pour les laiſſer refroidir: & comme il eſt eſſentiel à la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre, on ne manque point, après les avoir ôtés de deſſus le feu, de les remettre ſur un petit feu, obſervant de les tenir alors bien couverts, & veillant à ce qu'ils ne bouillent point, à cauſe qu'ils ſe rendroient en marmelade. Les abricots ayant acquis cette couleur, qui leur convient, on les met dans l'eau pour les rafraîchir: cela fait; on les met dans l'eau, doze de deux cuillerées de ſucre, contre une d'eau; il faut continuer juſqu'à ce que les abricots y ſoient plongés legerement: & on les laiſſe en cet état juſqu'au lendemain, qu'on les met ſur le feu dans un poëlon, où ils ne doivent ſeulement que fremir, & non pas bouillir, les en empêchant par le frequent remuement qu'on eſt obligé d'y faire avec quelque inſtrument. Enfin, le jour ſuivant on prend ces abricots qu'on laiſſe égoûter; puis donnant ſept ou huit bouillons au ſirop, on les poſe doucement dedans, & quand ils fremiſſent, on ne manque point de les ôter de deſſus le feu, & de les laiſſer ainſi juſqu'au lendemain; vous leur ferez prendre alors quinze ou vingt bouillons, en augmentant le ſucre; le jour d'après on a ſoin de faire cuire le ſirop de telle maniere, qu'en trempant le bout du doigt, & en le portant en cet état ſur le pouce, & les ouvrant

auſſi-tôt un peu, il ſe forme de l'un à l'autre un filet qui ſe caſſe tout d'un coup, & qui reſte en goûte ſur le doigt, ce qui eſt un ſyrop qu'on appelle liſſe : cela fait, on les laiſſe encore juſqu'au lendemain, qu'on fait prendre au ſyrop quelques bouillons, afin de lui faire acquerir une conſiſtance plus forte ; & lorſqu'on le voit tel, on y met les abricots, qu'on ne laiſſe que fremir ſur le feu pour la derniere fois : enfin, ayant encore fait cuire le ſyrop, on y gliſſe les abricots pour leur faire prendre ſept à huit bouillons, ayant ſoin pendant ce tems-là de les tenir couverts, & de les écumer de moment en moment ; & lorſqu'ils ſont cuits, on les dreſſe.

Autre confiture d'abricots.

Prenez des abricots, & ſi vous voulez les confire avec la peau, lavez-les dans un poëlon, dans lequel vous aurez mis de la cendre neuve, & que vous mettrez ſur le feu : ayez ſoin d'ôter avec une écumoire les charbons, qui nageront deſſus ; & après que cette ſorte de leſſive aura bouilli, & que vous la jugerez bonne, ôtez-la de deſſus le feu, & la laiſſez repoſer pour n'en prendre que le clair : cela fait, remettez cette leſſive ſur le feu ; ſi-tôt qu'elle commencera à bouillir, jettez-y deux ou trois abricots, & ſi vous voyez que la bourre qui tient à leur peau, s'en ôte facilement, vous y mettrez tout le reſte, pour les tirer après dans un torchon, avec lequel on les frote pour les nettoyer, après quoi vous les jetterez dans de l'eau fraîche pour les bien laver. Tout cela étant bien obſervé, prenez vos abricots ; piquez-les avec un petit poinçon, jettez-les en même tems dans d'autre eau, d'où vous les tirerez pour les mettre dans une troiſiéme ; faites-les-y bouillir à grands bouillons ſur le feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, ce qui ſe connoît lorſqu'ils obéiſſent aiſément ſous les doigts.

Après qu'avec ſoin vous aurez executé tout cela, prenez du ſucre clarifié ; mettez-le ſur le feu ; & lorſqu'il commencera à bouillir, mettez-y vos abricots, après qu'ils auront été bien égoûtés : conduiſez-les à petit feu juſqu'à ce qu'ils commencent à verdir, & quand ils auront pris le ſucre, faites-les égoûter ſur quelque choſe : cela fait, verſez de ce ſyrop par deſſus, de telle ſorte qu'ils y ſoient plongés, & les y laiſſant juſqu'au lendemain ; mettez le tout dans un poëlon ſur le feu, où il fremira : lorſqu'il aura fremi, remettez vos abricots dans la terrine, & le jour ſuivant égoutez-les ſur une paſſoire, tandis que vous ferez prendre ſept à huit bouillons à votre ſyrop, en l'augmentant d'un peu de ſucre : jettez-y enſuite votre fruit ; laiſſez l'y ſeulement fremir ; continuez ce même ſoin pendant quatre ou cinq jours, obſervant chaque fois d'augmenter votre ſyrop de ſucre, & d'y faire fremir vos abricots : pour achever enfin leur cuiſſon, faites-les bouillir juſqu'à ce que vous jugiez que le ſyrop ſoit aſſez épais, après quoi tirez-les dans des pots pour les conſerver.

Marmelade d'abricots.

On fait auſſi de très-bonnes marmelades d'abricots, en les prenant bien mûrs, & en les faiſant cuire avec le ſucre, y mettant la moitié de demi ſeptier d'eau ſur deux livres de ſucre, & trois livres de fruit, vous la cuirez en conſiſtance pour garder, & vous la mettrez dans les pots & taſſes, en la couvrant & gouvernant comme les autres confitures.

Autre marmelade d'abricots.

Il faut prendre des abricots bien mûrs, en ôter les durillons, les taches & les pourritures, & les couper par morceaux dans une poële à confiture : il faut peſer votre poële avant d'y mettre la marmelade, au nombre de quatre livres d'abricots bien coupés par morceaux, comme il a été dit, vous les deſſecherez & reduirez à deux livres, puis vous prendrez deux livres de ſucre en poudre, après que vous aurez tiré la poële de deſſus le feu, & que vous l'aurez peſée pour voir ſi elle eſt à ſa reduction : pour lors, vous mettrez vos deux livres de ſucre en poudre bien mêlée avec la ſpatule, & vous les remettrez ſur le feu, afin que le ſucre fonde & s'incorpore mieux, la longueur d'un *Pater* : vous la mettrez enſuite dans des pots. Vous pouvez en dreſſer en pâte ſur des ardoiſes, ou dans des moules de fer blanc. Il eſt difficile de manger quelque choſe de meilleur ; & vous pouvez avec une pomme ou deux, cuites, mêlées dans deux ou trois cuillerées de cette marmelade, en faire des tourtes qui ſeront admirables, ou bien une poire cuite à la braiſe : il y a peu de gens qui ſachent ce que c'eſt que cette marmelade.

Marmelade d'abricots à la mode de France, belle & bien-faite.

Il faut prendre des abricots mûrs, c'eſt-à-dire, prêts à manger, les peler bien proprement, les paſſer dans l'eau bouillante, prendre bien garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra, les mettre égouter, les paſſer au travers d'un tamis, & les déſſecher pour leur faire boire leur humidité. Sur chaque livre de cette *marmelade*, vous mettrez une livre de ſucre clarifié, que vous ferez cuire à la plume : vous laiſſerez repoſer votre ſucre ; jettez votre *marmelade* dedans, que vous remuerez avec la ſpatule ; vous la remettrez un moment ſur le feu, afin que le tout s'incorpore bien enſemble ; prenez garde de la faire cuire trop ou trop peu ; vous verrez que votre *marmelade* ſera belle, claire & tranſparente ; vous la mettrez dans des pots, la laiſſerez refroidir, & la boucherez bien. Voilà la maniere dont on fait la belle *marmelade*. Vous pouvez faire de même des pêches, des abricots & des poires de Rouſſelet, c'eſt-à-dire, confites à mi-ſucre, ou à plein-ſucre. *Plein-ſucre* s'appelle livre pour livre : *demi-ſucre* s'appelle demi livre de ſucre pour livre de fruit, & vous pouvez auſſi en dreſſer en pâte.

Pâte d'abricots.

Choiſiſſez de beaux abricots bien mûrs, pelez-les & ôtez-en le noyau : faites-les deſſecher à petit feu, en les remuant toûjours avec la cuillet, ou la ſpatule ; & quand ils ſeront bien deſſechés, & que la pâte aura aſſez de conſiſtance, vous la jetterez dans le ſucre que vous aurez preparé en même tems, & que vous aurez fait cuire à la plume : vous la mêlerez bien, & quand elle ſera ſuffiſamment incorporée, vous la ferez fremir ; puis vous la dreſſerez ſur des ardoiſes, ou dans des moules, & la ferez ſecher à l'étuve avec bon feu.

A B S

ABSCÈS ou apoſtume. C'eſt une groſſe tumeur ſupurable & reſoluble.

Abſcès dans le corps d'un homme, remede.

Lorſqu'il y a un abſcès dans le corps de l'homme, ſans que les Chirurgiens faſſent aucune ouverture, prenez quatre onces des herbes vulneraires, que vous ferez infuſer dans un pot de vin blanc, (le plus vieux ſera le meilleur,) pendant dix-huit heures : vous en donnerez au malade un verre à boire ſur les ſept heures du matin ; une heure après, un autre verre. Le lendemain, vous réitererez de donner audit

malade, la même quantité de ce vin blanc ainſi preparé : une heure après un bouillon chaque jour, & continuez juſqu'à douze ou quinze jours, ſi le malade n'a pas plutot achevé de vuider l'abſcès. Dès le premier jour, vous connoîtrez que cet abſcès aura été fondu dans le corps, par les ſelles que le malade fera.

Pour faire mûrir un abſcès, prenez de la Scabieuſe, pilez-la avec du levain & du ſavon ; appliquez ce cataplâme tout chaud ; ou bien des feuilles de ſureau, ou un oignon de lis.

ABSCÈS de l'Anus ſe guérit avec le Beaume de ſoufre ; & il doit être panſé par un Chirurgien peritimenté.

ABSCÈS internes. *Voyez* GRAVELLE.

ABSCÈS aux brebis, aux poules. *Voyez* BREBIS. *Voyez* POULES.

ABSCÈS aux Oiſeaux de proye. *Voyez* OISEAU de proye.

ABSINTHE ou Aluine. C'eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Voici celle dont on ſe ſert communément en Medecine. Elle croît à la hauteur de quatre pieds, pouſſant pluſieurs tiges & branches ligneuſes, blanchâtres ; ſes feuilles ſont longuettes, decoupées profondément, molaſſes, ayant une odeur forte, aromatique, & un goût très-amer ; ſes rameaux ſont entourés ou garnis d'une grande quantité de petits grains jaunâtres, auſquels ſuccede une ſemence menue ; ſa racine eſt groſſette, ligneuſe ; elle croît dans les jardins, on l'appelle *abſynthium Ponticum, ſeu Romanum, ſeu vulgare*, pour la diſtinguer de pluſieurs autres eſpeces d'Abſinthe ; elle contient un eſprit ſulphureux, ou plutôt une huile exaltée qui fait ſon odeur, beaucoup de ſel, peu de phlegme.

Elle eſt bonne pour tuer les vers du corps, elle fortifie l'eſtomac : elle eſt vulneraire & apetitive ; elle aide à la digeſtion, & provoque les mois. On s'en ſert dans les maladies du foie, de la rate & de l'eſtomac.

L'Auronne & l'Origan lui ſervent de ſubſtitut. Dans les boutiques, on ne ſe ſert ordinairement que des feuilles & des ſommités de l'Abſinthe.

Il y a quatre eſpeces d'Abſinthe ; l'Abſinthe commune, ou la grande Abſinthe ; l'Abſinthe menue, nommée petite Abſinthe ; l'Abſinthe marine ſe diſtingue de la Pontique par ſes feuilles plus épaiſſes & moins découpées ; Abſinthe de Judée, ou d'Alexandrie, c'eſt la Barbotine. *Voyez* BARBOTINE.

L'Abſinthe vient de Semence & de plant enraciné ; on la leve ordinairement au mois d'Octobre, pour en ôter le peuple, & pour le replanter auſſi-tôt en bonne terre bien labourée, & en belle expoſition ; on la ſeme en Fevrier & en Mars.

Les Fleurs d'Abſinthe miſes en decoction avec la racine de chiendent, ſont bonnes contre la jauniſſe.

Le ſel d'Abſinthe pris au poids de dix grains dans un peu de ſirop de limon, eſt un excellent remede pour arrêter le vomiſſement.

ABSORBANS. *Voyez* CORRECTIFS.

ABSORBER. Se dit par rapport aux branches gourmandes, qui naiſſent ſur les arbres fruitiers, qui ôtent aux autres branches la plus grande partie de la nourriture, dont elles ont beſoin. Ainſi l'on dit : *Il faut être ſoigneux de retrancher les branches gourmandes, crainte qu'elles n'abſorbent la ſubſtance neceſſaire pour nourrir le reſte du corps de cet arbre : cette branche a abſorbé tout le ſuc nourriſſier.* Ce terme eſt fort ſignificatif, & l'on ne peut en employer un meilleur pour marquer ce que nous voyons arriver tous les jours à l'égard de ces ſortes de branches, dont je viens de parler.

ABSORBER. Se dit fort bien par rapport aux branches qui conſomment toute la ſeve ; ainſi qu'à l'égard d'un homme debauché qui mange tout ſon bien, & fait tort à ſa famille ; car les autres branches en ſouffrent, étant privées d'une portion du ſuc dont elle devroient profiter.

ACA

ACACIA. Il y en a de deux ſortes ; ſavoir, l'*Acacia vera*, & l'*Acacia Germanica*.

L'ACACIA vraye, eſt un ſuc épaiſſi qu'on apporte en boules, peſant chacune cinq ou ſix onces, elles ſont enveloppées dans des veſſies aſſez minces. Ce ſuc eſt tiré par expreſſion de la ſemence d'un certain arbriſſeau épineux, qui croît en Egypte, portant le même nom ; lequel, étant ſeché à l'ombre, eſt noirâtre, ſi la ſemence dont il eſt tiré eſt mûre, & rougeâtre ; ou bien jaunâtre, ſi elle n'eſt pas mûre. Il y en a quelques-uns qui tirent ce ſuc des feuilles, & du fruit tout enſemble.

L'ACACIA Germanique eſt un ſuc tiré par expreſſion des prunelles ſauvages cuites, & reduit ſoit au feu ou au ſoleil, en conſiſtance d'électuaire ſolide. Ce ſuc étant mis en tablettes, eſt gardé pour le ſubſtituer dans les beſoins à l'Acacia vraye.

La premiere eſt ſans doute meilleure que l'autre ; auſſi eſt-ce celle qui doit entrer dans la compoſition de la thériaque, & qui doit être employée toutes les fois qu'on ordonne ſimplement l'Acacia.

Pour bien choiſir l'Acacia vraye, il faut qu'elle ſoit, pour être bonne, non tout-à-fait noire, mais d'un rouge aſſez beau, quoiqu'un peu haut en couleur, d'une ſubſtance ſolide & compacte, aſſez peſante, & néanmoins aiſée à rompre, ſi on la frappe avec un marteau. On doit prendre garde ſi ce qui eſt rompu paroît au dedans beau, net & luiſant, il faut auſſi qu'elle ſoit d'un goût un peu piquant & fort ſtyptique, mais il ne doit pas être deſagréable.

Pour bien diſpenſer cette Acacia, il la faut depouiller de ſa veſſie, & ſi elle a toutes les bonnes marques que nous avons dites ci-deſſus, & qu'elle ſoit ſans grumeaux au dedans, après l'avoir rompue, on la donnera ſans aucune préparation. Mais ſi elle n'a point toutes ces qualités, il la faut hâcher ou caſſer, & la faire fondre dans une belle eau ſur un feu moderé, & paſſer le tout chaudement par le papier gris : après en avoir fait évaporer l'humidité à petit feu, on cuira cette liqueur ainſi députée dans un vaiſſeau de terre bien verni, juſques à la conſiſtance d'un extrait un peu ſolide.

L'ACACIA vraye eſt aſtringente : elle incraſſe les humeurs, arrête le flux de ſang & le flux de ventre ; elle eſt ſtomachique, hepatique & propre pour les maladies des yeux. On s'en ſert tant intérieurement qu'extérieurement, ſavoir dans les gargariſmes & les collyres.

L'*Acacia* eſt auſſi un arbre qui vient de l'Amerique ; il étoit autrefois fort à la mode pour les allées ; il ſe cultive comme les maroniers. Sa fleur eſt de bonne odeur, mais elle dure peu. Son bois eſt dur & raboteux ; les Tourneurs s'en ſervent pour faire des chaiſes.

ACAJOU. On appelle noix ou châteigne d'Acajou un fruit, qui eſt gros à peu près comme une châteigne, il eſt oblong, dur & liſſe dans ſa ſuperficie. Il vient à l'extrémité d'une pomme, dont la chair contient un ſuc laiteux, acide & aſtringent ; mais dans la ſuite ce ſuc devient ſi vineux, qu'il eſt capable d'enyvrer. L'arbre qui porte cette pomme eſt nommé *Acajaba*. Pendant l'été, il en ſort une gomme tranſparente comme la gomme arabique & odorante.

Digitized by Google

La noix d'*Acajou* renferme une amande dont la vertu eſt aſtringente. L'huile qu'on tire de la ſubſtance interne de l'écorce de cette noix eſt noire, âcre & cauſtique. On l'employe pour les dartres, pour nettoyer les ulceres malins, & pour conſumer les chairs baveuſes.

ACANTHE, ou Branche-Urſine, vient ſans beaucoup de culture : elle ſe trouve dans les bois des montagnes ; on employe ſes feuilles comme celles des Mauves, pour les lavemens & fomentations ; on la multiplie de ſemence en Mars, & de plant enraciné en Octobre.

A C C

ACCOLADE. Terme de cuiſine, c'eſt deux Lapreaux rotis enſemble, qu'on ſert ſur la table attachés enſemble.

ACCOUCHEMENT. Pour les douleurs après l'accouchement. *Voyez* ELIXIR de ſanté.

Remede pour faciliter l'Accouchement.

Prenez une groſſe Anguile, tirez-en le foye & le fiel ; faites-les ſecher dans un four, après que le pain en aura été tiré ; mettez-les enſuite en poudre, la plus menue que vous pourrez, pour vous en ſervir au beſoin. Prenez une dragme de cette poudre, que vous mettrez dans deux doigts de vin, & que vous ferez avaler à la malade, & elle accouchera.

Autres Remedes.

Vous ferez diſſoudre le poids de deux dragmes de criſtal mineral, dans de l'eau de fontaine ; donnez-la à la femme qui eſt dans le travail, & elle accouchera.

Prenez cinq onces d'Armoiſe, demi once d'eau de canelle, cinq dragmes de criſtal mineral ; mêlez le tout, & donnez cette potion à la malade.

Prenez de l'urine du mari, que vous donnerez à boire à la femme, & elle ſera délivrée.

ACCOUER. C'eſt quand le Veneur court un cerf qui eſt ſur ſes fins, & le joint pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule, ou lui couper le jarret ; pour lors on dit, le Veneur vient d'*Accouer le cerf*, le cerf *eſt accoué*.

ACCOUPLEMENT ; c'eſt lorſqu'on attache deux bœufs ſous un même joug, à une charue, ou à une charette : il faut lorſqu'on les accouple, qu'ils ſoient de même corps & de même force ; car autrement le plus foible ruineroit le plus fort. Il y a des pays où on les attache par les cornes, d'autres par le cou ; on prétend qu'il vaut mieux les attacher par le cou, parce qu'ils ont plus de force.

ACCOUPLER. Terme d'Agriculture : ſe dit des bœufs ; il ſe dit auſſi des Oiſeaux & des autres animaux qui ſe joignent & qui s'aparient pour perpetuer leur eſpece.

ACCOURCIR le trait ; c'eſt le ployer à demi ou tout-à-fait pour tenir le limier.

ACCUTS. Terme de Chaſſe, ſe dit des endroits les plus reculés des terriers des Renards & des Bleraux. Il ſe dit auſſi des lieux les plus enfoncés, où l'on oblige le gibier de ſe retirer.

ACCUTS. Ce ſont les bouts des forêts & des grands pays de bois.

A C H

ACHARNER. Terme de chaſſe. On acharne les chiens & les oiſeaux à la curée, en leur donnant le goût & l'appetit de la chair.

ACHAT. C'eſt une eſpece d'économie dans les années où il y a abondance de noix ou autres fruits qui ſont ſaiſonniers, d'en faire un achat conſiderable ; car l'année ſuivante il ſe trouvera qu'on y fera un profit proportionné. *Exemple.* L'année mil ſept cens, il y eut abondance de noix, qui eſt un des fruits ſaiſonniers ; la livre d'huile ne revenoit qu'à quatre ſous, & en mil ſept cens un, elle en valut juſqu'à ſept.

C'eſt auſſi un effet d'économie bien ſoigneux d'acheter les marchandiſes de la premiere main. Les Chandeliers qui ſont les chandelles, donnent les chandelles à meilleur prix, que les perſonnes qui les achetent pour les revendre, & ainſi des autres choſes : comme auſſi on trouvera bien ſon compte d'acheter les marchandiſes en tems & lieu. *Exemple.* Le bois, on en aura pour ſix francs à la S. Jean, & il coûtera quelquefois neuf ou dix francs dans l'hyver.

Les Marchands en détail ne doivent pas toûjours tirer leurs marchandiſes de la premiere main, quoiqu'elles leur reviennent à moins, que celles qu'ils achetent chez les Groſſiers ; car il y a pluſieurs raiſons qui montrent le contraire.

Primò. Parce qu'il n'eſt pas poſſible, qu'un Marchand en détail puiſſe faire le commerce de ſon ſeul capital, & qu'il faut neceſſairement qu'il emprunte, particulierement au commencement de ſon établiſſement ; c'eſt dans ce tems où il a le plus de beſoin de credit. Or il eſt certain que pour acheter dans les Manufactures, il faut tout payer comptant.

Secundo. Parce qu'il eſt avantageux aux jeunes gens d'établir leur credit avec les Négocians en gros, en achetant chez eux, afin qu'ils ne manquent point de marchandiſe dans des tems où elle ſe trouve rare. En effet, un Groſſier conſidere davantage un Détailleur qui achete chez lui, que celui qui va acheter dans les Manufactures ; cela eſt juſte & raiſonnable, parce que c'eſt la neceſſité qui l'oblige d'acheter chez lui, quand il ne trouve pas ce dont il a beſoin dans les Manufactures ; & par conſéquent le Groſſier donne volontiers la préference à celui qui a accoûtumé de ſe fournir chez lui. Ajoûtez à cela la raiſon de jalouſie, priſe de ce que le Détailleur entreprend ſur la profeſſion du Groſſier.

Tertiò. Jamais un Détailleur n'a de ſi belles marchandiſes chez les Ouvriers, que chez les Groſſiers : la raiſon en eſt que les Ouvriers ne ſe veulent pas défaire d'une belle piece d'étoffe, qui leur en fait vendre pluſieurs autres aux groſſiers qui ont coûtume d'acheter chez eux ; aimant mieux la leur donner qu'à un Détailleur, qui n'eſt qu'un paſſager, qui n'y retourne pas ſouvent.

Quartò. Un Marchand en détail ne peut abandonner ſa boutique pour aller aux lieux des Manufactures, ſans faire un tort notable à ſes affaires, parce que ſa preſence eſt toûjours neceſſaire dans la vente de ſa marchandiſe, ſa Femme ni ſes Facteurs ne pouvant jamais ſi bien faire que lui ; & particulierement quand il eſt queſtion de vendre à credit, où il faut prendre beaucoup de précautions : ainſi ne pouvant lui-même aller faire les Achats aux lieux des Manufactures, il faut neceſſairement qu'il ſe ſerve de Commiſſionnaires ſur les lieux pour cet effet.

Quintò. Un Commiſſionnaire ne peut pas acheter des marchandiſes, qui ayent les qualités pour les couleurs dont le Détailleur a beſoin, étant impoſſible de pouvoir bien s'exprimer par lettre. Quand il commettra, par exemple, un bleu mourant ou celeſte, duquel degré de nuance on le demande, les couleurs ne dépendent que de la vûe de celui qui en a beſoin, & non pas d'un Commiſſionnaire qui n'eſt pas à la vente, ou qui achete à l'aveugle, ſans pouvoir ſavoir s'il eſt propre au Commettant ou non ; ce qui produit des pierreries, ſur leſquelles il y a plus à perdre, que de profit à faire ſur les autres marchandiſes qu'il trouve à ſon gré.

Sexto. Un Commiſſionnaire ne conſidere jamais tant les interêts d'un Commettant, que les ſiens propres; car outre la commiſſion qui lui eſt payée, il cherche encore à profiter indirectement, en ce que la plûpart ſont marchands de ſoye greſe & en maraſſe, de laine ou autres matieres propres pour les Manufactures qu'ils vendent aux Ouvriers, ſur leſquels ils profitent; de ſorte que quand ils achetent de la marchandiſe d'eux, ils n'oſent pas en dire les défauts; car la réponſe des Ouvriers eſt toute prête, en diſant qu'elle eſt faite & fabriquée des matieres qu'ils leur ont vendues; même ils ſont obligés, pour entretenir commerce avec eux, de l'acheter un peu davantage qu'ils ne feroient d'un autre, auquel ils ne vendent rien; ainſi tous les défauts qui ſe rencontrent dans les étoffes, ne ſont pas ſi bien conſiderés par les Commiſſionnaires, ni le prix ſi bien menagé, que le Commettant n'en ſouffre beaucoup; d'où vient le proverbe qui eſt ſi commun parmi les Marchands: celui qui fait faire ſes affaires par Commiſſion, va à l'Hôpital en perſonne.

Le Marchand en détail doit faire huit choſes en l'Achat, pour réuſſir & faire fortune.

Primo. C'eſt de ne ſe charger d'abord que de bonne & belle marchandiſe, & qui ſoit de vente pour la ſaiſon, dans laquelle il entre en boutique; & pour cela il doit faire choix des Marchands en gros, qui tirent leurs marchandiſes des meilleures Manufactures, ſoit de Tours, Lyon, ou des Pays étrangers; parce qu'il y a des fabriques plus parfaites les unes que les autres. C'eſt par la bonne marchandiſe qu'il débitera dans ſon commencement, qu'il établira ſa réputation.

Secundò. Il doit conſiderer, ſi le lieu de ſon établiſſement eſt propre pour la vente des ſortes de marchandiſes qu'il achetera, parce qu'il y a des lieux où il ne ſe vend que des marchandiſes pleines, & en d'autres façonnées; de ſorte qu'il faut qu'il ſe conduiſe en cela avec beaucoup de prudence, pour ne pas ſe charger de marchandiſe de laquelle il n'auroit pas le débit.

Tertiò. Il ne doit point faire ſes Achats, ſans avoir fait plûtôt un mémoire des marchandiſes, qui compoſeront ſon aſſortiment, ſelon ſes forces; c'eſt-à-dire, ſelon le fonds capital qu'il mettra dans le commerce. Si, par exemple, il avoit 20000. livres d'argent comptant en caiſſe, il peut acheter d'abord pour 30000. livres de marchandiſes bien aſſorties, ſans que les dix mille livres plus que ſon fonds qu'il achetera à credit, le puiſſent incommoder. Le mémoire doit être fait avec ordre, pour ne ſe point tromper; & pour cela, il faut y mettre une intitulation de chaque ſorte de marchandiſe, qu'il deſirera acheter.

Quartò. Il prendra bien garde à l'aunage que tiendront les marchandiſes qu'il voudra acheter, afin d'éviter les mauvais reſtes, particulierement dans les étoffes façonnées; parce que la perte que l'on fait ſur eux, abſorbe tout le profit qui ſe fait ſur la piece.

Quintò. Il n'enlevera point la marchandiſe de chez les Groſſiers, que l'on n'ait la facture contenant le prix & le tems qu'elles auront été achetées; afin d'éviter les conteſtations qui pourroient ſurvenir par des paroles quelquefois mal entendues de part & d'autre, leſquelles il faut toûjours éviter le plus que l'on peut, pour entretenir la bonne correſpondance & l'amitié, qui doivent être entre les Négocians.

Sexto. Dès le moment que la marchandiſe aura été achetée, il faudra l'auner, pour connoître ſi les aunages ſe raportent aux billets, qui ſont ordinairement attachés ſur les pieces; s'ils y trouvent de la tare, compe d'un quartier ou d'un tiers, l'écrire à côté de l'article de la piece écrite ſur la facture; & s'il s'y trouvoit conſiderablement de la tare, comme d'une aune ou deux, & des défauts conſiderables, il faut promptement en avertir le Groſſier, pour la venir reconnoître, pendant qu'elle a cap & queue, c'eſt-à-dire (les deux chefs,) parce que s'il en vendoit quelqu'aune, le Groſſier ne la voudroit pas reconnoître, & auroit raiſon de dire que ce manquement d'aunage peut venir de ce que l'on ſe ſeroit trompé en donnant plus d'aunage qu'il ne falloit en la vendant, ou bien peut-être qu'il y auroit quelques Facteurs, qui ne ſeroient pas fidéles, qui en auroient pris.

Septimò. Il doit mettre promptement les marchandiſes en papier & les ranger en leur place, de crainte qu'elles ne ſe corrompent & s'apietriſſent, après toutefois qu'elles auront été billetées & écrites ſur le livre des *Numero*.

Octavò. Il arrêtera le plûtôt qu'il pourra le compte des marchandiſes, qui auront été achetées, aux conditions de la négociation qui aura été faite avec les Vendeurs.

ACHE. Il y a en général quatre ſortes d'Ache; ſçavoir l'*Ache* ou perſil de Macedoine, l'*Ache* de jardin, ou le perſil ordinaire, l'*Ache* de montagne & l'*Ache* de marais. On va donner la deſcription de cette derniere, parce que c'eſt d'elle dont on ſe ſert, quand on parle ſimplement de l'Ache.

L'Ache des marais pouſſe des tiges de la hauteur d'environ trois pieds, qui ſont groſſes & canelées, vertes & creuſes en dedans. Ses feuilles ſont empreintes d'un ſuc, dont le goût eſt âcre, & l'odeur forte & déſagréable. Elles ſont ſemblables à celles du perſil, mais elles ſont plus grandes, plus vertes & plus luiſantes. Celles qui ſortent de ſa racine ſont attachées à des queues rougeâtres, canelées, creuſes, & plus longues que les queues des feuilles qui ſont attachées aux tiges. Les ombelles qui naiſſent au haut de ſes branches, ſont garnies de petites fleurs blanches, compoſées chacune de cinq feuilles égales, diſpoſées en roſe. A la fleur ſuccede un fruit compoſé de deux ſemences fort menues, plus petites que celles du perſil, arrondies ſur le dos, canelées, griſes, d'un goût âcre & déſagréable. Sa racine eſt longue, blanche, droite, deſcendant profondément en terre, & ſe diviſant quelquefois en pluſieurs branches.

Ce qui a fait nommer cette plante l'*Ache* des marais, c'eſt qu'elle croît dans les lieux aquatiques & marécageux. Elle eſt aperitive, pectorale & vulneraire; elle aide à la reſpiration, nettoye les ulceres de la poitrine, & excite les crachats & les mois.

On s'eſt étendu ſur la deſcription de cette plante, parce que c'eſt celle qu'on cultive dans les jardins potagers, ſous le nom de Celeri. Voyez ce qu'on en dira dans ſon article; conſultez encore le mot de Perſil pour les autres eſpeces d'*Ache*.

Uſage de l'Ache.

Le ſuc d'Ache eſt parfaitement bon, pour guérir les fievres intermittentes. On doit le donner au malade au commencement de l'accès, & enſuite on le couvre bien pour lui faciliter la ſueur: la doſe eſt de ſix onces. Le ſuc d'Ache eſt fort propre pour étuver les cancers & les ulceres. C'eſt un bon gargariſme dans le ſcorbut, pour netoyer les ulceres de la bouche, & rafermir les gencives. La racine & les feuilles d'Ache ſont diuretiques: on en met une poignée dans chaque chopine d'eau. La conſerve qu'on fait de ſes ſommités avec le ſucre, fortifie la poitrine, chaſſe les vents, provoque les mois, & fait pouſſer les urines; la doze en eſt d'une demi once,

once. Les feuilles d'Ache mangées en ſalade, ſont auſſi fort bonnes pour la poitrine.

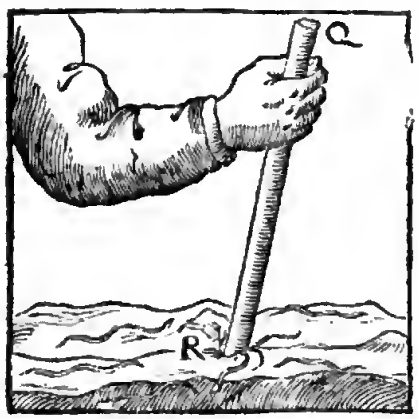
ACHÉE. On donne ce nom & celui de *Laiche*, à certains vers qui ſervent à nourrir des oiſeaux ou à pêcher; & comme il eſt quelquefois aſſez difficile d'en trouver, voici divers moyens pour en avoir preſque en toutes les ſaiſons de l'année.

Le premier eſt de s'en aller dans un pré, ou autre lieu rempli d'herbes, où l'on jugera qu'il peut y avoir de ces ſortes de vers. Quand on y eſt arrivé, il faut, ſans ſortir d'une place, danſer ou plûtôt trépigner des pieds environ un demi quart d'heure, ſans s'arrêter; vous verrez les vers ſortir de terre tout autour de vous. Vous les amaſſerez, non pas à meſure qu'ils ſortiront, mais quand ils ſeront tous dehors; car ſi vous vous arrêtez un moment, ils rentreront dans la terre.

La deuxiéme maniere ſe pratique dans le tems qu'il y a des noix vertes ſur les noyers. Prenez-en un quarteron ou deux; ayez un ſeau ou un autre vaiſſeau plein d'eau, & une brique, un carreau, ou une tuile, ſur laquelle vous raperez, en y frotant deſſus la broue de vos noix, tenant la brique & les noix dans le fond de l'eau. Lorſque vous aurez tout rapé, l'eau ſera amere, & d'un goût qui ne plaît pas aux Achées. Portez cette eau ſur le lieu, où vous croyez qu'il y des vers, & répandez-la en terre; ils en ſortiront dans un quart d'heure.

La même choſe ſe fait avec des feuilles de noyer, ou de chanvre; qu'on fait boüillir, & on répand ſur la terre l'eau dans laquelle les feuilles ont boüilli.

On fait encore boüillir du verd de gris dans un peu de vinaigre, & on en arroſe la terre.



La troiſiéme maniere eſt de chercher un pré, une terre en friche, ou quelqu'autre lieu dans lequel on connoîtra qu'il y a des Laiches, & d'y travailler comme il eſt montré dans la figure, & comme on va dire. Ayez un bâton Q, R, long d'environ cinq pieds: aſſez gros; fort & pointu par le bout R. Il faut le ficher un pié avant en terre, le prendre d'une main près du bout Q, comme ſi vous vouliez l'arracher, continuant ce mouvement un demi quart d'heure ſans diſcontinuer ni remuer les pieds du lieu où vous les avez placés. Toutes les Achées qui ſeront à une toiſe à l'entour ſortiront ſur la terre.

La quatriéme & derniere metode eſt la meilleure de toutes, puiſque dans une heure vous pouvez amaſſer autant de vers, qu'il en peut tenir dans un chapeau. Ayez une lanterne de papier ou de corne, qui ſoit bien claire, & un pot ou autre vaſe, pour mettre les Laiches à meſure qu'on les amaſſera, & le ſoir, quand il ſera nuit, allez dans un jardin le long des allées, ou bien dans un pré où il n'y aura plus d'herbe. Marchez doucement en vous courbant, vous verrez les vers à demi hors de terre, & vous en amaſſerez autant qu'il vous plaira. Vous pouvez choiſir quelque heure que ce ſoit de la nuit, vous en trouverez juſqu'au matin, & principalement en été, après une pluye ou un brouillard, ou quand la nuit eſt fraîche. On en rencontre auſſi en hyver pendant un degel & autre tems doux.

Remarquez que quand il fait ſec, les Achées ne ſortent point de leur trou, que dans les lieux humides, & à l'abri du vent & du ſoleil.

ACI

ACIDE. C'eſt une ſorte de ſel, dont chaque petite partie eſt oblongue, pointue ou tranchante par ſes extremités, & qui excite un ſentiment d'aigreur ſur la langue. Les végétaux acides, ſont les citrons, les oranges, les limons, les tamarins & quelques autres. On ne trouve preſque point d'Acide parmi les mineraux & les animaux.

L'effet le plus ſenſible des Acides, eſt de coaguler les liqueurs avec leſquelles on les mêle. Si on verſe ſur une diſſolution de vitriol blanc quelque goute d'huile de tartre faite par défaillance, il ſe fait une coagulation. Lorſque l'Acide dont on ſe ſert, eſt bien fort, le mélange produit une eſpece de corps dur; mais ſi l'Acide eſt foible, la coagulation n'acquiert qu'une conſiſtance molle, comme il arrive dans le lait caillé avec la preſure. Ces coagulations ſont produites, parce que les Acides bouchent tellement les pores des liqueurs ſur leſquelles on les verſe; que la matiere ſubtile n'y peut plus paſſer; alors ces liqueurs s'épaiſſiſſent & perdent leur mouvement. Il eſt à remarquer que ſi les Acides étoient en grande quantité, bien loin de produire une coagulation; ils produiroient une diſſolution, c'eſt-à-dire, une déſunion des parties ſulphureuſes de la liqueur avec laquelle on les auroit mêlés; comme on le peut éprouver en jettant de l'eau forte ſur la coagulation de vitriol & de l'huile de tartre; ou ce qui ſera plus aiſé à faire, en verſant ſur du lait une certaine quantité de bon vinaigre.

Les Acides ne doivent point être employés dans la fiévre, pendant le friſſon, ni pendant la ſueur. On peut neanmoins s'en ſervir utilement dans la chaleur de la fievre; comme il paroît aſſez par l'uſage des groſeilles, parce qu'elles fermentent peu, & que leurs Acides, qui ſe dégagent aiſément, donnent plus de conſiſtance aux parties du ſang, & en repriment le mouvement exceſſif.

ACIER. Eſpece de fer durci & rafiné par le feu.

Pour adoucir l'Acier.

Prenez une maſſe d'argile, ou de terre à faire des fourneaux; amoliſſez-la avec de l'eau; faites-y un enfoncement pour y placer votre Acier, autour duquel vous appliquerez auparavant, l'épaiſſeur d'un doigt d'excremens humains. Après avoir bouché le creux d'argile, vous entourerez le tout de charbons ardens pour le faire rougir; vous le laiſſerez enſuite refroidir, & votre Acier ſera mou à peu près comme du plomb.

Il y en a qui pour amollir l'Acier, le font rougir au feu & l'éteignent cinq ou ſix fois dans une liqueur compoſée d'urine, de fiel de bœuf, & de ſuc d'orties, mettant égale quantité de ces ingrédiens.

Pour durcir l'Acier.

Plongez cinq ou ſix fois votre Acier tout rouge, dans une eau compoſée de quatre onces de trognons

de choux, de ſeize onces de vers de terre, & de douzes onces de racines de raves, que vous aurez ſechées à demi, broyées enſemble & diſtillées à l'alembic.

Pour mettre l'Acier en couleur.

Poliſſez-le d'abord avec les limes dooces, & bruniſſez-le avec le bruniſſoir. Faites-le chauffer enſuite dans des cendres fines, que vous aurez paſſées au ſas: après y avoir pris différentes couleurs, il paroîtra enfin couleur d'eau, qui eſt celle qu'il doit conſerver: retirez-le alors promptement, de peur qu'il ne la perde.

Trempe d'Acier. V. TREMPE.
Rouille d'Acier. V. ROUILLE.
Graver l'Acier. GRAVER.

A C O

ACOLLER. Les Vignerons employent ce mot, lorſqu'il eſt queſtion d'attacher à l'échalas, les nouveaux jets que la vigne a produits dans le mois de Juin; tellement qu'ils diſent: *Il eſt tems d'Acoller la vigne: les Vignes ont beſoin d'être Acollées*, afin que ce travail, donnant plus d'air aux raiſins, ils puiſſent parvenir à une maturité parfaite.

ACOLLER la vigne eſt fort bien inventé, car en la liant comme on le demande, il ſemble en effet qu'on l'arrête par le cou.

ACONIT. Cette plante pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds. Sa fleur repréſente en quelque façon une tête couverte d'un heaume. Quoiqu'elle ſoit un poiſon, on s'en ſert en fomentation dans des onguens pour la gale, & pour faire mourir les poux. Elle eſt très-dangereuſe aux chevaux. Lorſqu'un cheval en a mangé, il tombe, comme s'il avoit le vertige; tout ſon corps ſe retire; il faut alors le ſaigner, ou lui faire avaler de la ſemence de perſil ſauvage avec du vin, ou bien de la rhue pilée & mêlée dans de bon vin vieux.

On en cultive dans les Jardins; il veut une terre graſſe & bien cultivée; il vient de ſemence ou de plant enraciné au mois d'Avril.

A C R

ACROISSEMENT. S'entend de la maniere plus ou moins belle avec laquelle croiſſent les végétaux. Ainſi on dit en terme d'agriculture: *Ces arbres en peu de tems ont pris un bel Acroiſſement: le ſuf eſt cauſe que nos arbres n'ont pris qu'un petit Acroiſſement.*

A D I

ADIANTE. *Voyez* CAPILLAIRE.

A D M

ADMINISTRATEURS d'Hôpitaux, pour conſerver & augmenter le bien de l'Hôpital, doivent remplir les devoirs ſuivans.

1. Que tous ſe conſiderent comme les peres des pauvres, & qu'ils ayent autant d'ardeur pour leur amaſſer du bien, & pour recueïllir celui qui leur eſt deſtiné, que ſi c'étoit le bien de leurs propres enfans; uſant en tout d'épargne & d'économie.

2. Qu'ils comprennent que comme il ne s'agit ici que d'une bonne œuvre, & qu'ils ne s'aſſemblent ou n'agiſſent que pour travailler à ſoulager les pauvres, qui ſont les plus chers membres du corps moral du Fils de Dieu; ils ne doivent pas avoir entr'eux plus d'égard, ni au rang, ni à la préſéance, que lors qu'ils vont à la ſainte Table de la Communion, pour y participer au Corps naturel de ce même Fils de Dieu.

3. Qu'ils ſachent que nul d'entr'eux ne peut rien ſeul, & que tout ſe doit faire ſelon Dieu, & à la pluralité des voix.

4. Qu'ils prennent tous plaiſir à s'en aquiter le mieux qu'ils ſauront; qu'ils s'offrent à le faire, avant qu'on les y nomme; qu'ils faſſent cette action pour l'amour de Dieu. Plus ils ſont diſtingués dans le lieu, & y ont d'autorité; & plus il faut qu'ils ayent auſſi d'empreſſement pour cet humble & charitable exercice, & qu'ils obligent inſenſiblement les perſonnes, à regler une aumone raiſonnable, par mois ou par an, ſuivant les Ordonnances miſes ci-deſſous.

5. Qu'ils ayent toûjours en vûe les fins que le Bureau ſe propoſe: & comme la premiere eſt de bannir la mendicité avec tous les vices qui l'accompagnent; qu'ils ſoient inexorables à l'empêcher en toute maniere, & à executer les Edits du Roi mis ci-deſſous.

6. Que pour y réuſſir parfaitement, leur zele ſe ſerve de toute leur induſtrie, pour leur donner le neceſſaire dans leurs maiſons, & pour les y faire travailler.

7. Que les Adminiſtrateurs laïques bornent leurs ſoins aux choſes temporelles, ſans les étendre aux ſpirituelles qu'ils doivent laiſſer aux Eccléſiaſtiques, qui en ſont chargés, comme au Curé ou à l'Econome, qui doit choiſir les Prêtres, de même que les Domeſtiques, & les renvoyer, s'ils ne font pas leur devoir.

8. Qu'ils ne faſſent recevoir ni garder perſonne à l'Hôpital, que ſuivant ſon beſoin & les réglemens, autrement ils ſont obligés à la reſtitution de la dépenſe que ces perſonnes (qu'on ne devoit point recevoir) y auront faite.

A D O

ADOS. S'entend de la terre qu'on a élevée en talus, le long de quelque mur expoſé au midi, afin d'y ſemer pendant l'hyver & le printems, quelque herbage ou ſalade qu'on n'auroit pas ſi-tôt en pleine terre. Ainſi on dit, *Les laitues ont beſoin d'un bon Ados pour venir promptement: les raves & les pois hâtifs croiſſent fort bien ſur un Ados.*

Le mot d'Ados eſt dit ainſi, à cauſe que la terre miſe le long d'un mur, forme comme une eſpece de dos.

ADOUCIR les Métaux. *Voyez* Métal.

ADOUÉE. Terme de Fauconnerie; c'eſt quand les perdrix ſont pariées & accouplées.

A E T

AETHIOPS Mineralis. C'eſt un préparatif de mercure & de ſoufre; cette matiere tire ſon nom de la noirceur qu'elle a, quand elle eſt préparée.

A F F

AFFAIRE. Terme de Fauconnerie. On dit d'un oiſeau bien dreſſé pour le vol: C'eſt un oiſeau de bonne affaire.

AFFAISSEMENT. Ce mot s'employe parmi les Jardiniers, lors qu'après avoir porté nouvellement des terres en quelqu'endroit, ou en avoir nouvellement remué d'autres de deux ou trois pieds en fond, elles paroiſſent ſurpaſſer la ſuperficie de la terre où elles ſont, & viennent enſuite à s'abaiſſer; pour lors ils diſent: *il s'eſt fait un petit Affaiſſement de ces terres:* Il en eſt de même à l'égard des couches de grand fumier: *Il eſt à craindre que ces couches ne viennent à un trop grand Affaiſſement, ſi on n'a ſoin d'en bien fouler le fumier.*

AFFAISSER. S'employe dans le jardinage par rapport aux terres & aux couches d'un jardin : *Cette terre s'eſt affaiſſée : Cette couche s'affaiſſe beaucoup.*

AFFECTIONS. *Vinaigre béni contre les Affections catarreuſes, ſoporeuſes, & hyſtériques.* Calcinez doucement du vitriol dans un creuſet, juſques à ce que le flegme ſoit conſommé ; alors on met le couvercle ſur le creuſet, que vous couvrirez de charbon ardent, de maniere qu'il devienne bien rouge dans un quart d'heure ; pilez & paſſez-le par le tamis ; prenez des charbons de hêtre pulveriſés & paſſés par le tamis, & de votre colcotar, de chacun deux onces. Mêlez & mettez dans un plat de terre qui ſouffre le feu, poſez ſur un fourneau à vent, & calcinez, remuant avec une verge de fer, juſqu'à ce qu'il ne paroiſſe plus aucune étincelle de feu dans la mixtion.

Prenez le vitriol ainſi préparé, verſez deſſus de très-fort vinaigre, mettez en digeſtion dans un lieu chaud ou au grand ſoleil pendant quatre jours, puis filtrez-en dix ou douze goutes dans de l'eau de romarin ou de thue.

AFFAITAGE en Fauconnerie ; ſoin qu'on prend pour affaiter ou pour dreſſer un oiſeau de proye.

AFFAITER. Terme de Fauconnerie. Se dit des oiſeaux de proye qu'on dreſſe pour voler, & pour revenir ſur le poing, ou au leurre. C'eſt auſſi les rendre plus familiers, & les tenir en ſanté.

AFFIER. Terme uſité autrefois dans l'agriculture, & qui ſignifioit, planter, provigner des arbres en ſions ou de bouture ; mais ce mot aujourd'hui eſt vieux, & on ne s'en ſert plus : car on dit à préſent, planter de bouture, & non plus affier.

AFFILER. Terme d'agriculture. Les Laboureurs diſent : *Nos bleds ſont tous affilés, les gelées du mois de Mars ont affilé tous nos bleds* ; c'eſt-à-dire, ont rendu les fanes du blé tellement petites & pointues, qu'il ſemble que ce ne ſoit que des filets. Cet accident n'arriva aux bleds, que par des froidures qui ſurviennent au mois de Mars, quand ils commencent à prendre une nouvelle vigueur ; & cet inconvenient à la fane du blé, n'eſt autre choſe, qu'une altération cauſée aux fibres de cette fane encore tendre, qui perdant par cette ſorte d'atteinte, les diſpoſitions d'y recevoir le ſuc nourricier en auſſi grande quantité qu'elle le recevoit avant ce malheur, s'affile (comme on dit) au lieu de prendre toute l'extenſion en longueur & largeur, qui lui convient pour être belle.

AFFILER ſe dit d'*acuere*, qui vient d'*acus*, qui ſignifie une aiguille, & comme le blé, dans le cas expliqué ci-deſſus, ſe termine en pointe comme les aiguilles, on a crû qu'affiler conviendroit fort bien à l'agriculture.

AFFINEURS. Ils conſerveront leurs biens ou les augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fidelles à exécuter ce qui ſuit ; car ſaint Paul dit au chapitre quatriéme de la premiere Epître à Timothée : *La pieté eſt utile à tous, c'eſt elle à qui les biens de la vie preſente, & ceux de la vie future ont été promis.* Et Ezechiel : *Celui qui obſervera les Commandemens, vivra.*

1. Si Les Maîtres n'ont pas reçû les Aprentifs avant le tems d'aprentiſſage : leur étant expreſſément défendu par les Ordonnances, à la reſerve des fils de Maître, de les recevoir plûtôt ; & s'ils ont obſervé tous les Reglemens ſur ce ſujet. Edit de François I. 1543. art. 15. Henry IV. 1599. art. 1.

2. Si avant que d'être admis à la maîtriſe, ils ſavoient lire, écrire, deſſiner, & entendoient les alliages tant d'or que d'argent : & s'ils ont été reçus par faveur, Henry II. 1554. art. 2. & 1555. art. 1.

3. Si, avant que d'être reçus, ils ont prêté le ſerment des Maîtres, Henry II. 1554. art. 2.

4. Si les Maîtres ſe ſont fait enregiſtrer en la Cour des Monnoyes, & aux Juriſdictions ordinaires des lieux où ils réſident : étant reſponſables des malverſations, fautes & abus qui ſe trouveront aux ouvrages marqués à leurs poinçons, François I. 1543. art. 15. Henry IV. 1599. art. 4.

5. Si les Orfevres compagnons, ou autres n'ont pas travaillé en chambre, ou dans quelque lieu caché : leur étant fortement défendu de travailler hors les maiſons des Maîtres Orfevres, tenant boutique ouverte, ſur peine de confiſcation des ouvrages & des outils, de priſon, & d'amende arbitraire. Patentes de Charles IX. 1564. & Henry III. 1584.

6. S'ils ont toûjours fait leurs ouvrages au titre de l'Ordonnance : ils ſont obligés de reparer le tort qu'ils font, lorſqu'ils n'obſervent point les Reglemens. *Iſai. v.* 22. François I. 1543. art. 5.

7. S'ils ont fait des ouvrages defectueux, ils en ſont reſponſables, obligés de repatet tous les dommages qu'aporteront les ouvrages marqués à leur poinçon, quoique vendus par d'autres. Henry IV. art. 3.

8. Si outre le poinçon du Maître, ils ont marqué leurs ouvrages du poinçon du Roi, François I. art. 18.

9. S'ils n'ont pas vendu l'or & l'argent à un prix plus haut, qu'ils ne l'avoient acheté. *S. Thom. q. 44. art. 2. in corp.*

10. Si, pour la façon de leurs ouvrages, ils n'ont pas pris plus que le prix raiſonnable : il faut reſtituer ce qui excede le juſte prix, *S. Thom. ſuprà.*

11. Si ayant acheté, ou changé du vieux or ou argent, ils ont été fidelles au poids, & n'ont pris que ce qui eſt reglé par les Ordonnances ; autrement il faut faire reſtitution, *Deuter. 25. S. Thom. ſuprà.*

12. Si, ayant racheté leurs ouvrages, ils en ont donné le prix reglé par les Ordonnances, François I. art. 3. & 4. *S. Thom. ſuprà.*

13. S'ils n'ont pas acheté de la vaiſſelle ou autres ouvrages derobés, ou défendus par les Ordonnances : ils ſont obligés de les rendre, ſauf leur recours.

14. S'ils n'ont pas vendu ou expoſé en vente aucune piece fauſſe & falſifiée, ou s'ils n'ont pas feint & changé l'or, l'argent, & les pierres précieuſes, pour les faire paroître autres qu'elles ne ſont de leur nature, *Thren. 4. v. 1.* Henry IV. art.

15. S'ils n'ont employé aucun émail dans leurs ouvrages, qui ne fût bien & fidellement mis en œuvre, & ſans aucun excès ſujet à viſitation : étant obligés de reparer tous les dommages. François I. art. 5.

16. S'ils ne ſe ſont pas mêlés de l'état de Jouaillier, & de vendre des Marchandiſes d'Orfevrerie, ou de Jouaillerie, ſans auparavant avoir été examinées ſur la touche ; ſans avoir été reçus audit état ; & ſans ſavoir toucher ce qu'ils vendoient & recevoient. Henry II. art. 16.

18. Si les Maîtres, compagnons, aprentifs, ou autres n'ont pas ſoudé, ou rechargé aucune eſpece de monnoye d'or ou d'argent de billon : cela leur étant défendu ſur peine de punition corporelle, & d'amende arbitraire, ſelon l'exigence du cas, François I. art. 19. Etats d'Orleans, art. 149.

19. Si les Maîtres Jurés d'orfevrerie ont viſité tous les mois les ouvrages de chaque Orfévre, & les ont examinés ſans faveur : étant non ſeulement obligés d'y apporter exactement leurs ſoins, mais auſſi de rompre ſur le champ tous les ouvrages, où il y a le moindre défaut ; ſi le défaut eſt conſiderable, ils doivent porter leurs plaintes à la Cour des Monnoyes, afin que les marchandiſes ſoient confiſquées, & les

Orfevres condamnés à une groſſe amende, François I. art. 6. 7.

AFFINER les Fromages. Voyez le mot Fromage.

AFFOURER. Terme d'Agriculture. C'eſt donner du fourage aux beſtiaux pendant l'hyver. On dit auſſi Affourager.

AFFRIANDER. Terme de Fauconnerie. C'eſt donner à l'oiſeau de bon pât, comme poulets, ou pigeonneaux.

AFU

AFUT. En terme de chaſſe, eſt un lieu caché où l'on ſe met avec un fuſil tout prêt à tirer, & où on attend le gibier au paſſage. On dit, il fait bon le matin *aller à l'Afut*. On y va auſſi le ſoir un peu avant Soleil couché.

AGA

AGACEMENT, c'eſt une incommodité ou douleur de dents cauſée par le moyen de quelques acides. L'Agacement ſe fait plûtôt dans les gencives, que dans les dents mêmes; car ſi on frotte les gencives avec du vitriol, ou d'autres acides, il en vient le même effet.

AGARIC. C'eſt une excroiſſance qui vient en forme de morille ou de champignon ſur les troncs & les plus groſſes branches du meleze, & des vieux chênes. On en trouve de deux ſortes: le mâle & la femelle. On ne ſe ſert point du mâle en medecine, il n'eſt bon qu'aux teinturiers pour teindre en noir. Il eſt jaunâtre, peſant, & tenace. Quant à la femelle dont on ſe ſert; pour être bonne, il faut la choiſir tonde, legere, douce au toucher & d'abord au goût; mais enſuite, elle fait ſentir une grande amerrume. L'Agaric eſt chaud & aſtringent; il appaiſe les tranchées, la ſciatique, la ſuffocation de la matrice. L'on en fait auſſi un ſyrop, qui non-ſeulement eſt propre à de telles indiſpoſitions, mais qui purge encore la bile, la mélancolie, la pituite, & ſoulage les maladies du cerveau: le haut-mal, les douleurs d'eſtomac & de la rate, & fait uriner. Si on en fait prendre un peu avant les accès des fievres intermittentes; il en retarde le friſſon, & eſt auſſi un contrepoiſon à toute ſorte de morſures de bête veninеuſe; c'eſt pourquoi il entre dans la Thériaque: l'on en uſe tout ſimplement ſi l'on veut, mais il eſt mieux de le mettre infuſer dans de l'eau mêlée, ou dans du vin. La doſe eſt une dragme juſqu'à deux, ſuivant la force des gens; & elle eſt depuis une demi dragme juſqu'à une dragme & demi en infuſion.

AGATE. Cette pierre précieuſe eſt plus dure & plus polie que le jaſpe. Elle eſt eſtimée à cauſe de la diverſité de ſes couleurs, qui repreſente fort au naturel des arbres, des fruits, ou des herbes, quelquefois des nuages & même des animaux. Elle arrête le cours de ventre & les hémorragies. On la broye & on la prend intérieurement comme le corail.

AGE

AGE. La vie eſt ſi précieuſe, que les hommes recherchent avec empreſſement les moyens qu'on croit avoir trouvés, pour la prolonger juſqu'à un grand âge; en voici quelques-uns. Le premier eſt celui des pilules de Macrobes, qui ont pris leur nom d'un mot Grec, qui ſignifie longue vie.

Pour faire ce remede, prenez huit onces d'aloës cicotrin, quatre onces de maſtic en larmes, ſix onces de mirrhe en ongle, deux onces de ſaffran oriental ou d'Angleterre. Il faut extraire les drogues ci-deſſus, ſavoir l'aloës & le ſaffran avec de l'eau de vie, la mirrhe & le maſtic avec du meilleur eſprit de vin; joignez ces extractions filtrées, évaporées ou diſtillées à la vapeur du bain-marie; & quand les eſprits s'épaiſſiſſent par une forte pellicule; laiſſez refroidir le vaiſſeau, retirez-le du fourneau, & verſez le tout dans une terrine verniſſée pour le faire évaporer au feu ou au ſoleil, en remuant avec un bâton l'eau qui étoit reſtée ſous ladite pellicule; formez-en enſuite des pilules de trois, quatre, cinq, ou ſix grains. Il en faut avaler une les ſoirs avec le premier morceau qu'on mange en ſoupant, ſoit pain, ſoit viande, ou potage. Cela entretient le ventre libre, enſorte que vous ferez tous les matins une ſelle. Elles conſument les humeurs ſuperflues, fortifient la chaleur naturelle, & toutes les facultés internes, retardent la vieilleſſe, prolongent la vie. On ne prend ces pilules que deux fois la ſemaine.

Second moyen de vivre long-tems.

C'eſt le ſyrop de vie. Maniere de le compoſer.

Prenez huit livres du ſuc d'herbe mercuriale, deux livres du ſuc de bourache, & ſommités des feuilles, douze livres de miel de Narbonne, ou le meilleur du pays. Mettez le tout bouillir un bouillon, pour l'écumer, paſſer dans la chauſſe à l'hipocras, & le clarifier. Mettez à part infuſer pendant vingt-quatre heures quatre onces de racines de gentiane, coupées par tranches, dans trois chopines de bon vin blanc ſur des cendres chaudes, ayant ſouvent agité le vaiſſeau; vous ferez l'infuſion décrite ci-deſſus, faiſant bouillir le tout doucement en conſiſtance de ſyrop. Vous le remettrez refroidir dans des terrines verniſſées pour vous en ſervir, prenant tous les jours une cuillerée de ce ſyrop. On peut ajoûter la racine de flamme, demi livre, que vous mettrez infuſer avec la gentiane dans le vin blanc.

Ce ſyrop prolonge la vie, rétablit la ſanté contre toute ſorte de maladies, preſerve de la goute, diſſipe la chaleur des entrailles; & quand il ne reſteroit dans le corps qu'un petit morceau de poûmon, & que tout le reſte ſeroit gâté, il maintiendroit le bon, & rétabliroit le méchant. Il eſt bon pour les douleurs d'eſtomac, pour la ſciatique, les vertiges, la migraine, & généralement pour les douleurs internes. En prenant tous les jours une cuillerée de ce ſirop, on peut s'aſſurer de n'avoir pas beſoin d'Apoticaire ni de Medecin, & qu'on paſſera la vie en heureuſe ſanté, car il a une telle vertu, qu'il ne peut ſouffrir les mauvaiſes humeurs dans le corps; faiſant évacuer le tout.

Troiſiéme moyen.

Dans le livre imprimé à Caën en 1683. intitulé, *Moyens faciles & éprouvés, dont Mr. Delorme s'eſt ſervi.* Le Mercure Galant, en Juillet 1678. en parle comme de la mort d'un Medecin autant ancien que fameux, & qui avoit mis en uſaga une tiſane appellée *bouillon rouge*, dont mille gens ſe ſont bien trouvés. Elle eſt compoſée de bourache, bugloſe, chicorée ſauvage, oſeille, chiendent, fraiſier, piſſenlit, & agrimoine, une poignée de chacun. L'agrimoine croit dans les bois, on en peut faire proviſion pour deux ans. Quand il n'y en auroit pas, elle ne laiſſeroit pas d'être bonne; mais étant toutes enſemble, elles ont meilleur effet; l'on en trouve toûjours des racines pendant les plus grands froids, & elles valent mieux que les herbes.

Cette eau doit bouillir pendant deux heures ou plus, dans un pot de terre, tenant cinq ou ſix pintes d'eau meſure de Paris. L'eau étant bûe, on y en remet d'autre, & la ſeconde fois elle ſemble auſſi bonne que la premiere. Il eſt à remarquer qu'il ne faut pas toûjours laiſſer ces racines dans l'eau; ſi elles

Digitized by Google

y reſtoient davantage, particulierement en été, l'eau s'aigriroit. Avant que de tirer le pot du feu, il faut y jetter une pinte d'eau, & la laiſſer ainſi, ſans la faire bouillir; on ôte par ce moyen l'amertume des herbes. On en peut boire le matin à jeun & avant le ſoupé, pourvû qu'il y ait quatre heures que l'on n'ait mangé, ce qui eſt un tems requis pour la digeſtion.

Mr. Delorme avoit été premier Medecin de trois de nos Rois, Henry le Grand, Louis XIII. & Louis XIV. & Ambaſſadeur à Cleves pour le Duc de Mantoue; il a vécu cent & quatre ans, & feu Monſieur ſon Pere alla juſques à cent dix-huit ans, après avoir été premier Medecin de la Reine Louiſe de Vaudemont, Femme d'Henry III. & enſuite de Marie de Medicis, Femme d'Henry le Grand. Ce ſavant Medecin, pour venir à ce grand âge, a toujours eu un grand ſoin de ſe garantir du froid par tous les moyens qu'il avoit pû s'imaginer, ſoit dans la façon de s'habiller, ſoit dans la maniere de ſe tenir enfermé dans ſa chambre. Il ne bornoit pas ſa prévoyance contre le froid, il recommandoit que l'on demeurât dans des lieux commodes, & qu'on ſe garantît contre les vents, qui ſont des ennemis qui entrent par les narines, par les yeux, par les oreilles, & par toutes les parties du corps, où ils portent des commencemens de paralyſie.

Par ce même principe, pour ne point donner de priſe au froid pendant l'Hyver, voyez ce qu'il ordonnoit ci-après dans le mot *Froid*. Il prévenoit les maux par ſa ſobriété; mais il ne laiſſoit pas d'être dans la penſée, qu'il faut (pour me ſervir de ſon expreſſion) empêcher la perte des eſprits, & reparer la diſſipation de la chaleur naturelle. A la verité, il uſoit de la Conſerve de roſes, pour la fortifier, & de ſon *bouillon rouge*, qui tient de la nature de l'aliment, & du medicament; mais il étoit d'avis que le corps a beſoin d'être ſoulagé de tems en tems par des remedes, & que quelquefois un plus grand ſecours lui eſt neceſſaire; c'eſt ce qui lui faiſoit prendre la réſolution d'ordonner de tirer du ſang, même juſques à deux fois, à proportion des forces, en quelque âge que l'on fût.

La ſaignée au teſte, ne fait pas toûjours la guériſon, il faut employer d'autres remedes; lorſque la nature devient un peu pareſſeuſe, il n'avoit pas recours à l'uſage des lavemens, il préferoit les ſuppoſitoires, de peur de preſſer le gras boyau; mais comme il faut auſſi enlever les mauvaiſes humeurs, qui s'amaſſent inſenſiblement dans le corps par la ſuite des tems; il preſcrivoit pour ce ſujet un breuvage qu'il appelloit ſa *petite Medecine & ordinaire*, dont voici la compoſition: il faiſoit prendre une chopine de ſon *bouillon rouge*, qu'il prétendoit être fait des meilleures & des plus ſalutaires herbes que la Medecine connoiſſe; il faiſoit infuſer trois dragmes de ſené, & quatre grains de ſcammonée, & cinq pour les perſonnes plus robuſtes, avec une demi dragme de regliſſe; il vouloit que le tout fût fort pulveriſé dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois.

Ce n'étoit pas aſſez quelquefois de ſe ſervir de cette petite Medecine, il falloit mettre en uſage celle qu'il nommoit la *grande*, qui étoit d'Antimoine préparé: il étoit, pour ainſi dire, adorateur de celle-ci, & il diſoit qu'on ne pouvoit douter que ce ne fût un remede incomparable après les admirables ſuccès, qu'il avoit eus dans les premieres perſonnes de l'Etat; & écrivant à un de ſes amis qui étoit à l'armée, il lui mandoit, ſans lui determiner aucune maladie en particulier, que s'il ſe trouvoit mal, il ſe ſervît d'*antimoine*: il l'eſtimoit propre à chaſſer toutes ſortes de maux; & il mandoit au Sieur de Saint Germain, de qui j'ai pris tout ce que deſſus, & qu'on trouvera dans le ſuſdit livre imprimé à Caën, que ce qu'il écrivoit pour le cours de ventre, ſerviroit à tous ſes amis auſſi-bien qu'à lui, ce remede étant excellent pour toute ſorte de perſonnes, de tout Age; à la reſerve des femmes pour leſquelles il vouloit qu'on y mît un grain de poivre blanc, pour abaiſſer les fumées.

J'expliquerai la maniere dont Monſieur Delorme ſe ſervoit pour préparer ſon antimoine, dans le mot d'*Antimoine* de Monſieur Delorme; je me renferme à dire ici, que c'eſt par la pratique de ce remede, & de ce que j'ai dit ci-devant qu'il a vécu un ſiécle, & qu'il en auroit vécu pluſieurs, ſi le péché de notre premier pere ne l'avoit aſſujetti à la mort. C'eſt auſſi par leſdits remedes & par ſa conduite, qu'il faiſoit vivre ſes malades, non ſeulement juſques à cent ans, mais qu'il diſoit, qu'étant bien compoſé comme il étoit, ſans les procès continuels que lui avoient fait ſes parens, il auroit vécu 150. ans.

Je ne parlerai point ici de ceux dont on a écrit, qui pour l'avoir uniè & avoir ſuivi ſes avis, ſont parvenus à un âge décrépit; je dirai ſeulement que Monſieur Renaud premier Chirurgien d'Henry IV. & enſuite de Louis le Juſte, âgé de quatre-vingt-dix-neuf ans, reconnoiſſoit au lit de la mort, de devoir ſes longues années, aux belles lumieres qu'il avoit reçûes de Monſieur Delorme, & à ſes ſouverains remedes.

Quatriéme moyen.

Le Sieur de ſainte Catherine Medecin très-celébre prenoit de la tiſane qu'il avoit compoſée, trois fois l'année, avant l'Hyver, vers Pâques, & dans les plus grandes chaleurs de l'Eté; & par la vertu de ce remede il a vêcu preſque 120. ans.

Elle eſt bonne à prendre par toutes perſonnes, ſoit en maladie pour recevoir gueriſon, ſoit en ſanté pour s'y maintenir. Elle eſt bonne même aux petits enfans, & ſur tout très-bonne aux vieillards, & fort expérimentée.

Il faut prendre un demi picotin d'avoine, de la meilleure, bien nette & bien lavée, pour un ſou de racine de chicorée ſauvage nouvellement arrachée, faiſant une petite poignée, & les mettre bouillir enſemble dans ſix pots d'eau de riviere pendant trois quarts d'heure, à moyen bouillon: ajoûtez une demi once de criſtal mineral, revenant à quinze deniers, & deux ou quatre petites cuillerées de miel à manger, du meilleur, faiſant environ le poids d'un quarteron, & mettez encore bouillir le tout enſemble pendant demi heure: paſſez le tout enſemble par un linge, mettez l'eau qui ſortira dans une cruche, & la laiſſez refroidir. Il faut remarquer, que pour ceux qui ſont d'un temperament bilieux, il ne faut que la moitié de la doſe du miel, car la douceur augmente la bile.

De cette eau ou tiſane, il ſera pris le matin à jeun deux bons verres, demeurant après, quelques heures de tems ſans manger, & l'après midi trois ou quatre heures après-dîné, autres deux verres. Il faut continuer ainſi pendant quinze jours, ſans ſe faire ſaigner, ni garder le lit ou la chambre, ni prendre bouillon, œufs frais, ou autres délicateſſes, mais aller & agir en ſes affaires ordinaires.

Les foibles & infirmes n'en prennent qu'un verre, & ne laiſſeront pas d'en reſſentir du ſoulagement.

Il eſt bon que ceux qui ſont trop replets & ſerrés, commencent par quelques lavemens ou purgations, pour donner lieu à évacuation. Après quoi ce reme-

de pourra plus facilement operer les bons effets qui s'e ſuivent.

Ce breuvage eſt facile à prendre, doux en ſes operations, ne donnant aucune tranchée, ni émotion, & cependant purge parfaitement les reins, fait fort uriner, cracher & moucher, décharge le cerveau, nettoye le poûmon, le foye & la rate, chaſſe toute ordure, putrefaction & maladie interne, & tout mal de tête & gravelle, juſqu'à la pierre nouvellement formée, toute fiévre tierce, quarte, même inveterée, toute colique & mal de coté, toute gale, gratelle & cloux, il reveille les ſens, égaye la vûe, ouvre l'appetit, fait repoſer & dormir; il rafraîchit, il engraiſſe, donne force, & vigueur, & entiere ſanté, & ſemble encore operer & faire du bien juſqu'à un & deux mois après qu'il a été pris.

Il eſt ſi bien-faiſant, qu'il débarraſſe le dedans ſans qu'on s'en apperçoive; & au lieu d'affoiblir comme les autres remedes, il fortifie au contraire le corps, donne bon appetit, & fait bien dormir: il a cela de merveilleux, que dans le tems de la canicule & des plus grandes chaleurs de l'été, où les remedes ordinaires ſont dangereux & mal-faiſans, celui-ci fait mieux qu'en toute autre ſaiſon, & renouvelle tellement les forces & la vigueur, qu'il ſemble en quelque façon rajeunir ceux qui en uſent.

On en peut prendre tous les jours ſans qu'ils faſſe mal, excepté dans les grands froids: & néanmoins pour vivre long-tems, il ſuffit d'en prendre pendant quinze jours, une ou deux fois l'année lors des grandes chaleurs, comme la meilleure des ſaiſons pour en uſer.

Cinquiéme moyen.

Feu Monſieur le Chancelier de France uſoit de l'or potable qui étoit preparé par un Italien, & par ce remede il a vêcu juſqu'à cent ans. *Voyez* Or potable de l'Italien.

Sixiéme moyen.

Pour conſerver la ſanté & pour vivre long-tems, il eſt important de prevenir les indiſpoſitions de nos corps, & d'avoir la connoiſſance des marques prochaines des maladies, pour y apporter les remedes néceſſaires.

Les marques les plus ordinaires ſont les laſſitudes qui arrivent ſans aucun exercice violent, ſoit aux jambes, aux cuiſſes, ou aux reins, jointes à un abbatement, & à une peſanteur de tout le corps.

L'on y rémediera, ſans avoir égard ni aux lunes, ni aux équinoxes, ni aux ſolſtices, ni à l'Age, ni au ſexe, par des lavemens communs, par une ſaignée ou deux du bras, & enſuite par une purgation, que l'on compoſera de deux dragmes de ſené, une dragme de rhubarbe, infuſées enſemble pendant une nuit ſur des cendres chaudes, dans un verre d'eau. Après que l'infuſion ſera paſſée, on y diſſoudra ſix dragmes de catholicon double, ou demi once de diaprunis compoſé, ajoûtant une once de ſyrop de roſes, ou de fleurs de pêcher.

Que s'il y avoit ſuppreſſion d'hemorroïdes ou retention des ordinaires, outre la ſaignée du bras, on fera faire celle du pié, & ſuivant la force & l'Age des perſonnes, l'on augmentera ou l'on diminuera d'un tiers la purgation.

Les autres ſignes qui demandent autant de préeautions que les précedens, mais accompagnés d'une diete plus exacte, ſont des yeux rouges & étincellans, un viſage enflâmé, une perte de ſang par le nés extraordinaire, une douleur de tête continuelle avec batement, des glandes enflées autour des oreilles, du cou & des aines cauſant une extrême douleur, une amertume à la bouche, l'appetit perdu, un dégoût pour la viande & pour le vin, le vomiſſement bilieux, une chaleur au dedans des mains, une maigreur qui arrive tout à coup, des douleurs ſur les bras & ſur les épaules, accompagnées de petits friſſons, des bâillemens & des ſoûpirs involontaires, un dormir interrompu par des ſonges qui ne repreſentent que meurtre & que carnage; un ventre tendu ou douloureux, une peſanteur à l'eſtomac avec des envies de vomir, des hémorroïdes externes avec inflammation. Il ſuffit que l'un ou l'autre de ces ſignes, attaque qui que ce ſoit, pour connoître que l'on eſt menacé d'une grande maladie.

Afin de s'en garentir, on uſera pendaot deux ou trois jours de ſuite, ſoir & matin, des lavemens compoſés de toutes ſortes d'herbes bien rafraîchiſſantes, après cela on ſe fera ſaigner deux ou trois fois, & une fois du pié. Si quelcun étoit ſuprimé, ou que l'on ſentît quelque chaleur extraordinaire, ſoit aux reins, ou par tout le bas ventre, on pratiquera le bain, ou on prendra pendant quelques jours des tiſannes avec des racines de chicorée ſauvage, de fraizier, d'agrimoine, de nenuphar, & de pommes renettes, avec un peu de criſtal mineral, ou de crême de tartre, adoucie avec un tant ſoit peu de regliſſe.

Enſuite on purgera avec la caſſe diſſoute dans le petit lait, ou avec les tamarins bouillis dans deux verres de la precedente tiſanne.

L'on pourra encore mettre en uſage le ſyrop de chicorée compoſé, ou le ſyrop univerſel.

Ceux qui auront quelque diſpoſition pour être purgés par un vomitif, on leur donnera le lendemain qu'ils auront été ſaignés, ou le tartre émétique, ou le vin émétique.

L'on a remarqué par une longue expérience, que tous les pleuretiques, auſquels on a donné le vin ou le tartre émétique, dès le premier jour qu'ils en ont été attaqués, en ſont échappés.

C'eſt pourquoi l'on conſeille de pratiquer ce remede, après neanmoins avoir fait preceder la ſaigoée.

Il y a encore d'autres ſignes, qui pour ſembler moins apparens & moins ſenſibles, ne laiſſent pas de menacer d'une longue ou funeſte maladie, comme ſont les peſanteurs de tête, accompagnées de vertiges & d'éblouiſſemens, le dormir preſqu'invincible après les repas, les fréquens tintemens d'oreille avec bourdonnement & ſiflement, les yeux pleurans, le nés toûjours diſtillant, la langue pâteuſe & blanche, le vomiſſement d'eau fade, ſentant des viandes, point d'envie de boire, toux & crachement continuel, la bouche toûjours remplie d'eau, un froid à la tête, le ventre toûjours libre. Il faudra prévenir tout ce qui en pourroit arriver plûtôt par la purgation ſouvent réiterée, que par les ſaignées.

Les plus ſalutaires ſont les pilules d'aloës, de cocées, la manne, le ſyrop de nerprun, la rhubarbe, l'agaric, & le ſené, avec la décoction de polipode, ou d'épithime

L'on remarquera encore, que s'il arrive des dartres farineuſes, ou des dartres vives, ou des clous, ou des furoncles, ou de la gratelle, ou de la galle, ou une jauniſſe par tout le corps, ou des éreſipeles, il faudra avoir recours à la ſaignée, ou au ſyrop univerſel, & s'en purger autant que l'on trouvera à propos.

Voilà de quelle maniere on pourra ſe garantir des maladies, & s'entretenir en ſanté, en conſeillant aux perſonnes qui vivent dans la moleſſe & dans la bonne chere, qui font peu d'exercice, ou à ceux

qui ſont occupés en des emplois ſedentaires, comme ſont les Gens de Lettres ou d'étude, de ſe précautionner une fois ou deux l'année, au milieu du printems, ou au commencement de l'automne, choiſiſſant toûjours le declin de la lune, & prenant quelques lavemens avant la ſaignée & la purgation.

Septiéme moyen.

C'eſt un ambre de vie qui conſerve la jeuneſſe & la ſanté, & conduit à un âge décrépit. Pour le faire, prenez ambre, trois gros, & ſucre candi, deux gros; mettez tout en poudre ſubtile dans un matras à long cou; vous pulvériſerez dans le même mortier de marbre, carabé quatre onces; mettez-le dans le matras, ſurverſez de l'eſprit ardent de genevre, qui ſurnage de deux doigts, adaptez une rencontre à long cou, luttez bien les jointures, mettez au bain-marie tiedir quatre ou cinq jours; filtrez enſuite par le papier gris, ou plûtôt par un linge bien delié que vous aurez mouillé avec de l'eſprit de vin; mettez votre coulure dans un matras bien net, & ſurverſez du liquidambar quatre onces; adaptez la rencontre, luttez les jointures, & circulez quatre ou cinq jours, puis conſervez votre Ambre dans une bouteille bien cloſe.

La doze eſt de huit à dix goutes, dans un bouillon; & deux heures après, prenez votre nourriture ordinaire.

Ce remede eſt le vrai baume de la nature, qui eſt conforme à l'humide radical, & à la chaleur naturelle, qui entretient la vigueur, retarde la vieilleſſe & prolonge la vie: il purifie la maſſe du ſang; vivifie les eſprits, corrige la corruption, réjouit le cœur & le cerveau, fortifie les nerfs & les membranes, reſiſte au mal caduc, empêche les défaillances, chaſſe le venin des maladies contagieuſes par la tranſpiration & par les ſueurs, purifie le foie & les ulceres, arrête le crachement de ſang, rétablit l'économie de la poitrine & de l'eſtomac, pouſſe les urines, nettoie les reins & la veſſie; fortifie la matrice, conſerve la vûe, & en ôte toutes les incommodités en frotant les paupieres le ſoir.

Nota. Ce précieux remede donne bonne odeur, & conſerve la délicateſſe du teint, ſi on en mêle quelques goutes avec de la pomade. *Voyez ce qu'on dira ſur le mot* VIEILLASSE.

AGE *d'une Brebis, & la maniere de s'y connoître.* Pour parvenir à cette connoiſſance, il faut ſouvent avoir vû des dents de brebis, afin que depuis leur naiſſance, juſqu'à quatre ans, on puiſſe ſavoir leurs grandeurs ordinaires; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également ſans ſe diminuer; mais lorſqu'elles ont atteint leur troiſiéme année, ce n'eſt plus le même, leurs dents ne paroiſſent plus égales, les unes étant plus courtes que les autres, & ſe faiſant voir comme uſées.

Cet Age ſe reconnoît encore aux cornes des Beliers, en remarquant, qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leurs extrémités, autant ont-ils d'années.

AGE *d'un cheval.* On ſe trompe fort ſouvent en chevaux, ſi l'on n'en ſait connoître l'Age, & pour parvenir à cette connoiſſance, voici ce qu'il faut faire.

Comme ce n'eſt ordinairement que par les dents, que l'on connoît l'Age des chevaux, on ſaura qu'il leur en vient peu de tems après qu'ils ſont nés, qui ſont de petites dents fort blanches, & qu'on diſtingue facilement d'avec les autres; on les appelle *dents de lait.*

Les chevaux pouſſent de ces ſortes de dents juſqu'à trois mois qu'il leur en reſte ſix deſſus, & ſix deſſous, toutes faciles à diſcerner des dents machelieres, qui les accompagnent. A trois mois, ou un peu après, il en tombe deux de deſſus & deux de deſſous à la place deſquelles il en revient quatre autres, qu'on appelle *les Pinces*; de ſorte que lors qu'on voit ces pinces, on peut juger que le cheval a plus de trois mois, ne déchauſſant ces dents, quelquefois qu'à trois ans; & pour diſtinguer ces Pinces d'avec les dents de lait qui reſtent, il s'agit de ſavoir que les Pinces naiſſent toûjours au milieu, & ſont beaucoup plus grandes, plus larges, & plus fortes que les dents de lait.

A trois ans & demi, des huit dents de lait, qui reſtoient, il en tombe encore quatre, deux deſſus, & deux deſſous, à côté de ces Pinces, & qui ne ſont guéres moins groſſes; & ce ſont ces dents-là qu'on appelle *dents mitoyennes*: Il reſte donc encore quatre dents de lait, que le cheval jette à quatre ans, ou à quatre ans & demi, qui eſt l'Age qu'il a quand ces dents ſont tombées.

Après cela il y a deux dents, qu'on appelle les *dents des coins*, qui pouſſent à la machoire d'en haut plûtôt qu'à celle d'en-bas; c'eſt ce que l'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de deſſous, viennent plûtôt, qu'ils ne ſont à celle de deſſus.

Les chevaux peuvent avoir mis les coins, & ne pas avoir encore jetté les crochets d'en haut, ſans qu'il leur reſte aucune dent de lait; & ſi-tôt qu'ils ont pouſſé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

AGE du bois. *Voyez* BOIS.

AGE des graines. *Voyez* VEGETATION, GRAINES.

AGAS ou diſcernement qu'on fait des bêtes noires, comme marcaſſins, bêtes de compagnie, ragot, ſanglier en ſon tiers an, ſanglier en ſon quartan, vieux ſanglier mîré & laie.

AGES ou diſcernement des Cerfs; on dit *jeune cerf, de dix cors-jeunement: cerf de dix cors, & vieux cerf.*

AGES ou diſcernement qu'on fait des chevreuils, fans, chevrotins, jeune chevreuil, vieux chevreuil & chevrette.

AGES ou diſcernement qu'on fait des lievres, levrauts, lievres & azes.

AGAS ou diſcernement qu'on fait des loups, louveteaux, jeunes loups, vieux loups & louves.

AGES ou diſcernement qu'on fait des renards, renardeaux, jeunes renards, vieux renards & renardes.

AGENT

AGENT. Solliciteur pour les interêts d'un particulier, d'un grand, ou pour les affaires d'une grande Maiſon, ou pour celles de quelques gros marchands.

AGENT de change ou de banque. Il faut que ceux qui exercent ces charges, ſoient habiles & capables d'exercer cette profeſſion; c'eſt pourquoi il ſemble qu'il eſt neceſſaire qu'ils ayent demeuré & ſervi chez les Banquiers, ou chez des Marchands, qui font le commerce des marchandiſes & de la banque. Il faut qu'ils ſoient ſans tache, gens d'honneur, & ſans reproche, d'autant qu'ils tiennent en leurs mains l'honneur & les biens des Marchands, des Négocians & des Banquiers; ils doivent obſerver les maximes ſuivantes pour bien réuſſir.

Primò. Ils doivent être ſecrets, tout voir, tout entendre, & ne rien dire, n'y ayant rien de ſi important que le ſecret dans les affaires des Négocians, parce qu'un Agent de banque d'une ſeule parole, qu'il dira mal à propos, eſt capable d'ôter le credit, & par conſéquent de faire faire banqueroute; de ſorte qu'un Agent de banque a entre ſes mains la fortune de ceux qui ſe ſervent de ſon entremiſe en leurs affaires; c'eſt pourquoi il n'y doit jamais manquer: par exemple un Agent de banque ne doit jamais parler des négociations qui ſeront faites entre les Négocians & Banquiers par ſon entremiſe; c'eſt-à-dire, ſi le change qu'aura pris celui qui les aura fournies, eſt exorbitant & bien au-delà de ce qu'il vaut ſur la place, de même à l'égard des interêts que prend un Banquier ou un Négociant pour l'argent qu'il aura prêté à un autre; parce que c'eſt faire également tort à celui qui donne, & à celui qui prend, en ce que celui qui prend plus de change & d'interêt, qu'il ne doit pour les lettres, les billets & l'argent qu'il fourniroit, paſſeroit pour un uſurier: & celui qui les paye, pour un homme qui ne ſeroit pas bien dans ſes affaires, pour avoir pris des lettres ou de l'argent à beaucoup plus haut prix qu'il ne vaudroit ſur la place, n'étant point à un Agent de banque de pénétrer les raiſons, pourquoi un Négociant paye un ſi gros change, ou interêt, & pourquoi l'autre les prend. Un Agent de banque ne doit pas non plus rapporter les mauvaiſes paroles qui auroient été dites contre celui qui lui donne ordre de prendre de l'argent, ou de diſpoſer des lettres ſur la place, par ceux qui les auront dites, en refuſant de donner de l'argent, ou de prendre les lettres de ce Négociant; parce que cela produit quelquefois de ſi grands reſſentimens en celui qui s'en croit offenſé, qu'il s'en vange avec excès, lorſque les occaſions ſe preſentent de rendre la pareille; & cela fait quelquefois de ſi mauvais effets, que cela eſt capable de ruiner un Négociant, qui bien ſouvent aura dit les choſes plûtôt par la mauvaiſe humeur où il étoit, que pour un mauvais deſſein qu'il eût de l'offenſer. Un ſage Agent de banque doit tout écouter, & ne rien dire.

La ſeconde choſe que doit obſerver un Agent de banque, lorſqu'un Négociant lui donnera des lettres & billets de change à diſpoſer pour en recevoir de l'argent, eſt d'éviter autant qu'il pourra de les propoſer aux Banquiers ou Négocians, qu'il croira n'être pas des amis de ce Négociant, ou qui ſe trouvent engagés dans les mêmes affaires; parce qu'outre qu'ils refuſeroient d'en prendre, & de donner leur argent, c'eſt qu'ils en pourroient tirer avantage contre lui; & s'ils ſont indiſcrets & malfaiſans, ils ne manqueroient pas de dire dans les occaſions, qu'ils ont refuſé de prendre les lettres & les billets de ce Négociant, & de lui donner de l'argent, ce qui lui éteroit ſon credit.

La troiſiéme choſe que doit obſerver un Agent de Banque, eſt avant que de propoſer les lettres de change, & les billets qu'il aura à diſpoſer, de demander à celui auquel il s'addreſſera, s'il a beſoin de lettres pour tel endroit, ou bien s'il a de l'argent à diſpoſer; ſi ce Négociant lui demande à qui ſont les lettres ou billets qu'il a à diſpoſer, il ne le lui doit pas dire, juſqu'à ce qu'il ait répondu s'il en a beſoin, ou non; parce qu'il y a des Négocians ſi curieux des affaires d'autrui, qu'encore qu'ils n'ayent ni beſoin de lettres, ni d'argent à diſpoſer, ils veulent ſavoir par les demandes qu'ils font, ceux qui ſont dans le beſoin. Or il eſt de la prudence d'un Agent de banque de ne point propoſer les lettres & les billets qu'il a à diſpoſer, avant que celui à qui il les propoſe, ne lui ait répondu oui, ou non; ſinon il faut ſe retirer, & s'en aller autre part ſans répondre à ſa demande.

La quatriéme eſt, lorſque les Banquiers ou Négocians auront dit qu'ils auront beſoin ou de lettres ou d'argent à diſpoſer, alors il propoſera les lettres de change, ou billets purement & ſimplement, ſans exagerer s'ils ſont bons ou non; & ſi celui à qui il les propoſe les refuſe, en diſant qu'ils ne lui ſont pas propres; il n'eſt pas neceſſaire de demander la raiſon de ce refus, ni de vouloir exagerer la bonté & la ſolvabilité de ceux à qui elles appartiennent, pour les obliger d'en prendre; parce que, ſi dans la ſuite les lettres, ou billets par lui diſpoſés n'étoient pas payés à leur échéance, par ceux qui les ont tirés, ou ſi ceux qui les doivent par leur acceptation, venoient à faire faillite, ou ceux qui les auroient fournis devinſſent inſolvables; ce Négociant ou ce Banquier auroit juſte raiſon de ſe plaindre de l'Agent de banque pour l'avoir engagé par ſes perſuaſions à prendre les lettres ou billets, ou à donner ſon argent à un homme qu'il ſavoit bien n'être pas ſolvable; & cela ſeroit peut-être cauſe qu'il ne ſe ſerviroit jamais de ſon miniſtere. C'eſt pourquoi il faut qu'un Agent de banque propoſe les lettres ou billets de change qu'il a à diſpoſer ſans aucune exagération, & qu'il laiſſe agir volontairement ceux à qui il les propoſe pour les prendre ou non.

La cinquiéme maxime que doit prendre un Agent de banque, eſt lorſque les lettres ou billets, ou ceux qui demanderont de l'argent, agréeront à celui auquel il les aura propoſés, de menager les interêts de ceux qui lui ont donné leur argent ou leurs lettres à diſpoſer. Suppoſé qu'ils lui euſſent donné pouvoir de gagner ou de perdre ſur leurs lettres ou billets, ils ſont obligés d'en uſer pour leur plus grand avantage; c'eſt-à-dire, qu'ils doivent les négocier au prix le plus courant de la place, ſoit pour la perte ou pour le profit; ſi celui qui prend des lettres, ou donne ſon argent, n'eſt pas inſtruit du prix du change, & de ce que vaut l'argent ſur la place, il doit lui dire nettement, s'il le demande, ce qu'il en ſait, afin qu'il ne ſoit point ſurpris dans ſa négociation.

La ſixiéme maxime eſt, qu'un Agent de banque doit être ſincere dans toutes ſes actions; il ne doit point ſe ſervir d'aucun artifice pour parvenir à la fin de ſa négociation: il doit être modeſte en ſes paroles, ne rien dire que de bien à propos, ſur tout de n'être point grand parleur; car il eſt bien difficile que ceux qui ſont abondans en paroles, puiſſent parler ſi juſte, qu'ils ne s'aviſent quelquefois de dire des choſes qu'ils n'ont pas ordre de propoſer, ce qui fait qu'ils ſont ſouvent pris au mot.

La ſeptiéme choſe à obſerver par un Agent de banque, eſt de ne manquer jamais d'aller tous les jours ſur la place, & de viſiter les Banquiers & les Négocians dans leurs maiſons, pour deux raiſons.

La premiere, parce que le commerce de la banque & du change n'eſt jamais dans la même conſiſtance; c'eſt un mouvement perpetual qui varie d'un moment à l'autre; car les lettres perdent ou gagnent, & l'argent eſt quelquefois à un prix le matin, qui diminuë ou augmente l'après-midi; de ſorte qu'il faut toûjours être en action, pour ſavoir toutes choſes & ne pas manquer les occaſions; outre que bien ſouvent un Négociant ou Banquier qui aura diſpoſé le matin de ſon argent, ou de ſes lettres de change, aura beſoin d'en prendre l'après-midi, pour ſubvenir aux affaires qui lui ſeront ſurvenues depuis, qu'il n'avoit pas prévûes.

La ſeconde raiſon eſt, que dès le moment qu'un

Agent

Agent de banque eſt négligent, & qu'il s'abſente de la ville, un autre plus ſedentaire & plus diligent que lui, fait les affaires qu'il auroit faites, s'il ne ſe fût point abſenté ; & c'eſt ce qui fait qu'il perd la chalandiſe de ceux qui ſe ſervent de lui, parce que n'étant pas aſſûré de lui dans le tems qu'ils en ont préciſément à faire, pour prendre ou diſpoſer des lettres, & de l'argent, ils ſe ſervent d'autres Agens de banque.

La huitiéme choſe que doit obſerver un Agent de banque, eſt d'éviter la débauche autant qu'il pourra, & vivre ſobrement ; la raiſon en eſt que dès le moment qu'il paroit ſur la place, ou dans les maiſons des Banquiers & Négocians, & que l'on s'apperçoit qu'il n'eſt pas raiſonnable, au lieu de traiter d'affaires avec lui, il ſert de joüet & de divertiſſement. Ajoûtez à cela, que l'on n'a garde de confier ſes affaires à un homme, qui, en cet état, manque ordinairement de memoire & de jugement, & qui rarement garde le ſecret, qui eſt ſi important aux affaires des Négocians.

Mais quoi qu'un Agent de banque ne ſoit pas enclin au divertiſſement, ni à la débauche; néanmoins il peut arriver quelquefois des occaſions de traiter d'affaires avec des Banquiers & des Négocians, qui aiment le divertiſſement & la débauche ; alors comme il ne ſe peut défendre, ni ſe diſpenſer de s'y engager, n'étant pas maître de lui, il ſe trouve quelquefois en un état plus propre à ſe repoſer, qu'à négocier des affaires ; c'eſt pourquoi il vaut mieux, lorſque cela lui arrive, qu'il s'abſtienne de paroître ſur la place, & d'aller aux maiſons des Banquiers & Négocians, pour ne leur pas donner à connoître ſon intempérance, & lieu de juger qu'il eſt ſujet à ce défaut.

La neuviéme choſe à quoi doit prendre garde un Agent de banque, eſt de n'exiger jamais plus grand droit que celui qu'on a coûtume de prendre pour le courtage ; c'eſt-à-dire, qu'il ne doit exiger jamais d'un Négociant qui lui donnera ſes lettres de change, ou ſes billets à diſpoſer, plus d'un huitiéme pour cent pour ſon courtage, qui eſt le ſeul droit qu'il peut prendre en conſcience, & autant de celui qui les aura pris. Un Agent de banque ne doit pas prendre non plus davantage que ce droit de ceux qui ne ſont point de profeſſion mercantille, qui ſe ſervent de leur entremiſe pour avoir de l'argent, ou des lettres de change des Banquiers ou Négocians, ſous pretexte qu'ils n'ont pas la connoiſſance de ce qui lui eſt dû pour le droit de courtage ; car ils ne doivent pas être moins conſiderez que les Négocians, ſi ce n'eſt que volontairement ils vouluſſent lui donner davantage par forme de preſent : en ce cas un Agent de banque peut prendre ce qu'on lui donne, qui eſt alors plûtôt un effet de la liberalité que de l'obligation.

Enfin, les Agens de banque doivent obſerver une choſe pour la ſûreté des ſommes des deniers qui leur ſeront dûes pour leur courtage, qui eſt de ſe faire payer du moins tous les ans ; la raiſon en eſt que ſi le Banquier ou Négociant qui leur devroient, venoient à mourir, & que leurs affaires ne ſe trouvaſſent pas en bon état, ou bien qu'ils vinſſent à faire faillite ou banqueroute, leurs créanciers pourroient lui diſputer ce qui lui ſeroit dû, & le reſtraindre à la ſomme à quoi ſe monteroient les courtages pour les affaires qu'ils auroient négociées pour eux pendant la derniere année, étant un uſage qui s'obſerve en ces rencontres : c'eſt à quoi les Agens de banque doivent bien prendre garde pour leur interêt, & celui de leur famille.

AGENT de banque & de change. Il n'y a rien qui ſoit ſi néceſſaire, & qui facilite tant le commerce de la banque & du change, que les Agens de banque, pour ſix raiſons.

La prémiere eſt, que par leur moyen, les Marchands, Négocians & Banquiers ſavent tout l'argent qu'il y a à diſpoſer dans une ville, non-ſeulement par les autres Marchands, Négocians & Banquiers, mais encore par quantité d'autres perſonnes qui ſont de différentes conditions, qui ſe ſervent de leur miniſtere pour la diſpoſition de leurs deniers ; & ces Agens ſavent auſſi tous ceux qui ont beſoin d'argent pour la manurention du commerce.

La ſeconde eſt que l'on fait par le moyen des Agens de banque, l'abondance ou la rareté de l'argent qui ſe rencontre dans les autres villes du Royaume, & dans tous les pays étrangers, par les propoſitions qu'ils font tous les jours aux Marchands, Négocians, & Banquiers de remettre ou de tirer des lettres de change ; car il eſt certain que dans une place étrangere où l'argent eſt rare, les Agens de banque propoſent ordinairement aux Négocians & Banquiers, d'y remettre des lettres de change. Au contraire, s'il y a abondance d'argent dans les places étrangeres, & que la rareté ſoit dans les villes où ils agiſſent ; leurs propoſitions ſont de tirer des lettres ſur les lieux : & c'eſt par le moyen des Agens de banque, que l'on fait encore s'il fait bon remettre en une ville étrangere, pour y diſpoſer l'argent par le miniſtere des Correſpondans pour une autre ville étrangere, où il y a diſette d'argent, parce que les villes ont correſpondance les unes avec les autres : de ſorte que par ce moyen, il y a un mouvement perpetuel de traites & de remiſes, & c'eſt ce qui produit le commerce de la banque & du change, par le moyen duquel les Banquiers & les Négocians font quelquefois des profits conſiderables, par les changes qu'ils en tirent, qui eſt un gain licite & honnête.

La troiſiéme eſt, qu'il ſeroit très-difficile aux Négocians ou Banquiers d'avoir ſi facilement de l'argent ou des lettres de change les uns des autres, s'ils ne ſe ſervoient de l'entremiſe des Agens de change.

Primò. Parce qu'un Négociant qui auroit beſoin d'argent, en demanderoit bien ſouvent à un autre qui en auroit à faire lui-même, qui, par le refus qu'il en feroit, donneroit de la confuſion à celui qui lui en auroit demandé.

Secundò. Parce que le Négociant ou Banquier qui aura de l'argent à diſpoſer, le refuſera à l'un, & le donnera à l'autre, qui paſſera dans ſon eſprit pour un homme plus ſolvable, quoiqu'il le ſoit quelquefois moins que l'autre.

Tertiò. Un pere, un frere, un couſin, ou un ami, refuſera quelquefois lui-même à ſes enfans, freres, couſins, & amis qui lui demanderont de l'argent & les lettres de change qu'il aura à diſpoſer, qui ne le refuſeroit pas ſi la négociation s'en faiſoit par une tierce perſonne, pour avoir la liberté de diſpoſer ſes billets, pour en recevoir plus promptement le payement à l'échéance, & pour n'être pas obligé à lui refuſer des continuations de partie, dont le refus pourroit alterer l'amitié, qui doit être entre les proches & les amis. Or il certain que quand la diſpoſition des deniers, lettres & billets de change ſe fait par l'entremiſe d'un Agent de banque, cela rend le commerce plus libre, & ces inconveniens ne ſe rencontrent pas ſi fréquemment, que ſi les Négocians ſe les propoſoient les uns aux autres ; parce que quand les propoſitions ſe font par l'entremiſe d'un Agent de banque, bien ſouvent le fils recevra l'argent de ſon pere, le frere de ſon frere, le couſin de

ſon couſin, & l'ami de ſon ami, ſans qu'il ſache qu'il vient d'eux, & cela fait qu'il eſt plus ſoigneux de ſatisfaire & payer une perſonne étrangere, qu'il ne ſeroit pas, s'il ſavoit qu'il dût à ſes parens & amis.

La quatriéme raiſon, eſt, qu'un Négociant ou Banquier, qui voudra diſpoſer ſon argent à un prix plus haut, qu'il ne ſe diſpoſe ſur la place, n'oſeroit pas lui-même en faire la propoſition, crainte de paſſer pour un uſurier; ni un autre même dans le beſoin où il ſe trouve, n'oſeroit offrir des changes, ou des interêts au-delà de ce qu'ils ſont dans le courant de la place, par la crainte qu'il auroit, qu'en faiſant cette offre à celui auquel il demande l'argent, il n'eût la penſée qu'il fut en grande néceſſité, & qu'il ne perdît par-là ſon credit; mais quand c'eſt un Agent de banque, qui négocie une affaire, celui qui veut avoir le change, ou l'interêt plus haut que le courant de la place, lui découvre plus facilement ſes ſentimens; il en eſt de même de celui dont le credit n'eſt pas ſi fort établi; car il découvre auſſi les ſiens à l'Agent de banque, du miniſtere duquel il ſe ſert pour avoir de l'argent, ou des lettres de change, dont il aura un extrême beſoin.

La cinquiéme raiſon eſt, que les Agens de banque ne ſont pas ſeulement néceſſaires pour faciliter le commerce d'argent & de lettres de change entre perſonnes de commerce & de banque; mais ils le ſont encore pour les autres perſonnes de toute autre ſorte de condition & qualité; car par exemple, ſi un Maître des comptes, un Treſorier de France, ou d'autres officiers de juſtice, ont de l'argent comptant, duquel ils ne veulent pas abandonner la propriété par des conſtitutions de rente, parce qu'ils auront beſoin de leur argent dans ſix mois, ou un an, pour acheter une charge à quelcun de leurs enfans, ou pour en marier quelqu'autre; pour ne laiſſer pas leur argent oiſif, ils ſe ſervent de l'entremiſe d'un Agent de banque, pour diſpoſer de leur argent à quelque bon Négociant, ou banquier, afin qu'ils en tirent du profit, & qu'ils le puiſſent retirer à l'échéance du billet qui leur aura été fait, par celui auquel ils l'auront prêté, & c'eſt ce qui produit l'abondance d'argent dans le commerce.

Si un homme de qualité a beſoin d'argent pour acheter une charge à quelcun de ſes enfans, ou pour faire ſon équipage pour aller à l'armée, ou en un mot, pour quelqu'autre affaire; en ſe ſervant du miniſtere d'un Agent de banque, il en trouve en donnant des ſuretés, ou un tranſport ſur ſon Fermier.

La ſixiéme & derniere raiſon eſt, que les Agens de banque ſont encore très-néceſſaires à l'Etat, parce que les Miniſtres des Princes, des Rois, leurs Fermiers & gens d'affaires trouvent par leur entremiſe, des ſommes de deniers dans leurs plus grands beſoins, par la connoiſſance que les gens de banque ont de toutes les bonnes bourſes, & de ceux qui peuvent fournir à point nommé des lettres de change, pour les lieux où ils en ont beſoin: ce qu'ils auroient de la peine à trouver ſi promptement dans leurs preſſantes affaires, ſans l'entremiſe des Agens de banque.

A G N

AGNEAU. C'eſt un jeune animal à quatre pieds, engendré du belier & de la brebis. Il demeure Agneau cinq ou ſix mois, enſuite il devient brebis, ſi c'eſt une femelle; & belier, ſi c'eſt un mâle, ou mouton, quand on le châtre. Tous ceux qui ſont bien amoureux de leurs brebis, n'oublient aucun des ſoins qu'ils doivent apporter, lorſqu'elles en ont beſoin, & ſurtout dans le tems qu'ils jugent qu'elles ſont prêtes d'agneler; leur vigilance ne s'y endort point, & il y a fort peu d'agneaux à la naiſſance deſquels, ils n'ayent ſoin de faire tenir du monde, ou d'y aſſiſter eux-mêmes, excepté que ces Agneaux ne viennent au monde la nuit.

Une brebis faiſant un Agneau, travaille autant qu'une femme qui donne naiſſance à un enfant.

L'AGNEAU quelquefois vient de travers, ou les pieds devant. C'eſt pour lors que la mere a beſoin de ſecours; & ſi on le lui refuſe, ſon fruit court grand riſque d'en mourir, & elle tombe dans une langueur capable de la reduire en pareil état. C'eſt pourquoi lorſque la nature d'elle-même n'eſt pas aſſez forte, ni aſſez ingénieuſe pour faire *auprès de ces brebis, l'office de Sage-femme*; il faut que le berger, ou quelcun deſtiné à la garde du troupeau, aide à la mere à mettre ſon fruit dehors; & s'il dédaigne de le faire, l'on peut dire avec raiſon, que ſon troupeau lui eſt fort indifférent.

Ce qu'il faut faire quand l'Agneau eſt né.

L'Agneau étant né, on le levera d'abord pour le faire tenir ſur ſes jambes, & avant que de l'approcher de la mere, pour l'accoûtumer à terre; on tire à bas le premier lait de la mere, comme une choſe fort mauvaiſe à l'Agneau; & c'eſt ce que n'obſervent pas ceux qui ignorent ce que c'eſt que de gouverner des brebis; on ne manquera point d'enfermer la brebis deux jours avec ſon Agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Toutes les brebis qui auront agnelé, ſeront enfermées & nourries pendant quatre jours, avec de bon ſoin & du ſon, & ſeront abreuvées d'eau, qu'on aura blanchie avec un peu de farine de millet.

La litiere ne leur manquera pas, & tous ces ſoins s'obſerveront dans l'endroit de la bergerie, deſtiné pour y mettre les Agneaux ſeparément d'avec leurs meres.

Sitot que l'Agneau commencera à connoître ſa mere, on la laiſſera aller aux champs avec les autres; tandis que ſon petit ſera tenu bien chaudement, ſans ſortir de la bergerie, où ayant pris un peu de force, on le voit bondir, & demander, pour ainſi dire, par-là, qu'on lui donne un peu plus de liberté; ce qu'on peut lui accorder en le mettant dehors le ſoir & le matin, pour tetter ſa mere, avant que d'aller aux champs, pour l'amuſer & l'empêcher de béler.

Tous les Agneaux ſeront renfermés enſemble, dans un lieu de la bergerie, ſeparés de leurs meres, par des clayes faites exprès; & ce lieu ſera un peu obſcur, & garni de litiere bonne & fraiche.

La mere de famille après avoir examiné elle-même tous les Agneaux, en envoyera les plus foibles à la boucherie, & gardera les plus forts pour multiplier ſon troupeau.

On ne ſongera à conduire les Agneaux aux champs, qu'à la fin du mois de Mars; & ils demeureront par conſéquent dans l'étable, depuis qu'ils ſont nés, juſqu'à ce tems-là.

Le mois d'Avril étant venu, on ne fera point de difficulté d'envoyer les Agneaux aux champs, avec leurs meres; la fin de ce mois eſt la ſaiſon de les ſevrer.

On ne doit point châtrer ſes Agneaux qu'ils n'ayent cinq à ſix mois, & lors qu'on leur aura fait cette opération, on leur donnera du foin haché, mêlé avec du ſon, pour les rétablir, & leur faire revenir l'appétit, que la douleur de l'inciſion leur aura ôté. Cette operation eſt néceſſaire, car ſi on ne

châtroit pas les Agneaux, il arriveroit qu'ils deviendroient tous autant de beliers qu'il y en auroit; ce qui cauſeroit du déſordre parmi le troupeau, à cauſe que venant à tout moment à s'entrebattre, ſur tout lors que les brebis ſeroient en chaleur, ils ſe detruiroient les uns les autres, & ne croîtroient que très-médiocrement.

D'ailleurs, c'eſt que la chair d'un belier n'eſt jamais ſi délicate, ni ſi graſſe que celle d'un mouton, à cauſe que cet amour qu'ils ont pour les brebis, ne les quittant point, conſume en eux la meilleure partie de la ſubſtance de la nourriture qu'ils prennent, & les rend très-deſagréables au goût, puiſqu'on voit même tous les jours, que lorſqu'on veut ſe défaire d'un belier pour être tué, on le fait tourner trois mois auparavant que de le vendre.

Pour engraiſſer les Agneaux primes, & les vendre au double de ce qu'on vend ceux qui ne ſont pas engraiſſés, faites cuire des pois avec du lait; laiſſez un peu jeûner l'Agneau, pendant que la mere ſera aux champs, ouvrez la bouche de l'Agneau, & lui faites un peu prendre de ces pois, & de ce lait; après qu'il les aura mâchés & avalés, trempez-lui le bout de la machoire dans ce lait, & dans ces pois qui ſeront dans une terrine, ou grande écuelle de bois: cela lui apprendra à en mâcher tout ſeul. Vous ôterez ce ragoût, quand les meres viendront à l'étable, elles devoteroient tout en peu de tems; il n'en coutera pas cinq ſous pour engraiſſer chaque Agneau de la ſorte, & vous le vendrez au double.

Pour avoir des Agneaux primes, qui ſe vendront un tiers, & ſouvent une moitié plus que les tardifs, il faut mettre la brebis & le belier en chaleur dans tems requis, & la faire couvrir pour lors. Le moyen c'eſt de donner à cette brebis du pain tous les jours, une demi livre d'avoine, & des grains de chanvre.

Les Agneaux, à cauſe de leur tendre jeuneſſe, ont leurs maladies particulieres; mais elles ſont en petit nombre.

DE LA FIE'VRE. Dès qu'on reconnoît qu'ils ſont atteints de quelque infirmité, il faut d'abord commencer de les ôter d'auprès de leurs meres: les ſignes qu'ils en donnent ne different en rien de ceux par leſquels les brebis nous font connoître qu'elles ſont malades; il n'y a que la différence de leur donner les remedes, qu'il faut obſerver; ainſi lorſque la fiévre tourmente les Agneaux, on prendra du lait de leurs meres, avec autant d'eau de pluye, qu'on leur fera boire.

DE LA GRATELLE. Bien ſouvent les Agneaux, après avoir mangé de l'herbe deſſus laquelle la roſée n'eſt point encore tombée, ſont atteints d'une gratelle qui leur croît au menton; & pour les en guérir, prenez du ſel broyé avec de l'hyſſope en pareille doſe; frotez-en le muſeau, le palais, & la langue des Agneaux gratelleux; lavez-leur cette gratelle avec du vinaigre, & la frotez après cela de ſain-doux, & de poix-reſine, le tout fondu enſemble; la vertu de cet onguent aura ſon efficace.

On employe les poûmons de l'Agneau dans les maladies du poûmon, & ſon fiel dans l'épilepſie. La doſe eſt depuis deux goutes juſqu'à huit. La caillete qu'on trouve dans l'eſtomac eſt propre pour reſiſter au venin. C'eſt la préſure dont on ſe ſert pour faire cailler le lait.

Préparation des parties de l'Agneau pour être mangées.

La tête à laquelle on laiſſe le cou, eſt pour mettre en potage, ainſi que les pieds; & pour faire qu'ils réuſſiſſent, employez-les de cette maniére: On les échaude bien, puis on les met dans un pot avec du petit lard, pour être cuits enſemble avec ſel, poivre, clous de girofle, & fines herbes; cela fait, on fait mitonner le potage avec d'autre bouillon, qui ſoit bon; on range enſuite deſſus, les têtes d'Agneaux, dont on tire la cervelle pour la faire frire, après l'avoir bien poudrée de mie de pain: étant frite, on la range auſſi ſur les bords du plat avec les pieds & le petit lard, puis on les met ainſi ſur table.

Tout ce qui ſe peut manger de l'Agneau, eſt toûjours fort délicat, la freſſure ſe cuit au pot, ou bien on en fait une fricaſſée, après l'avoir miſe en morceaux: cela fait, on la paſſe à la poele avec le beurre; on la fait enſuite cuire dans du bouillon du pot, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, & de clous de girofle: qu'on n'oublie point, lorſque la cuiſſon approche, de prendre des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & de les jetter incontinent dans le bouillon; ou bien au lieu de verjus, on ſe ſert de crême douce pour épaiſſir la ſauce.

Poitrine d'Agneau.

On ſert la poitrine d'Agneau frite; & voici comment on y réuſſit: on en prend une qu'on coupe par gros morceaux, qu'on met tremper dans du verjus, du vinaigre, du ſel, du poivre, du clou de girofle, de la ciboule, ou du laurier: on y laiſſe cette poitrine quatre heures durant: après quoi on la trempe dans une pâte claire, compoſée de farine, de vin blanc, & de jaunes d'œufs; puis on la frit à la poele dans du beurre, ou dans du ſain-doux; étant ainſi bien frite, on la mange avec plaiſir.

Têtes, & pieds d'Agneaux pour entrée.

Il faut les échauder bien, & les faire cuire dans un bouillon bien aſſaiſonné de ſel, poivre, clou de girofle, & un bouquet de fines herbes; & on les ſert avec un ragoût par deſſus.

Pour faire une bonne entrée de pieds d'Agneaux, on les fait cuire après les avoir bien échaudés; enſuite on ôte le grand os, & on met à ſa place une farce de blanc de volaille, de phaiſan, ou de perdrix, de ris & de tetine de veau, avec des truſes, des champignons, de la moelle, une mie de pain trempée dans du lait, de fines herbes, & du lard blanchi, avec un peu de fromage à la crême. Après avoir bien haché le tout, & avoir aſſaiſonné de ſel, poivre & clou de girofle, on y met de la crême & des jaunes d'œufs à proportion, avec deux ou trois blancs. Ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on les panne, avec une mie de pain bien fine; enſuite on les fait frire, & on les ſert avec du perſil frit.

Rognons d'Agneau.

On les apprête comme les ris de veau, on peut conſulter ce qu'on en dit dans l'article où il eſt parlé du VEAU.

AGNELER. Terme de Berger, ſe dit d'une brebis qui fait des Agneaux. On dit: *Une brebis eſt prête à agneler. Une brebis a agnelé.*

A G N

AGNUS *Caſtus.* Cet arbre eſt appellé chaſte, parce qu'on prétend qu'il fait vivre en continence ceux qui en uſent, ſoit dans le boire, ou dans le manger, ou qui en mettent dans leur lit. Il jette pluſieurs branches ſouples & mal-aiſées à rompre, ayant les feuilles cinq à cinq, ou ſept à ſept enſemble, comme le chanvre, longues, étroites, & preſque ſemblables à celles des ſaulées. Les fleurs ſortent à la cime des branches, en façon d'épis; la graine reſſemble au poivre, mais plus petite, laquelle fait venir le lait, provoque les ordinaires, diſſipe la ſe-

mence, & fait dormir; la mêlant avec de l'huile & du vinaigre, & l'appliquant ſur la tête, elle eſt bonne aux léthargiques & aux frenetiques; & en faiſant prendre avant le friſſon, elle guérit les fiévres quartes.

Cet arbre naît auprès des rivieres & des torrens; & a de petits ſcions ou rameaux pliables & aſſez longs, & des feuilles aſſez ſemblables à celles du franc-oſier, ou encore à celles de l'olivier, mais plus douces au toucher. Il y en a de deux ſortes, l'un grand comme le ſaule, & qui a ſes fleurs mêlées de blanc & de pourpre, l'autre petit qui a ſes feuilles plus blanches & ſes fleurs entierement couleur de pourpre.

Ayant poſé pour un principe inconteſtable que Dieu a fait pour l'homme tout ce qui eſt ſur la terre; je dis qu'il a tellement proportionné les choſes, qu'elles ſervent toutes ou à le nourrir ou à conſerver ſa vie. Ainſi l'homme n'eſt ſujet à aucune maladie, ni à aucune incommodité à laquelle Dieu n'ait donné ſon remede: auſſi parce que les mouvemens de la luxure ſont des incommodités qui tourmentent beaucoup, Dieu a-t-il donné des remedes pour en être delivré; & parmi les choſes dont ces remedes ſont compoſés, l'Agnus caſtus eſt fort celebre & très-ſalutaire. Bernardinus Scardonius Prêtre de Padoue, dans le ſeptiéme de ſes livres dediés au Cardinal Caraffa, qui fut enſuite Pape, & nommé Paul IV. au chapitre 46. de *Caſtitate*, ou de la chaſteté, dit que ſelon Pline, les Dames d'Athenes qui vouloient garder leur chaſteté, mettoient pour cela des feuilles de l'Agnus caſtus dans leurs lits, & que c'étoit un bon remede contre les mouvemens de l'incontinence, que de mêler quelque choſe de cet arbre dans ſes alimens, ou dans ſa boiſſon, ou d'avoir ſouvent en main un couteau, dont le manche fût de ce bois.

Feu Monſieur de la Barmondiere Curé de ſaint Sulpice de Paris, connu de toute la France par ſon merite, ſa vertu & ſes bonnes œuvres, ſachant la vertu de cet arbre, & en ayant conferé avec Monſieur de la Haye Medecin de ſon Alteſſe Royale Madame la Grande Ducheſſe de Toſcane, il le pria d'en compoſer des opiates & des conſerves, qu'il diſtribuoit à ceux & à celles qui en avoient beſoin. C'eſt ce que ledit ſieur de la Haye m'a aſſuré; & que même il en avoit donné à un Religieux, qui en uſa, & qui lui dit un an après, que depuis ce tems-là il n'avoit point eu de combat à ſoûtenir contre l'incontinence. Ce Medecin imprima enſuite ſon livre intitulé le Medecin ſincere, chez Carteron à Lyon en 1690. où il mit dans le Chapitre *Agnus caſtus*, que ce n'eſt pas ſans raiſon que cet arbre s'appelle chaſte, puiſqu'il ſait vivre en continence ceux qui en uſent, ſoit dans le boire, ſoit dans le manger, ou qui en mettent dans leur lit. Monſieur de la Barmondiere avoit appris ce remede de ſon prédéceſſeur, Monſieur Ollier Prêtre & Curé de ſaint Sulpice, Inſtituteur, Fondateur & prémier Supérieur du Seminaire de ſaint Sulpice, qui dans ſon livre de l'introduction à la vie & aux vertus Chrêtiennes imprimé à Lyon en 1663. chez Pierre Compagnon, rue Merciere, dit à la page 400. „ Que touchant les mouvemens de l'incontinence, le Directeur doit regarder l'origine du mal; & examiner, s'il vient de la nature, ou du demon, ou d'une conduite particuliere de Dieu. Si c'eſt la chair qui tente par la violence du ſang, & par la plénitude des humeurs, on peut ſoulager ce mal par les remedes extérieurs, par les rafraichiſſemens, par les ſaignées, par les jeûnes & par d'autres voies ſemblables. Que ſi ces tentations viennent de la part du demon, il faut avoir recour aux remedes intérieurs & les joindre le plus que l'on peut aux remedes extérieurs; car cette ſorte de démons ne ſe chaſſe que par l'oraiſon & par le jeûne. Le mot d'oraiſon ſe prend pour tout exercice d'eſprit & d'élevation vers Dieu: & celui de jeûne comprend tout ce qui ſert à l'abattement du corps, parce que cet abattement, eſt particulierement operé par le jeûne, &c. C'eſt pourquoi Notre-Seigneur dit dans l'Evangile, qu'il faut joindre l'eſprit à la mortification, & au ſacrifice réel & veritable de la Chair. Que ſi les tentations viennent de la conduite particuliere de Dieu, qui les permet dans l'ame pour la punir de quelqu'autre péché, il faudra exercer ces ames à déraciner les vices qui regnent en elles & qui en ſont la cauſe. „ Voilà les ſentimens de ce grand ſerviteur de Dieu, qui parmi les remedes extérieurs, conſeilloit & diſtribuoit celui-ci à ceux qu'il dirigeoit, & qui étoient attaqués de ces tentations.

Vekker Medecin Allemand dans le cinquiéme livre de ſes ſecrets ch. 8. pag. 202. dit que ſi on met dans le lit des feuilles de cet arbre, on ſera preſervé des mouvemens de la luxure. Le Dictionnaire de Monſieur l'Abbé Furetiere en parle, & encore le fameux Dictionaire des Arts de l'Academie Françoiſe au mot *Agnus Caſtus*.

On propoſe pluſieurs difficultés contre ce remede, leſquelles il faut éclaircir.

1. On demande s'il ne peut point nuire à la ſanté? Et on répond 1. que de tous les Auteurs qui en ont parlé, pas un ne dit qu'il ſoit contraire à la ſanté; ce qu'ils n'auroient pas manqué de dire les uns ou les autres, comme ils ont fait de beaucoup d'autres remedes qu'ils donnoient pour de certaines maladies, en avertiſſant qu'on prît garde de n'en pas donner à de certains malades, à qui il arriveroit de tels & tels accidens On répond 2. que nous avons l'approbation de Monſieur Panthot Doyen de Meſſieurs les Medecins du College de Lyon, qui aſſure que l'uſage de l'*Agnus caſtus* n'eſt point contraire à la ſanté, & qu'il eſt très-utile pour l'uſage où nous l'employons. On répond 3. que de tous ceux à qui nous en avons donné, non ſeulement nul ne s'en eſt plaint; mais que tous s'en ſont très-bien trouvés, comme l'on peut le montrer par une très-grande quantité de lettres.

2. Ce remede ne peut-il point tellement éteindre la chaleur naturelle, qu'il empêche l'effet du mariage? Je réponds que non, & qu'il ne fait qu'affoiblir ces mouvemens pour un tems, de ſorte qu'il en faut reprendre, lorſqu'on en reſſent un nouveau beſoin.

3. Ce remede eſt-il univerſel, & propre pour tous les tempéramens? Je réponds qu'oui; & comme Dieu a fait un remede univerſel qui eſt le ſené pour purger toute ſorte de perſonnes de quelque tempérament qu'elles ſoient, de même a-t-il fait ce remede pour reprimer & moderer les mouvemens de la luxure dans toute ſorte de perſonnes, & en cela il faut admirer la Providence divine qui a pourvû les hommes d'un remede général contre une maladie générale.

4. Mais à ce compte on pourroit avoir la vertu de continence par des remedes naturels, ce qui ſemble oppoſé à ce qu'on dit, que la chaſteté eſt un don de Dieu? Je réponds 1. que l'illuſtre Prieur de Saint Hilaire a écrit ſur ce ſujet dans les lettres qu'il a fait imprimer à Paris, que la ſanté eſt un don de Dieu, & que cependant Dieu pour la conſerver, veut bien qu'on ſe ſerve des remedes naturels, & qu'on ait recours aux Medecins; & on croit qu'il y a des paſſions dont les cauſes ſont ſur tout dans le

corps, qu'ils gueriſſent par des remedes naturels. 2. Qu'il y a comme deux ſortes de chaſteté. Il y a une chaſteté de corps, telle qu'étoit celle des Dames d'Athenes & des Sibiles, qui ne penſoient uniquement qu'à reprimer de telle ſorte les mouvemens du corps, qu'elles ne tombaſſent pas dans des deſordres capables de leur faire perdre devant les hommes la gloire de leur chaſteté. Mais il y a une autre chaſteté d'eſprit, qui ſe doit appeller parfaite, parce qu'elle ne modere pas ſeulement les dereglemens du corps; mais qu'elle regle tellement les penſées de l'eſprit & les affections du cœur, qu'il n'y ait jamais rien, qui ne ſoit digne d'une veritable Epouſe de Jeſus-Chriſt. Pour ce qui eſt de la chaſteté du corps, il eſt certain, & on le voit par experience, que Dieu a fait des remedes, pour arrêter les deſordres que cauſe dans le corps la chaleur de l'incontinence; mais pour faire un eſprit chaſte, un cœur chaſte à une Epouſe de Jeſus-Chriſt, ce n'eſt que la ſeule grace de Jeſus-Chriſt, à laquelle nous devons recourir: de ſorte que quand les ſens de nôtre corps ſeroient les plus purs du monde, notre eſprit cependant & notre cœur pourroient être ſouillés, ſi la grace ne nous aidoit pas à en guerir, & à conſerver cette divine pureté.

5. Faut-il prendre ſouvent & long-tems ce remede? Je réponds qu'il en eſt de ce remede comme de tous les autres, la regle générale eſt qu'il faut prendre des remedes toutes les fois qu'on en a beſoin; c'eſt-à-dire, toutes les fois qu'on ſe ſent attaqué de quelque mal, & s'en tenir là.

6. Quelles ſont les parties de cet arbre, deſquelles on peut ſe ſervir utilement? Je réponds qu'on ſe ſert de ſa feuille & de ſa fleur, mais particulierement de la ſemence, qu'on doit prendre nouvelle, groſſe, & qui vienne des pays chauds. La feuille & la fleur ſont réſolutives, & propres en fomentation ſur les duretés de la rate. L'eau où elles auront infuſé eſt propre à déboucher les viſceres, à faire pouſſer les regles. La decoction de cette plante deſſeche les ulceres intérieurs: ſur tout ceux de la verge; mais la ſemence a plus de vertu; & outre les propriétés que nous avons marquées, elle eſt encore utile pour calmer les accès & les mouvemens convulſifs de la paſſion hiſterique, pour adoucir l'acreté des urines & les gonorrhées virulentes, contre l'hydropiſie & les pâles couleurs.

7. Quelle eſt la maniere de préparer cette ſemence? Quelle eſt la doſe qu'on en doit prendre, & quand faut-il la prendre? On la pulvériſe, & on en prend one dragme avec un peu de vin; ou bien, ſi c'eſt en émulſion, on la concaſſe; & on en délaye une demi once; dans quatre onces d'eau de Nenuphar. Mais il eſt à remarquer, que ſi une priſe ne vous guerit pas après quelques jours, il en faut reprendre une ſeconde fois & continuer ainſi de tems en tems, juſqu'à ce qu'on ne reſſente plus de ces mouvemens fâcheux. Quant au tems qu'on la doit prendre, c'eſt le matin deux heures avant que de manger, ou bien le ſoir pour le moins deux ou trois heures après le ſouper.

8. Où trouvera-t-on ce remede? Je réponds que c'eſt chez Meſſieurs les Apoticaires, ou à la Cure de ſaint Vincent à Lyon, où l'on n'en donne qu'à Meſſieurs les Curés, Confeſſeurs & Religieux, & à Paris, à Toulouſe & aux autres villes conſiderables du Royaume, où ce remede eſt connu.

A G R

AGRICULTURE. Art de cultiver la terre, & de la rendre abondante de telle maniere qu'elle puiſſe nous donner des fruits de toutes ſortes. Ce mot d'Agriculture ſe prend auſſi pour l'économie générale de la campagne; c'eſt-à-dire, pour tout ce qui contribue à cultiver la terre, & à la faire fructifier.

AGRIPAUME *Cardiace*. Cette Plante reſſemble au marube ſauvage; elle vient ſans culture dans les lieux incultes & raboteux, & ſe multiplie de ſemence & de plant enraciné. Elle eſt attenuante, deſſicative, deterſive & cordiale. Elle excite l'urine & les mois aux femmes; elle aide à l'acouchement, elle facilite la reſpiration, & elle repare les eſprits, quand on la prend en poudre, ou en décoction.

A I G

AIGLURES. Terme de Fauconnerie. Ce ſont des taches rouſſes qui bigarrent le plumage de l'oiſeau.

AIGREMOINE. C'eſt une plante, qui pouſſe ſa tige à la hauteur d'environ deux pieds. Entre ſes feuilles qui ſont oblongues & de couleur verte-pâle; il nait encore d'autres plus petites de même figure. Son fruit oblong renferme des ſemences longuettes.

Elle eſt bonne dans les maladies du foye & dans les inflammations de gorge; on la fait entrer dans les gargariſmes, dans les apozemes, & dans les decoctions des lavemens aſtringens.

L'Aigremoine ſe plait dans les lieux pierreux, ſecs & incultes. On la multiplie de ſemence & de plant enraciné en Mars.

AIGUAII. Terme de chaſſe. C'eſt la roſée qui tombe le matin dans la campagne. Les chiens d'Aiguail ne valent rien le haut du jour.

AIGUILLE. Terme de Fauconnerie. Eſt une maladie des Faucons, cauſée par de petits vers courts, qui s'engendrent dans leur chair, elle eſt très-dangereuſe.

AIGUILLES, fil, lardons. C'eſt ce que les valets de levriers pour ſanglier doivent porter pour penſer les levriers, lors qu'ils ſont bleſſés des deffenſes des ſangliers.

AIGUILLONS. Ce ſont les fientes & les fumées des bêtes fauves, qui ont une pointe au bout, & pour lors on dit: ces fumées ont *des aiguillons*, c'eſt une bête fauve qui a paſſé.

AIGUILLON. Longue perche d'environ douze pieds, plus groſſe que le pouce, & un peu pointue par le bout. C'eſt avec cette eſpece de bâton qu'on ſollicite les bœufs à faire leur devoir, lors qu'ils labourent la terre. Ainſi les Laboureurs diſent: *Donne de l'Aiguillon à ces bœufs, il ſemble qu'ils dorment.*

AIGUILLONNER. Donner de l'aiguillon. Ainſi on dit parmi les Laboureurs, *Aiguillonnez ce bœuf, il ne s'employe pas comme il faut: Si vous voulez que les bœufs ne ſoient point pareſſeux à la charrue, ils veulent de tems en tems être aiguillonnés.*

A I L

AIL. Les feuilles de cette plante ſont longues & différentes de celles de l'oignon, en ce qu'elles ne ſont point fiſtuleuſes, mais aſſez ſemblables à celles du gramen. Du milieu de ces feuilles, il ſort une tige ronde & unie, qui s'éleve juſqu'à la hauteur d'un pié & demi; ſes fleurs ſont diſpoſées en maniere de bouquet, & compoſées chacune de ſix feuilles blanches, rangées en rond. Elles ne paroiſſent que par la rupture d'une membrane blanche; qui les renferme avant la maturité, & forme au

ſommet de la tige une groſſe tête ſphérique. Le fruit qui ſuccede à ces fleurs a une figure triangulaire, il eſt diviſé en trois loges remplies de ſemences preſque rondes.

Sa racine eſt une bulbe preſque ronde, dont les tuniques blanches, ou tirant ſur le purpurin, enveloppent pluſieurs tubercules charnus, pointus, oblongs, d'une odeur forte, & d'un gout âcre; ce ſont ces tubercules qu'on nomme *côtes* ou *gouſſes d'Ail*. Les Eſpagnols & les Gaſcons en mangent avec du pain. Sous cette bulbe ſont attachées pluſieurs fibres, qui affermiſſent la plante dans la terre.

On cultive l'Ail en Eſpagne, en Gaſcogne & preſque dans toute ſorte de pays, mais plus particulierement dans les pays chauds. Il vient de cayeux, qui ſont ſes gouſſes. On les plante à la fin de Fevrier, il faut les enfoncer trois ou quatre pouces dans une terre bien labouée en rayon, éloignés les uns des autres de trois à quatre doigts, les ſareler & leur donner de tems en tems de petits labours. On les ôte de terre vers la fin de Juillet, & on les met ſécher pour les garder enſuite d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne ſoit point humide..

L'Ail eſt inciſif, il chaſſe les vents, il excite l'urine, il briſe la pierre, & la chaſſe des reins & de la veſſie; lorſqu'on le prend interieurement, il diſſipe les viſcolités de l'eſtomac, donne de l'appétit, & réſiſte au mauvais air. On le pile & on l'applique extérieurement au poing dans le tems du friſſon, ou au commencemem de l'accès d'une fiévre intermittente; on s'en ſert auſſi pour conſumer les cors des pieds en l'écraſant & en l'y mettant deſſus. Si on trempe un verre dans de l'eau où l'on a laiſſé de l'Ail, il caſſera comme il arrive à celle, où l'on a lavé du perſil.

L'Ail mangé à jeun eſt le thériaque des Payſans en tems de peſte, & autres maladies dangéreuſes, même contre toutes ſortes de venin; il eſt vrai qu'il excite la ſoif, & la chaleur par tout le corps, & donne des maux de tête, quand l'on en uſe ſouvent. Vous corrigerez facilement ces accidens, ſi vous mangez de l'âche, ou du perſil incontinent après. Pluſieurs gens principalement les Bearnois, au commencement du printems, mangent tous les matins des Ails avec du beurre frais; par ce remede ils eſperent qu'ils ſeront ſains & forts toute l'année.

L'Ail appliqué en forme de cataplâme ſur une morſure de ſerpent, ou de chien enragé, eſt un ſouverain remede; un liniment fait d'Ail, de ſel, & de vinaigre, ou l'Ail mêlé avec du ſalpêtre & du vin fait mourir les lentes & les poux.

La décoction des Ails entiers donnée en elyſtere, ou appliquée ſur le ventre en forme de fomentation, appaiſe la douleur de colique, & chaſſe les vents; elle eſt bonne contre la toux inveterée, & cauſée par le froid. Il eſt bon de froter les plantes des pieds, l'épine du dos & les poignets, d'un onguent ou liniment, préparé de trois Ails, bien pilés & battus avec ſain de porc.

Pour guerir la colique qui ne cede pas aux remedes ordinaires; prenez trois gouſſes d'Ail, ou vingt à vingt-cinq rocamboles; écraſez-les bien, & delayez-les dans un demi ſetier de vin blanc, ou dans un bouillon, ou dans du lait chaud, & faites prendre cette potion au malade. On connoit une perſonne qui s'eſt guerie par ce remede d'une colique, qui l'avoit cruellement tourmentée pendant cinq jours & cinq nuits, ſans la laiſſer tranquille un ſeul moment.

Contre les douleurs de dents de cauſe froide, il n'y a rien de meilleur que de tenir en la bouche, du vinaigre, ou de la décoction d'Ail, ou appliquer ſur la dent trois gouſſes d'Ail pilées avec du vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, il faut leur faire manger des Ails avec du beurre frais, ou bien leur faire un cataplâme ſur l'eſtomac; ceux qui ont difficulté d'uriner, reçoivent un grand ſoulagement en mangeant de l'Ail. Il eſt ſpécifique contre le ſcorbut, & fort utile contre l'aſthme, & pour faciliter l'expectoration, ſi on en fait un liniment avec du miel & du beurre non ſalé, il guérit la teigne & la galle.

Pour empêcher que les oiſeaux ne nuiſent aux fruits nouveaux des arbres, il faut pendre aux branches quelque quantité d'Ails.

Outre toutes ces propriétés, l'Ail en a encore quelques autres particulieres, qui ſont d'appaiſer la ſoif & la faim, cauſées par une humeur acre & ſalée, de guerir la colique venteuſe, & de ſoulager ceux qui ont l'eſprit troublé. Etant cuit avec du lait, ou broyé & mêlé avec du fromage frais, il arrêtera les catharres & les fluctions, guérira ceux qui ſont enroués, tuera les vers des petits enfans; étant battu & appliqué au doigt annulaire, & mêlé avec un peu de ſafran, il appaiſera la douleur des dents. Ceux qui ſont ſujets au mal caduc, ſe trouveront ſoulagés, s'ils en prennent une gouſſe tous les matins à jeun, & les gouteux pareillement, pendant toute une année. On guerira de la fiévre, ſi on prend une gouſſe d'Ail broyée dans un verre de vin blanc, avec trente grains de poudre de mirrhe le jour de l'accès, lorſque le friſſon commence à prendre.

AILE. Terme de Fauconnerie. On dit monter ſur l'Aile, donner du bec & des pennes, pour exprimer les différentes manieres de voler.

AILES. En terme de jardinage. Ce ſont des branches d'arbres ou d'autres plantes qui pouſſent à côté l'une de l'autre. Ainſi l'on dit: *Ces branches ſont les Ailes.* Ce terme ſe dit auſſi par rapport aux artichaux, & ces Ailes ſont les pommes qui accompagnent le prineipal montant ſur la même tige. Ainſi les Jardiniers diſent: *Il ne reſte plus que des Ailes ſur nos pieds d'artichaux.*

Si on a donné ce nom à ces ſortes de productions, c'eſt à cauſe qu'étant ainſi placées, elles ſont comme des Ailes.

AIM

AIMAN. La pierre d'Aiman eſt une matiere metallique, qu'on trouve dans les endroits où il y a des mines de fer. On obſerve deux poles dans l'Aiman, parce qu'étant ſuſpendu à un fil, il tourne toûjours du même côté vers le même pole de la terre. On ſait qu'il attire le fer, & qu'un couteau qui en a été froté, enleve des aiguilles & d'autres petits morceaux de fer ou d'acier. Il communique encore aux aiguilles de bouſſole, la proprieté qu'il a de ſe tourner vers le pole. Il faut cependant remarquer, que la direction de ces aiguilles varie dans le même endroit, & qu'elle eſt différente dans les différens pays. Mr. de la Hire obſerva en 1666. & en 1667. que l'aiguille de la bouſſole ne déclinoit point de la méridienne tracée à l'Obſervatoire, & en 1712. au mois de Janvier, elle déclinoit de Onze dégrés vers l'occident.

AIR

AIR. Les Philoſophes regardent l'air comme étant compoſé de particules, qui ſont capables d'un grand reſſort. Celui que nous reſpirons environne la terre juſqu'à une certaine hauteur, c'eſt ce qu'on appelle *Athmoſphere*. Il eſt rempli de vapeurs & des

exhalaiſons, qui s'écoulent continuellement des différentes parties de la terre. Cet air entre par les poûmons, & ſe mêle dans les parties de notre ſang, auſquelles il eſt neceſſaire pour faciliter, par ſon reſſort la circulation, qui ſe fait du cœur aux extremités du corps, & des extremités au cœur. Il contribue auſſi à notre bonne ou mauvaiſe ſanté par les vapeurs & les exhalaiſons qu'il contient, ſuivant qu'elles ſont propres à corrompre le ſang ou à l'entretenir dans la ſituation, où il doit être pour coûler librement dans nos veines. Donc il n'y a rien qui puiſſe plus aiſément alterer nos corps & nos eſprits que l'air; car de ſa conſtitution dépend entierement la bonne & mauvaiſe diſpoſition des eſprits, des humeurs, & de toutes les parties du corps; c'eſt pourquoi, pour vivre bien ſain & fort long-tems, il faut reſpirer un bon Air, & fuir le mauvais, ou du moins le corriger.

Le bon Air vivifie les eſprits, réjoüit le cœur, ſubtiliſe les ſens, éguiſe l'entendement, & fortifie les membres, ſi bien que toutes les parties, tant animales & vitales, que naturelles, en ſont plus parfaites dans leurs actions; & par conſéquent celui qui eſt oppoſé, cauſe des effets tout contraires.

Lorſque l'Air eſt alteré, ou corrompu, ſi l'on ne peut s'en éloigner, l'on pourra le purifier par artifice, en brûlant du romarin, du geniévre, du cyprès, du laurier, du ſarment de vigne, du bois d'aloës, de ſantal; ou des gommes aromatiques, comme de l'encens, du ſtirax, du calamus, du benjoin, & autres ſemblables. Il y a des plantes qu'il faut rejetter, comme le noyer, le figuier, les choux, l'hieble, & la rue.

L'expérience nous montre qu'il n'y a preſque point de corps qui ne renferme quelque peu d'Air; mais les fruits & les plantes en contiennent beaucoup. C'eſt ce qui fait croire que l'Air ne contribue pas peu à leur accroiſſement, lors qu'il vient à ſe dilater par la chaleur du ſoleil. Il eſt auſſi vraiſemblable que dès que la terre commence au printems à être échauffée par les rayons de cet aſtre, la dilatation du reſſort de l'air, qui eſt enfermé dans les graines & dans les ſemences, ſert beaucoup à développer leur germe.

AIR. Arbre en plein Air. C'eſt un arbre qui a une tige de ſix pieds.

On dit en plein Air, à cauſe qu'il joüit pleinement de l'Air, ſans qu'aucun mur l'en puiſſe empêcher. Ce mot eſt fort bien trouvé.

AIR. Terme de Fauconnerie. L'oiſeau prend l'Air; c'eſt-à-dire, qu'il s'éléve beaucoup.

AIRAIN. Cuivre mélangé qui tient du cuivre rouge, & qui eſt très-malléable.

Pour lui donner la couleur de l'argent, jettez dans un vaiſſeau, où vous aurez mis une once d'eau forte, un gros d'argent en grénaille, ou coupé par pieces; lorſqu'il ſera entierement diſſous ſur un feu moderé, vous retirerez le vaiſſeau, & vous y jetterez une quantité ſuffiſante de tartre blanc, pour abſorber tout ce qu'il y a de liquide. Il reſtera une eſpece de pâte, qui donne la couleur de l'argent aux ouvrages d'Airain qui en ſont frottés.

AIRE. On dit, *une Aire de grange*, *une Aire à battre le blé*: Ce qui eſt en effet toûjours l'endroit où l'on s'occupe à ce travail. Il vient du mot *area* qui veut dire un lieu expoſé à l'air, à cauſe qu'anciennement & encore aujourd'hui en beaucoup d'endroits, on bat le blé en pleine campagne, ſur une place bien battue & bien ſeche, telle qu'il faut qu'elle ſoit pour y travailler.

Maniere de faire l'Aire.

En quelque endroit qu'on la place, ſoit dans la grange, ſoit dans les champs, il faut prémierement labourer la terre; enſuite étendre ſur tout l'eſpace une couche aſſez épaiſſe d'argile, ou terre glaiſe, qu'on aura eu ſoin de bien paitrir auparavant, en ſorte qu'elle ſoit un peu ferme. Après l'avoir laiſſée eſſuyer, on l'applanit avec un cilindre, ou gros rouleau de pierre fort peſant, ou avec une batte de Jardinier, ou enfin avec quelque autre inſtrument propre à cela, faiſant en ſorte qu'il n'y ait aucune fente, par où le grain puiſſe ſe dérober. Dans quelques Provinces Méridionales de la France, on détrempe la terre glaiſe, ou la terre ſimple avec de la lie d'olives non ſalée, & on y mêle beaucoup de paille, pour préſerver le grain des inſectes qui le rongent. Après cela, on applanit l'Aire, de la maniere que nous l'avons marqué. En quelques autres Provinces, après avoir labouré, battu & applani la terre, on répand par deſſus de la bouſe, ou fiente de vache & de bœuf delayée dans l'eau, cela forme une croûte unie, qui en ſéchant devient aſſez dure pour reſiſter à la violence du fleau.

AIRE. Nid de l'aigle, du faucon, & de tout oiſeau de proye. On dit en Fauconnerie, *un oiſeau de bonne aire*; c'eſt-à-dire, qui ſort de pere & de mere faciles à dreſſer.

AIRE. Terme de Géométrie. C'eſt la capacité intérieure d'une figure.

AIRE. Terme de Marine. C'eſt le Rhumb de vent, ou la trente-deuxiéme partie de la bouſſole de mer.

AIRELLE. Myrtille, Morets, Raiſin de bois; en Latin, *vitis idæa*. C'eſt un petit arbriſſeau qui a les branches menues, l'écorce verte, les feuilles ſemblables à celles du buis; mais moins épaiſſes & un peu dentelées. Ses fleurs qui ſont rondes, creuſes & d'un blanc tirant un peu ſur le rouge, produiſent des bayes ſemblables à celles du geniévre, pleines de ſuc & pluſieurs petites graines blanchâtres. Cette plante croît dans les terres ſabloneuſes, dans les bois & autres lieux incultes.

On ſe ſert en Médecine de ſes bayes pour toutes ſortes de flux de ventre; parce qu'elles ſont aſtringentes, deſſicatives, & rafraichiſſantes. On les donne en Rob, qui eſt un ſyrop épais, ou en poudre, depuis un gros juſqu'à deux, ou en décoction juſqu'à demi once dans la diſſenterie. On peut faire avec leurs graines & le ſel commun, des fomentations, qu'on applique ſur le ſein des femmes nouvellement accouchées, pour diſſiper le lait. Certains Cabaretiers ſe ſervent du ſuc de ces bayes pour teindre leurs vins blancs, & même pour en augmenter la quantité. Cette falſification eſt mauvaiſe.

AIRER. Terme de Fauconnerie. Se dit des oiſeaux de proye qui font leurs Aires, ou leurs nids ſur les Rochers.

AIS

AIS. Planche de bois.

AIS. Terme de Relieur. Petite planche planée, & polie avec de la peau de chien marin, laquelle ſert à fouetter les livres; c'eſt-à-dire, à les lier avec une fiſcelle pour en marquer les nerfs.

AISSELLES. *Pour en ôter la puanteur.* Prenez moëlle de la racine d'artichaux une once; faites la bouillir dans une livre & demi de vin à la diminution du tiers. On en boit un coup en ſortant du bain, & après le repas.

AJU

AJUSTER. Terme uſité parmi les Fleuriſtes.

Ils diſent : *je viens d'Ajuſter un œillet* ; & Ajuſter un œillet n'eſt autre choſe qu'en arranger les feuilles, de telle maniere qu'au défaut de l'ordre naturel, elles ſe trouvent chacune ſi bien diſpoſées, que l'œillet en eſt plus large à cauſe des extrémités de leur caſſe, qui ont été un peu courbées. L'on s'applique à ce travail, lors que cette fleur eſt toute épanoüie, & qu'on voit que la nature n'y a pas apporté un bel ordre.

AJUSTAGES. Ce ſont des pieces de fer blanc, ou de cuivre de diverſes figures, que l'on ajoûte au bout d'un tuyau de fontaine pour en faire ſortir l'eau en différentes manieres. Il y en a qui forment des fleurs de lys, d'autres des vaſes de diverſes façons, comme on en voit à Verſailles.

A L A

ALAN. Terme de Vénerie. C'eſt un gros chien d'eſpece de dogue.

ALATERNE. C'eſt un arbriſſeau qui eſt une eſpece de filaria. On les diſtingue neanmoins en ce que le filaria a ſes feuilles rangées deux à deux, au lieu que l'Alaterne les a diſpoſées alternativement. On le met en buiſſon dans les plates bandes des parterres, on l'éleve auſſi en caiſſe dans une terre compoſée d'un tiers de terre à potager, & un tiers de terreau de couche. Ses feuilles ſont rafraichiſſantes & bonnes dans les inflammations de la bouche & de la gorge, en gargariſme.

A L B

ALBATRE. On le trouve dans les mines de marbre. C'eſt un marbre, qui n'a pas encore reçû ſa perfection. Cette pierre eſt ſi molle qu'on la peut couper avec un couteau. C'eſt une eſpece de plâtre ou de chaux ; car étant calcinée, elle donne une leſſive toute ſemblable à l'eau de chaux vive. Dioſcoride dit, qu'étant brûlé & mêlé avec de la reſine ou de la poix, il diſſout toutes ſortes de duretés ; que mêlé avec du cerat, il adoucit la douleur d'eſtomac, ſi on en applique deſſus, & qu'il comprime & reſſerre les gencives. On peut ajoûter qu'il abſorbe l'âcreté qui tombe ſur les gencives dans le ſcorbut, & qu'il nettoye les dents.

L'ALABATRE s'endurcit à l'air, comme l'expérience nous le fait voir, à cauſe qu'y étant expoſé, il ſe dépouille peu à peu, comme tous les autres marbres, de l'humidité qu'il avoit retenue de la terre. Il y en a de pluſieurs ſortes à raiſon de leurs différentes couleurs, la plus belle & la plus commune eſt le blanc. Celui qui eſt fort luiſant & poli, à cauſe de la reſſemblance qu'il a avec l'ongle, s'appelle onyx.

Cette pierre n'eſt pas fort en uſage en Medecine, car elle n'entre en aucune compoſition, ſi ce n'eſt dans l'onguent dit *Alabaſtrum*.

Pour blanchir l'Albâtre.

Faites infuſer dans du verjus l'eſpace de douze heures ou environ, de la pierre ponce réduite en poudre fort ſubtile ; enſuite frottez bien l'Albâtre avec une éponge, ou linge trempés dans cette infuſion ; lavez-la avec de l'eau claire, en l'eſuyant bien avec un linge ; enfin eſſuyez-la avec un linge ſec & bien blanc.

ALBERGE. Sorte de pêche de trois eſpeces. La jaune en dehors & en dedans eſt d'une groſſeur médiocre, un peu plate & d'un goût excellent. La rouge qui eſt plus plate, & qui a la chair blanche, n'eſt pas ſi bonne que la prémiere. La violette dont le dedans eſt d'un rouge brun violet, eſt plus petite, moins bonne, & à cauſe de cela, plus rare que les deux autres.

ALBRAN. Jeune Canard ſauvage.

ALBRENE'. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiſeau de proye, qui a perdu entierement ſon plumage, ou une partie ſeulement.

A L E

ALEMBIC. C'eſt un vaiſſeau qui ſert à diſtiller. Dans ſa ſignification étroite, c'eſt un vaſe rond, élevé en pointe vers le haut, & plus large par le bas. Il a en dedans un rebord courbé, & aſſez large pour recevoir les liqueurs : ce rebord eſt percé pour laiſſer écouler la liqueur, laquelle ſort par un long bec ou tuyau, & tombe dans un autre vaiſſeau qu'on appelle le récipient. Ce vaſe eſt adapté à un vaiſſeau qu'on appelle la cucurbite, & dans lequel on met la liqueur qu'on veut diſtiller. La force du feu éleve de la liqueur contenue dans la cucurbite des vapeurs qui ſont reçûes dans l'Alembic, où elles ſe condenſent, ſoit par la froideur de l'air extérieur, ſoit par l'eau qu'on y applique extérieurement, & ſe convertiſſent en liqueur, laquelle s'écoule dans le récipient par le bec de l'Alembic. Comme ce vaiſſeau reſſemble à une chapelle à l'antique, on l'appelle *Chape*, *Chapelle* ou *Chapiteau*.

Quelquefois on met autour de ce chapiteau, une eſpece de baſſin rempli d'eau fraiche, qui ſert à condenſer & à réſoudre les vapeurs qui s'élevent de la cucurbite. Quelquefois le bec de l'Alembic eſt joint à un tuyau entortillé, qui à cauſe de cela s'appelle *Serpentin*, & qui paſſe à travers un tonneau plein d'eau froide & que l'on a ſoin de rafraîchir à meſure qu'elle s'échauffe. On ſe ſert plus ordinairement en ce cas d'une chape étamée, en forme de tête qu'on appelle tête de more, autour de laquelle il n'y a point de refrigerant. Mais par le mot d'Alembic on comprend toute la machine qui ſert à diſtiller. *Voyez* DISTILLATION.

ALETHE. Terme de Fauconnerie. Oiſeau pour la Perdrix.

ALEXIPHARMAQUE, ou *Alexitere*. Médicament qui réſiſte au venin.

ALEZAN, ou *Alzan*. *Voyez* CHEVAL.

A L G

ALGE'BRE. Arithmétique qui employe les lettres de l'Alphabeth, pour faire plus facilement les calculs, & les démonſtrations Mathematiques.

A L I

ALIAIRE, ou *Alliaire*. Eſpece de Julienne, qui eſt bonne dans les ſauces & ragoûts, & utile contre le venin, la cangréne & les difficultez d'urine. On s'en ſert en décoction ; elle a l'odeur & le goût de l'ail.

ALIENATION. Egarement cauſé par la foibleſſe de l'eſprit.

La poudre d'une tortue eſt fort bonne pour toute aliénation d'eſprit. La racine du petit chardon, nommé communément chardon volland, ou panicaut, ou chardon à cent têtes, infuſée dans du vin blanc l'eſpace de douze heures ou environ, guérit l'aliénation d'eſprit ; on en a vû l'expérience, il n'y a pas long-tems.

ALIER, ou *Trimailler*. Filet compoſé de trois filets poſés à côté l'un de l'autre, celui du milieu ayant les mailles étroites, & les deux autres fort larges. On l'attache à pluſieurs petits bâtons, qu'on fiche en terre, & alors il forme une eſpece de petite haye, que les perdrix & les cailles ne peuvent traverſer ſans ſe prendre dans une poche que fait le filet du milieu. *Voyez* HALLIER.

ALIGNEMENT. Prendre des alignemens ſe dit parmi les Jardiniers, lors qu'il eſt queſtion de dreſſer des allées, des rangées d'arbres & d'autres compartimens. On dit auſſi : *Tirer des alignemens : Il faut que les herbages, pour être proprement plantés ſur des planches, ſoient mis ſur des alignemens tirés au cordeau.*

ALIGNER. C'eſt la même choſe que prendre des alignemens. On dit : *Alignez-moi cette planche.* Aligner vient de *lineare*, qui veut dire, tirer des lignes. Et comme dans le jardinage, on ne ſauroit rien faire de juſte ſans aligner, on a cru que ce terme-ci ſeroit admis, comme il a été en effet.

ALIMUS. Arbriſſeau qui eſt d'un beau verd, & dont la fleur reſſemble à celle du muguet.

ALISIER. Grand arbre dont la racine eſt d'un beau noir, & qui a les feuilles ſemblables à celles du mûrier, dentelées tout autour. Son fruit eſt plus gros que le poivre, il a la figure de la ſève, & la couleur de l'azerole. Il eſt bon à manger, & on en fait du vin, qui approche du moût, qu'on tire du raiſin. Sans preſſer le fruit, on peut le mettre entier dans le tonneau, jetter enſuite à proportion de l'eau par deſſus, le laiſſer fermenter pendant deux ou trois jours, & après cela s'en ſervir. La meilleure eſpece d'Aliſier eſt celle dont le fruit n'a point de noyau. Il eſt aſtringent.

Cet arbre veut être expoſé au Midi, ou à l'Orient; & il aime une terre graſſe & labourée pluſieurs fois, ſur tout pendant les quatre prémieres années. Le trou qu'on fait pour le planter, doit avoir deux pieds cubiques. Si l'on en plante pluſieurs, il faut les mettre à quinze, ou dix-huit pieds de diſtance les uns des autres, parce qu'ils étendent leurs branches fort au loin, ce qui fait un ombrage d'autant plus agréable, qu'ils ne ſont ſujets à aucune vermine.

ALISMA. C'eſt une eſpece de Doronique. Ses feuilles qui ſortent de ſa racine, ſont comme celles du Plantin, mais plus étroites & plus tournées contre terre. Sa tige eſt menue & haute d'un pié & demi, avec une tête faite en bouquet. Sa fleur eſt radiée, petite, de couleur blanche & pâle. Sa racine eſt ſemblable à celle de l'ellebore noir, rampant ſous terre, menue, odoriférante & un peu groſſe.

Cette plante croît aux lieux montagneux; elle eſt ſudorifique, elle diſſout le ſang caillé. Sa racine ſert contre les morſures venimeuſes, & les maux de matrice. Sa decoction rompt la pierre dans les reins, provoque l'urine & les mois.

ALK

ALKAEST. Van Helmont eſt le prémier qui s'eſt ſervi de ce terme pour ſignifier un diſſolvant univerſel, c'eſt-à-dire, une liqueur qui diſſout, & extrait les trois regnes, de telle ſorte qu'elle conſerve dans leur entier la tiſſure des parties ſur leſquelles elle agit; & après la diſſolution, elle ſe ſépare ſans avoir reçû aucune altération. Les Alchimiſtes nous diſent des merveilles de leur Alkaeſt; mais ils s'expliquent en termes ſi obſcurs & ſi énigmatiques, qu'on voit bien qu'ils n'ont pas voulu ſe faire entendre. D'ailleurs les Medecins les plus ſinceres avouent qu'ils n'ont jamais pû y réuſſir, quelques peines qu'ils ſe ſoient données pour y parvenir. On prétend que l'Alkaeſt ſe tire du Mercure.

ALKALI. C'eſt un ſel, dont chaque partie eſt raboteuſe, inégale, poreuſe, & qui excite ſur la langue, un ſentiment d'âcreté. Ce ſel a pris ſon nom d'une plante nommée, *Kali*, en François *ſoude*, qui croît ſur les côtes de Languedoc & de l'Eſpagne. Si on fait brûler cette plante & qu'on faſſe une eſpece de leſſive de ſa cendre, l'eau ſe charge d'une grande quantité de ce ſel, que l'on vient de décrire.

Les liqueurs chargées de ces Alkali ſont appellées liqueurs alkalines; elles fermentent & bouillonnent avec les acides, & rendent le ſyrop violat d'une couleur verte. Si on mêle un acide avec un alkali, comme de l'eau forte avec de l'huile de tartre faite par défaillance, il ſe fait auſſi-tôt une fermentation accompagnée de chaleur, & d'une grande multitude de petits jets d'eau, qui s'élevent vers le milieu de la ſurface de la liqueur; & il ſe forme en même-tems un ſel au fond du verre.

L'eau de chaux, le tartre, l'eſprit d'urine & celui du ſel armoniac ſont des alkali. On les employe contre les douleurs & les tumeurs cauſées par des acides. La liqueur de tartre & l'eau de chaux diſſipent les tumeurs. L'eſprit de ſel armoniac préparé avec la chaux vive appaiſe les douleurs de la goute. Les inflammations, les érésipeles, les contuſions des parties nerveuſes, & les tumeurs des mammelles cauſées par la coagulation du lait cedent aux mêmes remedes.

ALKALISER. C'eſt tirer le ſel de tous les végétaux & mineraux après leur calcination par le moyen de la leſſive, c'eſt-à-dire en verſant pluſieurs fois de l'eau qui s'impreigne de leur ſel.

ALKEKENGE, ou Coqueret. Plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pié & demi, menues & rougeâtres, ayant des feuilles comme celles de la morelle, mais un peu plus grandes. Ses fleurs ſont des roſettes à pluſieurs pointes, de couleur blanche; ſon fruit qui devient mou & rouge en mûriſſant, & qui eſt renfermé dans une eſpece de veſſie membraneuſe, eſt aſſez ſemblable à la ceriſe; il eſt d'un goût aigrelet & un peu amer. Au tems des vendanges, on fait cuver avec le moût une quantité de ces fruits, égale à celle des raiſins. Ce vin eſt propre pour exciter l'urine, pour faire ſortir la pierre & la gravelle, contre la colique néphrétique, & pour purifier le ſang. Il en faut prendre un bon verre le matin. On peut auſſi écraſer quatre ou cinq de ces fruits dans un verre de vin blanc, ou dans une émulſion ordinaire. On en prend ordinairement en décoction, & quelquefois ſechés & pulveriſés. Si on en tire le ſuc par expreſſion, il faut le clarifier, & la doſe eſt d'une demi-once; mais ſi on l'épaiſſit en conſiſtence d'extrait, elle n'eſt que d'une demi once au plus.

Cette plante croît dans les vignobles & aux lieux ombrageux : elle demande une bonne terre, bien cultivée & ſouvent arroſée. On la multiplie de ſemence & de plant enraciné en Mars.

ALKERMES. Confection qui ſe fait à Montpellier, avec le ſuc des grains de Kermes, & de pomme, les feuilles d'or, l'ambre gris, le muſe, l'azur, le ſantal, la canelle, la ſoye crue & les perles.

ALKOOLISER, ou réduire en alkool. Terme de Chimie, qui ſignifie ſubtiliſer, comme lorſqu'on pulveriſe quelque mixte juſqu'à ce que la poudre ſoit inpalpable. On employe auſſi ce mot pour exprimer un eſprit très-pur; ainſi on appelle l'eſprit de vin bien rectifié, *Alkool de vin.*

ALL

ALLELUYA, ou pain à coucou. Cette plante eſt excellente dans les hévres malignes, & contre toutes ſortes d'inflammations internes. On en fait des tiſannes, des infuſions, des bouillons avec du veau, des juleps & des conſerves. Elle entre auſſi dans l'onguent Martiatum.

ALLE'E. En terme de jardinage, s'entend d'un lieu où l'on ſe promene; Ainſi on dit : *Ces Allées con-*

vertes & à perte de vue ſont agréables : ce jardin a des allées qui flattent beaucoup la vûe.

Il y a pluſieurs ſortes d'allées. Les allées de gazon, qu'on a ſoin de tems en tems de faucher pour rendre le tapis plus uni, & par conſéquent plus agréable aux yeux ; les allées ſablées qu'on ratiſſe. Une allée en perſpective, eſt celle qui eſt plus large à ſon entrée, qu'à l'iſſue, pour la faire paroître plus longue.

Les Allées ſe bordent particuliérement de charmille, & ſont plantées de toutes ſortes d'arbres, comme orangers, tilleuls, arbres fruitiers, &c.

On appelle contre-allées, les deux petites qui ſont de chaque côté de la plus grande.

ALLER de bon tems ; c'eſt-à-dire, qu'il y a peu de tems que la bête eſt paſſée ; & pour lors on dit, les Veneurs *alloient de bon tems*, lors que le Roi arriva.

ALLER d'aſſûrance ; c'eſt-à-dire, que la bête va au pas, le pié ferré, & ſans crainte.

ALLER au gaîgnage, c'eſt-à-dire, que la bête fauve, qui eſt le cerf, le daim & le chevreuil, va dans les grains pour y viander & manger ; ce qui ſe dit auſſi du lievre.

ALLER de hautes erres ; c'eſt lors qu'il y a ſept ou huit heures qu'une bête eſt paſſée. On dit, ce lievre va *de hautes erres*.

ALLER en quête ; c'eſt quand le valet de limier va au bois pour y détourner une bête avec ſon limier.

ALLER. Terme de Venerie, aller ſur ſoi, ſe ſur-aller, ſe ſur-marcher. Se dit de la bête qui revient ſur ſes erres, ſur ſes pas, en retournant par le même chemin qu'elle avoit pris.

ALLURE. Maniere de marcher des bêtes.

ALLONGE'. Terme de Venerie. Se dit d'un chien qui a les doigts du pié étendus, par une bleſſure qui lui a offenſé les nerfs En Fauconnerie, on appelle oiſeau allongé, celui qui a toutes ſes pennes entieres, & d'une fort bonne longueur.

ALLONGER le trait à un limier ; c'eſt le laiſſer déployé tout de ſon long.

A L O

ALOES. Cette plante a les feuilles ſemblables à celle de la ſquille ; elles ſont longues, épaiſſes, charnues, un peu larges & pleines de ſuc ; elles ſortent de la racine & s'ouvrent en arriere. Elles ſont dentelées des deux côtés, & armées de pointes courtes rangées en ſcie. Sa tige qui ſort du milieu des feuilles, ſoûtient en ſa ſommité des fleurs blanches, auſquelles ſuccedent des fruits diviſés chacun en trois loges, remplies de ſemences plates. Toute cette plante eſt puante, extrémement amere au goût, étant attachée à une ſeule racine, comme à un pieu fiché en terre. Elle croît en abondance dans l'Inde, dans l'Arabie & en d'autres lieux maritimes ; on en trouve auſſi en Eſpagne.

Le bois d'Aloës eſt réſineux, c'eſt un puiſſant confortatif ; mais il eſt rare d'en trouver en Europe ; on dit que dans les Indes & autres ſemblables climats, il vient grand comme l'olivier. Le meilleur a une couleur fort brune, il eſt rempli de veines griſes, & d'une humeur graſſe, & quoiqu'il ſoit peſant, il ne va pas au fond de l'eau. On s'en ſert à compoſer des parfums. Il eſt fort amer, & reſerre moderément ; étant lavé, il fortifie & purge l'eſtomac ; il lâche le ventre & fait dormir. Le trop grand uſage nuit à ceux qui ont la diſpoſition à la phtiſie ; il eſt bon contre le debordement de bile ; & étant mêlé avec d'autres médicamens, il les empêche de nuire, outre quantité d'autres propriétés. Voyez *Dalech. tom. 2. lib. 16. ch. 28.*

Quelques Naturaliſtes ont avancé que l'Aloës ne fleuriſſoit que de cent ans en cent ans ; que quand la fleur s'ouvroit, il ſe faiſoit un bruit comme d'un coup de piſtolet, & que pour lors ſa tige montoit extraordinairement en peu de tems. Rien de tout cela n'eſt arrivé au jardin du Roi, où on l'a vû fleurir, ſans y remarquer aucun de ces prodiges.

Le ſuc épaiſſi de cette plante a retenu le même nom ; on en a fait trois eſpeces. Aloës Succotrin, ou Lucide, qu'on appelle auſſi Socotrin, & Cicotrin ; Aloës Hépatique, & Aloës Cabalin.

Le Succotrin a pris ſon nom de l'Iſle de Soccotra, d'où l'on en tiroit autrefois une grande quantité. Pour être bon, il doit être roux, gras, pur, luiſant en dehors, & citron en dedans, facile à ſe diſſoudre, friable, amer au goût, d'une odeur deſagréable, & devenir jaune quand on le pulveriſe. On le tire par des inciſions faites à la plante, & la liqueur qui en ſort, s'épaiſſit enſuite au ſoleil. Il eſt ordinairement enfermé dans une veſſie.

L'ALOES Hépatique eſt ainſi nommé, parce que ſa couleur intérieure eſt ſemblable à celle du foye. Il n'a point d'autre différence avec le Succotrin, que ſa couleur obſcure. Il faut le choiſir le moins puant qu'il ſe pourra ; car pour l'ordinaire, il eſt d'une puanteur inſuportable.

L'ALOES Cabalin eſt le plus groſſier & le plus terreître ; on l'a appellé Cabalin, à cauſe qu'on le donne aux chevaux dans leurs maladies. Pour le tirer, on pile la plante, & on exprime le ſuc avec la preſſe ; enſuite on le met épaiſſir au feu ou au ſoleil. Les Droguiſtes conviennent, que c'eſt une très-mauvaiſe drogue, n'étant qu'un reſidu brûlé, qui n'a ni force, ni vertu. Les Maréchaux devroient lui ſubſtituer l'hépatique.

L'ALOES purge doucement en fortifiant l'eſtomac, par ſa ſubſtance gommeuſe, mais il faut le prendre en mangeant ; & il cauſe des tranchées, des hémoroïdes & des douleurs par ſa ſubſtance réſineuſe ; il provoque les mois, il tue les vers, il diſſout les humeurs pituiteuſes & gypſenſes ; il empêche auſſi la corruption, lorſqu'il eſt appliqué extérieurement. Il contient des parties balſamiques qui deſſechent & conſolident les playes.

Pour préparer l'Aloës, ſelon les regles des Chimiſtes, on le purifie en le diſſolvant dans des eaux diſtillées, & dans des ſucs de roſes, ou bien de violettes, puis en le filtrant & coagulant. On pourroit ſe ſervir des eaux diſtillées de bourache, ou de chicorée, qui ſont hépatiques ; car on ſe ſert pour préparer l'Aloës d'une liqueur convenable à ſa vertu, qui eſt hépatique.

On prend demi livre d'Aloës, le meilleur qu'on peut trouver ; on le met dans une cucurbite de verre, & on verſe par deſſus une livre & demi de ſuc de violettes ; on couvre la cucurbite d'un chapiteau aveugle, & on le met en digeſtion l'eſpace de quarante-huit heures, pendant lequel tems l'Aloës ſe diſſout dans ce ſuc, & s'il y a quelque terreſtréité, elle ſe trouve au fond. On verſe la diſſolution par inclination, & on la filtre ; puis on la fait évaporer dans une écuelle vernie au bain marie ; & on la réduit en maſſe, dont on puiſſe former des pilules de la peſanteur de ſix ou huit grains, deſquelles on prend une ſeule, demi heure avant ſouper, pour lâcher le ventre doucement, & pour évacuer comme inſenſiblement les glaires & viſcoſités du ventricule. On en fait auſſi de la groſſeur de la tête d'une épingle, & on les appelle pilules de Francfort ; enfin on appelle cette maſſe, *Aloes violata*, comme on appelle *roſata* celle qui eſt diſſoute dans le ſuc de roſes.

On tire de l'Aloës une teinture avec l'eſprit de coin, de la même maniere que celle qu'on tire de la

Mirrhe. Cette teinture eſt réſolutive & déterſive ; contre la cangrene, pour nettoyer les playes & les vieux ulceres, pour diſſoudre les humeurs gypſeuſes, & pour faire revenir les chairs.

L'Aloës ſuccotrin eſt le meilleur pour l'uſage intérieur ; & au contraire, l'hépatique l'emporte ſur le ſuccotrin, pour l'uſage extérieur.

ALOSE. Poiſſon de mer, qui paſſe dans les rivieres, ſur tout dans celles qui ſont graveleuſes, comme la Loire, la Garonne, &c. remontant quelquefois plus de trois cens lieues, à la ſuite des bateaux de ſel, qu'il aime extrémement. Ses écailles ſont grandes, minces & faciles à détacher ; il a ſur les yeux, de chaque côté, une écaille fort luiſante ; ſon dos eſt d'un blanc jaunâtre ; ſes côtés & ſon ventre d'un blanc argentin ; & ſa langue tire ſur le noir. Sa chair eſt délicieuſe au goût ; mais il faut qu'elle ſoit fraîche. On fait rôtir l'Aloſe à petit feu, ſur le gril, & on la ſert avec une farce, ou à la ſauſſe blanche ou rouſſe avec capres : on la met auſſi au court-bouillon.

Au reſte, les prémieres, ni les dernieres Aloſes ne ſont pas les meilleures ; quand on veut les manger bonnes, il faut les faire euire, ſi l'on peut, en ſortant de l'eau, & lorſqu'elles ſont le plus abondantes ; elles ſont extrémement indigeſtes.

On trouve dans la tête de ce poiſſon, un os pierreux, qui eſt alkali, & propre pour diſſoudre la pierre, pour faire pouſſer la gravelle, & pour abſorber les acides.

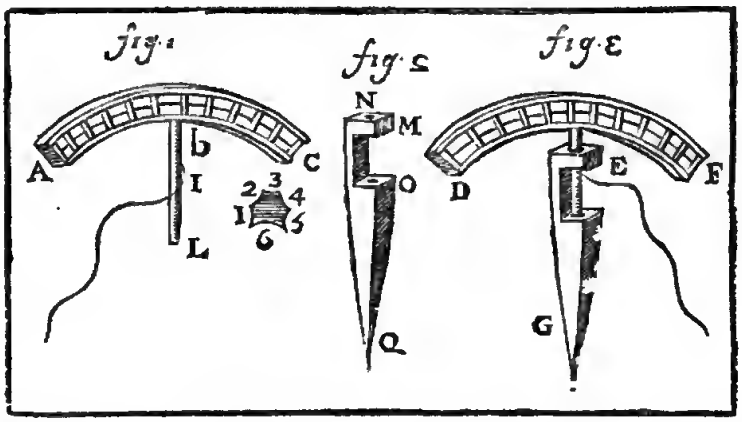
ALOUETE. C'eſt un petit oiſeau gris, qui chante dès le matin, quand il fait beau tems ; il eſt aſſez connu ; il couve en May, en Juillet & en Août ; ſes petits ſont en état de ſortir en dix ou douze jours ; il vit neuf à dix ans.

Il y en a de deux ſortes ; une hupée ou crêtée, & l'autre qui ne l'eſt point : celle-ci vole en troupe, c'eſt le premier oiſeau qui annonce l'été. La crêtée va plus ſouvent à terre que l'autre. Ces deux eſpeces ſe nourriſſent de vers, de grains & de fourmis. On les met en eage ; elles ſont très-bonnes à manger, lorſqu'elles ſont jeunes, pourvû qu'on les choiſiſſe tendres & bien nourries. Leur chair eſt ferme, brune, d'un bon ſuc, & facile à digérer.

On employe le cœur & le ſang de l'Alouete dans la colique venteuſe & dans la néphrétique ; on s'en ſert auſſi pour pouſſer le ſable & les phlegmes des reins & de la veſſie.

Pour prendre les Alouettes au miroir.

On les prend diverſement : la maniere la plus commune eſt avec des nappes, qui ſe tendent comme pour les ortolans ; c'eſt pourquoi, on fera les mêmes obſervations, à la reſerve qu'il faut ſe ſervir d'un miroir, & que les appellans ſont à terre, au lieu qu'on met les ortolans ſur des petites fourchettes.



Le miroir dont on ſe ſert pour prendre les Alouettes, eſt fait de différentes pieces, qui ſont repréſentées par les figures 1. 2. & 3. de la premiere planche. Prenez un morceau de bois AC d'un pouce & demi d'épaiſſeur, long d'environ neuf pouces ; il faut le tailler, de ſorte qu'il ſoit courbé en arc, comme vous le voyez en A B C, & qu'il ait ſix faces ſuivant ſa longueur.

La figure marquée 1. 2. 3. 4. 5. 6. repréſente ſa coupe ; la face de deſſous 6. doit être large d'un pouce & demi ; les autres faces doivent diminuer l'épaiſſeur de telle maniere, que celle de deſſus marquée 3, n'ait plus qu'un demi pouce de large. Les cinq faces 1. 2. 3. 4. 5. ſeront toutes entaillées en creux, pour y maſtiquer de petits morceaux de miroir. Au milieu de la face inférieure marquée 6. ou B, dans la premiere figure, il faut faire un trou pour recevoir une cheville de bois, longue de ſix pouces, & groſſe comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou I au milieu, pour y attacher une corde.

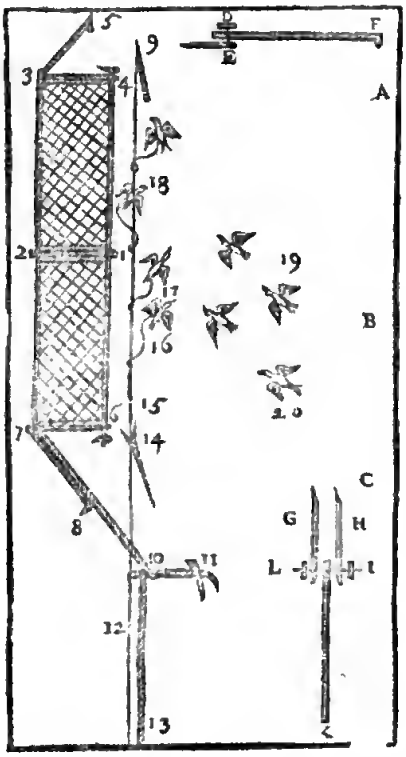
Prenez enſuite un autre morceau de bois NQ de deux pouces d'épaiſſeur, long d'un pié, que vous amenuiſerez par le bout Q pour le ficher en terre. Faites-y une entaille MO, dont la hauteur MO ſoit de deux pouces, & la profondeur du morceau de bois d'un pouce & demi. Percez ce morceau de bois par ſa partie ſupérieure N, & continuez le trou juſqu'au deſſous de l'entaille MO de la longueur d'un pouce ; c'eſt dans ce trou que vous ferez entrer la cheville IB adaptée au morceau de bois taillé à facetes, comme vous le voyez repréſenté dans la troiſiéme Figure.

Enfin, vous paſſerez une corde dans le trou qui a été pratiqué au milieu de la cheville, & vous la roulerez alentour ; le miroir ſera achevé. Il le faudra ficher en terre au milieu de deux nappes, & un peu devant des muetes, en telle façon que la perſonne qui ſera dans la Loge, tirant la fiſcelle, le miroir tourne de côté & d'autre, ainſi que les petits moulinets, que les enfans font tourner dans une noix, qu'ils appellent guindres, ou noiſoles ; cette invention ſert lorſque le Soleil paroit, il faut les faire marcher inceſſamment, tous ces miroirs éclatent, ce qui donne envie aux oiſeaux de voltiger aux environs, pour voir ce que c'eſt, & lors qu'ils ſont à hauteur convenable, on les prend. La vraye ſaiſon de cette chaſſe, eſt depuis le mois de Septembre ; & principalement le matin pendant les gélées blanches. Conſultez le mot ORTOLAN, & vous y verrez la Figure des

deux nappes, dont il eſt parlé dans cet article-ci.

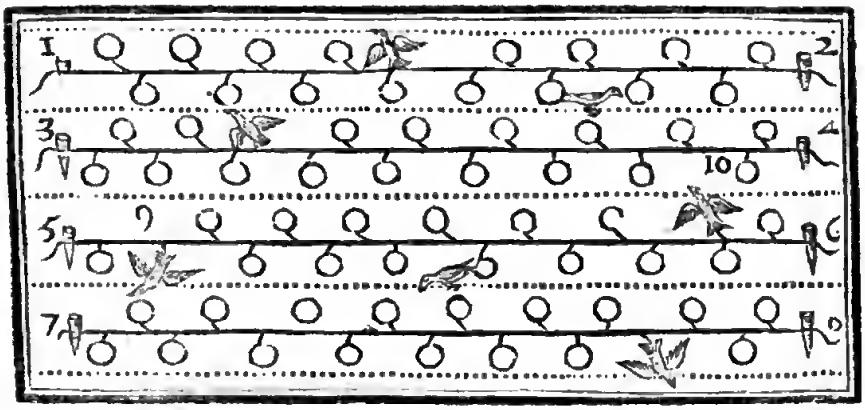
On prend de la même maniere les Pluviers, Canards, & Ortolans; mais il faut remarquer qu'on doit avoir le viſage, ou le dos tourné du côté du vent, afin que les deux nappes faſſent leur effet.

Pour prendre les Alouettes à la ridée.



Les Payſans prennent encore les Alouettes avec des filets, qu'ils attachent bout à bout; ils nomment cette façon de chaſſe *la Ridée*. L'hyver, lorſqu'il gele bien fort, ces oiſeaux vont en grandes bandes, & volent d'une campagne à l'autre pour chercher à manger; & lors qu'on les fait lever, ils volent bas, ridans contre terre, & ils ſe poſent où ils en voyent quelques autres; c'eſt pourquoi on en prend facilement, & en quantité. Les filets dont on ſe ſert, ne ſont autres que les deux nappes, dont on ſe ſert, pour prendre les Alouettes au miroir, & qu'on attache bout à bout. Il faut avoir trois bâtons, ſemblables à celui qui eſt ici marqué D E F, longs de cinq ou ſix pieds, bien droits & aſſez forts, avec une coche à chaque bout, à l'une deſquelles ſera attaché d'un côté un piquet E, long d'un pié & demi & de l'autre une petite cheville D, de deux ou trois pouces de longueur; un de ces trois bâtons aura deux piquets attachés au bout, à l'oppoſite l'un de l'autre, & il y aura auſſi deux petits bâtons ou chevilles liées, au côté de chaque piquet, comme le montre la Figure G, L, X, I, H. Le bâton I, X, aura deux coches à ſes extrémités, une X, pour y mettre le filet & le bout I, où ſont attachés les deux piquets G, H, & au coté de chaque piquet les chevilles L, I; & quand on veut prendre les Alouettes, il faut s'en aller trois ou quatre perſonnes de compagnie dans une campagne, qui ſoit unie; c'eſt-à-dire, qui ne ſoit point montueuſe, & déployer les filets & les étendre de long; puis attacher les trois bâtons aux deux bouts & au milieu; & mettre au milieu le bâton, auquel il y a deux piquets, afin que le filet tourne plus facilement & plus promptement, étant guidé par ce bâton, qui tournera entre les deux piquets, que vous joindrez en terre, & les deux autres bouts vis-à-vis l'un de l'autre; de ſorte que les quatre piquets ſe trouvent tous piqués en ligne droite, & que la corde du bas des nappes ſoit fort roide. Ayez une corde cablée 3, 5, longue de douze pieds, que vous attacherez d'un bout au bâton 3, & de l'autre à un piquet 5, qu'on fichera en terre, vis-à-vis des piquets 4, 1, 6. Vous mettrez de même une autre corde longue de dix pieds au bout du bâton 7, avec un piquet 8, à l'autre bout, que vous coignerez en terre, au droit des autres, le tirant de toutes vos forces, pour faire que la corde d'en haut ſoit auſſi roide que celle d'en bas Il faudra avoir une autre corde longue de dix ou douze toiſes, que vous paſſerez dans une poulie, & l'attacherez d'un bout au bâton 7, & l'autre ſera lié à un piquet derriere la Loge, qui doit être de chaume, autour de quelques brins de bois; on arrêtera la poulie, à quinze pied du filet à l'endroit marqué 10, avec une corde liée à un piquet 11; de ſorte que l'eſpace d'entre la poulie & ſon piquet, ſoit d'un pié & demi de longueur, & que la poulie avance de deux pieds en dedans du bas du filet, afin qu'il tourne plus vite. Le tout étant ajuſté; une perſonne s'aſſoira dans la Loge pour tirer la corde, & faire tourner les nappes, ſi-tôt que les prémiers oiſeaux de la troupe ſeront au deſſus du bas filet, pendant qu'il y prendra garde, les autres s'en iront faire lever les Alouettes, & les chaſſeront du côté où ſont tendues les nappes, afin de les contraindre d'y aller. Les perſonnes ſe doivent diſpoſer, en ſorte que le gibier 19, 20, ſoit comme entre les trois perſonnes que je ſuppoſe venir l'un de l'endroit marqué A, l'autre de B, & le troiſiéme de C; mais il faut que les deux qui marcheront aux endroits, A, C, avancent plus que celui du milieu; & ainſi les Alouettes ſe verront comme enfermées de trois côtés, & ſeront obligées de voler droit, par deſſus les filets; & pour les y faire encore aller plûtôt, ayez une fiſcelle, qui ſoit bien longue, laquelle vous attacherez d'un bout à la pointe d'un petit bâton 9, qui ſera haut d'un pié & demi, ou deux pieds, piqué droit en terre à deux pieds proche des nappes; & de-là elle paſſera ſur une petite fourchette 14, de même hauteur que l'autre verge, & piquée pareillement en terre; & l'autre bout de cette fiſcelle ſera porté à la Loge. Liez à cette fiſcelle, trois ou quatre oiſeaux, 15, 16, 17, 18, qu'on attachera par les pieds, avec de petites fiſcelles, longues d'un pié & demi, & lorſque la perſonne, qui ſera dans la Loge, verra voler la bande d'Alouettes, il ſera voltiger celles de la fiſcelle, en la tirant un peu; & quand les autres les appercevront, elles s'en iront tout droit. Lorſque le Gueteur les verra approcher, il doit tenir les deux mains ſur la corde, toute prête à la tirer, quand il ſera tems, que les filets ſe levent.

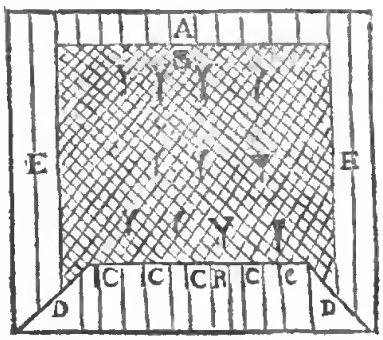
Autre maniere de prendre les Alouettes avec des Lacets.



Les Payſans qui n'ont point de filets, ſe ſervent de collets ou lacets ; pour prendre les Alouettes, pendant les grands froids. Ils obſervent les lieux, où elles ſe plaiſent le plus, parce qu'elles y ſont ſouvent ; & pour les y attirer davantage, ils y jettent de l'avoine. Celui qui veut en prendre, tend des collets ; il met ſur divers ſillons ou planches de terre, les unes près des autres, des ficelles longues d'environ quatre ou cinq toiſes chacune, qui ſont arrêtées avec des piquets à chaque bout ; il attache à ces ficelles pluſieurs lacets en double, faits d'un brin de crin de cheval, leſquels ſont à quatre doigts les uns des autres, & il jette après cela de l'avoine tout au long des ficelles. De crainte qu'on ne lui dérobe celles qui s'y prendront en ſon abſence, il va chercher au loin où il y en a quelque bande, & les fait voler du coté qu'il a tendu, où elles ſe vont poſer ; & auſſi-tot qu'elles découvrent le grain, & qu'elles s'y jettent, on en prend une quantité prodigieuſe : il s'y prend auſſi bien d'autres oiſeaux, que des Alouettes, & tous demeurent pris par les pieds, parce que cheminant pour chercher le grain, ils paſſent par hazard les pieds dans le lacet, qui eſt délicat, & l'emportent avec eux juſqu'à ce que le collet ſoit tout-à-fait ferme, & qu'il les arrête.

Pour prendre une compagnie d'Alouettes ſous un filet.

Voici une autre maniere bien facile, pour prendre une bande d'Alouettes ; il ne faut point de filet particulier, puiſque toutes ſortes de filets peuvent ſervir à cette chaſſe, pourvu que les mailles n'en ſoient pas trop larges, & que le filet ſoit aſſez grand, comme ſeroit une tiraſſe avec laquelle on prend les cailles. Voici ce que doit faire celui qui voudra ſe divertir à prendre tant les groſſes Alouettes, que les petites appellées Correlus, ou Trelus. Il faut avoir prémierement, trois ou quatre douzaines de petites fourchettes hautes d'un pié, & fort menues ; les mettre en un paquet avec le filet, dont on veut ſe ſervir, qu'il faut porter ſous le bras & ſe promener dans les Campagnes, juſqu'à ce qu'on ait rencontré une bande d'Alouettes, leſquelles étant découvertes, il faudra les aſſûrer en cette ſorte. On tournera tout autour d'elles trois ou quatre fois, ne les approchant d'abord qu'à cent pas, & puis en tournant peu à peu, on s'en approchera juſques à trente ou quarante pas. Celui qui tournera ainſi, ne doit point s'arrêter, quand il en ſera proche, autrement elles s'envoleroient ; mais il marchera continuellement & doucement de côté & d'autre, étant courbé, contrefaiſant une vache qui paît ; & lors qu'il les verra ſans crainte, il déploiera le filet A, à environ cent pas des Alouettes, en travers ſur les raiſes ou planches de guéret, ou de blé ; & il l'étendra, de ſorte que le coté B, tourné vers les Alouettes ſoit ouvert : ce qui ſe fait par le moyen de pluſieurs petits bâtons fourchus, qu'on pique en terre, à deux pieds de diſtance les uns des autres, poſant ſur les fourchettes, la corde D, du filet ; & laiſſant traîner à terre les deux côtés E, F, auſſi-bien que le derriere G, pour empêcher les Alouettes de s'échaper. Après cela l'on piquera le reſte des autres fourchettes, pour tout le milieu dudit filet ; quand le filet ſera ajuſté, on ira faire le tour au deſſus des Alouettes ; en cheminant de côté & d'autre, on les approchera peu à peu, pour les faire marcher, ce qu'elles feront lorſqu'on les preſſera ; ſi elles étoient trop écartées, il faudroit les tourner pour les faire amonceler ; & les conduire juſques ſous les filets, où elles entreront facilement. Lorſqu'elles y ſeront entrées, on jettera un chapeau en l'air, en courant à elles, afin de les empêcher de revenir du côté qu'elles auront entré ; & ſi-tôt qu'on ſera au bord, il faudra attacher la prémiere rangée de fourchettes, & fermer tout autour, comme une cage, pour prendre le gibier à ſon loiſir.



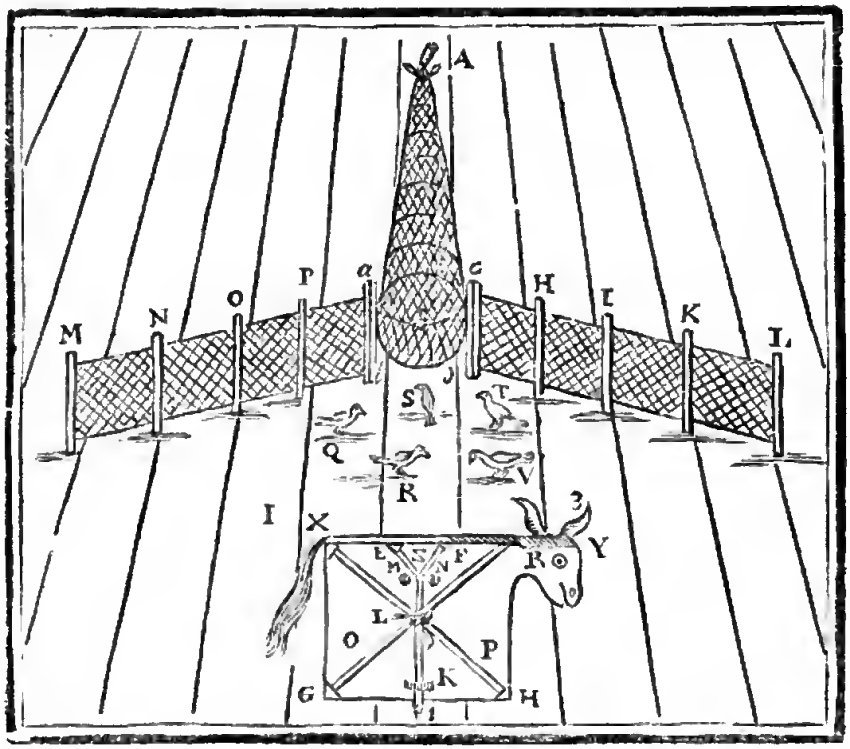
Maniere de prendre des Alouettes de nuit avec le Traineau.

On prend grande quantité d'Alouettes la nuit avec un filet ; quelques-uns ſe ſervent pour cela, du feu avec le filet. Pour en prendre de cette façon, il faut avoir un filet appellé *Traineau*, qui s'ajuſte, & ſe fait de même, à la reſerve que les mailles n'ont qu'un pouce de largeur ; & qu'il doit y en avoir un reſte par le derriere, long d'un pié traînant à terre, afin que les Alouettes ne laiſſent paſſer le filet ſans s'élever.

Pour les prendre avec moins de peine, il eſt à propos de ſe promener au ſoir le long des pieces de terre enſemencées, des terres en friches, qui en ſont proche, des endroits où on a cueilli de l'avoine, ou des chaumes coupés bien près de terre. On les voit ſur le tard voler en troupes, & ſe repoſer dans l'un de ces endroits, qu'on remarque pour y retourner la nuit, avec le Traineau, qui eſt attaché avec deux perches, & porté par deux perſonnes fortes, leſquelles marchent vîte, dans le champ où elles ont été remarquées; & quand ils entendent voltiger quelque choſe, il faut laiſſer tomber les perches & courir au filet, pour prendre ce qui s'y rencontre. Ceux qui n'ont pas le tems de remarquer le ſoir les Alouettes, vont ſeulement trainer le filet au hazard, ſur les lieux où ils croyent trouver le gibier. Vous ſerez averti, que ſouvent il ſe rencontre ſous le filet des perdrix ou quelques becaſſes, lorſque le Traineau ne fait pas de bruit, comme par exemple ſur le blé verd. Cette chaſſe eſt d'autant meilleure, que la nuit eſt plus obſcure, & qu'il fait froid. Elle ne vaut pas la peine de s'y arrêter, quand la Lune eſt claire.

Maniere de prendre les Alouettes avec la Tonnelle murée.

Prenez une Tonnelle qui ait au moins dix pieds de haut à ſon entrée. Plantez un fort piquet au fond d'une des raiſes de blé, marquées par les lignes ponctuées de la figure; attachez à ce piquet la queue de la Tonnelle marquée A. étendez le filet & fichez en terre les deux piquets qui tiennent au cercle de l'entrée; tendez enſuite de chaque côté des filets avec des bâtons, ou perches qui les ſoutiennent, continuant juſqu'à la longueur de ſix ou huit toiſes, & même plus ſi les filets ſont aſſez longs.



Si les filets ne ſont pas aſſez longs, vous attacherez aux deux dernieres perches, quatre ou cinq cordes garnies de plumes, en ſorte qu'étant poſées horiſontalement les unes ſur les autres, elles forment une eſpece de mur, qui empêche les Alouettes de s'écarter de l'entrée de la Tonnelle. On aſſure ces cordes avec des bâtons, de même que les filets; il eſt à propos de mettre deux, ou trois appellans à l'entrée de la Tonnelle: enſuite pour y faire entrer les Alouettes, on met en uſage les mêmes moyens que nous donnons, pour y faire avancer les perdrix. *Voyez* PERDRIX.

Pour apprêter des Alouettes comme il faut, on commence par les plumer au ſec; puis à leur écorcher la tête, obſervant de ne les point vuider; cela fait, on les pique de lard; après leur avoir paſſé une brochette en travers, on les attache toutes à la la grande broche pour les faire rôtir; & lorſqu'elles le ſont, on y jette deſſus de la mie de pain en poudre avec du ſel, on leur met deſſous une rôtie, & une ſauce comme au beccaſſes.

Alouettes en ragoût.

Prenez des Alouettes, plumez-les, vuidez-les, paſſez-les à la poële, avec du lard fondu & un peu de farine; mettez-les dans une terrine avec du bouillon & du vin blanc; aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, & de canelle, laiſſez-les cuire ainſi juſqu'à ce que la ſauce en ſoit courte; mettez-y un jus d'orange, & puis les ſervez.

Quand on les fait rôtir, on ne les vuide pas.

ALOYAU. Groſſe piece qu'on léve ſur la hanche du bœuf. L'Aloyau rôti veut être mangé rouge & ſaigneux: il en eſt plus tendre & plus délicat. Ceux qui le veulent plus cuit, le coupent par tranches; y font une ſauce avec un peu d'eau, du ſel, du poivre, un filet de vinaigre, quelques ciboules hâchées, ou avec trois ou quatre anchois hâchés, & aſſaiſonnés de ſel & de poivre avec du jus de bœuf; on peut y ajoûter des capres. Ces ſauces ſe ſervent chaudes. On fait bouillir un peu la prémiere ſur le réchaut avec les tranches.

Pour farcir l'aloyau, vous en prenez la chair du milieu, quand il eſt preſque cuit à la broche; vous la hâchez bien menu avec du lard, de la moëlle de bœuf, foyes gras, ris de veau, truffes, champignons, morilles, mouſſerons, & autres bonnes garnitures, & fines herbes; le tout bien aſſaiſonné de ſel & de poivre. Vous mettez cette farce entre la peau & l'os de l'aloyau que vous recouſez proprement, & vous l'achevez de cuire.

Pour mettre l'aloyau en ragoût; on le pique du côté du filet, de gros lard bien aſſaiſonné. Quand il eſt à demi roti, on le met dans un pot, ou marmite, avec jus de bœuf, un peu de champignons, de morilles, truffes, & culs d'artichaux, hâchés & aſſaiſonnés de ſel & de poivre, avec un bouquet de fines herbes. L'ayant fait cuire ainſi doucement, & à propos, on le ſert avec bonnes garnitures & bon aſſaiſonnement, le tout lié d'un coulis.

ALT

ALTEA FRUTEX, ou *Guimauve Royale.* C'eſt un petit arbre, qui vient de graine, & qui porte des fleurs comme celles du *volubilis* & de même figure. Il y en a de violets & de blancs; il eſt quatre ou cinq ans avant que de fleurir, les feuilles reſſemblent à celles de la vigne; il ne craint point le froid, & quand l'arbriſſeau eſt dans ſa perfection; & que ſa fleur eſt ſortie, c'eſt un objet charmant à la vûë & qui dure fort long-tems.

ALTÉRER. Proprement parlant, ſignifie un changement de nature, ou une eſpece de ceſſation d'agir dans l'objet atteint de cet inconvenient: Ce qui fait qu'on dit en matiere d'Agriculture: *Nos raiſins ont été alterés cette année*: c'eſt-à-dire, n'ont pas donné du fruit ſi gros qu'on l'eſperoit. *Ce bois eſt tout alteré: les blés ſont alterés pendant les trop grandes ſechereſſes.*

ALTERER, eſt bien dit, non ſeulement par rapport à l'homme, mais encore par rapport aux plantes, qui ſont ainſi qu'eux ſujettes à des infirmités.

ALTHEA. *Voyez* GUIMAUVE.

ALU

ALUCHON. Eſpece de dent ou de pointe qui entre dans les fuſeaux, ou dans la lanterne des moulins, & autres machines qui ont des roues.

ALUDEL. Terme de Chimie qui ſe dit de pluſieurs pots ou tuyaux de terre ſans fond, mis les uns ſur les autres, qui vont en étréciſſant par le haut, & qu'on adapte ſur un pot percé au milieu de ſa hauteur. On s'en ſert à ſublimer.

ALUINE. *Voyez* ABSINTHE.

ALUN. C'eſt un ſel acide minéral de différentes couleurs, qui ſe tire des carrieres en France, en Italie & en Angleterre. Lorſqu'il eſt ſec, concret, & de couleur blanche, il eſt moins piquant que le vitriol, & plus aſtringent. Celui qu'on trouve dans les mines eſt le naturel, & il y en a de trois eſpeces: L'alun de roche ou de glace, l'alun de Rome, & l'alun de plume.

L'ALUN de roche nous vient d'Angleterre, il eſt blanc & tranſparent comme du criſtal; il eſt peu employé en Medecine. Il rend la teinture claire, vive & durable.

L'ALUN de Rome eſt rougeâtre, tranſparent en dedans, & d'un goût acide ſtiptique. On s'en ſert extérieurement pour arrêter le ſang, & pour nettoyer les dents; on l'employe dans les gargariſmes, pour les inflammations de gorge. On l'appelle Alun brûlé, quand on l'a fait calciner pour le dépouiller de ſon flegme, alors on s'en ſert pour ouvrir les chancres, & pour conſumer les excroiſſances & les chairs baveuſes

L'ALUN de plume a la figure d'une petite plante; il eſt compoſé de pluſieurs filamens droits, très-blancs, criſtalins & reſplendiſſans. Il ſe trouve dans quelques Iſles de l'Archipel, en Macedoine & en Egypte. Il eſt très-rare, & il n'y a que les curieux qui en gardent dans leurs cabinets.

A ces trois eſpeces d'Alun naturel, on en peut ajoûter une quatriéme qui eſt celui que l'on debite chez les droguiſtes pour l'Alun de plume. Ce n'eſt qu'un talc filamenteux, doux au toucher, & qui reſſemble à la pierre d'amiante, avec laquelle cependant il ne faut pas le confondre. Ce talc ne ſe diſſout point dans l'eau, il eſt même difficile de le calciner; il excite ſur la peau des demangeaiſons & des ampoules, que l'on guérit avec de l'huile. On l'apporte de Negrepont.

Il y a quatre ſortes d'Alun artificiel. 1°. Le ſuccarin qui eſt préparé avec de l'Alun de roche, de l'eau de roſe & des blancs d'œufs cuits enſemble en conſiſtance de pâte. 2°. L'Alun catin qui n'eſt autre choſe que la cendre de la ſoude ou kali, ou bien quelque autre cendre ou ſel alkali tiré des végétaux. 3°. L'Alun de lie de vin deſſechée & brûlée. Enfin l'Alun écaillé, qui ſe fait de la pierre ſpeculaire, ou miroir d'âne.

L'ALUN eſt d'un uſage fort étendu dans les teintures & dans les enluminûres; c'eſt lui qui ſert à donner de la vivacité aux couleurs, & il eſt comme un lien entre la couleur & les étoffes. Le meilleur moyen de ſe ſervir de l'Alun dans le verd d'Iris & autres compoſitions de couleurs, qui changeroient ſans ce mineral, eſt de le concaſſer aſſez menu & de le mettre dans un peu d'eau ſur le feu; car autrement il ne fondroit jamais bien, & de cette eau vous en arroſerez vos fleurs ou ſuc de couleurs; mais le moins d'Alun que vous y mettrez n'eſt que le meilleur, parce qu'il brûle quand il y en a trop.

Glaſer dit que l'Alun étant bien préparé, peut être employé intérieurement. Le même Auteur le diſtille & le calcine en même tems, & dit que l'eſprit qu'on en tire, étant mélé dans la boiſſon des fébricitans eſt bon pour les rafraîchir; parce qu'il eſt fort diurétique & deſopilatif, & qu'il eſt très-propre pour guérir les chancres de la bouche; mais que comme il a un goût ingrat, on peut ſe ſervir en ſa place, & en toutes occaſions de l'eſprit de vitriol. Il tient auſſi que ſon flegme eſt fort bon dans les collires pour les inflammations des yeux, pour les éreſipeles, & pour laver les playes & les ulceres. Mais pour faire cette diſtillation, il prend de l'Alun purifié.

L'Alun pris avec précaution eſt très-utile pour arrêter toutes ſortes d'hémorrhagies; excepté les hémorrhagies critiques, ou accompagnées de fiévres violentes. La maniere dont il opere eſt très-douce, & n'eſt ſujette à aucun accident fâcheux. On la varie ſelon les différentes indications; mais il faut autant qu'il eſt poſſible faire précéder la ſaignée, ou du bras, ou du pié. Si l'on n'a pas d'Alun préparé, on ſe ſert d'Alun brute, blanc ou rougeâtre, en forme de pillules, dans du pain à chanter, du poids d'un demi gros; on diminue la doſe à proportion de l'âge, & l'on fait prendre auſſitôt au malade un verre de tiſanne compoſée de feuilles de lierre, de véronique, de pervanche, d'orties piquantes, de bourſe à paſteur, & de queue de renard; de chacune une poignée, avec le quart, ou environ, d'une poignée de fleurs d'hipéricon, le tout bien nettoyé & coupé bien menu. On les fait bouillir dans deux pintes d'eau qu'on réduira à trois chopines; quand

le coquemard eſt retiré, on y jette un peu de regliſſe effilée, & l'on paſſe la tiſanne pour s'en ſervir. Si ces herbes ſont ſéches, on en augmente la quantité. Il faut délayer dans le premier verre un gros de racine de grande conſoude, les autres verres ſe prennent purs, de quatre heures en quatre heures, & dans la ſuite de ſix heures en ſix heures, augmentant l'intervalle, à meſure que le mal diminue. On peut ſe ſervir de cette tiſanne en lavement, & en injection. On ſe ſert auſſi de ces herbes en infuſion, comme des vulnéraires. Le malade uſera le reſte de la journée d'une autre tiſanne plus légere faite avec la racine de grande conſoude, de guimauve & de regliſſe; il ſe tiendra en repos dans une ſituation convenable à ſon mal, gardant exactement la diette, & ayant recours aux narcotiques & aux autres remedes qui lui ſeront preſcrits par ſes Médecins.

L'eau & le baume d'Alun ſont auſſi d'un grand ſecours, pour les playes & ulcéres, même invétérés, internes, ou externes.

ALZAN. *Voyez* CHEVAL.

AMA

AMALGAMER. C'eſt calciner quelque métal par le moyen du vif argent, ou du mercure vulgaire. Ainſi l'Amalgamation eſt une correction de métal incorporé avec le mercure. Cette opération chimique ſert pour réduire les métaux parfaits en très-petites parcelles; car lors qu'ils ſont incorporés enſemble, on fait exhaler à petit feu le mercure, lequel laiſſe au fond du creuſet le métal réduit en poudre, & le rend plus propre à être diſſous en liqueur par les menſtrues. Cette opération eſt familiere aux Orfévres & Doreurs, leſquels par ce moyen rendent l'or fluide, & extenſible ſur les ouvrages qu'ils veulent dorer. Il eſt à remarquer que toutes ſortes de métaux s'amalgament avec le mercure, excepté le fer & le cuivre, leſquels pour être fort terreſtres, ont peu de rapport au mercure, qui eſt d'une ſubſtance, dont les parties ſont beaucoup plus petites.

AMANDER, *Amandement*. Sont des termes qui ſe diſent à l'égard des terres maigres ou uſées, quand on y mêle de bons fumiers; ainſi l'on dit une terre qui n'eſt pas amandée, quand il y a longtems qu'elle n'a pas été fumée; & tout le contraire ſe dit d'une terre qui a été nouvellement bien fumée. On dit auſſi une terre qui a beſoin d'amandement, c'eſt-à-dire, qui a beſoin d'être fumée de nouveau. *Voyez* FUMIER.

AMANDIER. C'eſt un arbre qu'on cultive dans les jardins; ſes feuilles & ſes fleurs ſont toutes ſemblables à celles du pêcher. Il fleurit avant le printems; à ſa fleur ſuccede un fruit dur, ligneux, oblong, couvert d'une peau verdâtre, charnue, qui contient une amande; il y en a de deux ſortes: Les amandes douces & les amandes ameres. Celles qui croiſſent près d'Avignon ſont les plus belles & les plus eſtimées.

Les Amandes douces ſont amoliſſantes, apéritives, pectorales, on en fait des émulſions. Elles contiennent beaucoup d'huile.

Maniere de tirer l'huile des Amandes douces.

Après avoir choiſi & mondé les Amandes de leur dure écorce, on les péle avec de l'eau tiede, on les ſéche dans un linge; puis on les pile exactement dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte; laquelle étant miſe dans un ſachet de canevas, ou d'étamine claire, on l'exprime tout doucement à la preſſe ſans la chauffer. Voilà la maniere de tirer l'huile d'Amandes douces ſans feu, laquelle eſt bonne à prendre par la bouche. Or pour avoir cette huile, il faut prendre garde que parmi les douces, il n'y en ait point d'ameres, ni de vieilles, mais qu'elles ſoient toutes recentes, & qu'elles ſoient dépouillées de leur peau, (qui a quelque aſtriction,) afin que l'huile en ſoit plus pure & plus lenitive.

Pour les peler ſans eau tiede, il y en a qui laiſſent tremper les Amandes dans l'eau froide, ſix heures durant, afin de les pouvoir écorcer facilement avec la main; puis ils les mettent ſécher trois ou quatre heures entre deux linges. D'autres les torrefient avec du ſon dans une poéle, ſur un petit feu, en les remuant avec la main juſqu'à ce que l'écorce ſe fende & ſe mette en pieces par la chaleur; puis ils les criblent pour en ſeparer le ſon, & les frottent enſuite rudement dans un ſac de toile neuve pour ôter toute leur écorce.

On tire l'huile dont il eſt queſtion, doucement & peu à peu, & non avec violence; afin que l'huile en ſoit plus claire, autrement elle ſeroit trouble & feculente, & par conſéquent elle auroit moins de vertu; joint à cela qu'elle ne ſeroit pas ſi agréable à prendre par la bouche.

Meſué veut que pour tirer l'huile d'Amandes douces avec le feu, on tienne les Amandes pilées environ cinq heures en lieu chaud; ou qu'on les faſſe cuire une heure au bain-marie, ou ſur le ſable, ou ſur les cendres chaudes. Mais cette maniere n'eſt pas meilleure que la prémiere; car les Amandes étant ainſi échauffées, leur huile qui doit être temperée, devient bien-tôt chaude, ou rancie; de ſorte qu'au lieu d'adoucir, elle échauffe. C'eſt pourquoi, il vaut bien mieux s'arrêter à la prémiere, qui eſt aujourd'hui en uſage dans les boutiques, qu'à celle de Meſué.

Les amandes ameres ſont apéritives & déterſives; on prétend qu'elles empêchent l'yvreſſe, ſi on en mange auſſi-tôt qu'on a bû. Elles ſoulagent dans le mal de tête, ſi étant pilées, on les applique en frontal. Elles purifient les parties internes, & évacuent les humeurs contenues dans la poitrine & aux poûmons; elles ont auſſi par accident la vertu de deſopiler, car elles purgent le foye des groſſes & viſqueuſes humeurs, qui opilent les extrémités de ſes veines. Elles guériſſent même les douleurs de côté, de la rate, des reins & des gros inteſtins qui proviennent de même cauſe. Enfin elles provoquent l'appetit, les mois & les urines; leurs ſubſtituts ſont l'abſinte, & les noyaux.

Maniere de tirer l'huile des Amandes ameres.

On prend des Amandes ameres ſeches, & après les avoir bien mondées, on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte; puis on les met dans un ſac de toile ou d'étamine, pour en tirer l'huile chaudement à la preſſe.

On chauffe les Amandes ameres pour en tirer l'huile, afin qu'elles en rendent davantage. La raiſon eſt, que toutes ſortes d'Amandes rendent plus d'huile étant chauffées, qu'autrement, parce que par le moyen de la chaleur, leur humidité oléagineuſe eſt ſubtiliſée, fondue & renduë plus coulante. Or pour chauffer les Amandes, il les faut mettre dans un vaſe de verre ſitué dans un autre vaſe plein d'eau bouillante ſur le feu, afin que l'huile ne ſoit pas gâtée par l'attouchement du feu & par la mixtion de l'eau.

L'huile d'Amandes douces, eſt propre pour adoucir l'âpreté du goſier, du poûmon, des reins, & des parties

parties externes, & pour corriger la dureté & ſéchereſſe des jointures, & de toutes les autres parties du corps. Et celle d'Amandes ameres, eſt propre pour diſſiper le tintement d'oreille, pour ouvrir les obſtructions du foye, & des autres viſceres, en atténuant & détergeant, & pour amollir toutes ſortes de duretés particulieres, & celles des nerfs.

Pour faire des Amandes vertes.

Il ne faut point de ſel, comme aux abricots, mais il faut ſe ſervir de la leſſive de cendre, ou de gravelée; & lorſqu'elles ſont bien lavées & bien nettoyées, les jetter dans de l'eau boüillante, comme il a été dit dans l'article des abricots, & regarder avec une épingle qu'elles ne cuiſent pas trop, parce qu'elles s'ouvriroient. Puis vous les jetterez dans l'eau fraîche, & les mettrez égoûter; enſuite vous les mettrez dans un ſucre clarifié, qui ſoit leger. Lorſque votre ſucre bout, jettez-y les Amandes, afin qu'elles prennent leur verd; & achevez-les promptement de peur qu'elles ne ſe noirciſſent; pour les garder, vous mettrez livre pour livre, comme il eſt dit dans l'article des abricots, & prenez garde que le ſyrop ſoit cuit à propos.

De tous les fruits que l'on confit, on en peut faire des compôtes. Lorſque vos fruits ſont paſſés à l'eau, il ne faut que cinq à ſix onces de ſucre tout au plus, pour la livre de fruit, & faire cuire le ſyrop comme ſi c'étoit des confitures, ou approchant, parce qu'elles s'éclairciſſent aſſez en jettant leur humidité. Voilà comme l'on fait de bonnes compôtes de tous les fruits; s'il y a peu de ſucre, ils conſervent tout leur goût naturel.

Autre compôte d'Amandes vertes.

Il faut, de même que les abricots, paſſer les Amandes à la leſſive de cendre ou de gravelée, & les gouverner ainſi que les abricots; car elles ſe font de la même maniere: & ſi vous vouliez en tirer au ſec, après qu'elles ont été au ſucre, vous mettrez du ſucre clarifié dans une poële, & le ferez cuire à la plume, & auſſi-tôt, vous y jetterez vos Amandes, après les avoir fait égourer ſur un tamis. Cela fait, vous les remettrez ſur le feu, les remuerez bien, & les ferez boüillir, parce qu'elles auront décuit votre ſucre à la plume; puis vous les retirerez de deſſus le feu, & les laiſſerez refroidir à moitié: vous frotterez avec une cuiller, ou le dos de votre écumoire, votre ſucre tout autour de la poële, juſqu'à ce que vous l'ayez troublé par tout; vous les tirerez enſuite avec votre écumoire, en ferez égourer le ſucre, & les rangerez ſur un clayon de fil d'archal, ou ſur de la paille épluchée, que vous rangerez ſur un plat, ou terrine; ainſi vous Amandes ſeront ſéches en un moment, & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrez, de ſéches ou de liquides. L'on peut tirer les abricots verds de même.

Amandes à la praline.

Il faut prendre pour deux livres d'Amandes bien triées, une livre ou cinq quarterons de ſucre, & le faire cuire à la plume; puis vous y jetterez vos Amandes. Vous les remuerez bien avec votre ſpatule, & prenez bien garde qu'elles ne s'attachent au fond de la poële; remuez-les toûjours bien, juſqu'à ce qu'elles ayent pris tout le ſucre, & qu'elles ſoient bien pralinées; menez-les doucement ſur un petit feu, à la fin, pour faire fondre les égrémilles du ſucre, & faites en ſorte qu'il n'en reſte point, & que tout s'attache autour des Amandes. Prenez bien garde encore qu'elles ne ſe mettent en huile. Lorſqu'elles ſeront faites, elles péteront; pour lors vous pouvez les ôter, vous les laiſſerez dans la poële, & vous les couvrirez avec quelque choſe pour les faire reſſuyer; puis vous les laiſſerez refroidir, & les mettrez dans des boëtes; vous pouvez praliner des avelines de même. Les pralines qu'on fait de cette maniere ſont griſes.

Autres Amandes à la praline.

Pour les faire rouges, auſſi-tôt qu'elles ont pris le ſucre, & que vous les avez retirées de deſſus le feu, vous les criblez; & le ſucre qui tombe du crible ſe met dans le même poëlon, y ajoûtant un quarteron de ſucre & un peu d'eau pour fondre le tout. Faites-le cuire enſuite à caſſé, & jettez-y de l'eau, dans laquelle vous aurez fait boüillir de la cochenille avec de l'alun & de la crême de tartre; mettez de cette eau autant qu'il eſt neceſſaire, pour donner à votre ſucre une belle couleur; puis faites-le cuire encore ſur le feu, pour le faire venir à caſſé; parce que la cochenille l'aura décuit. Etant cuit à caſſé, jettez-y vos Amandes, & ôtez le poëlon de deſſus le feu. Remuez-les bien, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches.

Pour faire des *pralines blanches*, il faut d'abord échauder & peler des Amandes, les jetter dans du ſucre cuit à caſſé, leur faire prendre enſemble un, ou deux boüillons, & faire le reſte comme ci-deſſus.

Amandes glacées.

Jettez les Amandes pelées, dans de la glace compoſée de ſucre en poudre, blanc d'œuf, fleur d'orange, ou de citron, & orange de Portugal, ſi vous en avez; faites leur prendre la glace, en les y roulant bien: enſuite dreſſez-les ſur une feuille de papier, & faites-les ſécher au four à petit feu.

Amandes ſoufflées.

Après que vous aurez échaudé & pelé vos Amandes, jettez-les dans du blanc d'œuf, & enſuite dans du ſucre en poudre: où vous les roulerez bien. Si elles ne ſont pas aſſez glacées pour la prémiere fois, vous réitererez la même choſe; puis vous les dreſſerez & les ferez ſécher, comme il eſt dit ci-deſſus.

Maniere de faire l'Amandé.

L'Amandé eſt une boiſſon nourriſſante & rafraîchiſſante, propre à adoucir les âcretés du ſang, & à provoquer le ſommeil. Pelez deux onces d'Amandes douces des plus nouvelles. Faites boüillir légérement dans de l'eau une demi poignée d'orge mondé. Jettez cette prémiere eau, & lavez encore l'orge dans d'autre eau chaude, juſqu'à ce qu'il ſoit bien net; faites-le boüillir enſuite dans une quantité d'eau ſuffiſante, juſqu'à ce qu'il commence à crever; alors vous retirez la décoction de deſſus le feu, & vous la laiſſez refroidir. Cependant vous pilez vos Amandes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois; & quand elles commencent à ſe mettre en pâte, vous y verſez peu à peu une livre de la décoction d'orge; pour faire un lait qu'on coulera avec expreſſion, & dans lequel on diſſoudra une once & demi de bon ſucre. Si l'on veut rendre ce lait plus délicieux, on y pourra mêler une once d'eau de fleur d'orange, ou quelqu'autre aromate.

AMARANTE. Cette plante pouſſe une tige qui s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles reſſemblent à celles de la bette, elles ſont d'un vert brun, & rougeâtres par les bords. Ses fleurs ſont agréables, diſpoſées en épi & de couleur d'écarlate. Elles ſont ſemblables à une pannache, teintes d'une couleur de pourpre, ſi vive qu'elles ſe maintiennent long-tems, ſans rien perdre de leur

couleur, lors même qu'on la fait ſécher au four. Elles ſe gardent pour l'hiver; ſi dans cette ſaiſon, on les met tremper dans l'eau, elles reprennent l'éclat & la couleur qu'elles avoient dans l'été.

Son fruit a la figure d'une boëte, qui s'ouvre en travers comme les boëtes à ſavonettes. Il contient de petites ſemences preſque rondes, polies, noires & luiſantes, quand elles ſont mûres, mais elles ne viennent que difficilement en maturité.

On cultive cette plante dans les jardins; elle fleurit ordinairement dans le mois d'Août, juſques à la fin de l'Automne. Elle ſe plaît dans un lieu où il n'y ait pas trop de ſoleil, dans une très-bonne terre, qui doit être ſouvent arroſée. On donne à la fleur le nom de paſſe-velours, ou fleur de jalouſie.

Il y a de deux ſortes d'Amarantes, l'une jette beaucoup de petites branches, chacune deſquelles a ſa panache; mais elle n'eſt pas la plus belle, parce qu'ordinairement elle ſe charge de graine.

La plus belle eſt celle qui ne jette preſque qu'une tige, qui porte des panaches de la longueur de quarre doigts, elle eſt extrêmement luſtrée & colorée; & celle-ci porte fort peu de graines, qui viennent dans les petites branches qui ſont autour de la plante.

Le froid eſt fort dommageable à cette plante; cependant on la ſeme en Fevrier & en Mars; mais une gelée blanche la tue; les vens même, & les pluyes lui ſont contraires. Si on la ſeme dans ces mois, ce doit être toûjours ſur couches; & lorſqu'elle eſt levée, on la doit couvrir de quelques paillaſſons. Quand la jeune plante a acquis deux pouces de haut, & qu'elle a jetté quatre ou cinq feuilles, il faut l'acoûtumer au grand air. Ce ſoin dure ſix ſemaines; au bout de ce tems, on la tranſplante.

Il eſt aſſez tôt de la ſemer huit jours avant la pleine lune d'Avril; la retarder, c'eſt l'avancer, car ſi elle ſent le froid, elle ne ſe perfectionne pas. Quoique ce ne ſoit pas la coûtume d'arroſer les plantes pendant le jour; mais ſeulement le matin & le ſoir; néanmoins celle-ci, comme encore le baſilic & le tricolor, qui ſont de même nature, veulent être arroſés au plein midi, en s'abſtenant de mouiller la plante.

Lorſqu'on ne les ſeme qu'en May ou en Avril, il n'eſt pas néceſſaire de prendre tant de précautions. On les ſeme alors en pleine terre dans des pots, ou dans des baquets. Le fumier pourri, ou la bonne terrée doivent être employés pour la culture de cette plante.

Les Amarantes font un très-bel effet en pots, & en plattes bandes. On doit cueillir les graines dans leur maturité parfaite. Elles ſe conſervent dans de petites boëtes. Cette fleur eſt d'autant plus eſtimable, qu'elle dure long-tems.

Le tricolor eſt une eſpece d'Amarante, dont les feuilles ſont peintes de vert, de rouge & de jaune.

Culture des Amarantes.

Les Amarantes, particulierement les rares, veulent être ſemées, & élevées ſur une couche de bonne chaleur, avec les cloches de verre; au commencement du mois d'Avril, le cinq ou ſixiéme jour de la nouvelle lune, s'il ſe peut; mais après qu'elles auront deux pouces de haut, & qu'elles auront quatre ou cinq feuilles, il faut le faire au grand air, en élevant leſdites cloches ſur des fourchettes; & lors que les nuits ſeront chaudes, vous ôterez entierement les cloches de deſſus leſdites Amarantes, & les remettrez ſur les fourchettes, au matin; & tout cela durant l'eſpace d'un mois ou ſix ſemaines, & plus ſi vous voulez. Quand leſdites Amarantes ſeront bien fortes, & que le tems doux ſera venu, qui ſera environ la fin de May ou au commencement de Juin; vous les planterez où vous voudrez, avec leur motte, & dans un tems pluvieux s'il ſe peut; c'eſt une fleur extrémement délicate à élever aux pays froids.

Voilà la maniere dont il faut gouverner les belles Amarantes, quand on veut les avoir en fleur de bonne heure; c'eſt-à-dire, dés le mois de Juillet. Mais lors qu'on le deſire plus tard, on les ſeme en pleine terre, bien amandée & compoſée d'un tiers de ſable, miſe dans des pots au commencement de Mai, & en ce cas elles ne portent qu'au mois d'Août.

Au lieu de pure terre, l'on peut mettre des crotins de cheval tout chauds dans de grands pots, les bien preſſer, & mettre deux pouces de haut de bon terrein par deſſus, où il y aura du ſable mêlé, ſemer les Amarantes dedans, & y mettre quelques verres deſſus pour les faire avancer.

On eſtime, & c'eſt une choſe vraye, qu'elles viennent mieux dans des pots qu'en pleine terre; il faut arroſer les Amarantes.

Il eſt bon de les avoir de bonne heure, afin que leur graine ait tout le tems de bien mûrir, & même il faut la laiſſer dans la ſerre durant l'hyver ſur fleur & dans ſa paille, quelque ſeche qu'elle paroiſſe être, juſqu'à ce que les gelées fortes ſoient paſſées; alors vous la graînerez, ſi bon vous ſemble.

Les plus belles Amarantes ſont bordées de jaune, & il en vient parmi elles qui donnent autant de diverſes figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a ſur leur pié, qui eſt tout de fleur, & en très-grande quantité, juſques à la groſſeur d'un pié ou environ, de largeur & de hauteur d'un pié & demi, & quelquefois plus.

Cette fleur dure deux ou trois mois, & plus; elle eſt une eſpece d'immortelle. Il y en a de pluſieurs couleurs; ſavoir: de violettes, de pourpre, de cramoiſi, d'orange, de rouges, de jaunes, &c. c'eſt une fleur merveilleuſe, & des plus belles qu'on puiſſe voir, & qui eſt maintenant fort en eſtime parmi ceux qui la connoiſſent bien.

Cette plante eſt rafraîchiſſante, agglutinante & aſtringente. Etant priſe en décoction, elle arrête, ou modere les pertes de ſang. Sa fleur priſe en décoction produit le même effet. Sa ſemence ſe donne avec ſuccès dans toutes ſortes de flux de ventre; la doſe eſt d'un gros. Comme cette plante eſt aſtringente, l'uſage en eſt interdit aux filles & aux femmes, dans le tems de leurs regles.

AMARRER. Terme de Marine. Attacher & lier fortement quelque choſe. Il ſe dit particulierement des ancres.

AMATIR. Terme d'Orfévre. C'eſt blanchir l'argent avec la poudre de brique & de pierre ponce.

AMAUROSE. Terme de Medecine. Privation de la vûe, ſans aucun changement ſenſible dans les yeux, cauſé par l'obſtruction des nerfs optiques.

A M B

AMBLE. *Voyez* CHEVAL.

AMBLIGONE. Terme de Géométrie. Angle obtus; angle qui a plus de quatre-vingt dix degrés.

AMBLIOPIE. Terme de Medecine. Eblouiſſement continuel dans les yeux, ſans aucun changement ſenſible.

AMBRE. On diſtingue trois ſortes d'Ambre; l'Ambre gris, l'Ambre blanc, & l'Ambre noir. On appelle encore Ambre jaune, le ſuccin ou le carabé. On en parlera ſous le nom de SUCCIN.

L'AMBRE gris eſt une matiere précieuſe, ſéche, legere, opaque, griſe & odoriférante; elle approche de la dureté de la pierre; on la trouve en morceaux

de différentes groſſeurs, flottant ſur les eaux en divers endroits de l'Océan.

L'Ambre blanc differe de l'Ambre gris, tant par ſa couleur, que parce qu'il a moins de force.

L'Amare noir n'eſt employé que par les Parfumeurs.

On n'entrera pas ici dans le détail des opinions ſur l'origine de l'Ambre; il n'y a peut-être rien ſur quoi les Naturaliſtes ſoient plus partagés. Klobius rapporte juſqu'à dix-huit ſentimens différens. Les Modernes qui paroiſſent avoir fait plus d'efforts pour en découvrir l'origine, croyent que c'eſt une compoſition de miel & de cire, qui ſe cuit par l'action des rayons du ſoleil auſquels elle eſt expoſée; que tombant enſuite dans la mer, elle y prend encore une nouvelle perfection, & qu'elle eſt jettée par la tempête ſur les rivages, où on la trouve.

Quoi qu'il en ſoit, l'Ambre pour être bon, doit être bien net, bien ſec, marqueté en dedans de petites taches noires, d'une odeur douce & agréable. Il faut rejetter celui qui eſt humide, molaſſe & ſale. Il repand beaucoup plus d'odeur, quand il eſt pulveriſé & mêlé avec d'autres drogues, que quand il eſt en maſſe.

L'Amara fortifie le cœur, l'eſtomac & le cerveau. Les perſonnes délicates, comme les gens de lettres & les femmes, ne ſauroient le ſouffrir, il excite les vapeurs à celles-ci. Il entre pourtant dans la compoſition des parfums pour les hommes, à qui il provoque la ſemence; ſa doſe eſt depuis un demi grain juſqu'à quatre grains. On en fait des extraits, des eſſences, & des teintures.

Pâte d'Ambre gris.

Vous reduirez en poudre fine les drogues ſuivantes, que vous paſſerez au fin tamis: ſavoir, une once d'amidon, une once iris de Florence, demi once de ſpalatum, une once de benjoin, une once & demi de ſperma ceti, & une dragme de bon muſc d'Orient, que vous ferez diſſoudre ſéparément dans de l'eau de canelle diſtillée; & vous ferez detremper une ſuffiſante quantité de gomme adragant dans de pareille eau de canelle, & de tout cela vous formerez une pâte que vous mettrez en digeſtion, comme il a été dit dans le mot Muſc. Quand vous jugerez qu'elle ſera ſuffiſamment ſéche, vous la garderez pour l'uſage, dans une boëte avec du cotton; & la tiendrez ſi bien bouchée; qu'elle ne craigne point l'évent, vous la pourrez conſerver dix ans dans ſa bonté.

Ambre de vie.

Jettez dans un matras de verre fort & qui ait le cou bien long, trois dragmes d'Ambre gris, une dragme de muſc, & deux dragmes de ſucre candi; joignez-y quatre onces d'Ambre blanc, le tout bien pulveriſé, & verſez par deſſus, environ une livre d'eſprit ardent, ou huile éthérée des bayes de genievre; adaptez-y un vaiſſeau de rencontre, qui ait auſſi le cou fort long; après avoir bien bouché les jointures, vous ferez digerer les matieres au bain tiéde, ou dans la fiente de cheval, juſqu'à leur parfaite diſſolution, qui arrive au bout de quatre ou cinq jours. Pour lors on la filtre avec un linge blanc, délié & trempé dans de l'eſprit de vin. Vous remettrez enſuite la liqueur dans le matras, & vous y mêlez quatre onces de vrai baume blanc très-pur; puis vous adaptez encore le vaiſſeau de rencontre, & vous faites circuler ces matieres pendant quatre ou cinq jours pour les bien mêlanger, au bout deſquels, vous mettez cette liqueur précieuſe dans une phiole pour vous en ſervir au beſoin.

Il eſt propre à conſerver l'humide radical, & la chaleur naturelle: il purifie la maſſe du ſang, le foye & les ulceres, fortifie les nerfs & les membranes, réſiſte au mal caduc, chaſſe le venin par la tranſpiration, arrête le crachement de ſang, nettoye les reins & la veſſie, fortifie, provoque les regles; guérit les pertes blanches, empêche les défaillances, & réjouit le cœur & le cerveau; enfin, on peut dire que ce remede eſt le vrai baume de la vie. On en met huit ou dix goutes dans un boüillon, & deux heures après, il faut prendre des alimens à l'ordinaire.

L'Ambre de vie mêlé avec parties égales d'huile de rue, fortifie les yeux, les éclaircit, & guérit la plûpart de leurs maladies; on en frote ſeulement le bord & le deſſus des paupietes avant de ſe mettre au lit. Appliqué dans les oreilles avec l'huile de rue, il diſſipe les bourdonnemens, & rétablit l'ouie, même perdue. Seul, ou mêlé avec l'huile de lin, il diſſipe la douleur & les tumeurs des hémorrhoïdes, en les étuvant légérement avec cette liqueur, & appliquant du coton, ou du linge par deſſus. Si on en mêle quelques goutes dans les pommades, il conſerve la fraîcheur, & la délicateſſe du teint.

Eſſence d'Ambre & de Muſc.

Prenez une dragme d'Ambre, & une demi dragme de muſc, que vous mettrez dans une bouteille, avec une chopine d'eſprit de vin. Si vous voulez qu'elle ſoit moins forte, vous n'y en mettrez que demi ſetier: mais elle eſt fort bonne à chopine. La bouteille bien bouchée, vous l'expoſerez au ſoleil, ou vous la mettrez dans du fumier l'eſpace de ſix ſemaines ou de deux mois.

Maniere d'amollir l'ambre. *Voyez* Amolir.

Amare jaune. *Voyez* Succin.

AMBROSIE. Plante qui pouſſe une ſeule tige à la hauteur d'environ un pié, ſe diviſant enſuite en pluſieurs rameaux; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'abſinthe; chacune de ſes fleurs eſt un bouquet à pluſieurs fleurons jaunâtres qui ne produiſent rien; ſes fruits ont la figure d'une maſſe d'armes, & naiſſent ſéparément. Toute la plante eſt d'une odeur ſuave & d'un goût aromatique, mais agréable. Elle contient quelque peu de ſel & de phlegme, & beaucoup d'huile exaltée. Elle eſt fortifiante & réſolutive, propre pour arrêter les fluxions, & pour réjouir le cœur & le cerveau.

AME

AME. C'eſt un eſprit deſtiné à être uni à un corps organiſé. On lui attribue ſept principales fonctions ou propriétés, qui ſont l'entendement, la volonté, la liberté, le ſentiment, l'imagination, la mémoire, & les habitudes qu'elle contracte. L'homme renferme en ſoi un corps & une ame. La religion nous prouve invinciblement que l'ame eſt immortelle, par la récompenſe qu'elle promet aux bons, & par les peines dont elle menace les méchans après leur mort. La raiſon nous démontre inconteſtablement la même vérité.

Depuis que le prémier des hommes s'eſt revolté contre ſon Créateur par une déſobéiſſance criminelle; nous ſommes, pour ainſi dire, entraînés du côté du corps; nous ne faiſons point aſſez d'attention à l'eſprit qui nous anime. Tout ce qui eſt ſenſible fait beaucoup d'impreſſion ſur nous, & nous ſommes très-peu touchés de ce qui n'eſt que ſpirituel. L'homme même eſt ſi malheureux, qu'il a beaucoup d'inclination à croire qu'il n'agit que par un même principe, & que tout ce qui eſt en lui n'eſt que matiere.

Cependant ſi nous rentrons en nous-mêmes, nous ſentons que la choſe qui penſe, qui veut, qui doute, qui affirme, qui nie, qui juge, qui ſent de la joye, ou de la douleur, eſt bien différente de celle qui eſt étendue en longueur, largeur & profondeur. Si nous faiſons taire nos ſens & nos paſſions, nous ſommes convaincus que ce qui eſt capable de mouvement, ce qui a des parties, ce qui eſt étendu, n'eſt point capable de penſer, de vouloir, de douter, de juger. En un mot, nous voyons clairement qu'une penſée, qu'une volonté, qu'un doute, n'eſt point un degré de mouvement, un degré de viteſſe, une telle ſituation de parties, ou une partie plus ou moins ſolide. Quelque ſubtilité, & quelque degré de mouvement ou de viteſſe que nous concevions dans la matiere ou dans ſes parties, tout cela ne peut être une penſée; puiſque cette penſée, quelle qu'elle ſoit, eſt indiviſible, & qu'on ne concevra jamais qu'un doute, qu'un *oui*, ou un *non*, puiſſe être partagé en deux, en trois, ou en quatre. Si néanmoins ce *oui* ou ce *non*, étoit une quantité de mouvement, la moitié de cette quantité de mouvement ſeroit la moitié de ce *oui* ou de ce *non*.

Les ténébres donc, qui ſont répandues dans notre ame, ne nous empêchent pas, quand nous nous conſultons nous-mêmes dans le ſilence des ſens, de mettre une diſtinction entre notre eſprit & la matiere qui lui eſt unie; & nous concevons bien que l'un peut être ſans l'autre.

Il eſt vrai que la plûpart de nos penſées paroiſſent dépendre des mouvemens qui ſe paſſent dans nos corps, & que pluſieurs des mouvemens qui arrivent à nos corps, dépendent en quelque façon des penſées de notre eſprit. Mais c'eſt un effet de l'union de l'ame & du corps, ſuivant la volonté de l'Auteur de la Nature, qui les a fait dépendre en quelque ſorte l'un de l'autre pour notre ſalut & pour la fin qu'il s'eſt propoſée. Plus nous mediterons ſur ce ſujet; plus nous ſerons convaincus qu'il n'y a rien de plus noble dans l'homme que ſon eſprit; & que cet eſprit n'ayant point de parties, il eſt incapable de périr, quelque changement qu'il ſe faſſe dans le corps auquel il eſt uni.

Les anciens Philoſophes avoient encore attribué des Ames aux plantes & aux bêtes; mais les Modernes ne reconnoiſſent que deux ſortes de ſubſtances créées, l'eſprit qui eſt immortel, & la matiere, qui peut changer de figure, & être diviſée en des parties très-ſubtiles, & qui ſont elles-mêmes capables de recevoir une infinité de degrés de mouvement. Ils croyent auſſi, ne pouvoir pas honorer les bêtes d'un eſprit immortel; d'autant qu'ils conçoivent qu'on peut expliquer toutes leurs actions par la diſpoſition mécanique de leurs corps, dont les mouvemens ſont dirigés par une ſubſtance très-deliée, qui eſt la portion la plus ſubtile du ſang.

Pour ce qui eſt des plantes, il eſt manifeſte qu'elles n'ont pas beſoin d'Ame ni pour croître, ni pour ſe nourrir, ni pour pouſſer leurs feuilles, leurs fleurs & leurs fruits. La chaleur ſeule peut produire tous ces effets, en faiſant monter le ſuc nourricier qu'elles tirent de la terre, dans toutes leurs parties.

AMÉLETTE. *Voyez* OMELETTE.

AMÉLIORER. *Voyez* AMANDER.

AMÉTISTE. Pierre précieuſe, de couleur de pourpre, ou de celle de vin rouge, où l'on a mis de l'eau. L'amétiſte Orientale eſt la plus eſtimée. La Carthagéne eſt de la couleur de la fleur, qu'on appelle penſée; celle d'Allemagne eſt de couleur de violette.

AMEUTER. Terme de chaſſe. C'eſt mettre les chiens en meute, les aſſembler pour la chaſſe.

AMEUBLIR. Se dit quand on laboure une terre qui s'étoit endurcie par la longueur du tems, ou qui avoit été battue par de grandes pluyes & otages, ou arroſemens, &c. de ſorte qu'elle avoit fait une eſpece de croute. Ce terme ſe dit encore des terres qui ſont dans les caiſſes d'orangers, ou dans des pots, ou dans des fleurs, lorſqu'elles ſe ſont endurcies vers la ſuperficie par les fréquens arroſemens; ſi bien qu'on eſt obligé d'y faire de petits labours pour ameublir cette ſuperficie, c'eſt-à-dire, la rendre meuble, & par ce moyen donner entrée aux eaux qui doivent pénétrer dans le fond de la motte, & vers les racines.

A M I

AMIANTE. C'eſt une pierre filamenteuſe que l'on trouve dans les Pirenées. On en fait de la toile, qui bien loin de ſe conſumer au feu, s'y blanchit. Pour la filer on la fait bouillir dans une leſſive d'indigo. Les Anciens s'en ſervoient à envelopper les corps qu'ils brûloient, afin d'en conſerver les cendres. Quelques Naturaliſtes l'ont confondue avec l'alun de plume.

AMIDON. Pour faire l'Amidon, il faut prendre du plus beau froment & le bien monder ou choiſir, enſorte qu'il n'ait que le grain; le mettre tremper bien à ſon aiſe, lorſqu'il fait bien chaud, le mettant au ſoleil, & changeant l'eau matin & ſoir; l'eau de pluye ou de riviere eſt la meilleure pour cela. Lorſque le grain ſe creve facilement ſous le doigt, c'eſt une marque qu'il y a été aſſés long-tems. Il creve plûtôt, lorſqu'il fait bien chaud; le plus de tems qu'il faille, c'eſt douze jours, s'il ne fait pas chaud.

Il faut enſuite avoir un ſac fait exprès, d'une demi aune de long & d'un quart de large, d'une toile rouſſe un peu claire & propre pour en ôter le chas. Il faut avoir une autre benne bien propre, & y mettre un ais deſſus, qui ſoit propre & bien uni; prendre enſuite cinq poignées de grains, & les mettre dans le ſac bien couſu, afin qu'il ne ſe creve pas en le preſſant & frotant avec force, comme ſi on frotoit & lavoit une étoffe ou un gros linge. Tout ce qui ſort du ſac, tombe dans la benne, & lorſque la fleur du froment ne peut pas bien ſortir, il faut tremper de tems en tems le ſac dans l'eau pour l'aider. Lorſqu'il ne reſte plus que la chaffe, il faut renverſer le ſac pour le bien racler & nettoyer, pour y mettre d'autres grains, juſqu'à la fin.

L'AMIDON étant au fond de la benne, il s'amaſſe une eau rouſſe au deſſus, qu'il faut égouter, penchant doucement la benne de tems en tems; y mettre enſuite de l'eau fraîche, & bien remuer le tout, le paſſer dans un linge, le remettre encore dans la benne avec de l'eau, l'égouter quatre ou cinq fois, ſans le paſſer & le laiſſer au ſoleil. Lorſqu'il ne reſtera plus de l'eau dans la benne, il faut couper l'Amidon dans la benne par morceaux pour l'en tirer, étendant un linge ſur un ais, pour mettre l'Amidon deſſus, & l'expoſer au ſoleil ou à l'air, pour le bien ſécher & enfin l'enfermer.

Lorſqu'on veut s'en ſervir, on en prend ce qu'on veut, & on le met tremper dans de l'eau toute une nuit, & on le change quatre ou cinq fois d'eau.

On en fait de l'empois blanc, en le mettant cuire dans de l'eau; juſqu'à ce qu'il ait une conſiſtance de colle fort claire; ſi on veut le rendre bleu, on y ajoûte de l'émail bien broyé; mais on lui donnera une couleur plus vive: ſi on y mêle tant ſoit peu d'alun & de ſuif de mouton. C'eſt auſſi la baſe de la poudre à poudrer les cheveux.

L'AMIDON eſt bon pour les maux des yeux, il arrête le crachement du ſang, & adoucit les féro-

ſités âcres qui tombent ſur la poitrine.

AMITIÉ. L'Amitié parmi les Aſſociés dans le négoce eſt tout-à-fait neceſſaire, pour y réuſſir. Tout le bonheur ou le malheur de leurs affaires communes dépend d'avoir entr'eux cette Amitié.

La déférence procede de l'Amitié reſpective, que des Aſſociés ont l'un pour l'autre, ſans laquelle ils n'agiſſent qu'avec déſordre & confuſion; parce que la déférence qui eſt entr'eux, fait qu'il ne s'entreprend rien ſans l'avis & le conſentement mutuel de l'un & de l'autre; & cette bonne intelligence fait qu'ils travaillent & agiſſent chacun en particulier pour le bien commun de la ſocieté.

Au contraire, s'il n'y a point d'Amitié ni de déférence entre les Aſſociés, ils ne s'accordent jamais bien enſemble, dans toutes les entrepriſes qu'ils font pour leur négociation; ils n'y réuſſiſſent même jamais. La raiſon en eſt, que ſe contrariant toûjours l'un l'autre, & ne faiſant jamais rien de concert, ils ne ſavent ce qu'ils font, & l'un défait ce que l'autre a fait; ainſi toutes leurs affaires vont en déſordre & en confuſion.

La ſeconde choſe à obſerver, eſt de ſi bien regler les choſes, par l'acte de ſocieté, que rien ne puiſſe alterer l'Amitié & la bonne intelligence, qui doit être entr'eux; & pour cela j'eſtimerois à propos qu'ils vécuſſent chacun en leur particulier; parce que rarement les femmes s'accordent enſemble, ſur les heures du manger, & ſur la qualité des viandes, dont chacune d'elles voudroit avoir le choix. Ce ne ſont là que les moindres ſujets de diviſion entre les femmes.

La troiſiéme, eſt de prendre une bonne réſolution, que quelques différens qui ſurviennent pendant le tems de la ſocieté entre leurs femmes, cela ne ſera point capable de rompre, ni d'altérer l'Amitié & la bonne intelligence qui doit être entr'eux; car il eſt vrai de dire, que la plûpart des ſocietés finiſſent avant le tems de leur échéance, par le caprice & la méſintelligence des femmes, dont bien ſouvent les maris veulent par une ſorte de complaiſance, prendre inconſiderément le parti.

La quatriéme, eſt de partager entr'eux les choſes à quoi ils doivent être employés, tant en l'achat qu'en la vente des marchandiſes, à tenir la Caiſſe & le Livre de raiſon, & regarder à quoi l'un & l'autre ſeront plus propres.

Celui qui eſt d'une humeur active, eſt plus propre à l'achat & à la vente, que celui qui l'eſt moins, & aime le repos; c'eſt pourquoi le plus actif des deux Aſſociés doit être employé à l'achat & à la vente des marchandiſes, & l'autre à tenir le grand Livre de raiſon & la caiſſe; parce qu'ayant moins de feu, il eſt plus ſage & moderé en la conduite des affaires, que s'il avoit plus d'activité.

AMITIÉS particulieres. Les Saints les ont toûjours regardées, comme la ruine des maiſons & des Communautez.

Ceux qui ont ces ſortes d'amitiés, s'écartent ordinairement du reſte de la Communauté, pour converſer enſemble, & pour s'entretenir à cœur ouvert de leurs petits ſecrets. Ils ſe communiquent librement leurs peines, leurs tentations, leurs ſentimens & leurs ſoupçons; ils ſe racontent leurs avantures & quelquefois même leurs déréglemens paſſés; ils ſe vantent, ils ſe flattent, ils s'excuſent les uns les autres; ils parlent ſans ſcrupule contre les reglemens, contre le bon ordre, & contre l'exactitude de la Communauté. Ils médiſent, ils murmurent, ils ſe plaignent; ils font de petites ligues, ils forment des parties ſecretes, ils ſe donnent des rendez-vous; ils affectent, autant qu'ils peuvent, de ſe trouver les uns auprès des autres; & quand il arrive qu'ils ſont ſeparés, ils tâchent de ne ſe point perdre de vûe; ils ſe regardent, ils ſe font ſigne, & ſe parlent par geſtes. Ils ne s'entretiennent jamais des choſes ſpirituelles; & ſi quelquefois ils commencent par-là, ils finiſſent ordinairement par des diſcours de bagatelles, de niaiſerie & de vanité. Quand ils ſont enſemble, ils ne ſouffrent pas aiſément que d'autres perſonnes les joignent, à moins qu'elles ne ſoient de leur cabale; ils s'en méfient, & à leur aproche ils changent auſſitôt de diſcours. Ils ont tant de peine à ſe quitter, que quand le tems de la converſation finit, ils ne laiſſent pas de dire encore quelque petit mot; ils entrent dans les interêts les uns des autres; ſi l'on en reprend quelqu'un, les autres s'en offenſent, ou le juſtifient; & plutôt que de blâmer ſa conduite, ils condamneront celle du Supérieur ou des Directeurs. Enfin ces ſortes d'Amitiés ſont cauſe qu'on viole beaucoup de reglemens, & que l'on ne fait pas ſouvent ce que l'on doit, pour ſuivre les inclinations de ſon ami.

On remedie à ce mal en ſéparant les perſonnes liées de ces ſortes d'amitié, en leur impoſant des pénitences ſalutaires, en les privant de la Communion juſques à ce qu'il y paroiſſe de l'amandement.

A M M

AMMI. C'eſt une des quatre petites ſemences chaudes; le meilleur Ammi vient de Candie, ou d'Alexandrie. Cette graine eſt menue, preſque ronde, aromatique. Il faut la choiſir bien nette, la plus nouvelle, la plus odorifétante, & d'un goût un peu amer. La plante qui la produit eſt rameuſe. Elle pouſſe les urines. On l'employe dans la colique & dans les morſures des animaux vénimeux.

On l'employe auſſi dans les infuſions, & dans les décoctions carminatives, de la même maniere que les autres ſemences chaudes. Elle eſt propre dans les maladies de l'eſtomac, & contre la ſtérilité des femmes. On leur en fait prendre quatre, ou cinq jours de ſuite, de deux jours l'un, un gros en poudre dans du lait, ou dans du vin. Elles doivent coucher ſéparément les jours qu'elles en uſeront.

AMMONIAC. C'eſt la gomme d'un certain arbre qui porte le même nom duquel on coupe les extrémités en été, & la liqueur qui en ſort s'endurcit & ſe convertit en ſubſtance de gomme appellée du nom d'Ammoniac. On l'appelle ainſi, parce qu'elle ſe recueille auprès du temple de Jupiter Ammon.

Pline appelle l'arbre dont on la tire, *Metopium*; mais Dioſcoride eſt d'un autre ſentiment, & croit que l'Ammoniac ne vient pas d'un arbre, mais d'une certaine plante férulacée qui s'appelle *Agaſylis*.

Pour choiſir le bon Ammoniac, il faut qu'il ſoit pur, c'eſt-à-dire: ſans mêlange d'aucune ordure, grommeleux comme l'encens, approchant l'odeur du caſtor, d'un goût amer, qu'il s'amoliſſe entre les doigts quand on le manie, & qu'il ait la couleur jaune au dehors, & blanche au dedans. Celui qu'on trouve tel, eſt appellé par Dioſcoride *Thrauſma*, ainſi que l'autre qui eſt mêlangé eſt dit par le même Auteur *Phyrama*.

L'AMMONIAC eſt ſi émollient, qu'étant appliqué il diſſipe les tumeurs & les duretés des jointures, guérit la ratte & les écrouelles, particulierement s'il eſt diſſous dans le vinaigre; il attire ſi fort qu'il amene au dehors, joint à cela qu'il eſt ſupuratif; étant pris par la bouche, il eſt tellement apéritif qu'il emporte les obſtructions les plus opiniâtres; il provoque les mois & les urines, il

rompt la pierre ; & étant mis dans un gargariſme, il attire le flegme du cerveau, & le jette dehors par les crachats.

Les Chimiſtes en préparent de bons remedes par la diſtillation. Glaſer en tire un eſprit, & une huile dont les effets ſont merveilleux. Il dit que cet eſprit poſſede de très-grandes vertus, leſquelles ne procedent que du ſel volatil qu'il contient en ſoi. Mais comme il eſt mêlé d'un acide qui empêche ſon activité, & diminue ſa vertu, il donne le moyen de ſéparer ces deux eſprits, leſquels ſont capables, comme il avertit, de produire des effets tous différens. Quiconque voudra ſavoir la maniere de les ſéparer, aura recours au même Glaſer, à Léméry, & autres Modernes dans leurs traités de Chimie.

Ils parlent tous des propriétés de cet eſprit, & diſent que c'eſt un grand remede pour purifier la maſſe du ſang, pour guérir le ſcorbut, & pour ouvrir toutes obſtructions. On s'en ſert auſſi intérieurement contre la paralyſie Il eſt encore très-propre contre la peſte, & contre toutes les maladies cauſées de pourriture. Sa doſe eſt depuis ſix juſqu'à vingt goutes dans quelque liqueur convenable.

Son huile eſt encore merveilleuſe ; elle reſout & ramollit les ſchirres & les duretés de la tatte ; diſſipe les nodoſités, & ſert aux ſuffocations de la matrice. Et tous ces beaux effets ne proviennent que du ſel volatil, avec lequel elle eſt intimement mêlée.

A M O

AMOME ou *Amomum*. C'eſt un nom commun à pluſieurs fruits.

L'AMOME en grappe eſt une groſſe coque ronde, diſpoſée en grappe comme le raiſin, contenant des grains purpurins preſque quarrés & ſéparés par des pellicules fort déliées. Ces coques n'ont point de queue, elles ſont comme collées à une maniere de nerf qui leur ſert de baze. On les apporte des Indes Orientales en coques, rarement en grappes. Elles naiſſent à un arbriſſeau qui a le bois tortu, odorant, les feuilles longues & étroites & les fleurs blanches.

Pour être bon, il faut qu'il ſoit peſant, gros, que ſes grains de couleur purpurine ſoient odorans, & âcres au goût. La coque blanchâtre n'eſt bonne à rien, on n'employe que les grains qui excitent l'appetit & les mois aux femmes ; ils chaſſent les vents, fortifient l'eſtomac, contribuent à la digeſtion, & empêchent l'effet du venin. La doſe eſt d'une dragme en poudre infuſée dans du vin blanc.

On donne le nom d'*Amomum falſum* à un petit fruit noir qui eſt une eſpece de groſeille.

Ce que nous appellons *poivre de la Jamaique*, les Anglois l'appellent *amomi*. C'eſt le fruit du bois d'Inde.

Le *poivre de Thevet* eſt encore appellé *Amomum* par les Portugais & les Hollandois. C'eſt un fruit qui reſſemble au poivre par ſa groſſeur & ſa figure ; il eſt âcre, aromatique, d'un goût de girofle dont il a la vertu ; c'eſt ce qui fait qu'on le nomme quelquefois petit girofle rond.

L'AMOMUM PLINII eſt un fruit rouge, gros comme une petite ceriſe. L'arbriſſeau où il croît eſt commun dans les jardins, & les Apotiquaires en ornent leurs boutiques, quoi qu'il ne ſoit point d'uſage en Medecine, non plus que l'*Amomum falſum*. La verdure de cet arbriſſeau eſt fort agréable, elle vient ordinairement en bouquets ; & ce qui la rend plus belle, c'eſt le petit fruit qu'il porte après ſa fleur de la groſſeur d'une ceriſe, qui eſt de même forme, & de couleur plus vermeille. Il craint extrêmement le froid, c'eſt pourquoi on a coûtume de le mettre dans des pots ou des caiſſes, & de l'arroſer ſouvent, même pendant l'hiver ; la graine eſt dans le fruit, qui eſt au commencement verd, & enſuite rouge ; & elle eſt jaune & plate.

AMORCE en terme de chaſſe, eſt la poudre qu'on met au baſſinet des armes à feu, pour les faire tirer.

AMORCE, eſt auſſi un apât dont on ſe ſert à la chaſſe ou à la pêche, pour prendre du gibier, des bêtes carnacieres, ou du poiſſon.

AMORCER. On dit, *amorcer un fuſil*. Les chaſſeurs ſe ſervent de ce terme.

A M U

AMULETTE. C'eſt une ſorte de remede que l'on pend au cou, & que l'on dit guérir ou préſerver des maladies. On prétend que le camphre pendu au cou guérit de la hévre quarte.

A N

AN ou ANNÉE. L'Année eſt de deux ſortes : la ſolaire, & la lunaire. L'Année ſolaire eſt de 365. jours cinq heures & 49. minutes. C'eſt le tems que le ſoleil employe pour revenir au même point de l'écliptique d'où il étoit parti. L'Année lunaire eſt de 354. jours & 49. minutes. C'eſt auſſi le tems que la lune employe à revenir au même point du Zodiaque ; elle eſt par conſéquent plus courte que la ſolaire de 11. jours. On appelle Epactes ces 11. jours qu'il faut ajoûter à l'Année lunaire pour la rendre égale à l'Année ſolaire. Comme les 5. heures 49. minutes qui reſtent tous les ans font preſque un jour tous les quatre ans, c'eſt ce qui a donné lieu d'ajoûter un jour à la quatriéme Année qui à cauſe de cela eſt appellée biſſextile. C'eſt dans le mois de Février qu'on a coûtume de compter ce jour.

L'ANNÉE civile eſt diviſée en douze mois, dont les uns ont trente jours & les autres trente-un, & le mois de Février a vingt-huit jours dans les Années ordinaires ; mais dans les Années biſſextiles on lui en donne vingt-neuf. Elle commence au premier de Janvier, & les douze mois ſont Janvier, Février, Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre & Decembre. Les Chrétiens comptent leurs Années depuis la Naiſſance de Jeſus-Chriſt. L'Année comprend encore quatre ſaiſons, ſavoir : le printems qui commence le 20. de Mars ; l'été qui commence le 21. Juin ; l'automne qui commence le 22. ou 23. de Septembre ; & l'hiver qui commence le 21. ou 22. de Decembre : chaque ſaiſon dure trois mois.

Pour connoître ſi une Année propoſée eſt biſſextile ou non :

On ne reſoudra cette queſtion que ſur les Années écoulées depuis 1582. Diviſez l'Année propoſée par 4. & ſi après la diviſion, il ne teſte rien, cette Année-là eſt biſſextile ; s'il reſte quelque choſe, ce reſte marque la quatriéme Année après la derniere biſſextile. Soit propoſé 1716. On peut rejetter les deux prémiers chiffres 17. & comme 16. peut être diviſé par 4. ſans reſte, c'eſt une marque que 1716. eſt biſſextile. Soit encore propoſé 1718. ayant rejetté les deux prémiers chiffres 17. les autres 18. ne peuvent être exactement diviſés par 4. & après la diviſion, il reſte 2. ce qui fait voir que cette Année eſt la ſeconde après la derniere Année 1716. Mais ſi l'Année propoſée eſt une des Années centiémes comme 1600. 1700. 1800. 1900. &c. il la faut diviſer par 400, ou ce qui eſt la même choſe retrancher 2. zeros & diviſer le reſte par 4. ſi la diviſion eſt exacte, l'Année eſt biſſextile, ſinon elle n'eſt que de 365. jours.

Pour trouver les 4. tems de l'Année.

On peut prendre pour regle le vers Latin.

Poſt Pent. Crux. Luc. Ci. ſunt tempora quatuor anni,

C'eſt-à-dire, que le mecredi d'après la Pentecôte, après la ſainte Croix, après le jour de ſainte Luce, après le jour des cendres, ce ſont les quatre-tems.

A N A

ANATOMIE. C'eſt la ſcience qui par la diſſection d'un corps nous en fait connoître les parties. Elle comprend la connoiſſance des parties du corps humain auſſi-bien que celle des autres animaux. Voici la metode qu'on ſuit dans les démonſtrations anatomiques : d'abord on traite du ſquelete, qui eſt un aſſemblage de tous les os d'un animal diſpoſés dans leur ſituation naturelle. Enſuite on démontre les chairs & les autres parties molles, qui renferment : 1°. les parties internes, tant celles de la tête qui eſt le cerveau, que celles du tronc, qui ſont les viſceres. 2°. les muſcles. 3°. les vaiſſeaux qui ſont les nerfs, les arteres, les veines, & les vaiſſeaux lymphatiques. Quoique les anciens Medecins euſſent regardé l'Anatomie comme une ſcience très-neceſſaire pour connoître l'uſage des parties du corps humain ; cependant elle avoit été fort négligée juſqu'au ſeiziéme ſiécle. Les Modernes y ont fait des découvertes très-utiles & très-curieuſes qui nous convainquent de la ſageſſe du Créateur dans la conſtruction du corps & dans l'uſage de ſes parties

ANATRON. C'eſt une écume de différentes couleurs qui ſurnage ſur les creuſets, lorſque la matiere du verre eſt en fuſion, & qui contient une eſpece de ſel propre à engraiſſer les brebis & à exciter l'appetit des pigeons.

C'eſt auſſi un ſel nitreux qui s'attache aux voutes dans les lieux ſouterrains.

On appelle auſſi ſel Anatron un compoſé de ſel commun de nitre, d'alun, de vitriol, & de chaux vive.

ANCHOIS. Petit poiſſon de mer de la longueur d'un doigt au plus, ſans écailles, ayant la tête groſſe, les yeux noirs & larges, la bouche grande & ſans dents, les machoires rudes comme une ſcie, le muſeau pointu ; le dos rond, le corps blanc & argentin, & la chair rouge en dedans. On le ſale & on le garde dans des barils : les Anchois les plus petits ſont les plus eſtimés ; de même que ceux qu'on pêche dans la Mediterranée.

L'Anchois contient beaucoup de ſel & d'huile ; il eſt apéritif ; mais il eſt plus d'uſage pour les alimens, que pour les remedes. On en garnit ordinairement des ſalades. On en fait des coulis, & il entre particuliérement dans les ragoûts tant gras que maigres, étant fort propre à exciter l'appétit.

A N C

ANCOLIE. Il y en a de deux eſpeces, qui toutes deux portent des fleurs de diverſes couleurs, des blanches, des couleur de chair, des violettes, & des variées de blanc & de bleu. Il en de même des communes, entre leſquelles la variée de blanc & bleu-celeſte, eſt fort agréable.

Culture des Ancolies.

Il eſt bon de les ſemer ſur la couche, ſoit devant ou après l'hiver. Quand on en a de la graine de bonne heure, il les faut ſemer avant l'hiver, & on gagne ainſi une année : parce que ſi elles ſont ſemées au

printems, elles ne ſortent pas cette année. Il les faut mettre dans des carreaux avec ſymmetrie, afin de ne les pas remuer, parce qu'elles ont cela de bon, qu'elles ne craignent point le froid, & qu'elles ne meurent que fort difficilement.

Elles viennent beaucoup mieux dans un lieu où elles n'ont qu'un peu de ſoleil, qu'en un lieu chaud & ſec. Elles ſe plantent encore de brin, c'eſt-à-dire, que quand on n'en a qu'une plante, l'on peut en rompre des morceaux qui étant replantés prennent racine, encore que le brin coupé n'en eut point, pourvû qu'on la tienne fraîche & humide. La graine eſt un peu différente en couleur, les variées l'ont pourtant différente comme leur plante, & les autres toujours noires & à trois angles.

Il faut la cueillir quand ſon tuyau eſt preſque ſec, & ne pas attendre qu'elle tombe à terre ; parce que ſouvent elle ſort par le grand ſoleil, comme une partie des autres graines, à quoi il faut bien prendre garde,

ANCRE. Groſſe piece de fer, ayant deux pointes recourbées, qu'on jette au fond de l'eau, pour arrêter les navires, ou les batteaux.

ANCRE à écrire. La maniere de faire l'Ancre d'Imprimeur. *Voyez* ENCRE.

A N D

ANDAIN. L'étendue qu'un Faucheur peut couper, à chaque pas qu'il avance.

ANDOUILLES de cochon. On réuſſit à les faire, en prenant de gros boyaux de cochon, dont on ôte le gros bout, pour les faire tremper un jour ou deux ; cela fait, & le tout étant lavé proprement & blanchi dans l'eau où l'on aura mis quelques tranches d'oignon avec du vin blanc ; on tire ces boyaux, qu'on jette dans une autre eau qui eſt fraîche, puis on les coupe de la longueur qu'on veut qu'ayent les Andouilles. Ces boyaux étant coupés, on prend du ventre de cochon, dont on ôte le gras, & qu'on taille auſſi par tranches de la longueur des Andouilles ; cela fait, on les forme, puis on les enveloppe des robes qu'on leur a préparées, après les avoir aſſaiſonnées de toutes ſortes d'épices.

Les Andouilles ainſi achevées, il faut les faire cuire pour les manger. Et voici comment :

Prenez-les, mettez-les dans un pot bien bouché, poſez ce pot ſur un feu très-médiocre, laiſſez en cet état ces Andouilles tendre leur ſuc, puis jettez-y un peu d'eau avec un oignon piqué de clous de girofle, & deux verres de vin blanc, du ſel & du poivre, laiſſez-les cuire ainſi, & étant cuites, il eſt bon qu'elles refroidiſſent dans leurs boüillons ; tirez-les enfin pour les mettre griller ſur une feuille de papier, & être mangées toutes chaudes.

Autres Andouilles de Veau.

On peut encore ſe ſervir de la fraiſe de veau, pour faire des Andouilles, qui ſont excellentes ; voici comme elles ſe font.

Prenez une fraiſe de veau, lavez-la bien, fiſcelez un des bouts, & ſervez-vous de lard & de boyaux de veau, qui ſoient auſſi bien nettoyés & coupés, le tout gros de la longueur dont vous voulez que ſoient vos Andouilles. Joignez à tout cela de la tetine de veau blanchie, tranchée par touelles, ainſi que la fraiſe & le lard. Cela fait, mettez le tout, à la reſerve des boyaux, dans une caſſerole, aſſaiſonnez-le avec des épices broyées, & une feuille de laurier, du ſel, du poivre, un peu d'échalottes bien menues, avec un demi ſetier de crême de lait. Paſſez-le deſſus le fourneau, & tirez après cela la caſſerole en arriere ; jettez-y quatre ou cinq jaunes

d'œufs, un peu de mie de pain, & le tout ayant fait une liaiſon parfaite, prenez vos boyaux, & rempliſſez-les chaudement avec un entonnoir fait exprès, de la compoſition décrite ci-deſſus; liez-les, & faites-les après cela blanchir dans de l'eau, & les ſerrez. Lorſque vous les voudrez manger, ſervez-vous de papier pour les mettre ſur le gril. Lorſque vous les mangerez, vous trouverez certainement dequoi contenter vôtre goût.

ANDOUILLERS. Ce ſont les chevilles, ou prémiers cors qui ſortent des perches, ou du marrain du cerf, du daim & du chevreuil. Les ſur-Andouillers ſont les ſeconds cors.

ANDOUILLETTES. Chair de veau hâchée, & roulée en ovale.

A N E

ANE. *Voyez* Aſne.

ANEMONE. Cette plante pouſſe de ſa racine des feuilles preſque rondes, dont les unes ſont larges, les autres petites; quelques-unes ſont découpées profondément, les autres plus legerement. Du milieu de ces feuilles s'élevent des petites tiges nues juſqu'environ à leur moitié, garnies en cet endroit de trois feuilles diſpoſées en collet. Ces tiges ſoutiennent à leur ſommet chacune une fleur large, ronde, à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, ſimple ou double, jaune ou blanche, ou purpurine, ou incarnate, ou bleue, ou rouge, ou violette, ou diverſifiée de pluſieurs couleurs, ornée quelquefois d'une touffe, qu'on appelle *la pluche*. Le fruit qui ſuccede à la fleur eſt le plus ſouvent oblong; il renferme un noyau chargé de pluſieurs graines, couverte chacune d'une membrane ordinairement cotoneuſe. Sa racine eſt à oignon, & garnie de fibres. On donne le même nom à la fleur.

La beauté de l'Anemone conſiſte dans ſa groſſeur, & dans ſa rondeur, ſur tout lorſque les grandes feuilles ſurpaſſent un peu la groſſeur de la pluche. Il faut encore que l'extrémité de ſes grandes feuilles ſoit ronde, auſſi-bien que celles de ſes bequillons, qui doivent être larges & non pas étroites. La tige doit être proportionnée en hauteur à la groſſeur de la fleur, & aſſez forte pour la porter ſans ſe courber. La feuille doit être crépue, la touffe baſſe & bien garnie, & la pluche faite en maniere de dôme, accompagnée de bequillons.

Le cordon doit un peu exceder, & être en niveau des prémiers bequillons, & quand par ſon épaiſſeur il repréſente une maniere de bourlet, c'eſt un défaut. Tout grain qui paroît ſur le cordon d'une Anemone, eſt une difformité, & le cordon doit avoir la couleur différente de celle des grandes feuilles.

On diſtingue deux eſpeces d'Anemones, la ſauvage qui croît dans les lieux élevés & montagneux, & la cultivée. Celle-ci eſt auſſi de deux ſortes: L'une qui a la feuille de deſſous étroite & tranchée comme celle de la coriande; & celle de deſſus dans le tour de la fleur, large; quelquefois double, quelquefois ſimple. L'autre au contraire a la feuille de deſſous large, & faite comme celle du perſil, & étroite par en haut, & eſt ſans houppe. Celles de la premiere eſpece ſont appellées Anemones, & celles de la ſeconde, par les Jardiniers de ce tems, ſont nommées Argemones. On les diviſe en deux claſſes; c'eſt-à-dire, les doubles & les ſimples. Elles ſont toutes ou d'une ſeule couleur, ou de pluſieurs différentes couleurs. Ce qui eſt cauſe qu'on leur a donné une infinité de noms pour les diſtinguer; car nous avons celui de Calle blanche, dont la houpe eſt incarnate, celui de Flandre blanc, dont la houpe eſt verte; la Sermonete blanche, dont la houpe eſt cramoiſi couvert; le Cayetan colombin eſt blanc; le Salvian blanc, marquetté d'incarnat, le Pariſien incarnat & blanc; le Gallipol pannaché blanc; le Turc Byſantin couleur de roſe; le Martellé, dont les feuilles ſont couleur de paille, fouetté de cramoiſi, & a la houpe de même couleur; la merveille de Bretagne, moitié blanc, moitié cramoiſi, outre pluſieurs autres que l'on appelle S. André, S. Charles, Martedor l'Albert, le paſſe-Albert, &c. Toutes ces eſpeces, ſans en parler plus particulierement, ſe connoîtront aſſez à la couleur & à la figure.

Culture des Anemones.

Les Anemones, & les Argemones aiment également le ſoleil, & principalement dans l'hiver. Les racines qui y croiſſent, ſe plantent de cette maniere. On les met en terre graſſe & détrempée, bien paſſée dans un gros crible; & on leur met par deſſus deux doigts de terre legere & maigre, paſſée par un crible fin. Les mottes qui ſe trouvent dans les guerets, apportées en tems de pluye, eſt l'aſſiete qui leur eſt plus propre; on met là-dedans les racines, de ſorte que les yeux ſoient tournés en haut; & elles doivent enſuite être recouvertes de deux bons doigts de terre maigre, par deſſus laquelle on mettra encore deux autres doigts de terre graſſe & legere. Il leur faut donner un empan de diſtance; mais ſi les racines ſont petites, il vaut mieux les planter dans des pots qu'en pleine terre, obſervant l'ordre marqué ci-deſſus; ſi ce n'eſt qu'il leur faut moins de diſtance & moins de profondeur. Il faut auſſi mettre dans des pots les racines de celles qui ſont les plus eſtimées; parce qu'elles ſe conſervent mieux. Les languettes qui ſe replantent, ne doivent pas être miſes droites, mais de côté, & de telle ſorte que l'œil ſoit tourné en haut; parce que les racines étant ainſi poſées, prennent plus de nourriture. Il y a quelques racines qui n'apportent que des feuilles, & ne font jamais de fleurs. On y remedie en leur ôtant la trop grande quantité d'yeux, & en les tranſplantant plus tard; car étant ainſi déchargées, elles prennent plus de nourriture, & étant plantées plus tard, elles reçoivent plus de force des rayons du ſoleil; de ſorte qu'elles apporteront des fleurs.

Pour faire venir les fleurs plus belles, on en coupe la trop grande abondance de boutons avec les ciſeaux, & on n'en laiſſe que neuf ou dix ſur chaque pié. Celles qui viennent avant le tems, & qui ſont par conſequent mal faites, & à demi crevées, doivent être coupées proche de terre; afin qu'étant ainſi retardées, elles ayent le loiſir de prendre plus de force: & ainſi dans la ſaiſon, elles fleuriſſent fort bien.

Les Anemones, qui ſont plus mal-aiſées à lever & plus tardives à fleurir, doivent être plantées trois jours avant la pleine lune de Septembre; & les Anemones qui viennent plus aiſément, ne ſe plantent qu'à la fin d'Octobre.

Pour les conſerver & les faire fleurir, quand l'air eſt temperé, il en faut lever tous les ans les racines au mois de Juin, pour en détacher le peuple; ſix jours après les avoir levées de terre, il faut les ſerrer dans des boëtes & les conſerver. Les communes ne ſe levent, que tous les deux ans de la même maniere.

Quand elles ſont en terre dans les jours d'été, pour les défendre du ſoleil & des pluyes, on met ſur les planches dans leſquelles elles ſont, un demi pié de terre, qu'il faudra ôter à la premiere pluye d'Automne, au lieu de quoi on leur mettra ſeulement un bon doigt de terre graſſe & bien détrempée. Il eſt bon de ſerrer celles qui ſont dans les pots, ſi-tôt qu'elles auront achevé de fleurir, & les mettre pourtant dans un lieu airé.

Pour

Pour les ſemer, il en faut recueillir la graine ſur le milieu du jour; puis on la prend & on la met dans un cuvier avec de la terre graſſe & bien déliée, ſur laquelle on la répand en telle quantité que l'on veut, ſelon la grandeur du vaiſſeau; après quoi l'ayant délicatement arroſée, on la couvre avec d'autre bonne terre de l'épaiſſeur de la lame d'un coûteau; laquelle terre on arroſe encore.

Cela fait, on la met tous les matins trois heures au ſoleil; & l'on ne manque pas de l'arroſer tous les ſoirs juſqu'à ce que les feuilles en ſoient levées. Et quand elles paroiſſent, on y ajoûte legerement de la meilleure terre à la hauteur d'un doigt; on les laiſſe toûjours au ſoleil, & on les arroſe le ſoir comme il faut.

Pour ne les laiſſer pas l'hiver expoſées à la rigueur du froid, il faut les mettre dans l'endroit du Jardin où il y a plus de ſoleil.

Quand les feuilles en ſont ſeches, il faut les retirer dans un lieu où elles ſoient à l'abri du ſoleil & des pluyes.

Au mois de Septembre on en tire toutes les racines dont on replante les plus petites dans des pots, & les plus groſſes ailleurs. Pour la peine que l'on prend à ſes fleurs, l'on en a en recompenſe, dans la ſaiſon, une diverſité fort curieuſe & très-agréable.

Autre culture des Anemones doubles, à pluche & panachées, & autres Anemones de toutes ſortes.

Les Anemones ſimples ſe peuvent planter toute l'année, & les belles Anemones ne ſe plantent que depuis le mois de Septembre, juſqu'à la fin d'Avril.

Il faut mettre tremper vos Anemones du jour au lendemain dans de l'eau; s'il fait un tems fort humide, ne les trempez point; que la terre ſoit bonne & bien preparée avec de bon & de vieux terreau, & de bon ſablon. Mêlez bien ces trois ſortes de terre enſemble, & ſi vous voulez planter en caiſſe ou en pot, prenez de cette terre; mettez vos oignons trois doigts avant dans la terre, & après qu'elles ſeront plantées, s'il fait ſec, vous leur donnerez un peu d'eau, ſi vous le jugez à propos; ſi vous craignez la gélée, couvrez-les de l'épaiſſeur de deux doigts de terreaux bien legers; & ſi la gélée étoit forte, mettez des cerceaux en dos d'âne ſur vos planches, & des paillaſſons par-deſſus; ſur tout que la couverture ne touche point vos plantes. Découvrez-les quand le ſoleil ſera deſſus, & les recouvrez quand il ſera retiré; & en cas qu'il faſſe ſec, donnez-leur un peu d'eau, s'il ne géle point. Quant à celles qui ſeront en pot, il faut mettre les pots en pleine terre, juſqu'au bord du pot; & faire les mêmes façons que ceux qui ſont en branche, ne point ôter vos pots de terre, qu'ils ne ſoient prêts à fleurir, & leur bien donner à boire quand on viendra au printems, & qu'il ſera ſec.

Aux pays froids; & dans ceux où les hivers ſont longs & rudes, comme en Picardie & en Flandres, on replante les Anemones, ſavoir en Novembre; par un beau jour, le cinq ou ſixiéme jour de la nouvelle lune, dans des pots, pour les pouvoir garentir des gélées d'hiver, leſquels pots vous mettrez dans votre celier ou dans votre ſerre.

Cette ſorte de ſerre doit être dans le jardin, expoſée au ſoleil du midi, la porte & la fenêtre bien bouchées durant l'hiver, il faut qu'on y deſcende ſept ou huit marches, s'il ſe peut, afin qu'il n'y gele point.

Pour les renoncules, vous ne les planterez qu'en Decembre dans leſdits pots.

Parmi ces pots; il y en aura de grands & de petits; dans les grands, vous y pourrez laiſſer vos fleurs; mais dans les petits, vous les dépotterez après l'hyver, & les mettrez en pleine terre, bien proprement, ſans rompre leur gazon, & ainſi leurs fleurs en deviendront plus belles étant mieux nourries en pleine terre, qu'elles ne ſeroient dans les pots.

Il y en a qui plantent les Anemones & renoncules qu'ils auront gardées de l'année precedente, dès environ la S. Jean-Baptiſte; & par ce moyen ils ont des fleurs en Automne, pourvû qu'ils les mettent en bonne terre neuve, & un peu amandée, & qu'ils les arroſent ſouvent durant les ſechereſſes.

D'autres les plantent plus tard vers la ſaint Remy d'Octobre, pour les avancer de pouſſer, & les conſervent dans la terre durant l'hiver; mais il faut qu'il n'y géle point du tout. Les renoncules que vous plantez en ce tems-là, doivent être de la même année, & non de la precedente pour bien faire.

En Mars, il faut les arroſer quelquefois, en Avril fort ſouvent; ce que vous continuerez juſqu'à ce qu'elles ſoient en pleines fleurs; & quand leſdites fleurs ſeront épanouies, vous les mettrez à l'ombre, & à couvert de la pluye, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'eſt la pluye qui les gâte & les referme.

Cet arroſement fréquent du mois d'Avril, ſe doit pratiquer particulierement à l'égard des renoncules, pour leur faire pouſſer des fleurs, & les entretenir durant qu'elles exiſtent.

Cette plante aime le chaud & l'humide, à la façon des baſſinets des prés; notamment au tems de la production de ſa fleur, & pendant ſon exiſtence.

Et pour en faire voir la convenance, c'eſt que *Ranunculus* en Latin ſignifie Vaſſinet en François.

Les Anemones & renoncules ſe doivent auſſi lever de terre tous les ans, auſſi-tot que le fanage eſt ſec, prenant le ſoin de nettoyer la pourriture qui ſe trouve aux Anemones, & la coupant juſques au vif de leurs bulbes, autrement vous les perdriez en peu de tems.

Tous les pâturons des renoncules, ſe doivent conſerver, s'il ſe peut, ſans en rompre aucun. Vous les replanterez l'œil au deſſus, comme auſſi les Anemones, les couvrant ſeulement d'un doigt de terre, ou environ.

Pour les Anemones & les renoncules; il y en a qui mêlent à la terre, de la glaize ou forte terre, qui a paſſé un hiver à l'air du tems; & ils diſent qu'ils s'en trouvent bien, & qu'elles y profitent merveilleuſement, ce qui eſt vrai.

Il ne faut mettre au plus que deux ou trois pieds de renoncules & d'Anemones dans chaque grand pot.

Les bulbes d'Anemone ſe gardent deux ou trois ans ſans les replanter, les tenant en lieu ſec. Et les renoncules ſe peuvent garder d'une année à l'autre.

Si vous plantez des Anemones & des renoncules dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la ſaint Jean: pourvû qu'elles ſoient gouvernées comme il eſt dit ci-devant.

Par ce même moyen vous en pouvez avoir encore des fleurs dans tous les mois du printems, de l'été, & d'une partie de l'automne, particulierement des Anemones: il n'y a qu'à en planter tous les mois dudit printems; pour le reſte de l'année, il en eſt parlé ci-devant.

Autre culture des Anemones.

Les Simples ſont peu de choſe, à moins qu'elles ne ſoient variées; parce qu'alors elles ſont très-belles, & très-rares. Il y en a un grand nombre de doubles, à qui on a donné des noms, comme la *rouge à pluche*, la *violette*, la *couleur de pêcher*, la *flammée*, la *tricolor*, la *calcedoine*, l'*orbat*, la *regale*, la *tyre*, la

perche, & la *couleur de feu*. Elles demandent toutes généralement deux choſes ; la plus douce & la plus legere terre que l'ou puiſſe trouver, & le chaud quand la fleur commence à patſer. Il les faut tirer pour empêcher qu'elles ne ſe pourriſſent, les terres ſéches mêlées avec de la terrée, ſont les plus propres. Elles ne profitent jamais dans un lieu humide, tout le remede qu'on y peut trouver, c'eſt de les planter au printems ſeulement dans ces terres humides, comme au mois de Fevrier en pleine lune ; alors elles ne ſe contentent pas de cette humidité, mais elles veulent même être couvertes au gros du ſoleil, & arroſées ſoir & matin. L'on en peut avoir preſque toute l'année : en les plantant tôt ou tard ; il faut avoir un grand ſoin de les nettoyer de mauvaiſes herbes, même pour les faire multiplier, lorſque l'on ne juge pas à propos de les tirer, & de les replanter ; il faut auparavant qu'elles rejettent, qui eſt ſur la fin d'Août, les couvrir d'un bon doigt de terrée, ou de terre legere, & les bien nettoyer ; il ne faut pas ſur tout les planter dans un lieu où il y a des plantes qui jettent des racines ; parce que cela leur ôte la nourriture, & les fait mourir.

Pour en avoir la fleur belle & bien large, il eſt bon de les couvrir pendant l'hiver, & en tems doux les découvrir. En ſecond lieu, dès qu'elles commencent à boutonner, il les faut arroſer, & pendant le grand ſoleil, les couvrir depuis les huit ou neuf heures du matin juſqu'au ſoir.

Quand on les veut replanter, le tems le plus propre eſt ordinairement à la pleine lune de Septembre, à moins que vous ne vouliez en remettre une partie au printems, pour les raiſons ſuſdites. Il faut obſerver deux choſes, la prémiere, de les diviſer raiſonnablement en ſeparant les pieces qui ſe rompent facilement avec la main ; car quoiqu'elles ſoient petites en apparence, ce ſont les plus groſſes & les plus belles pour l'année ſuivante ; outre qu'étant plantées toutes entieres, elles ſe pourriſſent plus facilement.

La ſeconde choſe à laquelle il faut prendre garde en les replantant, c'eſt à la partie qui doit être au deſſus, & à celle de deſſous, ce qui ſe connoit par le petit œil ou petit rond en forme de bouton pointu ; parce que faiſant autrement, elle jette en terre, ce qui la retarde beaucoup, & la met en danger de ne pas porter, ou de pourrir. Pour les planter, après avoir bien diſpoſé la terre, il faut faire des lignes profondes de deux doigts ; puis les mettre à un doigt l'une de l'autre, entre deux groſſes, une ou deux petites ; les enfoncer dans la terre de deux bons doigts avec le pouce, & les recouvrir doucement. Si on les a plantées de bonne heure en Septembre, il ſera bon d'arroſer legerement la terre une ou deux fois s'il fait ſec ; ſi quelqu'une ſort de terre pour n'avoir pas bien été couverte, il la faut enfoncer de nouveau, mettant deſſus une bonne poignée de terre.

Maniere de planter les Anemones, & de preparer la terre qui leur eſt propre.

Il faut faire cinq monceaux égaux de ſable jaune, trois autres auſſi gros de terre à potager, & quatre autres de même groſſeur de terreau de couche bien compoſé. On compoſe de cette terre autant qu'on juge en avoir beſoin ; il faut que ce ſoit toûjours un mois avant que de s'en ſervir. Il faut bien mêler le tout enſemble avec des pelles & à force de bras, & la paſſer à la claye.

Quand cela eſt fait, placez vos pates à même diſtance, & dans des trous faits au plantoir. On les plante en échiquier ſur les alignemens, trois doigts avant dans terre. Ce n'eſt pas ſeulement en pleine terre, qu'on plante les Anemones, on en met encore en pots, une ou deux pates dans chacun.

Qualités & propriétés des Anemones.

Elles ſont toutes tellement âcres, que le ſuc de leur racine tiré par le nés purge le cerveau ; leurs racines en maſticatoires purgent le flegme. Elles ſont auſſi propres pour déterger les ulceres ſordides, &c. Voyez Dalechamp, & les autres. Du Renou dit auſſi, que toutes les Anemones ont une qualité âcre, apéritive & deſſicative. Et lorſque Gallien en parle, il s'exprime ainſi : " Toutes les ſortes d'Anemones ont une " vertu âcre, abſterſive, attractive & deſopilative ; " ainſi leur racine machée purge le flegme du cer- " veau, comme fait auſſi leur ſuc tiré par le nés, le- " quel ſubtiliſe les cicatrices des yeux. „ De plus, l'Anemone mondifie les ulceres fœtides & ſales, nettoye les rognes & gratelles ; & appliquée, elle provoque les mois aux femmes, & leur fait venir du lait avec abondance.

Matriole fait mention de cinq eſpeces d'Anemones différentes en feuilles & en fleurs, mais ſemblables dans leurs qualités & vertus medecinales ; parce qu'elles ſont toutes fortes & aigues ; par cette raiſon elles purgent le cerveau ; le ſuc ou la poudre étant priſe par le nés, & la racine en maſticatoire attire les flegmes. Cuite en vin vieux & appliquée en forme de liniment, elle guérit les inflammations, les foibleſſes & les cicatrices des yeux, & nettoye la pourriture des ulceres.

La tige & les feuilles cuites en tiſanne, & mangées avec de la viande, font venir quantité de lait aux nourrices. L'on en fait un emplâtre qui guérit la galle & la teigne. L'Anemone étant également forte, a les mêmes propriétés que le ſafran, elle emporte les cloux & les furoncles qui tiennent aux yeux. Les feuilles miſes en emplâtre, appaiſent les inflammations.

ANEMOSCOPE. C'eſt une colomne de verre dans laquelle on renferme un petit homme de bois, ou d'émail, qui en s'élevant, ou en s'abaiſſant, fait connoître le changement de l'air & du vent, le beau ou le mauvais tems, deux ou trois jours avant qu'il arrive.

ANETH. C'eſt une plante qui reſſemble fort au fenouil. On la cultive dans les jardins. Sa graine qui eſt d'un goût âcre, chaſſe les vents, excite l'urine, provoque le lait aux nourrices, & aide à la digeſtion.

Quatre goutes d'huile de graine d'Aneth, mêlées avec demi once d'huile d'amandes douces, eſt un excellent remede contre le hoquet.

ANEVRISME. Terme de Chirurgie. Tumeur au bras, qui vient de ce qu'en ſeignant on a piqué l'artére.

A N G

ANGAA. Sorte de toit qui prend au deſſous de l'entablement de quelque édifice, & qui eſt ſoutenu par quelques poteaux ; ſous lequel on met des chariots, des charettes, & autres machines & inſtrumens de labourage.

ANGE. Intelligence créée, qui ne dépend aucunement de la matiere.

ANGÉOGRAPHIE. Deſcription des poids, des meſures, des vaſes, & des inſtrumens pour l'agriculture.

ANGELIQUE. Cette plante s'éleve à la hauteur d'une coudée, ou quelque choſe de plus : elle ſait dès le bas deux tiges nouées & creuſes avec pluſieurs concavités & ailes ; ſes feuilles ſont attachées à une longue queue par intervalles ; elles ſont dentelées tout autour, d'une couleur brune ou verte

obſcur ; ſes bouquets ſont garnis de fleurs blanches ; ſa graine même eſt plate comme une lentille ; ſa racine eſt groſſe comme une rave, & a pluſieurs cuiſſes & pluſieurs branches. Elle a un goût piquant, & de très-bonne odeur. Elle croît d'elle-même dans les montagnes, & s'éleve aiſément dans les jardins. On la multiplie de ſemence, & de plant enraciné ; elle ſe ſéme auſſi d'elle-même tous les deux ans. Elle veut être plantée en terre graſſe, & en belle expoſuion. Il faut la lever de terre en Octobre, pour en ôter le peuple qui trace beaucoup, & qui gagneroit tout le jardin. Elle fleurit en Juillet & Août : elle eſt apéritive, atténuative & réſolutive ; elle eſt ſinguliere contre le venin & le poiſon ; & par ce moyen étant priſe en breuvage ; ou mâchée ſouvent, elle ſert d'antidote contre la peſte ; la poudre de ſa racine eſt ſinguliere aux défaillances de cœur. La décoction d'une once de la racine ſéche, bouillie dans trois chopines d'eau, & bue pluſieurs fois, eſt cordiale & ſudorifique, & réuſſit ordinairement dans les févres pourprées. On donne auſſi cette racine en ſubſtance & en poudre. La doſe eſt d'un gros, dans un demi verre de vin, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée. Une poignée de ſes feuilles broyées & appliquées ſur les loupes, en la renouvellant deux fois par jour, les diſſipe peu à peu. L'Angélique eſt auſſi très-utile dans la petite verole. On peut employer la ſemence d'Angélique, comme les autres ſemences chaudes, en la faiſant infuſer avec les autres dans l'eau de vie, pour en faire un ratafia, propre dans la colique venteuſe, les crudités & les indigeſtions.

Cette plante eſt nommée non ſeulement Angelique ; mais encore racine du ſaint Eſprit, à cauſe des admirables propriétés qu'elle a contre de très-fâcheuſes maladies, & contre les poiſons ; laquelle joint à cela une très-bonne odeur. Il y en a de trois eſpéces ; mais celle de laquelle on parle ici eſt la plus grande, qui a les feuilles larges, mêlées & dentelées à l'entour, de couleur pâle ; ſa tige eſt haute de deux à trois piés, canelée & creuſe ; la forme de ſes fleurs s'appelle ombelle, reſſemblant à celle du fenouil ; elles ſont jaunes, la graine eſt ronde, plate, & blanchâtre, d'un goût âcre, mais d'une odeur agréable. Cette racine, à la tenir ſeulement dans la bouche, préſerve du mauvais air & de la peſte. Si on la mange, elle fait ſortir le venin par les urines, ou par les ſueurs ; elle conſume la pituite, arrête la toux, ſoulage la poitrine, diſſout le lait caillé, fortifie l'eſtomac, réjouit le cœur, redonne l'appétit, guérit la morſure des chiens enragés, & amortit la luxure. Si on la mâche, elle ôte la mauvaiſe haleine ; elle entre dans les Thériaques, & dans l'Orvietan ; elle échauffe & déſſeche à la fin du ſecond degré, & au commencement du troiſiéme. Il y a encore une autre plante qui reſſemble fort à l'Angelique, que l'on appelle Impériale ; elle a les mêmes vertus ; c'eſt pourquoi au défaut de l'une l'on prendra de l'autre.

De plus, ſa racine eſt ſouveraine contre la peſte ; & toute ſorte de poiſon ; quiconque en tiendra un petit morceau en ſa bouche ; ou qui boira au matin ſeulement deux doigts de vin en hiver, & eau roſe, où elle aura trempé, de toute la journée il ne pourra être infecté du mauvais air. Les Anglois uſent des feuilles & racine de cette herbe en ſauce avec leur viande, d'autant qu'elle corrige les humeurs groſſieres, & l'haleine puante, & aide beaucoup à la digeſtion. Les feuilles d'Angelique pilées avec des feuilles de rue & du miel, appliquées en forme de cataplâme, guériſſent les morſures des chiens enragés, & les piqûres des ſerpens ; miſes ſur la tête du fébricitant, elles attirent à elles toute la chaleur de la fiévre.

Pour faire l'eau d'Angelique.

Prenez demi once d'Angelique, autant de canelle ; un quart d'once de girofle, autant de maſtic, de coriandre, & d'anis-vert, & demi once de bois de cedre, le tout concaſſé dans un mortier ; vous le mettrez infuſer dans un pot d'eau de vie ; ayant infuſé du ſoir au matin dans une cucurbite ou alambic de verre, vous le diſtillerez au bain marie ; vous mettrez ſur un pot d'eau de vie, depuis demi once juſqu'à deux onces, ou trois de cette eſſence, & vous y mettrez auſſi de l'ambre, du muſc, & de civette ce qu'il en faut.

Autre eſſence d'Angelique.

Prenez de l'eau inpreignée d'une once de nitre fixe, ou de ſel de tartre, dans quoi vous mettrez infuſer huit onces de racine d'Angelique, ou autre que vous voudrez extraire, de maniere qu'il y ait une huitieme partie de ſel fixe, à raiſon des eſpeces. Faites bouillir l'infuſion ſucceſſivement pour faire l'extraction de la vertu ; coulez alors la liqueur, & mettez-la épaiſſir au bain de vapeur, (parce qu'au bain marie l'évaporation eſt trop lente, & que l'empirume eſt à craindre à un autre feu) juſqu'à la conſiſtance d'extrait ou de miel, que vous mettrez infuſer dans ſix fois autant d'eau de vie, pour le reduire en eſſence, ou en retirant l'eau de vie par la diſtillation, en forme d'extrait.

On peut préparer par cette métode des extraits de tous les ſujets végétaux, qui demandent un diſſolvant aqueux. A l'égard des reſineux, ſur leſquels l'eau n'agit point, on ſe ſervira d'eſprit de vin tartariſé. La raiſon pourquoi on tartariſe l'eſprit de vin, c'eſt afin que le ſel fixe de tartre diſſolve, & ouvre la tiſſure de la ſubſtance reſineuſe, huileuſe & viſqueuſe des végétaux, qui ſe précipiteroit dans l'eſtomac, & s'attacheroit à ſes rides. Ces eſſences ainſi préparées ſe diſſolvent dans un vehicule aqueux, ſans aucune précipitation, le ſel fixe, & la terre du végétal n'ayant point été atteints par l'eſprit de vin.

L'eau diſtillée d'Angelique guérit les piqûres des bêtes vénimeuſes, ſur tout ſi on y applique les feuilles pilées, avec autant de celles de rue, & de miel.

Pour confire l'Angelique.

Après avoir ôté les feuilles & la peau de deſſus les tiges, qu'on doit prendre fraiches, de bonne groſſeur, & avant qu'elles ſoient montées en graine, on les coupe d'une longueur convenable, & à meſure on les met dans l'eau fraiche. On les fait enſuite blanchir dans une autre eau, qu'on fait bouillir à gros bouillons. Quand ces tiges, ou cardons s'écraſent aiſément, ce qui marque qu'ils ſont blanchis, ôtez-les du feu, & les laiſſez dans la même eau pour les faire reverdir. Enſuite vous les tirez, & les mettez dans deux eaux fraîches. Après les en avoir tirés & laiſſés égoûter, vous les mettrez dans un poëlon avec du ſucre clarifié, où ils doivent prendre dix, ou douze bouillons. Vous les tirez après cela, vous les écumez, & vous jettez le tout dans une terrine. Le lendemain il faut égouter le ſyrop, le faire cuire à la petite perle, & le jetter ſur les cardons. Deux, ou trois jours après, égoutez-les, faites cuire le ſyrop à la groſſe perle, en l'augmentant de ſucre ; mettez-y vos cardons, & faites-leur prendre cinq, ou ſix bouillons. Tirez-les, mettrez-les égouter, rangez-les ſur des ardoiſes, poudrez-les d'un peu de ſucre, & faites-les ſécher à l'étuve.

ANGELOT. C'eſt un petit fromage rafiné qui eſt excellent.

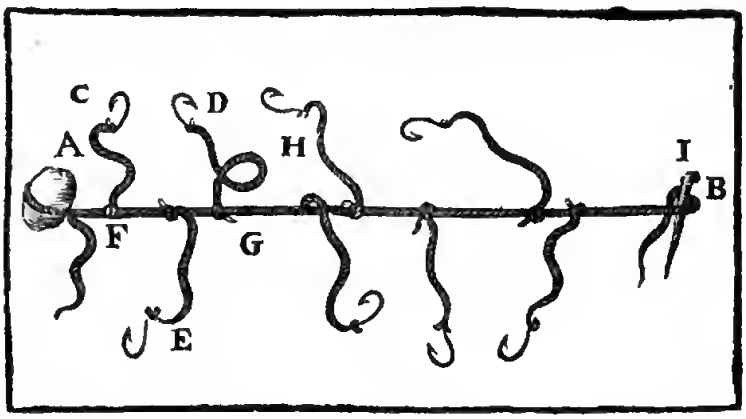
ANGUICHURE. C'eſt l'écharpe où eſt attaché le cor, ou la trompe de chaſſe.

ANGUILLE. C'eſt un poiſſon d'eau douce qui deſcend quelquefois dans la mer. Il eſt long & menu comme un ſerpent. Sa bouche eſt armée de dents très-petites. Ses nageoires ſont auprès des ouies. Il eſt très-difficile de tenir l'Anguille dans les mains, parce que ſa peau eſt onctueuſe, viſqueuſe, & par conſéquent fort gliſſante.

La graiſſe étant miſe dans l'oreille eſt un remede contre la ſurdité; on s'en ſert auſſi contre les hémorroïdes, contre les taches de la petite verole, & pour faire croître les cheveux. Quelques Medecins recommandent le foye d'une Anguille deſſéché avec ſon fiel dans les accouchemens difficiles. La peau ſalée de l'Anguille eſt un ſecret merveilleux dans la chûte de la matrice. Le parfum de cette peau reçû par la matrice étoit le remede éprouvé du Docteur Michel contre ce mal.

Les Anguilles demeurent dans la bourbe, & ne ſe pêchent en abondance que dans les inondations, & lorſque les eaux ſont troubles.

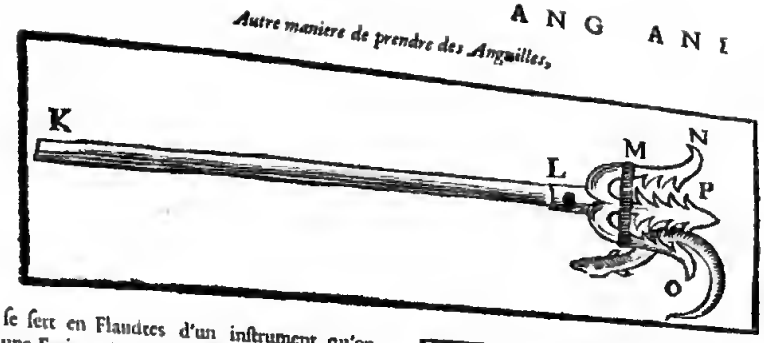
Moyen de prendre quantité d'Anguilles, & autres poiſſons aux Ameçons dormans.



On rapporte ici la maniere de prendre des Anguilles & autres poiſſons, avec une longue ligne dormante, fournie de pluſieurs hameçons, non pas qu'on veuille la faire paſſer pour une nouveauté, mais ſeulement pour ſatisfaire les curieux, & aſſurer qu'on ne perdra pas ſon tems, ſi on veut s'aſſujettir tous les jours à tendre ſes lignes dans une riviere, ou en d'autres eaux, ſoit qu'elles courent, ou qu'elles ſoient dormantes. Si vous voulez vous divertir à cette pêche, ayez toûjours bon nombre d'hameçons d'acier, longs d'un pouce, avec chacun une boucle, comme vous verrez dans la figure cy-jointe, par lettres C, D, E. Attachez une fiſcelle à chaque boucle, longue d'environ deux pieds; & lorſque vous voudrez tendre, ayez de petits poiſſons, comme ceux qu'on appelle vulgairement des ablettes, ou de gros vers de terre; autrement des achées, vous trouverez ſur le mot Achée la maniere d'en avoir, ou bien pour le mieux, ayez de petites lamproyes, groſſes comme une plume à écrire, que les pêcheurs nomment chatouilles, & qui ſe trouvent dans la vaze proche le bord des mêmes rivieres; enfin ſoit que vous ayez de ces chatouilles, ou des achées, ou de petits poiſſons, mettez-en un à chaque hameçon, puis prenez une longue corde, & vous en allez ſur le lieu deſtiné pour la pêche. Vous y étendrez la corde tout au bord de l'eau, & y lierez toutes les fiſcelles où ſont les hameçons de deux en deux pieds, de la maniere que vous les voyez aux lettres F, G, H, en ſorte que la fiſcelle de chaque hameçon, ait un pié & demi ou deux pieds, depuis l'apât juſques à la ligne principale. Les hameçons étant ainſi tous attachés, liez le bout B à un piquet I, ou à quelque branche, ou groſſe pierre; & de là allez à l'autre bout A, attachez-y une pierre peſante de trois ou quatre livres, & la prenant de la main droite, jettez-la dans l'eau le plus loin que vous pourrez; par ce moyen elle emportera tous les hameçons avec elle, qui ſe trouveront traverſer la riviere, ſi bien qu'il ne paſſera aucun poiſſon qui n'aperçoive les apâts. Il faut laiſſer coucher cette ligne dormante, en ce lieu-là pour y aller voir le lendemain du matin, que vous l'en retirerez avec contentement, s'il y a tant ſoit peu de poiſſon. Faites en ſorte que cette ligne ſoit tendue en un lieu où il n'y ait point d'herbes ni de bois, afin de ne rien perdre, parce que les Anguilles ſe ſentant priſes ſe tournent autour de ce qu'elles rencontrent, pour ſe dégager de l'hameçon qui les tient arrêtées.

Quelques-uns ſe ſervent au lieu d'hameçons d'aiguilles à coudre ou de longues épines, auſquelles ils attachent la fiſcelle par le milieu, & font entrer les aiguilles ou épines dans l'achée ou le poiſſon, ils appellent cela pêcher à l'épinette; pour moi, je trouve que c'eſt mieux & plûtôt fait, d'avoir des hameçons.

Autre maniere de prendre des Anguilles.

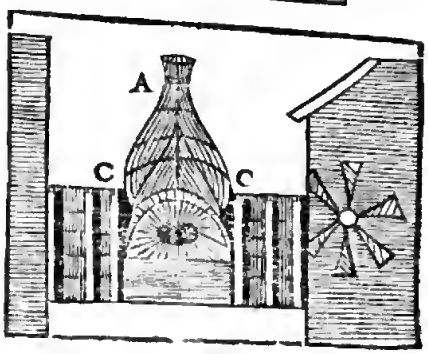


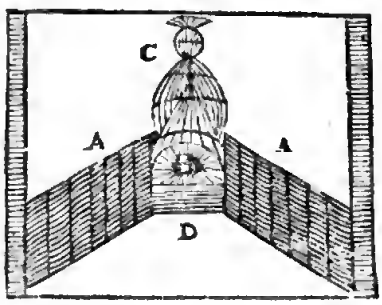
On ſe ſert en Flandres d'un inſtrument qu'on appelle une *Fouine*, & qui eſt repreſenté dans la figure. Il eſt fait d'un morceau de fer plat, de l'épaiſſeur de deux écus, ayant une douille L, comme celle d'une pêle à bêcher la terre, pour y mettre le bout d'une perche forte & legere K L, longue de quinze pieds, qui doit être arrêtée avec un clou ou deux. Ce fer plat eſt fait en façon d'une fourche à trois dents, ayant trois branches N P O, longues chacune d'environ neuf pouces, dont les deux extérieures N & O ſe détournent en dehors vers leurs pointes. Celle du milieu P eſt pointue, en forme de langue de ſerpent, mais pourtant en arondiſſant. Toutes trois ont des dents par dedans, & elles doivent être tenues ſi fermes par deux petites bandes de fer M, qui ſont chevillées & rivées enſemble, que les branches ne puiſſent s'ouvrir ni ſe fermer plus qu'elles ſont, ni une Anguille, quelque petite qu'elle ſoit, paſſer qu'avec peine entre les branches. Il faut pourtant que cet eſpace ſoit plus large vers le bout P. Je ne dirai rien davantage de ſa compoſition, puis qu'en obſervant les proportions qui ſe voyent dans la figure, on ne peut ſe tromper.

Pour ſe ſervir de la Fouine, il faut aller le long des foſſés & autres lieux, où l'on croit qu'il y a des Anguilles, fichant cet inſtrument dans la vaze de côté & d'autre, comme ſi on fouloit le fond pour en faire ſortir le poiſſon. S'il y a des Anguilles, elles ſe trouveront priſes entre les branches de la Fouine. On en tire quelquefois deux à trois enſemble d'un même coup. Pluſieurs artiſans & payſans ſavent bien s'en ſervir dans les Pays-Bas, où il y a quantité d'Anguilles.

Maniere de prendre des Anguilles avec la Naſſe.

Vous faites à la vanne d'un moulin, ou à un pertuis, une ouverture C large comme l'entrée de la Naſſe. Vous y placez vôtre Naſſe A par l'endroit B. Vous prenez garde qu'elle ſoit ferme & que le tout ſoit bien joint. Voyez la premiere figure ci-après. Si vous êtes dans un lieu, où il n'y ait ni pertuis, ni moulin; vous faites dans le milieu de la riviere, où l'eau eſt ordinairement plus rapide, une eſpece de haye avec des clayes ſoutenue de part & d'autre par de bons pieux. Vous formez cette haye en angle, à la pointe duquel vous laiſſez une ouverture pour placer l'embouchûre de la Naſſe, obſervant de mettre une groſſe pierre deſſus, ou de la bien attacher, afin qu'elle ſoit ferme, & qu'elle touche au fond de l'eau. Si l'eau étoit trop profonde, vous mettrez quelques bourées ſous la Naſſe, pour empêcher que le poiſſon ne paſſe par deſſous. Voyez la ſeconde figure. A, ſont les clayes. B, l'ouverture. C, la naſſe. D, les bourées.





ANGUILLIERE. Lieu bourbeux & ombrageux, où l'on peut nourrir les Anguilles des entrailles de toutes ſortes d'animaux & de toutes ſortes de fruits bons à manger, & même des glands concaſſés.

A N I

ANIMAL. Dans le diſcours ordinaire, on entend par ce mot les bêtes à quatre pieds qui vivent ſur la terre, le bœuf, l'âne, le cerf, & les autres. Les Philoſophes cependant comprennent ſous ce terme les oiſeaux & l'homme, qu'ils diſent être un Animal raiſonnable. Les Animaux ſe diviſent en animaux terreſtres, aquatiques, oiſeaux, amphibies & inſectes. Les Animaux terreſtres ſont ou à quatre pieds, ou reptiles. Ceux qui ſont à quatre pieds, ou bien ont le pié fourchu, comme les bœufs; ou ils l'ont ſolide, comme les chevaux, ou ils l'ont diviſé en pluſieurs doigts, comme les chiens, les loups, les lions. Conſultez les mots d'OISEAU, de POISSON, de REPTILE, & autres. Vous y trouverez les autres diviſions des Animaux.

Animaux nuiſibles dans les jardins.

Ceux qui y font le plus de mal, ſont les chenilles, les limaces, les vers, les pucerons, les pu-

naiſes vertes les aſcarides, les fourmis, les ſouris & les taupes.

Pour ôter les chenilles.

Il faut tous les matins ſecouer chaque plante avec la main. Les chenilles étant engourdies par le froid de la nuit, tombent facilement à terre, ſur laquelle on les tue, en mettant le pié deſſus.

Contre les limaces.

Le Jardinier ne doit pas être pareſſeux, mais il doit avoir bien du ſoin de les chercher ſoir & matin, & ſur tout dans le tems de pluye; parce qu'alors, étant ſorties pour aller à la pâture, on les trouve aiſément, & on les tue.

Contre les vers.

Il faut ſuivre la même regle; parce que c'eſt auſſi dans le tems pluvieux, qu'ils ont coûtume de ſortir de leurs troux; & ſi on les veut faire ſortir en d'autres tems, il ne faut que répandre ſur les chemins une décoction de graine ou de feuilles de chanvre, ou de feuilles de noyer; & auſſi-tôt on les verra paroître.

Contre les pucerons.

On fiche une baguette en terre, de la hauteur d'un demi pié, au deſſus de laquelle on met un godet, le goulot en bas, dans lequel ces petits animaux, qui aiment à être cachés, ne manqueront pas de ſe venir ranger, & ainſi on les tue ſans peine.

Pour faire mourir les punaiſes vertes.

Elles mangent les boutons de roſes, & gâtent les autres fleurs. On prend du vinaigre, que l'on jette ſur les plantes; & ainſi on fait mourir ces ſortes d'inſectes.

Contre les aſcarides.

Et autres ſemblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux plantes qui ſont plantées dans des pots qu'aux autres; on prend le pot & on le met dans un ſceau, au fond duquel il y a de l'eau, enſorte que le pot trempe dedans à la hauteur de cinq ou ſix doigts. Il faut l'y laiſſer l'eſpace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, ſortiront auſſi-tôt.

Contre les fourmis.

Il faut prendre un ou pluſieurs os à demi décharnés, & les jetter à terre dans les endroits, où ces petits animaux font leur demeure. Attirés par l'appas de cette viande, ils accourent à grandes bandes; & quand ces os ſont couverts, on les retire, & on les jette dans le feu, ou dans l'eau; & réiterant cela pluſieurs fois, on les exterminera aiſément. Ou ſi on les voit ſur terre marcher en rang, on les conſumera avec du feu de paille, ou de l'eau chaude.

Contre les ſouris.

Il faut prendre un chat, & s'il y en a pluſieurs, ils feront encore un meilleur effet. On écorche ces chats, & l'on remplit leurs peaux de paille; & les ayant bien recouſues, & miſes comme s'ils ſe tenoient ſur leurs pieds, on les frotte par dehors avec leur propre graiſſe; & les ayant ainſi diſpoſés dans les lieux où les rats ont coutume d'aller; les rats étant épouvantés de l'odeur de cette graiſſe, & effrayés de la vûe de leur ennemi, s'enfuiront à la hâte. On peut encore mettre des trapes & des ſouricieres, & ſemer par ci par là des morceaux d'une compoſition faite de verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage. Il ne faut point ſe ſervir de poiſon & d'arſenic, pour les faire mourir, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Contre les taupes.

Lorſque l'on voit que la terre ſe ſoulevera, & quelque choſe qui remue dans la ſuperficie, le Jardinier s'en doit approcher ſans bruit, de peur que la taupe ne s'enfuye; parce qu'encore qu'elle n'aie point l'uſage de la vûe, elle a néanmoins l'oreille très-ſubtile. S'étant ainſi approché, il doit au plûtôt renverſer une bechée de terre, parce que très-ſouvent avec cette terre, il tire auſſi l'animal; mais ſi la terre étoit trop ferme pour être renverſée, il doit en ce cas ficher pluſieurs fois la pointe de ſa béche dans cet endroit, afin que s'il ne l'a pas tuée tout-à-fait, elle reſte au moins étourdie des coups qu'il lui a donnés.

Moyen de connoître quel animal aura paſſé par quelque lieu. Voyez *la Planche ci-contre.*

Il eſt abſolument néceſſaire qu'une perſonne qui voudra mettre en pratique ces inſtructions, ſache connoître le pié de chaque animal, qui aura paſſé dans un chemin où la forme de ſon pié ſera marquée, ce qui eſt aſſez aiſé à voir, lorſque la terre eſt couverte de neige, ou qu'elle eſt molle, ou bien après une petite pluye, & principalement le matin, avant que le monde ou les beſtiaux domeſtiques y ayent paſſé, parce qu'ils effacent les voyes des animaux ſauvages. Pour cet effet, on a deſſiné dans la planche ci-près diverſes figures qui repréſentent pluſieurs pieds d'animaux, comme du loup, du chien mâtin, du renard, du blereau, du lievre, du lapin, & du chat domeſtique, tels que chaque animal l'imprime ſur la terre. Le prémier pié qui eſt du loup, eſt aſſez aiſé à diſcerner d'avec celui du chien-mâtin, parce que le chien chemine toûjours avec action, & d'un pas vîte. Il imprime & écarte plus les argots, que le loup qui va lentement, avec crainte, & poſe le pié plus legerement, principalement du talon, que non pas le mâtin; mais quand il eſt chaſſé & contraint de fuir, pour lors il écarte davantage les doigts des piés, parce qu'il appuye avec plus de force.

Le pié du renard eſt fort ſemblable à celui du chien de chaſſe; on le diſtinguera en ce qu'il n'écarte pas auſſi tant les argots, s'il n'eſt preſſé de fuir, & poſe le pié fort legerement du talon.

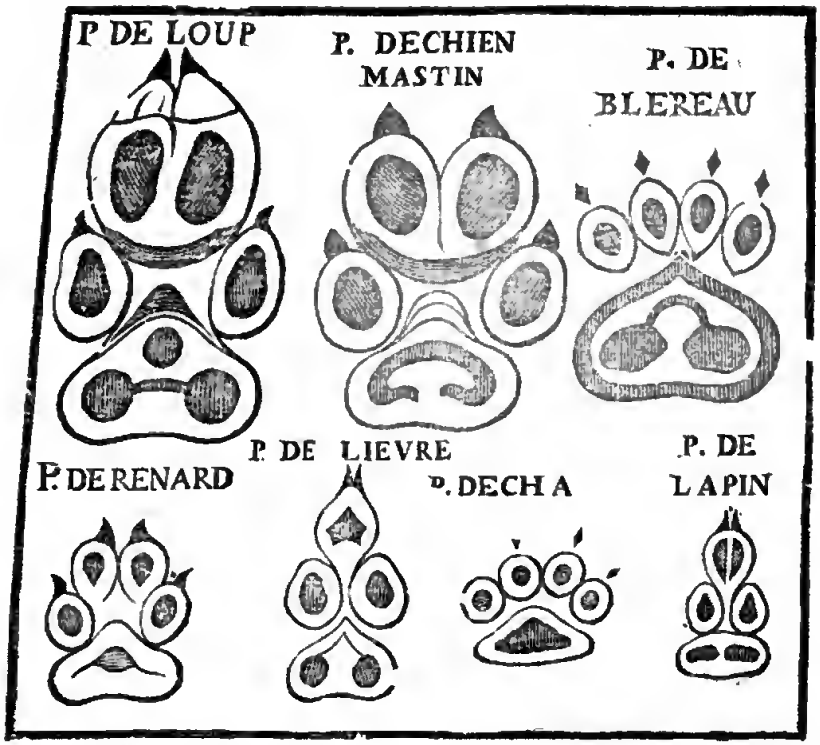
Celui du blereau eſt aſſez facile à remarquer, d'autant qu'il differe beaucoup des autres animaux, ayant les doigts du pié tout ſemblables, & le talon fort gros. Il poſe le pié peſamment & également par tout.

Le pié de la loire ou loutre, eſt preſque de la même forme que celui du blereau; ſinon que les doigts du pié avancent les uns plus que les autres par degrés, comme le pié d'une perſonne; le train ne s'en rencontre qu'au long des eaux où elle cherche ſa pâture.

Les piés du lievre & du lapin ſont ſemblables; il n'y a qu'une petite différence dans la grandeur; mais afin de ne vous y point tromper, vous ſerez informé qu'un lievre en marchant poſe un pié devant l'autre, & le lapin aſſied les deux de devant enſemble, côté à côté; & les deux de derriere de même.

Pour le pié du chat putois, il eſt preſque égal au chat commun, ſinon qu'il n'appuye pas tant le derriere.

Celui du fouin eſt fait comme le pié du plus petit chien qu'on voye, ſinon qu'il eſt plus long & les



doigts plus preſſés. C'eſt une remarque générale, que tous les animaux ſauvages n'appuyent pas tant le talon du pié, que les domeſtiques qui approchent de leur eſpece; & que les femelles appuyent encore moins que les mâles.

Les animaux terreſtres ſont plus nourriſſans que les autres; mais la volaille eſt plus agréable & plus délicate, & ſe digere plus facilement. De toutes les parties de l'animal, la muſculeuſe qui en compoſe la plus grande portion, eſt la plus nourriſſante, & celle qui produit un meilleur ſuc.

Le cœur eſt un muſcle d'une ſubſtance muſculeuſe un peu difficile à digerer, étant ſolide & compacte; il faut le faire bien cuire; alors il eſt nourriſſant & produit un aſſez bon ſuc.

Le poumon eſt un aſſez bon aliment. Sa ſubſtance eſt molle, légere, humide, ſucculente & facile à digerer.

La rate produit un ſuc épais, groſſier, mélancolique & de dure digeſtion.

Le foye eſt d'une ſubſtance très-compacte & difficile à digérer. Il paroît propre à produire des obſtructions; cependant on peut manger avec délices le foye de certains animaux, tels que ſont les poulardes, poulets, chapons, cochons de lait, veaux & autres ſemblables, ſur tout quand ils ont été nourris avec ſoin & d'une maniere délicate. Le foye des animaux avancés en âge perd beaucoup de ſa bonté; il y a auſſi certains animaux dont le foye ne vaut rien du tout.

Les rognons ſont difficiles à digérer, parce qu'ils ſont d'une ſubſtance ſolide & compacte. Cependant ceux de certains animaux, quand ils ſont jeunes, ſont tendres, de bon goût, & produiſent un bon ſuc, comme les rognons d'agneaux, du veau & autres.

Les teſticules dans les vieux animaux, ſont d'une ſaveur forte & déſagréable, mais dans les jeunes, ils ſont d'un goût aſſez délicat, & produiſent un bon ſuc.

La langue eſt d'une ſubſtance tendre, molle, facile à digérer, produit un fort bon ſuc, & nourrit beaucoup, ſur tout celle de bœuf qui eſt un peu plus groſſiere que celle de cochon, de mouton, & d'agneau, qui ſont plus fines & plus délicates.

Les glandes ſont ordinairement tendres, friables, d'un bon ſuc, faciles à digérer & fort nourriſſantes.

La cervelle, la moëlle de l'épine & la graiſſe, ſont d'une ſubſtance légére, mais humide, inſipide, difficile à digérer. Elles émouſſent l'appétit, provoquent les nauſées, produiſent un ſuc groſſier & épais, qui peut nuire beaucoup à la ſanté.

L'eſtomac & les inteſtins des animaux, ſont d'une ſubſtance ſerrée, dure, viſqueuſe, difficile à digérer, & qui produit un ſuc peu nourriſſant.

La tête & les pieds des animaux, ſont d'une ſubſtance membraneuſe, tendineuſe & cartilagineuſe, qui produit un ſuc rafraîchiſſant, mais glutineux & difficile à digérer.

Le ſang fournit beaucoup d'humeurs groſſieres; il eſt de dure digeſtion, & l'on s'en ſert plus ordinairement dans les remedes, que dans les alimens.

Au reſte il faut remarquer que l'âge, les alimens, le pays, la ſituation des lieux rendent la chair des animaux fort différente. S'ils ſont jeunes, la chair en eſt plus tendre, plus molle, plus viſqueuſe, plus rafraîchiſſante & nourrit moins. Ceux qui ont pris une bonne nourriture, qui ont reſpiré un air pur, & qui ont toûjours été en mouvement, ont une chair plus délicate, plus nourriſſante & plus ſalutaire. Celle des animaux qui ont été châtrés eſt auſſi plus agréable, plus graſſe, plus nourriſſante, & plus aiſée à digérer; que la chair de ceux auſquels on n'a pas fait cette opération.

ANIMAUX. Maladies des Animaux. *Voyez* BÉTAIL.

ANIS. C'eſt une plante à ombelle, qui pouſſe une tige creuſe à la hauteur d'environ trois piés. Ses feuilles qui ont de l'odeur, ſont découpées profondement; & ſemblables à celles du perſil. Ses graines, qui ſuccedent à de petites fleurs blanches, ſont auſſi petites, de couleur griſe, verdâtre, d'une odeur & d'un goût doux avec quelque peu d'acrimonie. On appelle cette ſemence, Anis vert, pour la diſtinguer de la dragée, qui renferme un grain d'Anis, qu'on nomme communément Anis de Verdun, ou Anis à la reine.

On ne ſe ſert en Médecine que de la graine de cette plante. La meilleure vient de Malte & d'Eſpagne; elle eſt plus griſe & plus groſſe que celle qu'on apporte de la Tourraine, où elle croit en abondance. On doit choiſir la plus groſſe, la plus nette, la mieux nourrie. Il faut qu'elle ſoit nouvellement ſéchée, d'une odeur agréable, & d'un goût doux, mais un peu piquant. Il faut éviter celle qui eſt amere.

L'ANIS a la vertu d'appaiſer les rouets & tranchées, vomiſſemens, ſanglots, ou hoquets; il provoque l'urine & le lait aux nourrices, aide à la digetion, mûrit toutes ſortes de tumeurs. Chacun ſait combien eſt utile ſa ſemence mangée au matin, à ceux qui ſont ſujets aux tranchées de l'eſtomac & des inteſtins, à ceux qui ont mauvaiſe haleine, & qui déſirent avoir le tein beau; après le repas il conforte auſſi la digeſtion.

Une dragme de ſemence d'Anis, infuſée avec deux dragmes de ſené, eſt propre contre les vents, la colique, & le flux de ventre. On en peut mettre auſſi dans les lavemens, en la faiſant boüillir avec les herbes dont on fait la décoction. L'Anis pris en dragée après le repas, empêche les cruditez & facilite la digeſtion. L'huile qu'on tire de l'Anis, ou par expreſſion, ou par diſtillation, eſt ſouveraine contre la colique venteuſe, & contre l'aſthme; la doſe eſt de dix goutes dans un verre de vin, ou dans quelque autre liqueur appropriée.

Eſſence & eſprit d'Anis.

Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon Anis vert d'Eſpagne, car c'eſt le meilleur; que vous mettrez dans votre matras de neuf ou dix pintes, comme deſſus; avec ſix pintes de bonne eau de vie; vous le mettrez infuſer le ſoir ſur la cendre chaude, & le couvrirez enſuite bien. Le lendemain vous le diſtillerez ſur un fourneau, rechaud, ou trepié, avec un feu de charbon doux & égal, prenant toûjours bien garde qu'il ſoit entretenu dans un même dégré de chaleur, & que la liqueur n'entre point dans la chapelle. Vous tirerez ainſi de ces ſix pintes, trois pintes, ou environ de bonne eſſence; & ſi-tôt que vous verrez la goute blanche en ſortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle ſentiroit l'empirême.

Cette plante eſt très-commune dans les jardins; on la ſeme dans une terre graſſe, & elle vient ſans beaucoup de ſoin.

L'ANIS de la Chine ou de Sibery, eſt une ſemence qui a la figure & la groſſeur de celle de la coloquinte. Les Orientaux & les Hollandois à l'exemple des Chinois, en mêlent dans leur ſorbet & dans leur thé, pour leur donner un goût plus agréable. Son bois, qui nous eſt apporté de la Chine en groſſes buches griſâtres, a l'odeur de l'Anis. Il n'y a que les Ebeniſtes & les Tabletiers qui s'en ſervent.

ANN

ANNEAU. Cercle fait d'une matiere ſolide, dont on ſe ſert pour attacher quelque choſe. Il y a des Anneaux de fer & de différentes façons dans les harnois, tant des chevaux que des charrues.

ANO

ANODIN. Terme de Medecine. Se dit des remedes qui adouciſſent, ou appaiſent les douleurs; on les appelle auſſi parégoriques. Les ſoporatifs ne ſont dits Anodins qu'improprement; car ceux-ci ſe prennent intérieurement, au lieu que les vrais Anodins s'appliquent extérieurement ſur la partie. L'oignons de lis, l'oignon commun, la racine & les feuilles de guimauve ſont des Anodins.

ANODINES. Plantes Anodines. *Voyez* PLANTES.

Prenez vitriol demi livre calciné au blanc à feu doux, mettez-le en poudre, ſurverſez d'eſprit de vin trente onces, mettez-le un mois au fumier, ſeparez les feces, diſtillez au bain marie juſqu'à ce que vous apperceviez au fond du vaiſſeau une liqueur huileuſe & jaune, que vous conſerverez. La doze eſt de douze goutes en liqueur convenante.

Anodin du Roi d'Angleterre.

Prenez opium bien choiſi une once & demi; coupez le par petites tranches, mêlez écorce de ſureau, écorce de ſaſſafras, de chacun demi once, mettez en poudre dans une bouteille de verre, & ſurverſez d'eſprit de vin une livre, que vous boucherez avec un papier gris en pluſieurs doubles, & que vous percerez en pluſieurs endroits avec une épingle; placez auprès du feu dans une diſtance convenable, ou au ſoleil quand il eſt dans ſa force; infuſez quatre ou cinq jours, remuant la bouteille de tems en tems, puis filtrez & la gardez bien. Cette liqueur appaiſe les douleurs les plus aigues, dans les fiévres ardentes, inſomnies, douleurs de poitrine, maux de tête, migraine, toux, coliqoe, rumatiſmes, goutes violentes, bleſſures douloureuſes; enfin à tout ce qui empêche le repos, mais point dans l'apoplexie.

La doze eſt de quinze à ſeize goutes pour l'ordinaire dans du vin d'Eſpagne, ou autre, eau de ſcorſonnaire, de coquelicot, méliſſe, &c. Si le remede ne fait pas ſon effet, vous en reprendrez au bout de vingt-quatre heures, & augmenterez de deux ou trois goutes, trois heures loin du repas; le ſoir eſt le tems le plus favorable, à moins qu'on ne ſoit preſſé, alors on le donne à toute heure, gardant l'intervalle de trois heures loin du repas. Si le mal ne diminue pas, on peut augmenter juſqu'à quarante goutes, mais il ne faut augmenter que de deux goutes de vingt-quatre en vingt-quatre heures.

ANT

ANTE. *Voyez* ENTE.

ANTENNE. Piece de bois, comme une perche, qui s'attache en travers par le moyen d'une poutre, au milieu, ou au haut du mât pour ſoutenir les voiles. Le vent rompt quelquefois les Antennes.

ANTHORA. Sorte de plante dont la racine eſt le contrepoiſon de l'aconit & du napellus, & propre contre la morſure des bêtes venimeuſes, & les bleſſures des armes empoiſonnées. On en prend un gros en poudre dans du vin blanc. Elle entre auſſi dans la compoſition de quelques Alexiteres.

Elle eſt propre auſſi contre la rage, & contre toute ſorte de venin; elle corrige la malignité des humeurs, reſiſte à la peſte, & guérit les morſures des bêtes venimeuſes.

ANTICŒUR, ou Avant-cœur. *Voyez* CHEVAL.

ANTIDOTE. Ce mot d'Antidote ſe prend en deux façons, ſavoir, proprement & improprement: Proprement pour des remedes qu'on a accoûtumé de donner

donner contre les poiſons, contre les morſures des bêtes venimeuſes, ou contre les maladies peſtilentielles, leſquels remedes étant pris au dedans ſont ordinairement appellés *alexipharmaques*, & appliqués au dehors, *alexiteres*, improprement pour toutes ſortes de remedes compoſés qui ſont donnés indifféremment contre toutes ſortes de maladies. Les prémiers ſe compoſent ou des poudres corroboratives décrites dans les Antidotaires, ou bien d'autres poudres magiſtrales qui ſont cardiaques, ou qui reſiſtent aux venins, deſquelles poudres demêlées dans quelque liqueur convenable, on fait de certaines confections molles, qui ſont appellées tantôt antidotes humides, tantôt opiates, & tantôt confections cordiales. De ces confections, les unes ſont cardiaques ſeulement, qui recréent les eſprits & les parties vitales; & les autres ſont altératives & ſomnifères tout enſemble; & d'autres enfin ſont thériacales, qui font des effets admirables, & reſiſtent aux venins s'il y en a. Outre ces noms de confections, d'antidotes & d'opiates, on les nomme auſſi électuaires mous, pour les diſtinguer des ſolides. *Voyez* ORVIETAN.

ANTIDOTE. Eau antidotale. *Voyez* EAU.

ANTIHECTIQUE *de Poterius.* Prenez antimoine deux parties, limaille de fer une partie, nitre, tartre blanc, de chacun une partie & demi; rougiſſez la limaille de fer dans un creuſet qui ſoit ſeulement plein du quart, & cela à feu violent; puis mettez l'antimoine, & fondez le tout. Lors qu'il ſera clair, jettez-y dedans une cuillerée de vôtre mêlange de nitre & de tartre; couvrez incontinent le creuſet; les fumées étant paſſées vous en mettrez encore autant, faiſant comme la prémiere fois; ce que vous continuerez juſqu'à ce que vous y ayez mis tout votre mêlange, puis donnez grand feu; étant en bon flux, jettez dans le cornet ſelon l'art; ſi votra regule n'eſt pas étoilé, refondez & purifiez-le avec du nitre & du tartre; vous le rendrez étoilé du prémier coup, ſi au lieu de nitre & de tartre vous vous ſervez de cendres gravelées.

Prenez de ce regule deux onces & d'étain d'Angleterre quatre onces. Etant fondu, jettez-le dans le cornet, puis mettez-le en poudre, ajoût z- t ois fois autant de nitre très-pur; fulminez par cuillerées ſelon l'art, laiſſant paſſer les fumées à chaque projection, & lors qu'il ſera fondu, vous le laiſſerez trois heures en fonte dans un feu moderé, crainte que votre matiere ne retourne en regule, ce qui perdroit tout. Après ces trois heures, jettez dans un mortier de marbre; puis pulveriſez, & édulcorez avec eau chaude, filtrez, ſéchez la poudre, joignez-la à ſon double poids de nitre, & fulminez comme deſſus, ce que vous réitererez encore une fois; enfin édulcorez, ſéchez & gardez, la doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à un. *Nota*, ſi vous ne mettez que trois onces d'étain & un gros d'or, votre remede ſera beaucoup plus efficace.

Item. Prenez de cet Antihectique ſeize grains, ſel ammoniac un ſcrupule, mêlez & donnez dans du Sirop de lierre terreſtre; c'eſt un puiſſant remede contre la fiévre hectique, on partage cette doſe. C'eſt pour deux fois, une le matin & l'autre le ſoir; continuez le même remede.

ANTIMOINE. C'eſt un mineral qui approche fort de la nature des métaux; il eſt luiſant, de couleur noire, & diſpoſé en longues aiguilles. On le trouve auprès des mines des métaux. Celui qu'on apporte de Hongrie eſt le meilleur, mais il eſt rare, parce qu'il y en a des mines en France, comme en Poitou & en Auvergne.

La decoction d'Antimoine cru eſt ſudorifique; l'Antimoine eſt préparé en purgatif, & émetique ou vomitif. Sa doſe eſt depuis douze grains juſqu'à une demi dragme. Il faut avoir égard à la force ou à la foibleſſe de ceux à qui on le donne.

Purification de l'Antimoine.

L'Antimoine cru eſt celui qu'on apporte en forme de pain, & qui a déja paſſé par le feu. On le met fondre au feu dans des pots ou dans des creuſets; on le paſſe par une écumoire en le verſant dans d'autres pots, afin d'en ôter la gangue; on caſſe les pots, & quand il eſt refroidi, il faut choiſir celui qui a ſes aiguilles luiſantes & faciles à caſſer. L'Antimoine cru purge les chevaux par les ſueurs & par les ſelles. On le donne depuis une dragme juſqu'à deux.

Diverſes préparations de l'Antimoine.

L'Antimoine préparé eſt celui qui a été travaillé par les Chimiſtes. Ils l'ont deguiſé en différentes façons, & ſous différens noms, comme ceux de *crocus metallorum*, de *beurre*, de *ſafran* ou *foye*, de *fleurs*, de *verre*, de *regule*, de *chaux*, d'*huile*, de *ſoufre doré* d'*Antimoine*, enfin de *beſoard mineral*, de *mercure de vie*, & de *poudre algaroth.*

Un Moine Allemand nommé Bazile Valentin qui cherchoit la pierre philoſophale, ſe ſervoit de ce mineral pour avancer la fonte des metaux. Il en jetta à des pourceaux, qui en ayant mangé furent purgés violemment, & en devinrent plus gras. Ce qui lui fit penſer qu'en purgeant de la même ſorte ſes confreres, ils s'en porteroient mieux. On prétend que cette expérience réuſſit fort mal, & que les Moines moururent tous, d'où vient qu'on donna à ce mineral le nom d'Antimoine, c'eſt-à-dire, contraire aux Moines. Quoi qu'il en ſoit, ce fut Bazile Valentin, qui trouva le ſecret d'amortir les redoutables qualités de ce mineral, & de ſoutenir qu'il étoit un excellent remede contre toutes ſortes de maux. Cependant il n'a été mis en vogue que 300. ans après dans le ſiécle paſſé; encore fut-ce avec beaucoup de contrarieté. A preſent il eſt regardé comme un remede puiſſant & preſque univerſel.

Le ſafran d'Antimoine.

C'eſt un des plus grands vomitifs qui ſoient dans la Médecine; il a les mêmes vertus que ſon huile; c'eſt un purgatif qui guérit les fiévres & les pleureſies; ſi on en donne ſix grains au commencement des accès en ſubſtance, ou en infuſion, il faut prendre garde toutefois à l'âge & aux forces; ſon beſoard ſudorifique reſiſte puiſſamment à la malignité des humeurs.

Façon de préparer l'Antimoine.

Il faut concaſſer l'Antimoine groſſierement, & le mettre dans un creuſet ardent par diverſes reprieſes, avec autant de ſalpêtre, le remuant avec un fer ardent, après quoi on le verſe; le creuſet étant refroidi, on prend ce qui eſt en bas; ſi la couleur en eſt jaune, c'eſt marque qu'il eſt bien préparé; le deſſus ſert pour les veines, la doſe eſt de deux à quatre grains en ſubſtance, & en infuſion de cinq à dix grains; il eſt bon contre toutes les fiévres intermittantes, le prenant dans un jaune d'œuf, & par deſſus un demi verre de vin, ou de boüillon; & après qu'on a vomi deux ou trois fois, donner un demi boüillon pour faciliter le vomiſſement. Il ne faut pas le donner à ceux qui ont craché le ſang, ni à ceux qui ſont foibles & qui ont difficulté de vomir. On le peut donner à jeun ou ſix heures après le repas, ou au commencement de la fiévre. C'eſt un remede général contre toutes les obſtructions, le

mal d'eſtomac, la rate, le mal-caduc, l'apoplexie, la rage, la folie, la peſte, la verole, & autres telles incommodités. Quelques-uns le mêlent par parties égales avec du mercure préparé, donnant deux grains de l'un & de l'autre.

Le mercure ſe prépare en prenant deux fois autant d'eau forte, & en le laiſſant calciner. La diſſolution faite, on met deſſus autant d'eau ſalée que d'eau forte; après quoi on verſe le tout dans une grande terrine non verniſſée, ou pour le mieux dans une grande bouteille de verre, le tout va en bas comme caillé. Après deux ou trois heures on verſe l'eau par inclination; après cela on y en remet, réiterant cela trois ou quatre fois, & après l'avoir deſſéché, on le mouille encore avec d'eau roſe, & on le ſeche derechef. La doſe eſt comme celle de l'Antimoine contre toutes maladies provenantes d'humidité pourrie, comme gâles, hidropiſies, enflures & autres ſemblables.

Autre préparation de l'Antimoine.

Prenez deux ou trois livres de ſalpêtre rafiné; mettez-le dans un grand creuſet entre les charbons ardens, allumant le feu peu à peu. Il faut que le creuſet ait ſon couvercle, & qu'on puiſſe l'ôter avec des pincettes. Le ſalpêtre étant fondu & liquide, ôtez le couvercle, & jettez dedans une petite pincée de charbon en poudre (celui de ſaule eſt le meilleur) & mettez-y d'abord le couvercle, continuant ainſi juſqu'à ce que ladite pouſſiere de charbon ne s'embraſe plus, mais demeure ſur le ſalpêtre ſans brûler, ce qui ſe fait dans quatre heures.

Prenez ce ſel fixe, jettez-le dans de l'eau chaude, laquelle vous filtrerez à travers un papier brouillard & un linge; dans cette eau ſalée, mettez de l'Antimoine en poudre très-ſubtile, en telle quantité que le ſel ſoit au double du poids de l'Antimoine; faites boüillir le tout dans une marmite de fer bien nette, & évaporer toute l'eau, & il vous reſtera votre Antimoine avec le ſel fixe, leſquels vous mettrez dans un creuſet entre les charbons ardens, & les tiendrez ſur le feu environ deux heures, les remuant de tems en tems avec une baguette de fer. Prenez enſuite toute cette matiere en poudre ſubtile, & la faites boüillir dans la même marmite avec de l'eau infuſée ſur de la chaux vive bien claire. La leſſive viendra rouge; filtrez ladite leſſive dans une terrine bien nette, jettez-y deſſus du vinaigre, & la poudre de l'Antimoine ſe précipitera au fond rouge comme du ſang: continuant ainſi de faire boüillir de la chaux vive dans ladite eau, tant qu'elle pourra tirer de teinture de cette maſſe qui eſt reſtée. Jettez ſur cette poudre précipitée & tirée de toutes ces menſtrues, de l'eau commune en grande quantité, pour lui ôter par diverſes lotions réiterées, la ſenteur du ſoufre & de l'Antimoine, & ſéchez après cela ladite poudre au ſoleil.

La doſe eſt de deux grains juſques à quatorze, & à trente en neceſſité, ou avec du ſucre, ou avec du vin, boüillon, eau, conſerve de roſes. Elle ſert pour la goute, la gravelle, l'hydropiſie, l'épilepſie, la peſte & toutes ſortes de fiévres, & ſur tout la quarte. On peut prendre un boüillon auſſi-tôt que l'on a pris ce remede, mais après il faut demeurer quatre heures ſans manger.

Préparation de l'Antimoine diaphorétique.

Prenez quatre onces d'Antimoine cru, & douze onces de ſalpêtre fin, bien criſtaliſé, & de la troiſiéme eau, c'eſt-à-dire, que pour une partie d'Antimoine, il faudra prendre trois parties de ſalpêtre.

Pilez & broyez bien l'Antimoine, de ſorte qu'il ſoit reduit en une poudre fort ſubtile, & qu'il n'y paroiſſe plus de luiſant; broyez vôtre ſalpêtre, & reduiſez-le auſſi en une poudre très-ſubtile, & mêlez ſi bien ces deux poudres enſemble dans un mortier, que le tout paroiſſe également noir par tout.

Cela fait, mettez rougir un creuſet dans le feu de charbon, & faites en ſorte que vous le puiſſiez couvrir & découvrir avec un morceau de tuile, l'ôtant & le remettant lors que vous voudrez avec une pincette; ſiruez & aſſurez ſi bien vôtre creuſet dans le charbon, qu'il y puiſſe demeurer ferme.

Quand le creuſet ſera fort rouge, prenez une cuillerée de votre poudre; découvrez avec la pincette le creuſet; jettez-y la poudre, & recouvrez à l'inſtant le creuſet, qui doit demeurer couvert juſqu'à ce qu'elle ſoit toute rouge.

Quand vous verrez que la poudre ſera toute rouge, jettez-en dedans une autre cuillerée de la même maniere que la prémiere; & quand cette ſeconde cuillerée ſera pareillement rouge, vous y en jetterez une troiſiéme, & vous continuerez ainſi d'en mettre une cuillerée l'une après l'autre, juſqu'à ce que votre poudre d'Antimoine & de ſalpêtre mêlée enſemble ſoit achevée.

Lorſque vous aurez achevé de détonner votre matiere, (c'eſt ainſi qu'on appelle cette opération) laiſſez votre creuſet enſeveli dans le feu de charbon, juſqu'à ce que le charbon ſoit tout conſumé & éteint, & remuez de tems en tems cette matiere, pour la faire deſcendre au fond du creuſet. Pour la remuer commodément, il faut avoir une verge de fer faite comme une broche aux alouettes.

Quand le feu ſera éteint, & que le creuſet ſera encore tout chaud, faites boüillir de l'eau de fontaine, dans laquelle vous mettrez votre creuſet, & l'y laiſſerez juſqu'à ce que la matiere qui eſt dedans, ſoit diſſoute, & qu'elle ſoit toute en poudre; vous verſerez alors cette poudre dans cette eau, & la ferez encore un peu boüillir. Cela fait, vous retirerez votre creuſet de l'eau, & le ferez ſécher pour vous en ſervir une autre fois.

Pour retirer votre poudre, lorſqu'elle ſera toute diſſoute dans l'eau chaude, il faut avoir une terrine bien nette pour y verſer l'eau blanchie par la poudre, & pour cet effet remuez avec un bâton la poudre & l'eau tout enſemble dans la terrine, où elles ont boüilli; incontinent après avoir remué, verſez dans l'autre terrine vuide, l'eau que vous verrez toute blanchie; & s'il reſte quelque choſe au fond de la premiere terrine après l'avoir verſée, ne vous en ſervez point; ou ſi vous ne voulez rien perdre, gardez-le pour vous en ſervir une autre fois, quand vous ferez de cette poudre, en la faiſant recuire.

Enſuite laiſſez repoſer l'eau blanchie, que vous aurez verſée dans cette ſeconde terrine, & quand elle ſera repoſée tout-à-fait durant l'eſpace de vingt-quatre heures, verſez doucement l'eau claire par inclination, c'eſt-à-dire, ſans rien remuer, s'il ſe peut, ou du moins fort peu, & quand vous verrez que la poudre ſera prête à tomber, arrêtez-vous là, & ne verſez plus.

Alors il faut avoir de l'eau de fontaine qui ſoit chaude, la verſer ſur la poudre qui reſte au fond de la terrine, & la remuer avec un bâton, la laiſſer repoſer pendant vingt-quatre heures, & verſer enſuite doucement l'eau comme vous aviez fait au commencement.

Il faut réiterer cette lotion de poudre, ou cette miſe & cet épanchement d'eau par inclination, trois ou quatre fois, & même davantage, juſqu'à ce que la derniere eau qui en ſortira, verſée toûjours par inclination, n'ait aucun goût de ſalûre ni de ſalpêtre.

Pour lors vous verſerez la poudre avec le peu d'eau qu'il y aura de reſte, (car il eſt impoſſible de verſer ſi bien l'eau, qu'il n'en reſte toûjours quelque peu) ſur un papier gris étendu ſur un quarrelet, ayant mis une toile forte claire ſous le papier pour empêcher qu'il ne creve, & quand l'eau ſera toute paſſée, c'eſt-à-dire, imbibée ou conſumée dans le papier, ou le linge; vous ferez ſécher votre poudre avec tout le papier & ſans l'ôter de deſſus, ſur un tas de cendres, que vous aurez un peu auparavant paſſées par un tamis de crin, & agencées à cet effet ſur un ais. Car la cendre boira & conſumera peu à peu l'humidité de la poudre & du papier.

Quand la poudre ſera ainſi préparée, il la faut mettre dans une écuelle de terre, & y verſer par deſſus de bon eſprit de vin, c'eſt-à-dire, de l'eau de vie rectifiée, qui ſurnage d'un travers de doigt ſur la poudre. Il y faut enſuite mettre le feu, remuant avec un bâton, juſqu'à ce que cela ceſſe de brûler; & puis il faut ſécher doucement la poudre ſur les cendres chaudes avec l'écuelle, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune humidité de reſte.

Et voilà le vrai Antimoine diaphorétique, c'eſt-à-dire, très-propre pour ouvrir les pores, pour faciliter la tranſpiration & provoquer les ſueurs, lorſqu'il ſera très-bien préparé.

Tous les matins on peut prendre de ce diaphorétique ſeul juſqu'au poids d'un demi écu d'or avec du pain à chanter, contre l'hidropiſie, paraliſie & autres maladies inveterées, & même dans les fiévres malignes; pour faciliter l'iſſue du venin par les pores, dont ce ſouverain remede a la faculté de procurer la dilatation. *Voyez* REMEDE.

ANTIPATHIE des plantes. *Voyez* VÉGÉTATION.

ANTIPLEURÉTIQUES. (Eaux.) *Voyez* REMÉDES.

ANTISCORBUTIQUES. *Voyez* PLANTES.

ANTRAX. *Voyez* EMPLATRE *manus Dei*.

A O U

AOUT. C'eſt le huitiéme mois de l'année. Il a trente & un jours, & la lune vingt-neuf. Le ſoleil entre dans le ſigne de la Vierge, vers le vingt-troiſiéme de ce mois. Par la mi-Août, on entend la fête de l'Aſſomption de la Vierge qui arrive le quinziéme de ce mois.

Août ſignifie auſſi la moiſſon ou la recolte des bleds & autres grains, quoiqu'en pluſieurs endroits on la faſſe dans le mois de Juillet.

Ouvrages à faire au jardin pendant le mois d'Août.

Au commencement de ce mois, on ſeme la graine d'anemone, la couvrant légerement de terre, & on la tiendra à l'ombre, l'arroſant ſouvent pour empêcher que la terre ne ſe deſſeche.

L'on plante auſſi les anemones ſimples pour en avoir des fleurs en Automne & tout le long de l'hiver.

C'eſt la ſaiſon pour ſemer les graines des narciſſes & des hiacintes orientales.

On foule au commencement du mois, les montans des oignons, & les feuilles de bettes-raves, carotes, panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire groſſir ce qui eſt dans la terre, en empêchant que la ſeve ne ſorte en dehors; il fait encore très-bon marcotter les œillets.

On cueille les échalottes dès le commencement du mois, & on leve l'ail de terre.

Dès la mi-Août, on commence à ſemer des épinars, pour la mi-Septembre, des mâches pour les

ſalades d'hiver, & de la laitue à coquille, pour en avoir des pommées à la fin de l'automne, & durant l'hiver; on replante en place les fraiſiers qu'on a enlevés en motte.

On recueille les graines de laitue & de rave, d'abord qu'une partie des coſſes paroiſſent ſéches; enſuite on arrache le pié, & on met ſecher le tout. On recueille auſſi la graine de cerfeuil, de pourreaux, de ciboules, d'oignons, d'échalottes & de rocamboles. On ſeme des raves en pleine terre, pour l'automne; à la fin du mois, on ſeme à quelque bonne expoſition, les choux pommés pour les remettre en pepiniere, à quelqu'autre bon abri, où ils doivent paſſer l'hiver, & être replantés en place au printems. On ſeme pendant tout ce mois des laitues à coquilles, à quelque bonne expoſition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, en place & à l'abri; que pour en avoir d'endurcies au froid, pour les pouvoir replanter après l'hiver, ſoit en pleine terre au mois de Mars, ſoit ſur une couche dès le mois de Fevrier; & s'il fait bien froid l'hiver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere. On peut ſemer quelques oignons, pour en avoir de bons l'année ſuivante, dès le mois de Juillet; & il eſt bon de replanter ceux-là au mois de Mars ſuivant. On arroſe beaucoup.

On replante beaucoup de chicotées à un grand pié l'une de l'autre, & même des laitues royales & des perpignanes, qui ſont très-bonnes l'automne & l'hiver.

On ſeme des mâches pour le carême.

On replante encore des choux d'hiver.

On tond les paliſſades pour la ſeconde fois.

On acheve de paliſſer, & on commence à découvrir peu à peu les fruits auſquels on veut faire prendre beaucoup de couleur; ſavoir, les pêches, les pommes d'api, &c.

On lie la chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, ſi elle eſt bien grande; celui d'en haut doit être toûjours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchiſſant.

Dès la mi-Août, on commence à couvrir de terreau les oſeilles, qu'on a coupées bien ras, pour les remettre en vigueur; c'eſt aſſez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout; elles ſe pourroient pourrir, ſi on en mettoit davantage.

On ſeme encore de l'oſeille, du cerfeuil & des ciboules.

On arrache les trainaſſes des fraiſiers, pour conſerver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruits, ce qui eſt à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août, on coupe les vieux montans, & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il s'en faſſe de nouvelles.

On coupe auſſi tous les vieux montans d'artichaux, les pommes en étant ôtées.

On ſeme encore des épinars à la fin du mois, pour le commencement de l'hiver.

On leve les oignons de terre, quand les montans commencent à ſécher, avant que de les ſerrer dans le grenier, ou autre lieu ſec, ou les mettre en liaſſes; autrement ils s'échaufferoient étant ſerrés avant que d'être ſecs, & ſe pourriroient.

A la fin d'Août, les Fleuriſtes mettent en terre leurs hiacinthes, leurs belles anemones, leurs beaux renoncules, leurs jonquilles, leurs tous-albus & leurs impériales.

On fait la guerre aux mouches ordinaires & aux mouches guêpes, qui mangent les figues, les muſcats & autres fruits; & pour cela on attache aux branches des fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel; ces mouches attirées par la douceur de

ce miel, entrent dans le goulot de ces fioles, & périſſent dans l'eau; il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la fiole preſque pleine de ces inſectes.

Profit à faire au mois d'Août.

Depuis le commencement d'Août juſqu'au quinziéme, on vendra les œufs; mais depuis la mi-Août juſqu'à la Notre-Dame de Septembre, on gardera tous ceux que pondront les poules, à cauſe, dit-on, que les œufs d'entre les deux Notre-Dames, ſont bons à garder; maxime qu'on ne manque point d'obſerver à la campagne.

On ne vendra point auſſi de beurre produit dans ce même tems; au contraire, on le ſalera, ou on le fondra, comme étant de très-bonne garde; & pour les fromages, on les fera encore ſécher dans la chaſiere.

Quoique le bétail commence dans ce tems-là d'avoir pris graiſſe, & que par conſéquent il devienne un peu commun; il n'importe, vendez-le toûjours; tout bétail gras n'eſt plus qu'inutile à la maiſon.

Vendez auſſi les veaux qui ſont en état d'être tués dans ce mois, ils commencent à devenir rares.

Tirez tout ce que vous pourrez de profit du colombier, les pigeonnaux y abondent en ce tems-là.

Vous avez trop de fruits à vendre en ce tems, pour en faire ici le détail; auſſi ne dedaignez pas d'attirer chez vous les Marchands, pour vous en accommoder avec eux des plus beaux, votre proviſion priſe préalablement; de nourrir votre domeſtique des plus communs, & d'engraiſſer les cochons de ceux qui ſont ou gâtés, ou pourris.

La poire eſt un fruit délicat, & fort recherché, c'eſt pourquoi il faut en faire auſſi de l'argent.

Des prunes tout de même, & faire encore des pruneaux de celles qui mûriſſent dans ce mois.

Comme ce mois produit beaucoup de fruit, on aura ſoin d'en faire ſécher au four, une bonne quantité de diverſes manieres; le débit qu'on en a, lorſque le Carême arrive, eſt aſſez grand pour faire qu'on ne les oublie pas, & l'on ſuivra ſur tout cette maxime, lorſque la grande abondance des fruits les rend à bon marché.

L'on vendra les vins qu'on aura de reſte, car la ſaiſon des vendanges approchant, doit inviter à le faire.

Poires qui ſe mangent en Août.

Poire de gros & petit rouſſelet, très-excellente, à manger au mois d'Août.

Poire robine, très-bon fruit & fort recherché pour être ſervi dans le mois d'Août.

Poire d'orange verte bonne dans ce mois.

Poire caſſolette, dite Poire de leſchefrion, ou friolet, ou muſcat vert ſe mange en Août.

Poire d'orange brune, autrement dire poire de Monſieur, excellente à manger en Août & Septembre.

Poire de bon chrétien d'été, autrement graccioli; de même.

Poire crapaudine, autrement poire griſe, bonne, ou ambrette d'été, bonne en ce mois.

Poire de jaſmin ou franchipane, quoiqu'un peu ſujette à la pierre, ne laiſſe pas que d'être bonne, & ſe mange en Août.

Poire de caillot-rozar; ſe mange en Août & Septembre.

Poire roſe, a la chair un peu dure, mais bonne à manger en Août.

Poire de Milan, de la beurriere, ou bergamotte d'été, bonne à la mi-Août.

Poire de brutte bonne, ou poire de Pape, excellente à ſervir au vingtiéme Août.

Poire de ſinor d'Orleans, bon fruit quand on a ſoin de le cueillir un peu vert, afin qu'il en ait plus d'eau, & ſe mange en Août.

Poire de beurré blanc, ſe mange auſſi au mois d'Août.

Poire jargonelle d'été, paſſable; c'eſt pourquoi il en faut peu avoir, & ce fruit ſe mange dans ce mois.

Ce que doit faire un Laboureur au mois d'Août.

Si-tôt que le mois d'Août eſt arrivé, on arrache le lin & le chanvre; on moiſſonne fortement, & pour les vandanges, on fait proviſion de vaiſſeaux qu'on diſpoſe & tient prêts à mettre du vin. On viſite ſon preſſoir pour voir s'il n'y a rien de rompu, & ſes cuves, pour voir s'il n'eſt point néceſſaire que l'ouvrier y mette la main.

Tous laboureurs dans ce mois donnent la troiſiéme façon à leurs terres, & commencent à la fin de battre le ſeigle pour les ſemences.

AOUTÉ. Terme de Jardinage. Se dit des fruits, & particuliérement de la citrouille, lorſqu'ils ſont mûrs, & qu'ils ont pris la couleur qui leur convient dans la maturité. Il ſe dit auſſi des branches d'arbres venues de l'année. *Voyez* BRANCHES.

AOUTER. Faire mûrir. *Il n'a pas fait aſſez chaud pour Aoûter ce fruit: le bois de la vigne n'étoit pas encore Aoûté.*

AOUTERON. Terme d'Agriculture. Moiſſonneur; celui qui travaille à la récolte des grains. *Il nous faudra cette année-ci beaucoup d'Aouterons.*

A P A

APATER. Terme d'oiſeleur. Mettre du grain, ou quelqu'autre amorce dans un lieu, pour y attirer les oiſeaux qu'on veut prendre. On dit auſſi en terme de pêche *apâter* le poiſſon.

APATHIE. Etat de l'ame, où elle n'eſt ſujette à aucune paſſion.

A P E

APERCHER. Terme d'oiſeleur. Remarquer l'endroit où un oiſeau ſe retire pour y paſſer la nuit. On dit, *j'ai Aperché un merle.*

A P O

APOGÉE. Terme d'Aſtronomie. C'eſt l'endroit du Zodiaque où une planette ſe trouve le plus éloignée de la terre. C'eſt ſa plus grande élévation.

APOLOGIE. Diſcours écrit, ou prononcé pour la juſtification d'une perſonne.

APOLTRONIR. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiſeau, auquel on a coupé les ongles des pouces, ou doigts de derriere, qui ſont comme les clefs de ſa main, & ſes armes; de ſorte qu'il n'eſt plus propre pour le gibier.

APOPLEXIE. L'Apoplexie eſt une privation des facultés tant animales & vitales, que naturelles.

C'eſt ſans contredit la plus cruelle & la plus dangéreuſe de toutes les maladies, puiſqu'elle prive tout à coup de ſentiment & de mouvement, ou de la vie.

Elle ſe diviſe en matérielle & en immatérielle; elle eſt matérielle, lors qu'elle eſt cauſée par le ſang, ou par la pituite, ou par la mélancolie, ou par des flatuoſités, ou par la bile, mais celle-ci arrive rarement; elle a ſon ſiege dans le cerveau.

L'APOPLEXIE immatérielle eſt, quand les conduits des eſprits animaux ſe trouvent tellement bouchés & ſerrés, qu'ils ne peuvent deſcendre au cœur, ou lorſque ceux des veines ou des arteres ſe trouvent ſi étroitement renfermés & preſſés, qu'ils ne ſe peuvent communiquer au cerveau. Celle-ci reſide dans le cœur.

L'Apoplexis ſe diviſe en forte, débile & médiocre. A la forte, on n'y trouve point de pouls, point de reſpiration, point de ſentiment ni de mouvement.

A la débile, la reſpiration eſt petite, le pouls foible, & les alimens s'avalent aiſément.

A la médiocre; la reſpiration eſt ſerrée, entrecoupée & difficile. Il ſemble qu'à force de ronfler, on s'étrangle; & par la grande compreſſion des muſcles de la poitrine, on écume, & ce qu'on fait prendre par la bouche, eſt rejetté par le nés.

Les avantcoureurs de l'Apoplexie, ſont une ſubite & grande douleur de tête, une enflure des veines de la gorge, des yeux étincellans & offuſqués, les extrémités froides avec un grincement de dents, un battement dans toutes les parties du corps, des urines verdâtres, noires, & le fonds ſemblable à la farine détrempée, qui ſortent en petite quantité.

Lorſque la forte Apoplexie ſurprend, elle eſt ſi violente, que ſans s'en apercevoir, l'on tombe tout à coup, & l'on meurt à l'inſtant.

Mais quand on eſt prêt à tomber dans la foible, on commence à faire un grand cri, les ſoûpirs ſont violens, comme ſi on ſuffoquoit & auſſi-tot on eſt abattu, ſans ſentiment, ni mouvement, & l'on écume par la bouche.

Les ſignes de l'Apoplexie ſanguine, ſont le pouls plus dur & plus fort que dans l'Apoplexie ſéreuſe, les vaiſſeaux plus pleins & plus tendus, la face & les yeux rouges, qui peu à peu, par la foibleſſe de la chaleur naturelle, ſe changent en couleur verte, & à la fin en noire. De plus, les veines de deſſous la langue, de la gorge & du front, ſont tendues; elle arrive pour l'ordinaire de n'avoir pas continué à ſe faire ſaigner dans le tems que l'on avoit accoûtumé, & pour avoir mangé par excès, des viandes qui engendrent beaucoup de ſang.

Ceux de l'Apoplexie pituiteuſe, ſont une couleur blanche ou pâle, des yeux chaſſieux, un nés toûjours plein, & ſe mouchant ſouvent, crachant de même, & dormant ſans ceſſe, vivant dans la pareſſe, & ne mangeant que des viandes humides, pluſieurs ayant la tête groſſe & peſante & le cou court, & qu'on eſt ſujet à de frequens éblouiſſemens.

Ceux d'une mélancolie ſont d'une couleur obſcure, le corps aride & ſec, avec cela la différence de ſexe & d'âge, de profeſſion, de climat & de maniere de vivre.

A l'Apoplexie qui vient d'une apoſtume dans le cerveau, le ſimptôme eſt une fiévre violente, ſans aucune intermiſſion, & de laquelle on n'échape point.

Celle qui arrive au défaut des lunes, eſt plus à craindre qu'en d'autres tems.

Les vieillards qui ſont ſujets aux vertiges & aux éblouiſſemens, meurent pour l'ordinaire d'Apoplexie.

L'urine rouge eſt un ſigne morrel dans l'Apoplexie.

Les enfans qui ſont attaqués d'une Apoplexie avant ſept ans, en meurent rarement, d'autant que la chaleur ſe trouve aſſez forte pour conſumer la pituite qui la cauſe.

Depuis ſept juſqu'à quarante ans, peu de perſonnes tombent dans l'Apoplexie; depuis quarante juſqu'à ſoixante, pluſieurs y ſont ſujets.

On obſervera qu'il y a pluſieurs accidens qui peuvent cauſer l'Apoplexie, comme la vapeur de quelque métal, ou celle du charbon, ou celle du vin doux ſans être éclairci ni bouilli, ou l'excès du vin, de l'eau de vie, de la biere, ou autre liqueur, ou une joye exceſſive, ou la ſurpriſe d'une mauvaiſe nouvelle, ou une crainte, ou une peur inopinée, ou une colere effrenée.

Remedes contre l'Apoplexie.

Pour ſe précautionner contre l'Apoplexie ſanguine, il faudra ſe faire tirer du ſang au renouveau de la lune, trois ou quatre fois l'année, & même davantage, ſi l'on voit que le ſang domine beaucoup. Ceux ou celles à qui les hémorroïdes, ou les ordinaires ſeront ſupprimés, ſe feront tant ſaigner du pié, qu'ils s'en trouvent ſoulagés. Ils ſe purgeront, ſoit avec de la manne, ou du ſyrop de roſes purgatif, ou avec des pilules d'aloës ou d'angelique, qu'ils prendront les ſoirs avant le ſouper, ou en ſe couchant, & rendront leur medecine auſſi forte qu'ils ſeront aiſés ou difficiles à émouvoir. Avec cela ils n'uſeront que des alimens qui produiſent peu de ſang, & ſur tout ils tremperont beaucoup leur vin. Car on obſervera, que ceux qui tombent dans cette Apoplexie, en échapent rarement, c'eſt pourquoi il eſt bon de l'éviter.

Ceux qui ſont menacés de l'Apoplexie pituiteuſe, doivent beaucoup jeûner, & ne manger que des viandes de très-petite nourriture, & plûtot rôties que boüillies; ils boiront du vin moderément; le blanc leur conviendra mieux que le clairet; ils feront beaucoup d'exercice, ils dormiront peu; en un mot, ils pratiqueront les mêmes conſeils que l'on a ordonnés à la douleur de tête cauſée de pituite.

Aux mélancoliques, on fera obſerver un regime oppoſé au précédent; on les ſaignera trois ou quatre fois l'année, & on les purgera de même, ou avec le ſené, la rhubarbe, l'agaric, ainſi qu'il eſt ordonné à la douleur de tête, cauſée de mélancolie.

Cure de l'Apoplexie.

Pour guérir l'Apoplexie, il faut ſaigner le malade, ſelon ſa conſtitution & ſes forces. On employe auſſi les vomitifs, les ſternutatoires, les clyſteres, les ſuppoſitoires âcres, les ſcarifications, les frictions & les veſſicatoires.

Pour faire vomir le malade, on peut lui donner juſqu'à douze grains de tartre émétique, & même plus s'il eſt d'un temperament fort & robuſte. Au lieu d'émétique, on peut lui faire prendre une dragme de racine de cabaret, groſſierement pulvériſée, avec une pincée de poivre, dans un verre de vin chaud. Enſuite on lui donnera un clyſtere âcre, compoſé de ſauge, origan, racine de pirette, pulpe de coloquinte, petite centaurée; de chacune une poignée. Après avoir fait boüillir les drogues pendant un quart d'heure, on paſſe la colature, & on y ajoûte une pincée de ſel avec un peu de vinaigre. Si le malade ne revient pas de ſon aſſoupiſſement; il faut lui ſouffler dans le nés un ſternutatoire compoſé de pirette, marjolaine, fleurs de muguet, ellébore blanc, de chacun une poignée, le tout bien mêlé enſemble.

Cure de l'Apoplexie ſanguine.

Il faut commencer par tourmenter le malade, lui mettre du ſel dans la bouche, & lui faire avaler une cuillerée d'eau magiſtrale, d'eau impériale, ou de Schaffouſe, ou d'eau de la Reine d'Hongrie, ſi les autres manquent; ayant ſoin de les mêler avec un peu d'eau commune pour en temperer la chaleur, & pour empêcher la trop grande fermentation du ſang. Enſuite il faut faire ſaigner le malade le plus promptement qu'il eſt poſſible; puis lui donner un lavement compoſé de la maniere que nous venons de marquer, ou avec la pomme de coloquinte, le ſené & le miel de concombre ſauvage; on peut, s'il eſt neceſſaire, verſer dans la colature, quatre onces de vin émetique trouble, avec une once de bé-

nédict laxatif, & d'hiere piere. Deux heures après, il faut réiterer la ſaignée, & incontinent après purger le malade avec une vigoureuſe riſanne laxative compoſée de ſéné, de manne, de rhubarbe; & de ſel végétal. On lui en fera prendre deux verres, à une demi heure d'intervalle l'un de l'autre. Deux ou trois heures après, il faudra le ſaigner encore une fois; réiterant même dans la ſuite la ſaignée, autant qu'il ſera néceſſaire, & juſqu'à ce que le pouls & la circulation ſoient libres. Cependant on aura ſoin de lui faire prendre de tems en tems de l'eau de méliſſe ſimple, de la confection de jacinthe, & quelques cordiaux doux & temperés; & lorſque la riſanne laxative aura ouvert le ventre abondamment, on ne manquera pas d'employer les émétiques, ou autres vomitifs.

Cure de l'Apoplexie ſéreuſe ou cauſée par l'abondance des humeurs.

Il faut traiter d'une maniere différente cette ſorte d'Apoplexie. On doit ſe diſpenſer de ſaigner, autant qu'il eſt poſſible, & ne faire cette opération que dans l'extrême néceſſité & avec beaucoup de précaution; mais il faut commencer par agiter & tourmenter le malade, le faire promener, en le ſoutenant, de peur qu'il ne tombe, & lui frapper ſouvent dans les mains, pour l'exciter, & l'empêcher de s'aſſoupir. On lui donnera en même tems une bonne priſe de vomitif, & immédiatement après une priſe de cordiaux ſpiritueux; tels que ſont l'eſſence de vipere, ou les gouttes d'Angleterre blanches, la teinture d'or, ou quelques autres ſemblables. On les donnera d'abord quatre fois dans l'eſpace d'une heure; enſuite de demi heure en demi heure; puis d'heure en heure, & quand l'émétique commencera à opérer, & que la connoiſſance ſera revenue au malade, on ne lui donnera plus de cordiaux que de quatre heures en quatre heures.

Il eſt à propos de lui donner auſſi un lavement purgatif, le plus promptement qu'il ſera poſſible. Après qu'il l'aura rendu, il faudra lui en donnee un ſecond, ſi l'on juge que l'évacuation ne ſoit pas aſſez copieuſe, & ajoûter à ce dernier quarre onces de vin émétique trouble. Il ſera bon de lui ſouffler un ſternutatoire par le canal d'une plume, ou de lui faire flairer du ſel volatil ammoniac, & de lui injecter même de tems en tems dans le nés de l'eau de méliſſe ſpiritueuſe. Si l'on peut, on lui raſera promptement la tête pour lui en faire des friction; on lui frottera les temples & le deſſous du nés avec le baume apoplectique; il faut auſſi lui frotter la tête, le cou, les geneives & l'épine du dos, avec l'eau impériale, ou avec d'autres liqueurs ſpiritueuſes.

Si les vomitifs ne font pas leur effet dans une demi heure, au plus tard, & que le malade ne donne aucune marque de connoiſſance, il faudra les réiterer en augmentant leur doſe du double, ou même du triple; & ſi tous ces remedes n'operent pas, vous prendrez une once de tabac en corde; ou un peu moins, ſi le malade eſt d'une complexion foible, vous hacherez ce tabac bien menu, & le ferez bouillir dans une pinte d'eau réduite à chopine; après avoir paſſé la colature, vous y délayerez une once d'hiere piere. Il faut appliquer en même tems ſur les épaules, les ventouſes ſcarifiées, puis l'emplâtre veſſicatoire, que vous mettrez auſſi derriere les oreilles, & que vous arroſerez de quelques gouttes d'eſprit de vitriol pour lui donner plus d'activité.

Le malade doit uſer d'une riſanne faite avec les feuilles de bétoine & de méliſſe, & avec les racines de ſcorſonnaire & de regliſſe. Si le mal continue avec opiniâtreté, on fera prendre au malade de tems en tems, quelques verres de riſanne laxative, dans laquelle on mêlera un peu de poudre vomitive. Si le mal diminue, la ſeule riſanne laxative ſuffira. On pourra en faire prendre au malade pendant deux jours conſécutifs, ou même davantage; mais ſi l'on s'apperçoit que les évacuations ſoient trop abondantes, & qu'elles fatiguent beaucoup le malade, il ſera de la prudence de lui en retrancher un verre, ou deux par jour. Quand le malade dormira, il faudra le garder à vûe, & ſi ſon ſommeil étoit trop dur & trop profond, il faudra le réveiller, l'exciter & même le promener en le tenant toûjours ſous les bras de peur d'accident.

Dans ſa convaleſcence, on aura ſoin de le réjouir & de le purger ſouvent, pour prévenir les récidives qui ſont très-dangereuſes; & quand la ſaiſon de prendre les eaux chaudes ſera venue, il faudra l'envoyer à celles de Bourbon, ou de Vichi.

Pour ceux qui ſeront tombés dans l'Apoplexie, cauſée par la vapeur de quelque métal, ou par celle du charbon, ou pour avoir bû du vin doux en trop grande quantité, on ne les ſaignera point; on leur fera ſeulement avaler trois ou quatre cuilleées d'eau de vie, & on leur en frottera la tête, les oreilles & les temples; on leur ſoufflera dans le nés de la poudre de betoine, ou de muguet, ou du poivre, ou du gingembre; on pourra encore leur donner un vomitif, deux ou trois heures après, & on leur fera boire un verre de vin, dans lequel on aura fait infuſer un peu de muſcade, de la canelle & du ſucre.

Si l'Apoplexie arrive par l'excès de vin ou de quelqu'autre boiſſon, le plus prompt remede ſera le vomiſſement, & de donner ſouvent des boüillons aſſaiſonnés d'oſeilles, de laitues, de pourpier, ou de verjus, ou jus d'orange; & on leur fera boire du cidre, ou de la limonade, ou de la riſanne, ou un verre d'eau pure; on y mêlera quatre ou cinq goutes d'eſprit de ſouphre, ou d'eſprit de vitriol, ou une dragme de crême de tartre en poudre.

Lorſque l'Apoplexie dérive d'une joye exceſſive, ou de la ſurpriſe d'une mauvaiſe nouvelle, ou de la colere ou autrement, l'on y remediera ſuivant l'âge, le rempérament & la différence du ſexe, ſoit par la ſaignée du bras & du pié, ſoit par quelque remede cordial, comme thériaque, roſſoli, confection de jacinthe ou vin d'Eſpagne, & par les ſages conſeils pour la prévenir une autre fois.

Ceux qui ſont attaqués d'une forte Apoplexie, meurent en tombant. Mais à ceux qui ſeront tombés dans la foible ou médiocre Apoplexie, on les fera aſſeoir & tenir la tête le plus haut que l'on pourra; on leur mettra du ſel dans la bouche; en même tems, on leur ouvrira, des deux bras la veine cephalique; enſuite on leur appliquera des veſſicatoires derriere les oreilles, & jamais des ventouſes, d'autant qu'elles nuiroient à la reſpiration; on leur donnera des lavemens d'une décoction de ſauge, de betoine, de marjolaine, de rue, de centaurée, d'une demi poignée d'ellébore blanc; dans chaque lavement, on fera diſſoudre une once de benedict, deux onces de miel mercurial, & autant de vin émétique.

Ou bien au lieu de toutes ces herbes, on fera boüillir demi once de ſéné, autant d'agaric, avec deux dragmes de coloquinte, & on fera diſſoudre dans la décoction, deux dragmes d'aloës, deux pincées de ſel, ou une dragme de ſel ammoniac, ou du ſel gemme, avec deux dragmes de fiel de bœuf, ou de taureau, ſi l'on peut en avoir, ſinon l'on ſe ſervira de ſels ſuppoſitoires. Prenez de la poudre d'aloës, de la poudre d'ellébore blanc & noir, de cha-

cun demi-dragme, de la poudre de la coloquinte, cinq ou ſix grains, avec deux onces de miel bien cuit; mêlez leſdites poudres. Si on ne peut pas avoir ſi promptement leſdits remedes préparés, on pourra toûjours en attendant donner des lavemens, avec de l'urine, y ajoûtant deux ou trois pincées de ſel, & de plus on en pourra faire avaler avec un peu d'huile.

On pourra encore appliquer ſur le ventre, de la poudre d'ellébore blanc, mêlée avec un peu de miel.

On raſera la tête, & on la frotera avec une ſerviette, qui aura trempé dans la décoction de ſauge, de laurier, de romarin, du thim, & de la rue: que ces ſimples ſoient ſecs, ou verts, il n'importe.

L'on tâchera de faire entrer par le nés ladite décoction, ſinon de la poudre de racine de ciclamen, ou de pirette, ou de muguet, ou d'ellébore, ou de l'euforbe, ou de poivre; ou froter les narines d'eau de vie, dans laquelle l'on aura battu de la graine de moutarde.

Dans le tems que l'on pratiquera ces remedes, on fera avaler deux ou trois onces de vin émétique, ou ſix grains de tartre émétique, ou huit grains de vitriol calciné, détrempé dans une cuillerée ou deux de boüillon.

L'on a vû par expérience, que d'approcher une poële un peu chaude proche de la tête, en telle ſorte qu'elle puiſſe griller les cheveux, cela fait un effet ſurprenant; ou bien d'appliquer ſur la ſuture coronale, une grande ventouſe, c'eſt preſque la même choſe.

On pourra encore faciliter le vomiſſement, avec un demi-verre de jus de pourpier; ou de decoction de raves, y mettant une dragme & demi de ſel; ſinon l'on trempera une plume dans l'huile de lin, ou de narciſſe, ou de glayeul, & on la fera entrer dans la gorge.

Si après avoir pratiqué tous ces remedes, le malade n'éternue point, & s'il ſe vuide à tout moment, c'eſt ſigne qu'il n'en échapera point.

Autre remede à ce mal.

Prenez ſept ou huit gouttes d'eſſence de romarin, dans un verre de bon vin.

NOTA, qu'il faut que le malade ſoit debout, & lui froter l'eſtomac pour faire bien pénétrer le remede: s'il ne réuſſit pas la premiere fois, il ne manquera pas la ſeconde.

Autre remede contre l'Apoplexie.

Faites fondre une bonne poignée de ſel dans un verre de vinaigre. Lorſqu'il ſera fondu, faites-le paſſer par un linge pour en ôter la ſaleté; faites avaler au malade ce vinaigre à une, ou deux, ou trois fois, & un peu après il ne manquera pas de vomir & de revenir un peu à lui-même. Quelque tems après ſon vomiſſement, il le faut ſaigner, lui donner quelques lavemens purgatifs, & le tourmenter par des mouvemens de toutes manieres, pour l'empêcher de dormir, juſqu'à ce que ſe trouvant très-affoibli la fiévre ſurvienne. Il faut recommencer ce mouvement, lorſque la fiévre diminue, en ſorte qu'il ait la fiévre au moins vingt-quatre heures ſans dormir, après quoi on le laiſſera en repos, afin qu'il puiſſe dormir.

Si l'on étoit fort preſſé, il faut ouvrir les dents du Malade avec une cuiller, lui remplir la bouche de gros ſel, & le ſaigner auſſi-tôt. Dès que le malade ſent ce ſel, il jette quantité de pituite craſſe, épaiſſe & viſqueuſe, que le ſel attire dans ſa bouche, & qui l'éveille à cauſe de ſon acrimonie.

Autre remede.

L'eau de la reine de Hongrie depuis une dragme juſqu'à deux, ou de l'eſprit de vin depuis une dragme juſqu'à trois, ſoulagent beaucoup. De même que le vin émétique donné depuis demi once juſqu'à trois onces, ou du tartre émétique ſoluble, depuis quatre juſqu'à vingt grains.

Autre remede pour guérir l'Apoplexie.

Donnez de l'eſſence de romarin dans l'eſprit de vin, un demi gros de chacun; donnez enſuite un vomitif en eau de ſauge ou autre convenable. Si la fiévre ſurvient, c'eſt un bon ſigne, vous réitererez le vomitif deux ou trois fois, & vous donnerez un gros des plus forts ſudorifiques dans de l'eau de ſauge, afin de prévenir la paraliſie; & couvrez bien le malade.

Item. L'eſprit de ſauge eſt un grand ſecret contre ce mal, & les ventouſes appliquées ſur la tête ſont très-bonnes.

Item. Une emplâtre de poix qui couvre toute la tête & les oreilles, eſt merveilleux.

Item. Tirez l'extrait de tabac avec eſprit de vin, & en donnez trois gros avec miel roſat au malade; il jettera quantité de ſerofités du cerveau, & il guérira; il faut réiterer deux ou trois fois ce remede.

Item Le Pere Malebranche rapporte qu'un homme tombé en Apoplexie en fut guéri par pluſieurs lavemens de caffé.

Pour ſe préſerver de l'Apoplexie, lorſqu'on en eſt menacé.

Rempliſſez un linge fin & clair de ſel commun, dont vous vous enveloperez le cou, avant que de vous mettre au lit, & vous continuerez tous les jours.

Autre pour s'en préſerver.

Prenez trois figues graſſes, hâchées bien menu, ajoûtez-y de la moutarde blanche, de la graine de roquette autant de l'un que de l'autre, deux cuillerées; mêlez le tout dans un mortier avec une cuillerée d'eau ſpiritueuſe de lavande & du ſuc de violettes demi-once. La doſe eſt tous les matins de la groſſeur d'une noix.

L'uſage de l'elixir de proprieté guérit la paraliſie, Apoplexie, entrophie & chiſtre.

Autre pour la prévenir.

Prenez vin blanc une pinte, eau de vie chopine: méliſſe cueillie en Juin & recente; & hachez menu trois poignées d'écorce de citron ſéche pulvériſée, une once de chacun; girofle, canelle, de chacun demi-once. Le tout concaſſé ſera infuſé vingt-quatre heures, & diſtilé au refrigerant, & vous n'en tirerez que chopine. Lorſqu'on ſe ſent la tête peſante, on en prend une cuillerée.

APOPLEXIE des oyſeaux de proye. *Voyez* OISEAU de proye.

APOSTUME. Outre ce qu'on va dire, *Voyez* ce qu'on a dit au mot ABCÉS, & ce qu'on en dira ſur les tumeurs en général.

Pour faire ſuppurer un Apoſtume.

Appliquez deſſus la fiente d'un oiſon que vous aurez fait jeûner trois jours entiers, puis nourri de tronçons d'anguille tuée fraichement; il eſt bon auſſi d'appliquer du froment cru long-tems mâché, & un cataplâme fait de feuilles & de racines de mauves & guimauves, oignons de lis, mie de pain blanc, le tout cuit enſemble, puis paſſé, y ajoutant un jaune d'œuf, & très-peu de ſafran. Si l'apoſtume eſt

fort froide, on pourra ajoûter dans la décoction du cataplâme, des racines de campane, d'hyebles, de lis, & de couleuvrée, des fleurs de camomille & melilot, de l'oignon, en y ajoûtant du levain de froment. Pour faire ſuppurer un clou, autrement dit froncle, prenez froment cru long-tems mâché, ou farine de froment, jaune d'œuf, miel & graiſſe de porc; puis chauffez le tout enſemble, & en faites un emplâtre pour mettre ſur le mal; ou appliquez deſſus de la fiente de brebis détrempée avec du vinaigre, en cas que vous le vouliez amollir ou reſoudre.

Onguent d'or pour les Apoſtumes.

Prenez ſuif de mouton, cire neuve, poix reſine, huile d'olive, miel, terebentine, autant de l'un que de l'autre. Faites fondre le ſuif le prémier, puis la cire par petits morceaux, & quand tout ſera fondu, mettez l'huile, le miel & la terebentine; paſſez le tout par un linge, & remuez toûjours juſqu'à ce qu'il ſoit froid.

Cet onguent eſt bon pour les apoſtumes, il attire, nettoye & incarne la cicatrice.

Autre onguent.

Faites cuire ſous la braiſe dans un linge un peu mouillé, le blanc d'un gros porreau, ou de deux médiocres, & prenez garde qu'il n'y reſte trop long-tems. Pilez-le enſuite dans un mortier avec un peu de graiſſe de porc; faites-en un emplâtre bien épais; appliquez-le ſur l'apoſtume, & laiſſez-le opérer l'eſpace de ſept ou huit heures, ou environ: après ce prémier emplâtre, vous en mettrez un ſecond, puis un troiſiéme, après l'opération duquel il arrive ordinairement que toute la matiere ſuppurable eſt ſortie. Ce remede eſt éprouvé.

APOSTUMES. *Voyez* EMPLATRE, *Manus Dei.*

APOZEME. L'Apozeme n'eſt autre choſe qu'une décoction faite avec racines, bois, écorces, feuilles, fleurs, ſemences & autres parties des plantes pour préparer les humeurs à la purgation, & quelquefois pour les évacuer: enfin, c'eſt un médicament interne qui ſe prépare au beſoin.

Toute la différence qu'il y a entre l'Apozeme, & le julep, c'eſt que les Apozemes ne ſe font jamais avec des eaux diſtillées, comme ſe font les juleps; mais ſeulement avec une décoction. Selon la faculté qu'ils ont, il y en a de deux ſortes; ſçavoir, d'altératifs & de purgatifs. Et ſelon les parties auſquelles ils ſont appropriés, il y en a pareillement autant de ſortes qu'il y a de parties conſidérables dans le corps humain; ſçavoir, des céphaliques, des hépatiques, des ſpléniques, &c.

La décoction des Apozemes purgatifs doit être légére, afin que les purgatifs puiſſent s'inſinuer dans les pores.

Apozéme cordial & apéritif.

Faites bouillir dans trois chopines d'eau réduites à trois demi-ſetiers, des racines de chiendent, d'âche, de perſil, de fenouil & d'aſperges, de chacune une once; des feuilles de laitues, de pourpier, de chicorée ſauvage & d'aigremoine, de chacune une poignée; des fleurs de bugloſſe, de violette, de chicorée, & de bourrache, de chacune une pincée avec deux gros de ſemences froides. Après avoir clarifié la décoction avec un blanc d'œuf, on en fait quatre ou cinq priſes, que l'on prend à diverſes fois dans le beſoin. On peut ajoûter à chaque priſe, un peu de ſyrop de violette, ou de limon, pour rendre l'Apozéme plus agréable.

Apozéme diuretique.

Faites bouillir deux pintes d'eau réduites à une pinte, des ſemences de milium ſolis, & de chicorée ſauvage concaſſée, de chacune une once; des racines de chardon roulant, d'orties, de piſſenlis, & d'arrête-bœuf, de chacune une once; des feuilles de bourrache, de parietaire, de cerfeuil, de bugloſſe, des raiſins de corinthe, & des ſenelles, de chacune une poignée: ajoûtez-y un gros de ſel de prunelles; paſſez la décoction, & faites-en cinq ou ſix priſes égales; vous pourrez y ajoûter du ſyrop des cinq racines apéritives, ou quelqu'autre ſemblable. On peut rendre cet Apozéme, ou purgatif, ou ſomnifére, en y ajoûtant la décoction de quelques drogues purgatives ou ſoporatives.

Apozéme pectoral.

Faites bouillir dans douze onces d'eau de tuſſilage, & autant de coquelico diſtillée juſqu'à la réduction de ſeize onces, une demi poignée de bourrache, & autant de chardon bénit, bugloſſe, ſcabieuſe, bourrache, que vous laverez bien, couperez menu, & écraſerez dans un mortier de marbre. Vous exprimerez fortement la décoction dans un linge; enſuite vous la partagerez en quatre ou cinq priſes, à chacune deſquelles vous ajouterez quinze grains de machoire de brochet, & environ une once de chardon bénit.

APP

APPAS. C'eſt ce dont on ſe ſert pour prendre ou pour attirer des poiſſons, des oiſeaux. Les achées ou laiches, ſont l'Appas le plus commun pour pêcher. *Voyez* ſur le mot ACHÉE, les manieres d'en avoir.

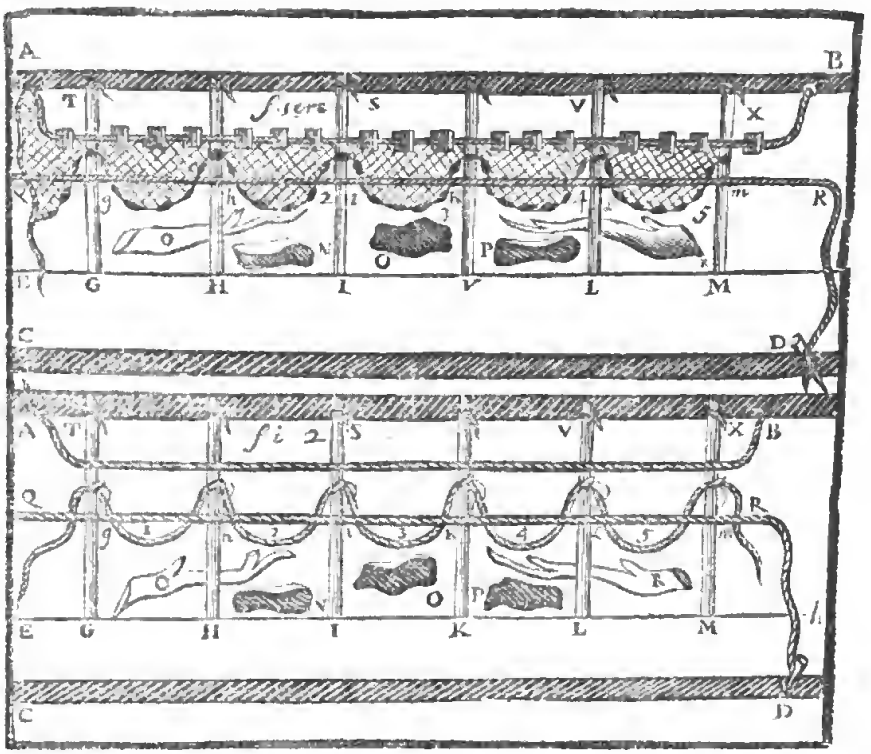
Diverſes ſortes d'Appas. Maniere de faire cuire des féves pour prendre une grande quantité de poiſſon.

Quand vous aurez reconnu le lieu où ſont les crones, compoſez un Appas de cette ſorte.

Prenez un pot neuf, vernillé par dedans, & faites-y bouillir des feves, environ un quart de boiſſeau, dans l'eau de riviere, les ayant auparavant fait tremper l'eſpace de ſept ou huit heures, dans de l'eau preſque tiede. Quand elles auront bouilli juſqu'à être près de demi cuites, mettez-y trois ou quatre onces de miel, ſelon la quantité des féves, & deux ou trois grains de muſc; laiſſez-les après demi-cuire, puis les retirez du feu, pour vous en ſervir le ſoir & le matin, environ ſur les cinq ou ſix heures, de cette ſorte.

Cherchez une place nette, où il n'y ait point d'herbiers, & que le poiſſon puiſſe voir & prendre les féves au fond de l'eau, & que cette place nette ſoit éloignée des crones, d'environ cent ou deux cens pas, ſelon la grandeur du lieu; jettez-y de vos féves, ſoir & matin, aux heures ſuſdites, l'eſpace de ſept ou huit jours, afin d'y attirer le poiſſon; & le jour qui précedera celui que vous avez deſtiné pour pêcher, appâtez-les de vos mêmes féves, qui ſeront cuites, comme on a dit, à la reſerve qu'il y faut mêler un moment avant que les tirer du feu, de l'aloës ſucotrin en poudre, environ la groſſeur de deux féves, ſur un plein chapeau; donnez-leur un bouillon, puis retirez-les du feu, pour en appâter. Le poiſſon qui en mangera, vuidera tout ce qu'il aura dans le corps, & ſera trois jours de ſuite affamé, ce qui le fera ſortir de bonne heure des crones, pour chercher à manger, au lieu où il a accoûtumé de trouver ſon Appas; c'eſt pourquoi il faudra être prêt à deux ou trois heures après midi, pour tendre les filets; & lorſqu'ils ſeront achevés, jettez huit ou dix poignées de féves, & vous vous retirerez, pour y retourner le ſoir bien tard, avec trois ou quatre perſonnes.

L'heure étant venue de pêcher, ſoyez avec tout votre



votre monde, ſur le lieu préparé; diſpoſez vos gens, enſorte qu'un homme ſoit ſur le bord du chantier C D, & qu'il prenne dans ſa main, le bout D, de la corde Q R D. Que les autres s'en aillent doucement ſans faire du bruit, bien loin au deſſus du lieu, où vous avez aparé; celui qui tiendra la corde D, doit être le mieux entendu, afin qu'il donne le ſignal aux autres, lequel étant donné, ceux qui ſeront allés loin, auront chacun une longue perche, dont ils frapperont l'eau, & fouleront le fond & les bords, pour contraindre le poiſſon de fuir, & ſe retirer dans le crones, ce qu'il fera auſſi-tôt qu'on commencera de frapper l'eau. C'eſt pour cela que celui qui tient la corde D, qui doit faire jouer le tramail, ſera prompt de la tirer au même inſtant que le bruit commencera; & ce faiſant, la corde plombée du bas filet, tombera au fond de l'eau, & le tramail fermera l'entrée des crones, le poiſſon voulant ſe ſauver dans ſa retraite ordinaire, étant épouvanté du bruit, ſe jettera dans l'embuche, d'où on le retirera avec le filet. Voyez l'article de la CARPE, vous y trouverez la maniere de tendre ce tramail.

Quand les bateurs, ou fouleurs ſeront arrivés ſur le lieu, ils n'auront pas moins de contentement que le maître de profit, pour la quantité de gros poiſſons qui s'y rencontreront, ſi le lieu eſt poiſſonneux, & les crones bien choiſis.

Autres Appas pour prendre toutes ſortes de poiſſons & en tout tems.

Prenez du nard celtique, autrement aſpic, quatre feuilles du fouchet de Smirne, la groſſeur d'une feve, du cumin autant qu'on en peut prendre avec trois doigts, de la ſemence d'anis une poignée; puis les pilez & paſſez par le crible, & mettez de cette poudre dans un tuyau, quand l'uſage le requerra; levez un ver de terre, & le mettez dans quelque petit vaiſſeau, exprimez une ſole, & prenez de la ſuſdite compoſition, que vous y mettrez, & y ajoûtant des vers, vous broyerez le tout enſemble pour faire une amorce.

Pour prendre des poiſſons. ALEXIS PIEMONTOIS.

Il faut prendre des vers qui luiſent de nuit, & les diſtiller en un vaſe de verre, à petit feu & lent, juſques à ce que l'eau en ſoit toute ſortie; puis vous prendrez cette eau, & la mettrez dans une fiole de verre, avec quatre onces de vif-argent, tenant le vaiſſeau fermé; de ſorte que l'eau n'y puiſſe entrer, & le mettre dans un filet, le poiſſon y courra en troupes.

Pour attirer le poiſſon. HERMÉS.

Pilez de l'ortie & de la quinte-feuille, ajoûtez y du ſuc de joubarbe, & vous en frotez les mains; puis jettez le marc dans une eau où il y aura abondance de poiſſon, & mettez vos mains dans l'eau; ils y viendront en foule; il en arrivera de même, ſi on met de cette mixtion dans une naſſe.

Pour attirer le poiſſon. PLINE.

Prenez de l'eau de ſarraſine ronde, & y ajoûtez de la chaux; puis la jettez dans de l'eau dormante, le poiſſon y viendra à troupes, & s'ils mangent de cette poudre, ils nageront ſur l'eau comme morts, & ſe laiſſeront prendre avec la main.

Pour prendre le poiſſon. MIZAULD.

Prenez de coque de Levant avec du cumin, du fromage vieux, de la farine de froment, & du vin; broyez le tout enſemble, & en formez de petites pilules groſſes comme des pois; & jettez-les dans l'eau où il y aura beaucoup de poiſſon; tous ceux qui en mangeront, ſe jetteront au bord enyvrés.

Comme on prend les poiſſons ſans peine. CARDAN.

Les poiſſons ſont pris à la viande, & la viande doit avoir quatre conditions, qu'elle ſente fort, afin que de loin elle les attire; comme l'anis, le ſuc de panax, le cumin; qu'elle ſoit de ſaveur délicate, afin d'inviter & tromper ceux qui la mangeront; comme le ſang de porc, le fromage de chevre, le pain de froment, les papillons jaunes, qui ſont les meilleurs; qu'elle les enyvre, comme l'eau de vie, la lie de vin; il faut auſſi avoir du poiſon qui les étourdiſſe: telle eſt la fleur de ſouci; car la fleur qui eſt jaune étant coupée en morceaux, fait cet effet dans une heure, & étourdit même les plus grands poiſſons. La chaux en eſt de même, quoiqu'elle corrige l'eau, ſi elle eſt puante, toutefois elle tue les poiſſons. Le ſuc de toutes les eſpeces de titimale, la noix, tant celle qui eſt dite vomique, que celle qu'on appelle methel, ou ſomnifere; mais il n'eſt rien de meilleur, que le fruit appellé d'Orient, appellé Coculam. Sa graine eſt noire, & ſemblable à celle de laurier, moindre toutefois & plus ronde. La compoſition pour prendre les poiſſons, eſt expérimentée, c'eſt la quatrieme partie d'une once de graines Orientales, la ſixieme de cumin, & autant d'eau de vie, une once de fromage, trois onces de farine; que le tout ſoit battu enſemble, puis le rediger en morceaux.

Pluſieurs ſortes d'Appas qui ſe rencontrent parmi les ſecrets de divers Auteurs.

Vous trouverez divers ſecrets pour attirer le poiſſon, dans le livre de Wecker Medecin Allemand, lequel dit les avoir recueillis de divers Auteurs, qu'il cite à chaque ſecret.

La premiere eſt de FLORENT, *pour aſſembler les poiſſons en un lieu.*

Prenez de la marjolaine bâtarde, ou origan, de la ſariette, de la marjolaine, de chacun trois dragmes; d'écorce d'encens, de mirrhe, de bol d'Armenie commun, de chacun huit dragmes; de farine d'orge détrempée en vin odoriférant, demi-ſetier; de foye de porc roti, trois onces, & d'ail autant. Pilez chaque choſe à part, & puis mêlez-y du ſablon menu, & en mettez une heure ou deux auparavant au lieu de la pêche, & tendez les filets.

La ſeconde eſt de DÉMOCRITE, *pour faire aſſembler toutes ſortes de poiſſons en un lieu.*

Prenez du ſang de bœuf, du ſang de chevre, du ſang de brebis, de la fiente de bœuf, qui eſt aux petites entrailles; de la fiente de chevre, des petites entrailles; de la fiente de brebis, des petites entrailles, de la marjolaine, de la lie de vin odoriférant, de chacun une partie; puis de la graiſſe, ou de la moëlle des mêmes animaux, ce que bon vous ſemblera. Pilez le tout ſeparément, ou enſemble, & le réduiſez en petites maſſes, que vous jetterez au lieu où vous penſerez qu'il y ait des poiſſons, une heure avant la pêche, puis vous les environnerez de vos filets.

Autre du même Auteur, pour prendre toutes ſortes de poiſſons.

Prenez du ſang d'une chevre noire, de la lie de vin odoriférant, pâte de farine d'orge, mêlez le tout enſemble, & y ajoûtez du poumon de chevre, coupé bien menu. Il dit que pour empêcher qu'un pêcheur ne prenne du poiſſon, il faut jetter du ſel autour de ſa ligne.

Autre ſecret de DYDIME, *pour prendre le poiſſon de riviere.*

Prenez de la graiſſe de brebis, du ſeſame ou jugioline roti, de l'ail, du vin odoriférant, de l'origan, du thim, du romarin ſec, de chacun mediocrement; pilez le tout enſemble, & en faites de petits pains pour jetter dans la riviere.

Endormir pour prendre du poiſſon.
Secret de TARENTIN.

Prenez une once d'étourgeon, du plus puant qui ſe trouvera, une once de papillons jaunes qui volent, de l'anis, du fromage de chevre, de chacun quatre dragmes, du ſuc de panax deux dragmes, du ſang de porc quatre dragmes, du galbanum autant; pilez le tout, & les ayant mêlés, verſez-y quelque peu de vin pur, qui ſoit rude, & en formez des trochiſques, comme on fait pour faire des parfums, & les ſechez à l'ombre.

Autre endormie du même Auteur, pour prendre des petits poiſſons de riviere.

Prenez du ſang de veau & de la chair, leſquels vous mettrez en petits morceaux, dans un pot de terre, & les y laiſſerez l'eſpace de dix jours, enſuite vous en uſerez.

Autre appas pour mettre dans des naſſes.
Du même Auteur.

Prenez du marc & expreſſion de mirabolans, de la fiente humaine, de la mie de pain; pilez chacun à part, mêlez le tout enſemble, & mettez le tout dans les naſſes, vous ne perdrez pas votre tems.

Secrets qui ſont dans la MAISON RUSTIQUE.

Pour aſſembler des poiſſons en un lieu, prenez pouliot, ſariette, origan, marjolaine, le poids de trois écus de chacun, écorce d'encens & de mirrhe, une once de chacun, griottes ſéches détrempées en bon vin, demi livre foye de porc roti, graiſſe de chevre, aulx, de chacun une livre; pilez chacun à part, & puis ajoutez-y du ſablon délié, & une heure ou deux auparavant, vous arroſerez le poiſſon de cette mixtion, & avec les filets environnerez le lieu où ſera le poiſſon.

Prenez graiſſe de brebis, ſeſame brulé, aulx, origan, thim, marjolaine ſéche, de chacun aſſez compétemment, & les pilez avec mie de pain, & avec du vin; donnez de ce mélange aux poiſſons: ou bien prenez griottes ſéches, broyez-les, & en faites des pilules pour donner aux poiſſons; ou faites un appas avec chaux, vin, fromage vieux, que vous jetterez dans l'eau. Vous verrez les poiſſons accourir ſur l'eau. Autrement, prenez coque de Levant, cumin, vieux fromage, farine de froment, pétriſſez le tout enſemble, avec vin; formez-en des pilules groſſes comme des pois, & les jettez dans l'eau; le poiſſon qui en mangera, ſe laiſſera prendre à la main. Ou bien faites une autre compoſition avec racine d'ariſtologe ronde broyée, ou ſain de porc & chaux; jettez ſur l'eau quelque portion de cette confection; les poiſſons y accourront, & en ayant mangé, ils mourront.

Autre Appas pour prendre du poiſſon.

Voyez POISSON.

Appas pour toutes ſortes d'animaux.

Coupez tout vivant la génitare d'une femelle, dans le tems qu'elle eſt en chaleur, & qui ſoit de même eſpece que l'animal que vous voulez prendre; après que vous aurez fait ſécher à l'ombre, qu'à un

feu lent, cette nature, pour ne rien diminuer de ſa vertu; vous la réduirez en poudre fine que vous mêlerez avec quelque amorce; il eſt certain que cet Appas attirera les autres animaux de la même eſpéce, à l'endroit où vous l'aurez mis.

Pour attirer les Loups & les Renards.

Faites fondre demi livre de galbanum, avec une livre de vieux oint; enſuite ajoûtez-y une livre de hannetons pilés; faites cuire le tout à petit feu, durant quatre ou cinq heures; puis paſſez cette mixtion toute chaude, avec forte expreſſion; enſorte qu'il ne reſte plus dans le linge, que les pieds & les ailes des hannetons. Pour faire uſage de cette compoſition, il faut la mettre dans une bouteille, que vous porterez dans le bois, où vous aurez fait un affut pour vous cacher; & là vous frotterez de cette mixtion la ſemelle de vos ſouliers, que vous aurez pris, & qui ne vous ſerviront qu'à cela. Enſuite vous ferez pluſieurs tours dans le bois, vers les endroits où peuvent ſe retirer les loups. Après avoir fait pluſieurs fois la même choſe, vous viendrez vous placer à votre affut, où ces animaux qui paſſeront ſur votre piſte, ne manqueront pas de vous ſuivre, & vous pourrez les tirer d'auſſi près qu'il vous plaira.

APPEAU. C'eſt un ſifflet d'oiſeleur avec lequel il attrape les oiſeaux, en contrefaiſant le ſon de leur voix. L'Appeau des perdrix rouges, eſt différent de celui des perdrix griſes. Il y en a auſſi pour appeller les cerfs, les renards, &c. Ce ſont des anches ſemblables à celles de l'orgue, qui ont différens effets, ſelon les petites boëtes qui les renferment. On donne auſſi le nom d'Appeau aux oiſeaux que l'on nomme plus communément appellant.

APPELLANT. C'eſt un oiſeau dont on ſe ſert, quand on va à la chaſſe des oiſeaux, pour en appeller d'autres, & les faire venir dans les filets.

APPENTIS. Toit appliqué d'un côté contre un mur, & qui n'a de pente que d'un côté.

APPÉTIT. C'eſt un délir de manger. Il ſe fait ſentir lorſque l'eſtomac étant vuide, la liqueur acide commence à agir ſur ſa tunique intérieure. Quelquefois l'Appétit eſt produit par une cauſe étrangere, & alors il vient ou de froid, ou de fatigue, ou du travail, ou d'avoir veillé, ou ſouffert la faim, ou autrement; lorſque l'Appétit eſt bien ordonné, il maintient long-tems la ſanté; ſi-tôt qu'il diminue, ou qu'il ſe perd, c'eſt un ſigne de maladie.

APPÉTIT *perdu*. Cette perte eſt une diſpoſition de l'orifice du ventricule, par laquelle on a le manger en averſion.

Elle arrive de pluſieurs manieres, ou par la froideur des membres intérieurs, qui tient les pores ſerrés, ou par un empêchement du ſuc des veines, & de l'humeur mélancolique, ou par le défaut d'une vertu attractive, naturelle, ou ſenſitive, animale; car du cerveau, il n'influe aucun eſprit ſenſible au ventricule, ainſi que l'on voit à la manie, à la létargie, à la mélancolie, ou aux autres extrêmes maladies du cerveau; ou par le défaut de l'organe de la faculté appétante; ou par quelques vices du ventricule, qui lui ſont propres, comme la ſéchereſſe, la tumeur, le ſentiment bleſſé, ou par la ſimpathie du foye, de la rate, des entrailles, des vers, de la tête, des narines, de l'œſophage, ou de la matrice.

Lorſque l'Appétit s'eſt perdu par une chaude intemperie, on l'apperçoit aux rapports qui laiſſent un goût de brûlé, ou d'huileux; à la ſoif & à l'averſion pour le manger; & ſi à cela il ſe joint beaucoup d'humeurs bilieuſes, il ſemble que l'eſtomac ſe déchire, ou y ſent de cruels picotemens, & l'on eſt fort alteré.

Par l'intemperie froide, les ſignes ſont oppoſés aux précédens.

Par un ſentiment affoibli, ou interdit, où l'on déſire avec répugnance; & les choſes que l'on mange aſſaiſonnées, ou avec de la mouratde, ou avec du poivre, ſemblent inſenſibles à l'eſtomac, auſſi bien que le vin pur.

Par l'obſtruction des veines lactées, les déjections ſont liquides, mêlées d'un chile ſouvent blanc ou verd.

Par la propre foibleſſe & le peu d'eſprits contenus à l'orifice du ventricule; on pourra l'avoir reconnu par quelque maladie, ou accident, qui auront précédé, comme d'une fiévre aigue, chronique ou maligne, ou d'une grande évacuation de ſang, ou de ſemence, ou d'une diſſipation des forces naturelles, venant de fatigue, de veilles ou de jeûnes; tout cela n'empêche pas que l'on ne déſire le manger, pour lequel on repugne auſſi-tôt, ce qui fait que le corps s'affoiblit, devient maigre, & que le ſang diminue.

Lorſque l'Appétit eſt long-tems à revenir, il n'augure rien de bon, comme auſſi s'il ſe perd dans les maladies chroniques, dans les diſſenteries, & dans les pertes de ſang.

La perte d'Appétit qui procede d'une intempérie habituelle, eſt pire que celle de froideur. Celle qui dérive du foye, eſt toujours à craindre.

Bien que l'Appétit ſoit perdu au commencement & au milieu des hévres, ſi les forces ſe ſoutiennent, on ne doit pas appréhender; au contraire, tout eſt à craindre, arrivant à la fin des fiévres.

Les enfans perdent ſouvent l'Appétit, parce qu'ils mangent goulument & par excès, ce qui leur ſuffoque la chaleur naturelle.

Pour rétablir l'Appétit, qui ſera perdu par une intempérie de chaleur, l'on dégagera les vaiſſeaux par quelques ſaignées des bras & des pieds.

L'on purgera avec la caſſe & le petit lait; l'on aſſaiſonnera les bouillons de toutes ſortes d'herbes rafraîchiſſantes; l'on s'abſtiendra de boire du vin; à ſa place, on uſera de limonade, & de tiſanne avec de l'orge, de la chicorée, de l'oſeille; ſinon on battra de la gélée de groſeilles, ou du ſirop d'épine-vinette, dans l'eau. En réitérant la purgation, on y ajoûtera, ſoit de la manne, ſoit une infuſion d'un gros de rhubarbe. On pourra encore ſe ſervir de la décoction de tamarins, dans laquelle on diſſoudra deux onces de ſyrop de roſes; enfin, on reglera la doſe des médicamens, ſuivant la force des perſonnes.

Lorſque la perte de l'Appétit ſera cauſée par une intempérie froide; l'on donnera à boire de bon vin vieux; on ajoûtera aux bouillons, du thim, de la marjolaine, de la ſauge, de l'hyſope; le pigeon au pot a une qualité plus particuliere que les autres viandes, pour cette diſpoſition; comme auſſi de faire prendre une dragme de thériaque avant le ſouper, & le matin à jeun; que ſi on appercevoit que les humeurs fuſſent craſſes & adhérentes, on procurera le vomiſſement, ſoit avec l'oximel ſcillitique, ou le vin émetique, ou le tartre.

Celui qui dérivera d'un ſentiment affoibli par une humeur, qui aura imbibé les tuniques du ventricule, ſe traitera de même.

S'il vient d'une obſtruction méſenterique, ou d'une foibleſſe de foye; on réiterera ſouvent la ſaignée; du reſte on ſuivra la même méthode, qu'à l'intemperie chaude.

A l'Appétit qui ſera perdu par la diſſipation des eſprits; l'on uſera de legers alimens; l'on boira des vins de liqueur, on rendra le dormir & le veiller moderés, on ne fera aucun exercice violent; & l'on

fuira tout ce qui auparavant aura pû contribuer à ce deſordre.

Remede contre le manque d'Appétit, qui procede d'une matiere groſſiere & viſqueuſe.

Il faut purger par les vomitifs, tels que ſont le vitriol blanc, dont on peut prendre, depuis une demi dragme juſqu'à une dragme, dans un bouillon gras; ou du jus de concombre ſauvage, depuis quatre grains juſqu'à huit dans du vin blanc; ou du tartre émétique diſſous dans l'eau commune, depuis ſix grains juſqu'à huit. On en fait deux priſes qu'on prend à trois heures d'intervalle l'une de l'autre; & à meſure qu'on vomit, on prend un peu de bouillon, ou d'eau tiede, afin de vomir avec moins d'effort; ce dernier vomitif eſt le meilleur. Pour corriger tous ces vomitifs, & les rendre plus agréables, on peut y ajoûter un peu de jus de citron.

Si les vomitifs ne conviennent pas au malade, on pourra le purger avec la poudre de jalap, de laquelle vous ferez infuſer à froid depuis un demi gros, juſqu'à un gros dans du vin blanc, l'eſpace de douze heures, ou environ; & deux heures après que le malade aura pris ſa médecine, vous lui donnerez un bouillon d'herbes.

Autre purgatif.

Prenez des feuilles d'aigremoine, de la petite centaurée, des ſommités d'abſinthe; de chacune une poignée. Faites cuire le tout dans de l'eau avec un peu de ſucre, & faites en prendre au malade un bon verre tous les matins.

Appétit *dépravé.* Lorſque l'on déſire de manger, ou de boire des choſes ridicules & déraiſonnables, cet Appétit eſt appellé laſcif, ou dépravé, d'autant que les perſonnes, qui ont cette maladie, prennent plaiſir à manger de la terre, du plâtre, de la brique, de la pierre, du charbon, du poiſon, de la viande crue, de la chair humaine, ou de la matiere humaine.

Les femmes & les filles y ſont plus ſujettes que les hommes, principalement certaines femmes auſquelles cette paſſion commence au premier mois de leur groſſeſſe, & leur dure juſqu'au quatriéme; aux filles, il leur arrive pour n'être pas reglées, & aux hommes, par d'autres indiſpoſitions.

La cauſe de cette dépravation vient quelquefois d'une humeur mélancolique, pourrie & corrompue, qui abreuve les tuniques du ventre; & quelquefois elle s'engendre dans l'eſtomac, ou en d'autres parties du corps, qui fluent au ventricule.

Si cet Appétit arrive enſuite d'une maladie, on doit apprehender une rechûte. S'il dure long-tems aux femmes & aux filles, il eſt à craindre qu'elles n'en demeurent hétiques, ou hydropiques, ou qu'il ne ſe forme des obſtructions, principes de pluſieurs maladies.

Cet Appétit n'eſt pas ſi mauvais à ceux qui n'ont envie que des choſes aigres, ou acides, qu'à d'autres qui n'ont d'attache qu'à des infectes, & à d'autres choſes extravagantes.

Cette indiſpoſition ſe peut toûjours guérir, n'étant pas contractée de naiſſance.

Il faudra rémédier à l'Appétit dépravé des femmes, en leur faiſant avaler du jus de bourgeons de vigne, ou bien leur en donner tout verds à manger; ſinon avant leur repas, on leur donnera des olives; ou des mûres confites, ou des amandes; & à la fin de leur ſoupet, ou de leur diner des groſeilles, des coings, ou des nefles, des poires, ou autres fruits, qui ſoient apprêtés. A celles qui ſeront groſſes, on pourra leur faciliter le vomiſſement avec un peu d'eau miellée.

L'uſage du vin un peu gros leur ſera bon, auſſi bien que quinze ou vingt grains de rhubarbe en poudre, mêlée avec demi dragme de confection d'hyacinthe, les matins à jeun, ou bien elles porteront ſur elles quelque pierre précieuſe.

Et à l'égard des filles, on les traitera, ainſi qu'il eſt ordonné à la ſuppreſſion des mois.

Quant aux hommes, le vomiſſement leur ſervira d'un prompt remede; ils pourront encore ſe ſervir de telles pilules.

Prenez cinq dragmes d'aloës hépatique, une dragme d'agarie, deux dragmes de maſtic; mettez le tout en poudre, avec un peu de ſyrop de roſes, faites-en une petite maſſe. La doſe ſera depuis demi dragme juſqu'à une, en ſe mettant au lit; ils boiront à leur repas du vin couvert, ou de quelqu'autre liqueur, ou de l'eau de vie, dans laquelle on aura mis infuſer de la canelle, du girofle, de la ſauge, du romarin & du ſucre.

Si l'on a de la répugnance pour les pilules, on mettra infuſer deux gros de rhubarbe concaſſés, avec autant d'écorce de mirabolans citrins, dans un verre d'eau de plantin, pendant une nuit, ſur les cendres chaudes; l'infuſion étant paſſée, on fera fondre une once de manne, ou de ſyrop de roſes pâles. L'uſage du mitridat aux femmes, & celui de la thériaque aux hommes ſera admirable.

Après que vous aurez fait prendre au malade quelcun des vomitifs que nous avons marqués ci-deſſus; vous lui donnerez le ſuc de grenade, de citron, d'orange, de coing, de limon, d'épine vinette & autres ſemblables.

On dit que les câpres confites dans le vinaigre, ſont un remede infaillible.

Appétit *inſatiable.* L'Appétit immoderé eſt cauſé, ou par une chaleur, qui réſoud tout ce qu'elle trouve d'humide, ou par un froid qui à même-tems comprime & deſſeche, ou par un écoulement d'une pituite ou melancolie acide à l'orifice de l'eſtomac.

Lorſque cet Appétit vient de chaleur, comme d'une fiévre, ou d'avoir trop couru, ou travaillé, ou jeûné, ou veillé, ou par une bile cachée, elle ſe fait connoître par la ſoif, ou par la pareſſe du ventre & la dureté des matieres. Si elle derive du froid, les ſignes ſont oppoſés, & d'une pituite ou mélancolie acide, on crache à tout moment, & ce que l'on jette ſemble aigre & ſans altération.

Cet Appétit eſt double, l'un déſire de manger à toute heure, & l'autre laiſſe quelque tems d'intervalle, mais qui après devore avec avidité. Les enfans ſont plus ſujets à cette paſſion, que les grandes perſonnes, & ceux qui ont l'eſtomac, & les parties voiſines froides, tombent dans cette maladie.

Si la faim canine perſevere long-tems, elle ménace de la colique ou de la diſſenterie, ou de l'hétiſie; & ſi elle arrive enſuite d'une maladie, elle préſage la rechûte; ſouvent cette faim eſt excitée par des vers d'une étrange longueur contenus dans les entrailles, Voyez *le Traité de la génération des Vers dans le corps humain, par Monſieur Andry Médecin de la Faculté de Paris.*

De l'Appétit inſatiable.

Tous ceux qui ſupportent naturellement la faim, ſont foibles & delicats; au contraire, ceux qui ſouffrent la ſoif, ſont forts & robuſtes.

Pour guérir la faim qui viendra de chaleur, il faudra manger de la viande de porc, de bœuf, de cerf, de mouton, de ſanglier, des oyes, des canards, du liévre, des pieds de mouton cuits avec du ris, des anguilles, des féves, des lentilles, des

pois, des carotes, des panais, des choux, des navets, du lait caillé, du fromage mou, des courges, des concombres, du pourpier, boire de la bierre, ou de la tiſanne d'orge, oter abſolument le vin, & n'en donner jamais à jeun, crainte de cauſer le tremblement ou la convulſion, ou le délire, & on ſe donnera de garde de faire prendre aucune choſe trop aſtringente. On pourra purger, ſoit avec la manne, ou le ſyrop de roſes pâles, ou de fleur de pêcher.

Contre la faim exceſſive cauſée par le froid, on fera uſer de viandes roties, aſſaiſonnées d'ail, ou d'oignons & ciboules, de pourreaux, de jaunes d'œufs fricaſſés, de roties à l'huile, ou au ſucre, avec de la mie de pain de froment; on purgera avec des pilules d'aloës, ou avec demi dragme de rhubarbe en poudre; on pourra encore leur faire prendre le quinquina, ſuivant la préparation de la ſeconde recepte. Voyez celle d'une piruite & mélancolie acide.

On pratiquera la même ordonnance, ajoûtant l'uſage des ſyrops d'hyſope, ou de menthe, ou d'ablinthe; & aux purgations, la confection d'Hamec; on obſervera de manger de la moutarde avec la viande; & entre les repas, des amandes & des pignons, & des piſtaches, & de ne donner rien d'aigre, ni d'aſtringent.

A celle qui pourroit venir des vers, on uſera de la rhubarbe, d'écorce d'orange confite, ou de poudre de menthe, d'ablinthe, ou des pilules d'aloës, ou des lavemens avec de la coloquinte; on pourra en appliquer auſſi ſur le nombril, étant miſe en poudre, & mêlée avec un peu de miel.

On obſervera qu'il faut ménager plus les enfans, que les grandes perſonnes.

Il y a encore une autre ſorte de faim, que l'on peut appeller la faim de toutes les parties du corps, qui eſt pire que la canine; car celle-ci qui deſire à tout moment, mange de même, & maintient le corps en vigueur, mais l'autre deſire & mange peu, ce qui fait que le corps s'amaigrit & tombe en chartre.

Elle ſuccede ou à la canine: lorſque l'intemperie froide s'eſt tellement augmentée, que la vertu ſenſitive & l'Appetit du ventricule ſont venus à manquer; ou elle vient d'un froid externe, qui a ſurpris tous les membres à la fois, laquelle eſt ordinaire aux voyageurs, ou à ceux qui marchent dans des eaux froides, ou dans des neiges. Cette faim accable entierement, change la couleur naturelle, fait retirer les veines, excite quelquefois un appétit ſi avide, que penſant devorer, il eſt auſſi-tot rebuté.

Lorſque cette faim ſe rebelle, ou qu'on la néglige, elle menace de la ſincope, ou d'une mort ſubite.

Si cette faim a ſuccedé à la canine, on aſſaiſonnera les viandes de moutarde, de clous de girofle, de poivre, de canelle; on trempera des roties de pain dans du vin d'Eſpagne, ou dans du vin ordinaire, y mêlant du ſucre; on uſera ſoir & matin de thériaque ou d'orvietan; ſi on compoſez une telle conſerve: Prenez du corail préparé de perles, des yeux de cancres, de chacun deux dragmes, de la gomme adragant demi-once, de la poudre de vipetes une dragme, de la conſerve de bugloſe ou de violette, quatre onces; mêlez le tout enſemble avec autant de miel blanc, qu'il en faudra pour former une maniere d'opiate, de laquelle on prendra deux dragmes chaque fois.

On purgera de tems à autre avec le ſyrop de diaphenic, ſoit en bolus, ou diſſous dans une infuſion de deux gros de ſené, ou d'une décoction de mirabolans. On portera toûjours ſur ſoi quelque choſe d'agréable à ſentir, & on pourra de plus s'en frotter les mains, le ſoir en ſe couchant, & ſe faire faire des frictions par tout le corps. On a vu pluſieurs perſonnes qui ſe faiſoient fouetter juſqu'au ſang, pluſieurs jours durant, qui s'en ſont trouvés parfaitement guéris.

A celle qui dérive d'une cauſe externe, on ſuivra la même ordonnance.

Autre remede contre l'Appétit exceſſif.

Tâchez de corriger d'abord les acides de l'eſtomac, en faiſant manger au malade du ris cuit avec du lait & beaucoup de beurre, des limaçons, des écreviſſes, des cervelles d'animaux fricaſſées avec le beurre, des amandes, des piſtaches, des jaunes d'œufs & les autres alimens qui ſont d'une ſubſtance huileuſe & graiſſeuſe. On pourra auſſi lui donner du vin, ou de l'eſprit de vin dans leſquels on aura fait infuſer de la ſauge & de l'ablinthe. Enſuite il faut le faire vomir, ou le purger avec un gros, ou demi-gros de poudre de jalap qu'on fera infuſer dans du vin blanc à froid l'eſpace de douze heures, ou environ. On pourroit le purger auſſi avec la ſcamonée, dans un bouillon. La doſe eſt depuis huit juſqu'à quinze grains.

APPLANIR. Les Jardiniers diſent: *Pour faire un jardin qui ait de l'agrément, il faut d'abord ne point manquer d'applanir le terrein où on veut le dreſſer*; c'eſt-à-dire le rendre plain & de niveau.

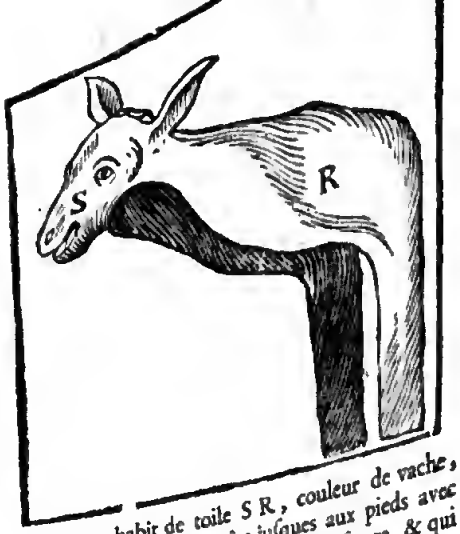
APPROCHER. *Pour approcher toutes ſortes d'Oiſeaux marécageux.* On voit quantité de cignes, grues, cicognes, herons, oyes ſauvages, canards, cercelles, & autres ſortes d'oiſeaux, qui ſe tiennent le jour dans les eaux, & demeurent ſur les prairies après les débordemens des rivieres; leſquels oiſeaux s'éloignent tant qu'ils peuvent des hayes, & des arbres, parce qu'on peut ſe cacher derriere, & les ſurprendre. Quand le bord de l'eau eſt éloigné des arbres de deux ou trois cens pas ſeulement, ils quittent le milieu, vont barboter le long des bords, où il n'y a guere d'eau, & ſi-tot qu'ils apperçoivent du monde, ou même des animaux qui paiſſent, ils retournent dans la grande eau. Les oyes, les canards, & les cercelles abandonnent l'eau le ſoir, & vont paſſer la nuit dans les campagnes, d'où ils reviennent le matin, ſe jetter dans l'eau; vous les pourrez approcher aiſément avec une machine deſſinée dans la figure qu'un homme porte, où il eſt caché, tenant une arquebuſe ou fuſil, dont il les tire lorſqu'il eſt à bonne portée.

Pour faire cette machine, ayez trois cercles, ou cerceaux d'un petit tonneau, leſquels vous ajuſterez avec des cordes de cette façon; prenez une corde D, E, M, N, longue de deux pieds; nouez deux des bouts enſemble, & les deux autres de même, & partagez le tout en quatre parties, ſans pourtant rien couper, & à chaque quart D, E, M, N, attachez une autre corde de cinq ou ſix pieds de longueur, paſſez la tête dans le milieu, que deux cordes ſoient devant, & les autres derriere, ou bien ayez quelque morceau de bois fiché en terre, qui ſoit haut ſelon la perſonne, qui devra porter la machine; mettez cette corde deſſus, & prenez un cercle F, C, L, O, qu'il faudra attacher aux quatre quarts avec les quatre cordes juſtement à hauteur de la ceinture. On prendra un ſecond cercle pour le lier de même aux quatre cordes G, B, K, P, au droit du milieu des cuiſſes, & le troiſiéme ſera pareillement attaché aux mêmes cordes, à hauteur de la cheville du pié;

après quoi l'on mettra tout autour de ces cercles des branches d'arbre bien legeres, qui ſeront liées aux trois cercles, & ajuſtées de façon qu'une perſonne qui eſt dedans, ne puiſſe être vûë par les oiſeaux; & quand vous deſirerez tuer des oiſeaux aquatiques, comme ſont les cignes; vous vous mettrez dans la machine avec une arquebuſe, & vous irez ſur le lieu, & lorſqu'on pourra être apperçû d'eux, on cheminera doucement, approchant peu à peu. Les oiſeaux, qui ſans ceſſe ſe remuent, vous voyant approcher, croyent que ce ſont eux-mêmes qui vont vers l'arbre, & non l'arbre qui marche, ſi bien qu'on les abordera ſi près que l'on voudra pour les tirer. Si vous penſiez les aller joindre de plein abord, & aller droit à eux, peut-être qu'ils ne ſe laiſſeroient pas approcher; c'eſt pourquoi il faudra marcher ſi lentement, que les branches de la machine ne remuent point, ſi ce n'eſt que le vent les y contraigne, & vous approcherez ſi près que vous voudrez; la meilleure heure pour ſe ſervir de cette machine, auſſi-bien que de la ſuivante, eſt le matin lorſque les oiſeaux reviennent des champs; car vous pourrez les tirer à meſure qu'ils arrivent; parce qu'ils ne reviennent pas tous à la fois, mais à diverſes troupes; au lieu que pendant le jour, on ne peut gueres tirer qu'un coup ou deux; parce que ces oiſeaux étant pour lors tous de retour ſur les eaux, prennent l'épouvante au prémier coup, & s'envolent après avoir reconnu la ruſe du chaſſeur.

Autre machine pour approcher les oiſeaux aquatiques.

Beaucoup de perſonnes ne voudront pas prendre la peine de faire la machine ſuſdite, ou craindront de la porter bien loin. En voici une plus portative, & qui eſt plus facile & de moindre dépenſe que les peaux de vaches préparées pour tirer aux canards; celle-ci eſt égale de tous côtés, afin que les oiſeaux ne découvrent pas la perſonne qui la porte.



C'eſt un habit de toile S R, couleur de vache, ou de cheval, depuis la tête juſques aux pieds avec un bonnet, comme on le voit dans la figure, & qui doit être fait comme la tête d'une vache ou d'un cheval, ayant des cornes ou des oreilles, & des yeux lettre S, & un trou auprès pour mettre la tête dedans, avec deux pieces de la même toile pour attacher autour du cou & tenir le bonnet; mais parce que les oiſeaux pourroient s'épouvanter ne voyant que deux jambes, il faut laiſſer pendre juſqu'à terre deux morceaux de la même étoffe au bout des manches & tout proche la main. Quand on voudra approcher les oiſeaux, il faudra ſe courber comme une vache, ou cheval, qui paît, laiſſant traîner les bouts des manches à bas, préſenter toûjours le bout du fuſil en marchant de côté & d'autre, & approcher peu-à-peu pour les tirer à bas, & s'ils ſe levent, rien ne vous empêchera de les tirer en volant. La meilleure heure pour cette chaſſe eſt le matin.

APPUI. Soutien, ce qui ſupporte quelque choſe, & empêche qu'elle ne tombe.

APPUI. On dit en terme d'Architecture, qu'un mur eſt à hauteur d'Appui, quand il n'eſt élevé qu'autant qu'il faut, pour mettre les coudes deſſus. La hauteur d'Appui eſt ordinairement de deux pieds huit pouces. L'Appui allegué eſt celui qui eſt diminué de la profondeur de l'embraſure, pour ſoulager le deſſous, & regarder plus facilement au dehors. Ce mot ſe dit auſſi des pieces de pierre, de bois, ou de fer qui ſont le long des rampes des eſcaliers, qui ſont à hauteur d'Appui, & poſées au-deſſus des baluſtres. Il ſe dit encore du modillon, ou du corbeau ſortant de la muraille, pour ſoutenir une poutre.

APPUI. Terme de jardinage. Arbre, ou haye d'Appui. *Voyez* fruitier.

APPUI. *Voyez* cheval.

APPUI-POT. Utencile de cuiſine, de cuivre, ou de fer, fait en demi cercle, qui ſert à ſoutenir le pot, ou quelqu'autre vaiſſeau, de crainte qu'on ne les renverſe.

APR

APRÊTER. On dit en terme d'Agriculture: *Tout s'aprête dans nos champs à bien faire: les arbres s'aprêtent à nous donner bien du fruit cette année: Voilà des Poiriers bien aprêtés.*

APRÊTES. Terme de cuiſine. Mouillettes, petits morceaux de pain menus & taillés en long, qu'on prépare pour manger des œufs, ou qu'on fait frire pour mettre dans des ſauſſes & des plats de légumes.

AQU

AQUA-STYGIA. C'eſt l'eau regale, qui eſt extrêmement corroſive, & c'eſt pour cela qu'on lui a donné le nom d'un prétendu fleuve des Enfers.

AQUATIQUES. On dit arbres Aquatiques, c'eſt-à-dire, des arbres qui ſe plaiſent naturellement à avoir le pié dans l'eau, tels que ſont les ſaules, les aulnes, le marſole, &c. Il ſe dit auſſi des oiſeaux qui ſe nourriſſent dans l'eau.

AQUEDUC. Terme de Fontainier. Conſtruction de pierre, ou de brique pour conſerver le niveau de l'eau, & pour la conduire par un canal d'un lieu à un autre.

AQUEUX. Terme de jardinage. Se dit d'un fruit qui ne ſent que l'eau.

AQUILA-ALBA. Terme de Chimie. C'eſt une matiere blanche, qui imite par ſa ſublimation le vol de l'aigle. Quoique ce mot puiſſe convenir à tous les ſublimés blancs, il ne ſe dit néanmoins que du ſublimé doux.

AQUILON. C'eſt le vent du Nord.

ARA

ARAIGNÉE. C'eſt un inſecte, dont il y a beaucoup d'eſpeces; qui ſont différentes, tant par la figure que par les couleurs. Les unes ſont petites, les autres ſont groſſes; quelques-unes ſont courtes, quelques autres ſont grandes, larges & étendues. Elles ne ſont pas moins remarquables par leurs couleurs, que par leur figure. Les unes ſont jaunes, les autres ſont vertes; il y en a de brunes, il y en a de grifes; celles-ci ſont noires, celles-là ſont blanches; enfin on en trouve de variées. On peut encore les diſtinguer par les lieux où elles naiſſent, & où elles habitent, comme les bois, les trous des arbres, les jardins, les plantes, les angles des fenêtres, les voutes.

Monſieur Bon, premier Préſident de la Chambre des Comptes de Montpellier, & Aſſocié honoraire de l'Académie Royale des Sciences de la même ville, diſtingue deux eſpeces générales d'Araignées dans le diſcours qu'il fit à l'ouverture de l'Academie en 1709. Les unes ſont à jambes courtes, les autres ſont à jambes longues.

On doit conſiderer ces inſecte diviſé en deux parties. La prémiere comprend la tête & la poitrine, à laquelle ſont attachées huit jambes articulées en ſix endroits. Elles ont à l'extrémité de la tête, deux pinces garnies de deux ongles, avec leſquelles elles tuent les mouches, & prennent tout ce qu'elles veulent manger. Leur bouche eſt immédiatement au deſſous. La ſeconde partie, qui n'eſt attachée à la prémiere que par un petit fil, eſt revêtue d'une peau mince; elle contient le dos, le ventre, l'anus & les parties de la génération.

Monſieur Bon croit, que l'Araignée eſt hermaphrodite, parce qu'il a toujours trouvé les marques du mâle dans celles qui font des œufs.

C'eſt par l'anus que les Araignées tirent leur fil ou leur ſoye, qui ſort par pluſieurs mamelons, comme par autant de filieres. Elles traverſent par ſon moyen les rues, les chemins & les rivieres. La méchanique, dont elles ſe ſervent alors eſt fort ſingulière. Elles ſe ſuſpendent à un de ces fils qui eſt attaché en quelqu'endroit; tournant enſuite la tête du côté du vent, elles en lancent pluſieurs autres de leurs anus; ſi le vent, qui les allonge, les colle contre quelque corps ſolide, ce qu'elles ſentent par la réſiſtance qu'elles trouvent en les tirant de tems en tems avec leurs pattes; elles ſe ſervent de cette eſpece de pont pour aller à l'endroit où ces fils ſe trouvent attachés. Mais ſi ces fils ne rencontrent rien à quoi ils puiſſent ſe prendre, elles continuent toujours à les lâcher, juſqu'à ce que leur longueur & la force avec laquelle le vent les pouſſe & les agite, ſurmontant l'équilibre de leurs coups, elles ſe ſentent fortement tirer. Alors en rompant le prémier fil qui les tenoit ſuſpendues, elles ſe laiſſent emporter au gré du vent, & voltigent ſur le dos, les pattes étendues.

Ces fils ou ſoyes ſont de deux ſortes dans l'Araignée femelle. Le premier fil que l'Araignée devide eſt foible, & il ne ſert qu'à faire cette eſpece de toile dans laquelle les mouches vont s'embarraſſer. Le deuxiéme eſt beaucoup plus fort que le prémier; il ſert à envelopper les œufs, qui par ce moyen ſont à couvert du froid, & des inſectes qui pourroient les ronger. Ces coques peuvent ſervir à faire de la ſoye d'Araignée, comme les cocons des vers à ſoye ſervent à faire la ſoye. On donnera à la fin de cet article, la maniere dont Mr. Bon les a fait préparer pour filer la ſoye.

La fecondité des Araignées eſt ſurprenante; elles multiplient beaucoup plus que les vers à ſoye, & chaque Araignée pond ſix ou ſept cens œufs, au lieu qu'un ver à ſoye n'en pond qu'une cent une, dont il y en a bien la moitié qui perit, à cauſe de ſa délicateſſe & des maladies auſquelles il eſt ſujet. Au contraire, les œufs de l'Araignée éclolent ſans aucun ſoin dans les mois d'Août & de Septembre, quinze ou ſeize jours après qu'ils ont été pondus, & celles qui les ont faits, meurent quelque tems après. Pour les petites Araignées qui ſortent de ces œufs, elles vivent dix à onze mois ſans manger, ſans diminuer ni groſſir, ſe tenant toujours dans leur coque, juſqu'à ce que la grande chaleur les oblige de ſortir & de chercher leur nourriture.

On tireroit beaucoup de profit de la ſoye des Araignées, s'il n'étoit pas ſi difficile de les nourrir, ou ſi on pouvoit plus aiſément ramaſſer toutes les coques de celles qui ſe trouvent aux fenêtres. Monſieur Bon en a fait faire des bas & des mitaines, qui étoient d'une couleur griſe & approchante d'un gris de ſouris. Il ne faut que trois onces de cette ſoye pour faire un paire de bas au plus grand homme, & les bas ordinaires peſent ſept à huit onces.

Maniere de nourrir des Araignées.

On met les Araignées à jambes courtes dans des cornets de papier, & dans des pots; on couvre ces pots d'un papier percé de trous d'épingle, auſſi bien que les cornets, afin qu'elles ayent de l'air; on leur fait donner des mouches pour leur nourriture, & on trouve quelque tems après qu'elles ont fait leurs coques, que treize onces de ſoye rendent preſque quatre onces de ſoye nette.

Monſieur de Reaumur, qui eſt de l'Academie Royale des Sciences de Paris, perſuadé de l'impoſſibilité qu'il y a de nourrir un grand nombre d'Araignées avec des mouches ſeules, a eſſayé différentes ſortes de nourriture. Après pluſieurs eſſais, il a trouvé que les Araignées s'accommodoient fort des jeunes plumes nouvellement attachées & encore ſanglantes; il s'eſt ſervi de plumes de pigeons, jeunes & vieux; il les diviſoit en petits morceaux de demi ligne, ou d'une ligne de longueur, il les donnoit aux Araignées; & il a remarqué que les jeunes qui ne faiſoient que de ſortir de leurs coques, les préféroient à toute autre nourriture.

Ce n'eſt pas là le ſeul inconvenient, il y en a un autre, qui eſt bien plus conſiderable; c'eſt que les Araignées ſe mangent les unes les autres, & ſur tout les groſſes devorent les petites. Voilà apparemment la cauſe de ce qu'il y a ſi peu d'Araignées, par rapport à leur fecondité. Quand donc il ſeroit poſſible

de nourrir les Araignées dans des loges ſeparées, ce qui engageroit à beaucoup de ſoin & à une dépenſe extraordinaire, on perdroit par là l'avantage de leur fécondité. Puiſque ces inſectes ne faiſant pas tous leurs œufs dans les mêmes mois de l'année, on ne peut pas connoître le tems où ils quittent leur férocité naturelle pour s'accoupler. D'ailleurs, les coques d'Araignées ne rapportent point autant d'avantage qu'on l'auroit eſperé, quand on les a comparées avec celle des vers à ſoye, tant par rapport à la force de la ſoye, que par rapport à la quantité qu'elles en fourniſſent.

Par toutes ces obſervations, Mr. de Reaumur diminue beaucoup les eſpérances qu'on avoit conçûes du travail de Mr. Bon; mais le chemin eſt frayé; il ne reſte plus que d'avoir du courage pour faire des expériences, qui conduiront peut-être & à plus de profit & à plus de facilité. Il faut encore convenir d'une choſe, qui eſt que les Araignées des pays chauds donnent beaucoup plus de ſoye, & qu'apparemment celles de l'Amérique qui ſont fort groſſes, nous en fourniroient une quantité plus conſidérable.

Maniere de préparer la ſoye des Araignées.

Après avoir fait ramaſſer douze ou treize onces de coques d'Araignées, Mr. Bon les fit battre pendant quelque tems avec la main & avec un petit bâton, pour en faire ſortir la pouſſiére; on les lava enſuite parfaitement dans de l'eau tiéde, juſqu'à ce que l'eau en ſortit nette; on les mit tremper dans une peau avec de l'eau de ſavon, du ſalpêtre, & un peu de gomme arabique; on mit bouillir le tout à petit feu pendant deux ou trois heures; on releva enſuite toutes ces coques d'Araignées avec de l'eau tiéde, pour en ôter tout le ſavon; on les laiſſa ſécher, on les fit ramolir un peu entre les doigts, pour les faire carder plus facilement par les cardeurs ordinaires de la ſoye, excepté qu'on fit pour cette ſoye d'Araignée des cardes beaucoup plus fines; on eut par ce moyen, une ſoye d'un gris très-particulier. On peut la filer aiſément, & le fil qu'on en tire, eſt plus fin & plus fort que celui de la ſoye ordinaire.

Vertus des Araignées.

On a de l'horreur pour cet inſecte, non-ſeulement parce qu'il eſt vilain, mais auſſi parce qu'on le croit venimeux; cependant il n'a point de venin. L'huile d'Araignée enduite ſur les deux pouls, le jour de l'intermiſſion, eſt fort recommandée pour guérir les fiévres intermittentes.

L'Araignée guérit de la fiévre quarte, il faut l'écraſer & l'appliquer au poignet, ou la renfermer toute vivante dans une coquille de noix, & l'attacher au cou au commencement de l'accès. Etmuller dit avoir connu un payſan qui guériſſoit toute ſorte de fiévres intermittentes avec la poudre d'Araignées pilées, qu'il faiſoit avaler.

La toile d'Araignée eſt vulneraire, aſtringente & conſolidante. Elle arrête le ſang étant appliquée ſur les playes; on s'en ſert pour les coupures, il en faut mettre dans la playe, auſſi-tôt qu'elle eſt faite, afin qu'elle n'enfle point. Elle eſt bonne encore contre la colique venteuſe; ſi l'on en fricaſſe de la groſſeur d'un œuf avec un peu de vinaigre, & qu'on l'applique chaudement ſur le nombril, elle provoque la ſortie des vents.

Pour détruire les nichées d'Araignées dans les jardins, il faut y jetter de l'huile de terebentine.

Araignées, pour les chaſſer. *Voyez* Mouche.

Araignée. Huile d'Araignée. *Voyez* Huile.

Remede contre les piquûres des Araignées.

Les cendres du bois de figuier, mêlées avec du ſel pilé, & appliquées ſur la piquûre, guériſſent le mal ſur le champ. On peut le guérir auſſi en mouillant la piquûre avec de l'eau de mer, ou avec la décoction de guimauve. Les feuilles de cette plante pilées, peuvent produire le même effet.

Araignée. Terme de chaſſe. Sorte de petit filet, qu'on tend le long des bois, ou des buiſſons, pour prendre les oiſeaux de proye avec le Duc. On s'en ſert auſſi utilement pour prendre les merles & les grives, pourvû que ce filet ſoit bien fin, & d'une couleur qui ne ſoit pas trop voyante.

A R B

Arbalête. Eſpece de piége dont on ſe ſert pour prendre des loûs. *Voyez le mot* Glais, *vous y trouverez le moyen de faire une Arbalête.*

Arbor Judæ. Cet arbre porte ſa fleur au commencement du printems; il eſt de couleur tirant du violet au rouge; ſa fleur eſt comme du ſaffran d'Inde, il ſe replante des branches, qui ſe reprennent facilement; mais pour le plus aſſuré, il les faut coucher en terre, les inciſer & leur faire prendre racine.

Arbre. C'eſt le premier & le plus grand de tous les végétaux, qui n'a qu'un ſeul & principal tronc, qui pouſſe beaucoup de branches & de feuilles. Il y a de pluſieurs ſortes d'Arbres, on va donner une idée générale de la culture de ceux qu'on prend ſoin de faire croître dans les jardins, afin d'en avoir le fruit.

Du choix des Arbres.

Il faut autant qu'on le peut s'addreſſer à des gens fidéles, quand on veut acheter des eſpéces d'Arbres, & leur faire mettre le nom du fruit ſur chaque paquet. Vous aurez ſoin de votre côté, de faire pendre à vos Arbres de petites ardoiſes où le nom de l'eſpece ſera écrit, ou au moins d'y graver des chiffres, qui ſeront rapportés dans un regiſtre, qui contiendra le nom des fruits, vis-à-vis duquel vous écrirez le chifre qui ſera marqué ſur vos Arbres.

Les poiriers qu'on veut planter, ſeront choiſis de la meilleure eſpece, & il faut toûjours prendre plus de poiriers d'automne que d'été, & plus d'hiver que de ceux d'automne. Il en eſt de même à l'égard des pommiers pour l'eſpece; les pêchers demandent la même attention.

Il ne faut pas prendre ceux qui ont été greffés ſur de vieux amandiers gros de quatre ou cinq pouces, ou qui ont plus d'un an de greffe; car ils ne valent rien, le vieux bois ſur lequel ils ſont greffés, ne pouvant pas leur fournir aſſez de ſéve.

A l'égard des pruniers, il y a encore du choix à faire pour avoir les bonnes eſpéces. Pour être bons, ils doivent avoir trois ou quatre pouces, & quand même ils n'auroient que deux pouces & demi, & qu'ils auroient trois ou quatre ans de greffe, ils ne laiſſeroient pas d'être paſſables. Conſultez chacun de ces mots dans leurs articles.

Les Arbres qui ſont greffés ſur coignaſſier, ſont les meilleurs pour les Arbres nains; ils rapportent bien plûtôt, & de bien plus beaux fruits, que ceux qui ſont ſur franc, qui les donnent beaucoup plus petits, & bien moins colorés. Il faut ſe garder de mettre les Arbres entés ſur franc dans des terres fortes, ce ſeroit le moyen de n'avoir que de long-tems des fruits, & toûjours beaucoup de bois.

Le bon âge dans lequel on doit planter les jeunes Arbres, eſt lorſqu'ils ont trois ou quatre ans; s'ils étoient plus jeunes, ils ſeroient plus long-tems à garnir leur eſpalier, ou à ſe former en buiſſon, & lorſqu'ils ſont vieux, ils ne jettent que de chetives productions

productions qui trompent notre eſperance.

Il faut rejetter les Arbres mouſſus, ils ne peuvent rien promettre de bon ſortant d'un mauvais fond, de même que ceux qui ont des nœuds, qui paroiſſent rabougris, qui ont de la gomme, ou des chancres.

Les Arbres doivent être de belle venue, d'une tige bien unie, groſſe comme le pouce, ou un pouce & demi, & d'un bois clair & net. Il faut prendre garde que la greffe ait bien recouvert le ſujet, ſur lequel elle eſt poſée, & qu'ils ſoient garnis de branches par le bas, afin que l'eſpalier s'en forme mieux.

L'Arbre qu'on choiſit, doit avoir des racines bien ſaines & bien belles; il faut que leur groſſeur ſoit proportionnée à la tige; celui qui n'a que du chevelu, eſt à rejetter. En fait de pêchers & d'abricotiers, ceux qui ſont greffés d'un an, ſont à préferer à ceux qui ont deux ans; les pêchers ſur amandiers réuſſiſſent mieux dans les terres ſéches & legeres, que dans celles qui ſont fortes & humides; au lieu que ceux qui ſont greffés ſur prunier, ſe plaiſent mieux dans celles-ci.

Il ſuffit que les pommiers greffés ſur paradis ayent un pouce de groſſeur. Pour les Arbres de tige, quand ils auroient quatre à cinq pouces, ils n'en vaudroient que mieux; pour leur tige, elle doit avoir, pour bien faire, ſix à ſept pieds de haut.

On choiſit toûjours de beaux jours pour arracher les Arbres dont le tranſport ſe doit faire, autant qu'il ſe peut, ſans les endommager.

Si le choix ſe fait dans les pepinieres, ce qui ſeroit toûjours à ſouhaiter, & ſi on ſe fait à la mi-Septembre, pour marquer les Arbres qu'on choiſit, & qu'on prétend enlever; mais cela n'eſt pas toûjours faiſable, à cauſe de l'éloignement des lieux, où ſont les bonnes pepinieres: Lors donc qu'on peut aller ſur les lieux, il ne faut faire cas, que des Arbres qui ont pouſſé vigoureuſement dans l'année, & qui paroiſſent ſains, tant à la feuille & à l'extrêmité du jet, qu'à leur écorce unie & luiſante; ſi bien que les Arbres qui n'ont que des jets de l'année fort foibles, ou qui peut-être n'en ont point du tout; ceux qui avant la ſaiſon de la chûte des feuilles, ont les leurs jaunes, & toutes plus petites, qu'elles ne devroient être; ceux qui ont l'extrêmité du jet noir & amortie, ou l'écorce rude & ridée, & pleine de mouſſe; & ſi ce ſont poiriers, pommiers, ou pruniers, qu'on y voye des chancres; ou ſi ce ſont des fruits à noyau, qu'on y voye de la gomme à la tige, ou aux racines: tout cela ſont autant de marques du rebut qu'il en faut faire; joint à ces autres marques particulieres, que je vous vais expliquer, qui ſont encore très-importantes.

Les pêchers qui ont plus d'un an de greffe, ou plus de deux, ſans avoir été recépés en bas, ne valent rien; ils ont grand peine à pouſſer ſur le vieux bois. Il en eſt de même de ceux qui, par en bas, ont une groſſeur de plus de trois pouces, ou qui n'en ont pas une de deux, & de ceux qui ſont greffés ſur des Arbres vieux, & environ gros de quatre à cinq pouces; les pruniers, les abricotiers, les azeroliers, les poiriers, ſont paſſables à deux pouces & demi, & ſont admirables de trois à quatre; n'importe que la greffe ſoit d'un an, de deux ou de trois; & qu'elle ſoit recouverte, ou non, il ſeroit encore mieux qu'elle le fût; mais je ne les veux ni plus menus, ni plus vieux.

Ces ſortes d'Arbres qui ont une bonne groſſeur dès la premiere, ou au moins dès la deuxiéme année, ſont d'ordinaire admirables, parce qu'ils marquent un fort bon pié.

Les pommiers ſur paradis, & les ceriſiers précoces ſont bons d'un pouce & demi à deux pouces. Car ces ſortes d'Arbres, & ſur tout le pommier ſur paradis, ſont extrêmement ſéveux.

Les Arbres de tige doivent être bien droits, avoir au moins ſix bons pieds de hauteur, avec cinq à ſix pouces par bas, & trois à quatre par haut, ayant toûjours l'écorce peu raboteuſe; mais au contraire luiſante, pour marque de leur jeuneſſe, & du bon fond, d'où ils ſortent. Il faut prendre les poiriers à haute tige greffés ſur le franc; ils deviennent beaucoup plus forts, & réſiſtent mieux aux grands vents; au lieu que s'ils étoient greffés ſur coignaſſier, ils ne pourroient s'élever, & s'éclateroient ſouvent, à moins qu'ils ne fuſſent plantés dans une terre humide & graſſe, & à l'abri de quelque mur.

Pour ce qui eſt de la même maniere dont les Arbres doivent être bâtis, j'eſtime que pour toutes ſortes de nains, ou d'eſpaliers, il eſt mieux qu'ils ſoient droits d'un ſeul brin, & d'une ſeule greffe, que s'ils avoient deux ou trois greffes, ou pluſieurs branches. Les jets nouveaux qui viendront à ſortir autour de la tige unique de l'Arbre étronçonné, & nouveau planté, ſeront plus propres à tourner comme on voudra pour faire un bel Arbre, que s'ils avoient deux brins, ou de vieilles branches; parce qu'on ne peut aſſûrer de quel endroit de ces vieilles branches de l'Arbre nouveau planté, il ſortira de nouveaux jets; & d'ordinaire ils viennent aſſez mal à propos, s'entre-laſſant & faiſant confuſion; enſorte qu'on eſt obligé de les ôter tout-à-fait, & par conſéquent leur faire des playes, & c'eſt du tems perdu pour la beauté de l'Arbre, & pour la production du fruit. Je veux donc que mon Arbre ſoit ſans aucune branche par bas; mais je veux qu'il y paroiſſe de bons yeux; qui promettent par conſéquent de bonnes branches, & ſur tout en fait de pêchers; enſorte qu'il ne faut jamais prendre celui où tous les yeux ſont éborgnés, c'eſt-à-dire, les iſſues bouchées, parce que rarement en ſort-il de nouvelles branches; & il eſt ſi vrai, que l'on ne veut qu'un brin, que d'ordinaire, s'il y a deux greffes, on ôte la plus foible, pour ne conſerver que la plus forte, & la mieux placée. Si la greffe eſt bien recouverte, c'eſt ſigne que l'Arbre ſera fort & vigoureux.

Pour ce qui eſt des Arbres de tige à planter en plein air, on veut bien qu'ils ayent à leur tête, quelques branches, leſquelles on racourcit en plantant; nous ne demandons pas une exactitude ſi reguliere, pour la beauté de ceux-ci, que pour la beauté des petits Arbres, il ſuffit que ceux-là faſſent une tête à peu près ronde, pour être raiſonnablement beaux.

Que ſi les Arbres ſont déja arrachés, il faut non ſeulement avoir tous les égards mentionnés ci-deſſus, ſans en négliger aucun: mais encore il faut prendre garde, ſi tels Arbres ne ſont point depuis trop long-tems arrachés; enſorte qu'ils ayent l'écorce ridée, & le bois ſec, & peut-être mort; ou l'écorce beaucoup écorchée, ou l'endroit de la greffe étranglé de filaſſe, où s'ils ſont greffés trop bas, & ſur-tout en fait de pêcher; enſorte que pour bien placer les racines, comme il les faut abſolument, on ſeroit reduit à enterrer la greffe en les plantant; ou s'ils ſont greffés trop haut, enſorte qu'ils ne ſauroient commencer un bel eſpalier ou un buiſſon, l'un & l'autre devant commencer à ſix ou ſept pouces de terre.

Ce n'eſt pas tout, il faut particulierement prendre garde aux racines; car quand toutes les autres conditions s'y trouveroient toutes parfaites, s'il y avoit de grands défauts aux racines, il faudroit compter que l'Arbre ne vaudroit rien.

Or pour pouvoir dire qu'un Arbre eſt bien conditionné à l'égard de ſes racines, il faut en premier lieu, qu'elles ſoient groſſes à proportion de la groſ-

ſeur de l'Arbre, c'eſt-à dire, qu'il en ait au moins quelcune qui ſoit à peu près groſſe comme la tige; car quand elles ſont toutes petites, & en forme de chevelure, c'eſt un ſigne preſque infaillible de la foibleſſe de l'Arbre, & de ſa mort prochaine, ou au moins qu'il ne fera pas un bon effet; la trop grande quantité de chevelu n'eſt pas même un fort bon ſigne.

Il faut en ſecond lieu, que les principales ne ſoient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni ſéches, ni dures; car ſi elles ſont pourries, elles marquent une grande infirmité dans le principe de vie de tout l'Arbre; les racines ne pourriſſant jamais, quand l'Arbre ſe porte bien; ſi elles ſont éclatées dans l'endroit d'où elles ſortent, c'eſt une playe, pour ainſi dire, incurable, la pourriture & la gangrene s'y mettront, c'eſt un ouvrier ſans mains & ſans outils. C'eſt pourquoi ceux qui arrachent les Arbres, doivent être fort ſoigneux de le faire adroitement & doucement; & pour cela faire de bons trous, afin de ne rien tirer de force en arrachant, autrement ils ne manqueront point d'éclater, ou de rompre quelques bonnes racines.

Si pareillement elles ſont fort rongées ou écorchées aux endroits qu'il faudroit conſerver, ce ſont encore des playes très-dangereuſes, particulierement pour les fruits à noyau; la gomme ne manque gueres de s'y former.

Et ſi enfin, les racines ſont ſéches, ſoit pour avoir été gelées, ſoit pour être arrachées depuis trop longtems, & enſuite expoſées à l'air, l'Arbre doit abſolument être rejetté, étant certain qu'il ne reprendra pas.

Et par deſſus tout cela, il eſt à ſouhaiter que l'Arbre qu'on doit choiſir, ait ſes racines ſi bien diſpoſées, qu'on y en puiſſe trouver un étage de bonnes, & ſur-tout de nouvelles, & que cet étage ſoit en quelque façon parfait; de ſorte qu'ôtant toutes les mauvaiſes, ſoit hautes, ſoit baſſes, il en reſte environ deux, ou trois, ou quatre, qui faſſent à peu près le tour de la tige, ou qui ſoient au moins ſi bien ſituées, qu'en plantant l'Arbre, on les puiſſe heureuſement tourner du côté de la bonne terre; on fait cas particuliement des racines jeunes, c'eſt-à-dire, nouvelles faites; elles viennent communément à la partie la plus approchante de la ſuperficie de la terre, & on ne fait que peu de cas des vieilles, celles-ci ſont d'ordinaire raboteuſes, & en fait de poiriers, pruniers, ſauvageons, &c. elles ſont noirâtres, au lieu que les jeunes ſont rougeâtres & aſſez unies. Dans les amandiers elles ſont blanchâtres, aux mûriers, jaunâtres, & aux cerifiers, rougeâtres.

Préparation des Arbres qu'on veut planter.

La préparation eſt d'une ſi grande conſéquence, pour la reprife des Arbres, que ſouvent ils ne reprennent, & ne font un bel effet, que parce qu'ils ont été bien préparés avant que d'être plantés, & que ſouvent auſſi ils manquent de prendre, & de faire une belle tête, pour avoir été mal préparés.

Il y a ici deux choſes à préparer, l'une moins principale, & c'eſt la tête; l'autre principale au dernier point; & c'eſt le pié, c'eſt-à-dire, les racines.

A l'égard de la tête, il y a peu de myſtere, ſoit en Arbres de tige, ſoit en Arbres nains; il n'eſt queſtion pour cela que de ſe ſouvenir de deux choſes.

La premiere, que comme on fait, ce ſemble, un grand préjudice à un Arbre qu'on arrache, en ce que conſtamment l'on affoiblit, où l'on diminue ſa vigueur & ſon action, tout au moins pour quelque tems; il faut qu'on lui ôte de la tête, à proportion qu'on lui ôte de cette action & de cette force, comme on lui en ôte ſans doute en le changeant de place, & lui retranchant des racines: c'eſt une maxime qui n'a pas beſoin de preuve.

Il y a des Jardiniers qui différent juſqu'au mois de Mars, à décharger l'Arbre de ſa tête, mais d'autres aiment mieux faire cette opération dès l'Automne, & dans le tems même qu'ils plantent l'Arbre, maſtiquant le bout des branches qui ont été coupées, afin qu'elles ne ſouffrent pas des rigueurs de l'hiver, qu'elles profitent d'un peu de chaleur & de ſéve qu'il y a toûjours dans la terre, & que leur pouſſe ne ſoit pas retardée pour le printems.

La ſeconde choſe dont il faut ſe ſouvenir; eſt qu'il ne faut lui laiſſer de tige, que ſelon l'uſage auquel un Arbre eſt deſtiné: car l'un eſt pour faire ſon effet fort bas; tels ſont les buiſſons & les eſpaliers, & ainſi il les faut couper aſſez courts, ne leur laiſſant que depuis ſix juſqu'à dix pouces de tige au deſſus de la greffe, & obſervant de les tenir plus bas dans les terres ſéches que dans les terres graſſes & humides. L'autre eſt pour faire ſon effet aſſez haut, tels ſont les Arbres de tige, auſquels par conſéquent il faut laiſſer une hauteur conſiderable, donnant aux Arbres à plein vent, dans toutes ſortes de terre, ſix à ſept pieds de tige; on peut auſſi leur conſerver les branches qui ſervent à la bonté, ou à la beauté; on taillera celles qui paroîtront foibles, & qui peuvent produire du fruit plûtôt; & on raccourcira quelques-unes des greffes, afin qu'elles forment une belle touffe. Si l'Arbre a deux tiges, il faut en retrancher une; s'il a des boutons à fruit, on peut les laiſſer, pourvû qu'ils ſoient bien placés, & que d'ailleurs l'Arbre ſoit vigoureux: cependant je crois qu'il vaudroit mieux les retrancher, avec une partie de leurs branches, parce qu'alors toute la vigueur de l'Arbre ſeroit employée à produire de bonnes branches, qui dans quatre ou cinq ans, pourroient dédommager amplement de l'attente. Mais on ne racourcit gueres les Arbres à la hauteur qu'ils doivent demeurer, que premierement on n'ait fait toute l'opération qui eſt à faire aux racines; & voici comme on s'y prend: on fait premierement couper tout le chevelu le plus près qu'il ſe peut du lieu d'où il ſort, à moins que ce ne ſoit un Arbre qu'on replanre auſſi-tôt qu'il eſt arraché; c'eſt-à-dire, ſur le champ, ſans le quitter un moment, qu'il ne ſoit replanté; autrement pour peu qu'il ſoit à l'air, tout ce qui ſeroit bon à conſerver, c'eſt-à-dire, de certains cheveux blancs, vient à noirceir, & par conſéquent à périr; il ſemble qu'il ne puiſſe pas ſouffrir davantage l'air, que de certains poiſſons, qui meurent au moment qu'ils ſont hors de l'eau.

L'occaſion de conſerver ce chevelu blanc, ne peut gueres arriver, que quand d'un endroit du Jardin, on arrache un Arbre, pour le replanter à un autre endroit du même Jardin; on peut donc pour lors conſerver quelque chevelu, qui n'a point été rompu, dont l'extrêmité paroît encore agiſſante, & qui ſort de bon lieu; autrement, ſi toutes ces conditions ne s'y trouvent pas, il n'en faut faire nul cas; & même pour le conſerver plus utilement, il faut, s'il eſt poſſible, conſerver en même tems quelque peu de la vieille terre qui tient auprès, comme une eſpece de motte, & prendre ſoin en plantant l'Arbre, de bien placer & étendre ce chevelu.

Revenons à l'Arbre un peu plus vieux arraché; on fait donc ôter tout ce chevelu, que beaucoup de Jardiniers conſervent avec tant de ſoin, & ſi peu de raiſon; & même quand on a à faire quelque plant aſſez grand, on fait tout d'un coup travailler à retrancher à tous les Arbres, ce qui leur doit être re-

tranché avant que de les planter, & cela ; ſoit de jour en quelque endroit du jardin à l'écart ; ſoit particulierement de nuit à la chandelle, à quelques endroits de la maiſon, pour ne pas differer de faire quelqu'autre ouvrage qui preſſe, & qui ne ſe peut faire que dehors ; & cependant on tire l'avantage de la nuit, qui vient ſi-tôt, & ſi mal à propos au tems des plants.

Le retranchement du chevelu étant fait, & par ce moyen les groſſes racines étant tout à plein découvertes, on a plus de facilité de voir les mauvaiſes, pour les ôter entierement, & de voir les bonnes pour les conſervee, & enſuite regler à chacune la juſte longueue que l'on prétend leur laiſſee. Aſſez ſouvent quand les eacines de tels Arbres paroiſſent un peu alterées de ſéchereſſe, on prend ſoin de les faire trempee durant ſept ou huit heures, avant que de les replanter.

Quand on parle de bonnes & de méchantes racines, il ſemble qu'on ne veuille dire que des racines rompues ou écorchées, ou pourries, ou ſeches : mais cependant on veut dire quelque choſe de plus important, & c'eſt que tout Arbre planté, & particulierement un Arbre de pepiniere, fait quelquefois ou toutes racines bonnes, ou toutes racines mauvaiſes ; ou en même-tems il en fait quelques-unes bonnes, & quelques-unes mauvaiſes ; & voiei comment.

Un Arbre planté avec les ptépatations que l'on eecommande, s'il vient à prendre, doit faire de nouvelles racines ; autrement il meurt, toutes les eacines anciennes lui étant inutiles, s'il n'en fait de nouvelles ; or de ces nouvelles les unes ſont belles & groſſes, les autres ſont foibles & menues ; ces belles viendront toutes ou de l'extrémité de eelles qu'on a laiſſées, & voilà ce qui eſt à ſouhaiter ; ou elles viendeont d'ailleurs ; c'eſt-à-dire, ou du eotps de l'Arbre, & par conſéquent au-deſſus des vieilles racines, car celles-ci faiſoient l'extrêmité de l'Arbre, ou elles viendront de la partie des vieilles, qui approche le plus près du corps de l'Arbre, pendant que ces vieilles ou n'auront rien fait dans toute leur étendue, ou n'auront fait que de fort petites racines à leur extrêmité, & quelques-unes de groſſes un peu loin de cette extrêmité.

En ces deux cas les groſſes racines venues du corps de l'Arbre, ou venues des vieilles, mais non pas de l'extrêmité, ſont inſenſiblement périr toutes les autres, ſoit vieilles, ſoit nouvelles ; & pae conſéquent il faut compter celles-ci pour mauvaiſes, comme étant celles qui font jaunir & languir l'Arbre en quelque endroit de ſa tête.

Il n'eſt pas difficile de connoître ces bonnes d'avec ces mauvaiſes, parce que ſuppoſant, comme il eſt vrai, que le bas de la tige de l'Arbre qu'on plante, auquel bas tiennent les racines qu'on y a conſervées ; ſuppoſant, dis-je, que ſelon l'ordre de la nature, ce bas ſoit toûjours plus gros que tout le reſte de la tige, il doit auſſi toujours ſe maintenir en cet état ; ſi cependant on s'apperçoit que cet endroit, bien loin d'avoie conſervé, depuis que l'Arbre a été planté, cet avantage de groſſeur, qu'il avoit en ce tems-là, & que ſelon le même ordre de la nature, il devoit avoir conſeevé en groſſiſſant à proportion de tout le reſte ; ſi toutefois on remarque, que cet endeoit demeure au contraire plus menu, que quelque endroit un peu plus haut, d'où ſortent en effet quelques belles racines, pour lors il faut regarder cet endroit comme malheureux, & comme une partie abandonnée par la nature, qui prend, ce ſemble, plaiſir d'en favoriſer une autre, & par conſéquent il faut retrancher entierement cette partie plus menue avec tout ce qu'elle avoit pû faire auparavant. Bien des Jardiniers l'appellent pivot, & ſe trompent, comme on fera voir ci-après.

La premiére choſe, qui eſt ici à faire, e'eſt donc d'ôter entierement tout ce qui paroît ainſi abandonné, & pour ainſi dire diſgracié, l'ôter tout le plus près qu'on peut de l'endroit bien nourri, & qui, pour ainſi dire, eſt en faveue, pour ne conſerver uniquement que les racines, qui viennent de cet endroit fortuné, quelles qu'elles ſoient, & en quelque petit nombee qu'elles ſoient ; car en effet le nombre n'en doit jamais être grand ; & ſur tout, comme on a déja dit, il faut eutierement ôter la plûpart des vieilles, qui bien loin d'avoir un air de vigueur & de jeuneſſe, & une couleur vive & fraîche, paroiſſent noires, cidées, raboteuſes, uſées ; & ainſi il ne faut faire état que des nouvelles, qui ſe trouvent en même tems bien placées.

Et celles-ci, il les faut tenir eourtes à proportion de leur longueur, la plus longue en fait d'Arbres nains, quelque groſſeur qu'elle ait, qui d'ordinaire n'eſt pas grande, ne devant jamais avoir plus de huit à neuf pouces, & en Arbres de tige ne devant guere avoir plus d'un pié. On peut laiſſer un peu plus d'étendue aux racines de murier & d'amandier, parce que les prémieres, comme fort molles, & les ſecondes comme fort ſéches & fort dures, courent riſque de périr, ſi on les taille trop courtes.

Apès avoir fixé la longueur des plus groſſes racines de nos fruitiers, il faut ſavoir, que les foibles ſe contenteront de deux, ou de trois, ou de quatre pouees de longueur, & cela chacune à proportion de ſa groſſeur, e'eſt-à-dire, les plus petites devant toûjours être les plus courtes ; il eſt en ceci, comme on dit ailleurs, tout à rebours de ce qu'on a dit de la taille des branches.

Un ſeul étage de racines ſuffit, & même on fait plus de cas de deux ou trois bonnes racines bien placées, que d'une vingtaine de médiocres. On appelle racines bien placées, quand étant autour du pié, elles ſont à peu près comme autant de lignes, qui ſortant du centre, viennent à la circonférence. On veut, que tous les Arbres, autant que faire ſe peut, ſoient préparés, de maniere que ſans être plantés, ils ſe puiſſent tenir droits, comme autant de quilles, & ſur-tout eeux qui ſont pour faire des buiſſons, ou des Arbres de tige en plein aie ; car pour ſervir en eſpalier, comme il faut toujours les tenir un peu couchés, & qu'il eſt à propos qu'aucune racine ne ſoit tournée du côté de la muraille, il faut entierement retrancher toutes celles, qui pourroient ſe trouver tournées de ce côté-là, & qui apparemment étoient les moins bonnes ; car ayant beſoin de conſervee les meilleures, pour les tourner du côté des terres, on ne fait ſans doute que retrancher celles, qui étoient les moins bonnes & les plus mal placées. Ces maximes ſont, ce me ſemble, aiſées à entendre, & le ſont tellement à pratiquer, que quiconque a vû préparer un Arbre, eſt capable de préparer toutes ſortes d'Arbres, & ſur tout en fait d'Arbres, qui ne picotent guere, comme ſont, par exemple, les coignaſſiers, cerifiers, pruniers, ſauvageons de bois, &c. Mais en fait d'Arbres qui picotent, pae exemple, ſauvageons venus de pepin, Arbres venus de noyaux, &e. il y a un peu plus de difficulté.

On n'a que faire de craindre, que la gelée gâre rien par l'endroit où l'Arbre a été raccourci, il n'en arrive ſurement jamais d'inconvenient ; c'eſt une expérience très ſure de laquelle on peut bien s'en rapporter à la bonne-foi.

Cette longueur de tige à regler pour le dehors en toute ſorte d'Arbres, eſt, s'ils ſont petits, & à planter en terre ſeche, qu'il leur faut ſix à ſept pouces, afin qu'en été la tête couvre le pié contre l'ardeur du ſoleil; & en terres humides, cela pourra être de neuf à dix, ou d'onze à douze au plus, afin que la tête n'empêche pas la chaleur de donner au pié, qui en a beſoin; pour ce qui eſt des Arbres de tige, elle eſt toûjours de ſix à ſept pieds en toutes ſortes de terres; de plus grands ſeroient trop ſujets à être ébraulés, ou arrachés par les vents; de plus courts auſſi ſeroient deſagréables à voir, à moins que ce ne fût un plant tout entier d'Arbres à demi tige, comme on en fait aſſez ſouvent pour des pruniers, des ceriſiers, &c.

Il faut bien prendre garde en fait de pêchers, qu'ils ayent deux ou trois bons yeux, dans la longueur qu'on leur laiſſe; autrement ils courroient riſque de ne pouſſer que des ſauvageons.

On a déja dit, que pour toutes ſortes d'Arbres, mais particulierement pour les nains, on n'y vouloit qu'un brin tout droit. A l'égard des Arbres de tige, on ne trouve pas mauvais qu'ils ayent quelques branches; on conſerve volontiers longues celles, qui ſe trouvant foibles, ne peuvent contribuer à la beauté de la figure, mais peuvent donner du fruit plûtôt; pour ce qui eſt des groſſes, on en conſerve deux ou trois, ou même quatre, qui ſe trouvant bien placées, peuvent commencer un beau rond, & on laiſſera courir chacune à ſept ou huit pouces. Cependant je crois qu'il vaut mieux ſuivre l'avis que j'ai donné un peu plus haut à ce ſujet.

Manieres de les planter.

Avant de planter les Arbres, il faut avoir grand ſoin de bien préparer la terre; ce qui ſe pratique: 1°. En faiſant des trous plus, ou moins grands, ſelon qu'elle a plus, ou moins d'amandement. On les fait de ſix pieds en quarré dans les meilleurs fonds. Mais ſi l'on y doit planter des poiriers, on les fait de deux pieds de profondeur ſeulement, & d'un pié ſeulement pour les pommiers. Si les trous étoient plus profonds, les racines de ces Arbres deſcendant toûjours ne trouveroient pas le ſuc qui leur eſt néceſſaire pour groſſir & prendre vigueur; au lieu que n'étant pas ſi enfoncées, elles peuvent ſe gliſſer facilement entre deux terres, & profiter des influences qui tombent ſur la ſuperficie. 2°. Si en faiſant les trous, on tire de la terre qui ne ſoit pas également bonne, il ne faudra remettre que la meilleure; l'autre partie ſeroit inutile, & feroit languir l'Arbre, n'ayant pas dequoi entretenir ſes racines. Si l'on pouvoit laiſſer le trou ouvert pendant quelques mois, alors cette terre pourroit s'améliorer, en s'impreignant des parties nitreuſes de l'air, & en s'échauffant par les rayons du ſoleil. La même choſe arriveroit à celle qui reſte au fond du trou, & cette préparation ſeroit fort utile pour l'accroiſſement de l'Arbre. 3°. Il faut labourer le fond du trou, y remettre de la meilleure terre, à la hauteur d'un pié & mettre par deſſus une couche de fumier bien pourri, ou haché, à l'épaiſſeur d'un demi pié de haut, puis labourer le tout deux ou trois fois pour le bien incorporer; car ſi le fumier reſtoit ſeul, il viendroit à s'échauffer & feroit pourrir les racines. Enſuite on remet un ſecond lit de bonne terre, avec un autre lit de fumier, puis un troiſiéme, & un quatriéme s'il eſt néceſſaire, ayant ſoin de bien labourer & mêler tous ces lits les uns après les autres, comme les deux prémiers. Au reſte, il ne faut les multiplier qu'à proportion du beſoin de la terre; mais il ne faut jamais oublier d'amander le fond du trou, parce qu'il n'y a plus moyen de le faire, quand l'Arbre eſt une fois planté, au lieu qu'on peut toûjours engraiſſer la ſuperficie. 4°. Si l'on plante dans une terre humide & qui n'ait pas grand fond, on n'y fera point de trous; mais après l'avoir engraiſſée & bien labourée; on y placera les arbres ſans les enfoncer, & on recouvrira les racines de terre de gazon bien hachée, & bien déliée, à la hauteur d'un pié & demi, & de quatre, ou cinq autour de la tige. Dans les terres ſéches & ſabloneuſes, il faut enfoncer l'Arbre beaucoup plus avant, afin que ſes racines ne ſoient pas deſſéchées par l'ardeur du ſoleil. 5°. Si l'on plante un eſpalier contre un mur, il faut creuſer les trous de huit pieds de large ſur trois de profondeur, & avoir ſoin de les éloigner d'un bon demi pié de la muraille, & de ne point toucher à la fondation. Enſuite on prépare ces tranchées de la maniere que nous venons de marquer ci-deſſus.

Quand vous aurez ainſi diſpoſé votre terre, vous planterez vos Arbres, avec les précautions marquées dans les obſervations ſuivantes.

La prémiere obſervation, qui eſt ici à faire, eſt, que dans le tems de planter, que tout le monde ſait être depuis la fin d'Octobre juſqu'à la mi-Mars, c'eſt-à-dire depuis que les Arbres quittent leurs feuilles, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſur le point de recommencer à en pouſſer de nouvelles: La prémiere obſervation, dis-je, eſt de choiſir un tems ſec & aſſez doux, ſans ſe mettre aucunement en peine des égards, qu'on avoit autrefois pour les lunes; les tems pluvieux ſont ici, non-ſeulement incommodes pour le jardinier qui travaille; mais auſſi ils ſont préjudiciables aux Arbres, qu'on plante, attendu que les terres ſe mettant aiſément en mortier, ne ſont pas propres à ſe gliſſer tout autour des racines, pour n'y laiſſer aucun vuide, comme il eſt très-expedient de l'empêcher. Or quoique tous ces mois-là ſoient également propres pour planter, ſi bien même que le plûtôt fait eſt toûjours, ce ſemble, le meilleur; cependant comme on affecte volontiers de planter dès la ſaint Martin, dans les terres ſeches & legeres; on affecte auſſi de ne planter qu'à la fin de Fevrier, dans les terres froides & humides; les Arbres n'y ſauroient rien faire pendant l'hiver, & ainſi ils pourroient plûtôt s'y gâter, que s'y conſerver, au lieu que dans les terres legeres, ils peuvent dès l'automne commencer à faire quelques petites racines, & c'eſt toûjours une grande avance pour eux, & pour les mettre en train de faire merveilles au printems.

La ſeconde obſervation eſt, de regler juſte toutes les diſtances, qui doivent être entre chaque Arbre, ſoit en eſpaliers, ſoit en buiſſons, ſoit en Arbres de tige, afin de ſavoir au vrai & le nombre en général, qu'on a à planter, & le nombre particulier de chaque eſpece.

La troiſiéme obſervation eſt, de regler exactement les places qu'on deſtine, & à chaque eſpece d'Arbre, & à chaque arbre en particulier. On aime mieux que les fruits d'une même ſaiſon ſoient tous dans un même canton.

La quatriéme obſervation eſt, de faire faire au cordeau des trous de la grandeur de la forme d'un chapeau; car on ſuppoſe, que les tranchées ont été bien faites, ſi bien que pour ſi petit que ſoit le trou, il eſt aſſez grand pour planter l'Arbre, & ce ne ſeroit que du tems, de la peine & de la dépenſe perdue de le faire plus grand.

La cinquiéme obſervation eſt, de faire porter chaque Arbre près de ſon trou, avant que commencer d'en planter aucun, & s'il eſt queſtion de

planter des buiſſons autour de quelques quarrés, ou de faire un quinconce, on veut qu'on ait ſoin de mettre particuliérement les plus beaux & les mieux conditionnés aux encoignures des rangées; & pareillement, s'il eſt queſtion d'un eſpalier, il eſt à propos de mettre toûjours les plus beaux Arbres, & ceux qui font les plus beaux fruits aux endroits les plus apparens, & les plus viſités, par exemple près des portes, & le long des eſpaliers, où ſont les plus belles allées.

Quoique l'on faſſe ici un choix des plus beaux Arbres, il ne s'enſuit pas, qu'il n'en faille jamais planter aucun, qui ne ſoit beau, & accompagné de très-belles apparences de repriſe; mais cependant il eſt vrai que quelque ſoin qu'on prenne de n'en choiſir que de beaux, il y en a toûjours de plus beaux les uns que les autres.

Les Arbres étant donc ainſi tout portés chacun près de ſa place, qui lui eſt deſtinée, s'il eſt queſtion de planter des buiſſons, on commence par planter ceux des encoignures de chaque quarré, afin qu'ils ſervent d'alignement pour tous les autres; & ſi les terres ſont fraichement remuées, & mêlées d'aſſez grande quantité de fumier long, en ſorte qu'elles ne paroiſſent pas autant affaiſſées, qu'elles le doivent être, on prend ſoin de n'enfoncer les Arbres qu'environ d'un demi pié, c'eſt-à-dire que l'extrémité de la plus baſſe racine, n'ait pas plus d'un demi pié dans la terre, parce que comme on fait état, que les terres s'affaiſſeront au moins d'un demi pié, & qu'il y a beaucoup plus d'inconvenient de planter les Arbres un peu haut, que de les planter bas, il ſe trouvera au bout de quelques mois, que les Arbres ſeront environ d'un pié dans la terre, qui eſt la meſure la plus juſte, qu'on puiſſe tegler à cet égard. Des Arbres plantés plus bas, ne manqueront gueres de périr en peu d'années.

Ayant donc planté les Arbres des encoignures, on met un homme à celle de la rangée, que l'on veut planter, afin qu'il aligne les arbres, pour qu'ils ſe trouvent toûjours bien plantés en ligne droite. On prend un autre homme avec une bêche, pour couvrir les racines des Arbres, à meſure qu'on les preſente en place, & qu'un aligneur avertit, qu'ils ſont bien dans la ligne, & en une matinée, on plantera facilement quatre, ou cinq cens pieds de buiſſons.

Il eſt encore plus aiſé d'en planter beaucoup en peu de tems en eſpalier, parce qu'il n'eſt pas queſtion d'aligner; mais pour un quinconce, on ne peut pas aller ſi vîte, parce que comme il faut que chaque Arbre réponde juſte à deux rangs, il faut deux aligneurs; ſavoir un pour chaque rang, & il ſe perd toûjours un peu de tems, avant que l'Arbre ſoit juſtement placé pour répondre également aux deux rangs.

Or il ne faut pas ſeulement être ſoigneux de planter un peu haut, & fort droit; mais il le faut être particuliérement de tourner les principales racines du côté de la bonne terre. C'eſt ici le point le plus important, enſorte que quoiqu'il ſoit fort à ſouhaiter que tous les Arbres deſtinés pour être en buiſſon, paroiſſent droits ſur leur pié, après avoir été plantés; ſi néanmoins la diſpoſition de leurs racines, qui peut-être vont naturellement à pivoter, demande que l'Arbre ſoit un peu couché pour avoir la bonne aſſiette, que l'on ſouhaite à ſes racines, c'eſt-à-dire, afin qu'il pouſſe plûtôt entre deux terres, que de pouſſer en fond; non ſeulement on ne fait nulle difficulté de tenir la tête de l'Arbre un peu couchée, & toûjours ſur la ligne du cordeau tiré; mais même on le conſeille comme une choſe néceſſaire. Autrement comme les racines qui ſortent, ſuivent toûjours la pente de celles d'où elles ſortent; il arrivera bien-tôt que ces racines, ayant enfin pénétré juſqu'aux méchantes terres du fond, ou même étant deſcendues trop bas, & ſur tout hors de la portée de l'eau des pluyes, l'Arbre en deviendra malade, languira, fera une vilaine figure & de vilains fruits, & enfin mourra.

De ce que l'on vient de dire, pour la bonne ſituation des racines, il s'enſuit que ſi on a à planter le long de quelques allées, on évitera de tourner les principales racines du côté de cette allée; à plus forte raiſon fera-t-on la même choſe, quand on plantera des eſpaliers pour ne laiſſer aucune bonne racine qui puiſſe pouſſer du coté des murailles. Ce panchement de tête aux petits Arbres ne doit faire aucun ſcrupule, ni aucune appréhenſion pour la beauté de leur figure particuliere, ou de leur plan en général, parce qu'il n'eſt pas des branches qui ont à ſortir, comme des racines; les branches ne ſuivent nullement la diſpoſition de la tête couchée; au contraire, elles naiſſent régulierement toutes droites autour de la tige; & ainſi comme leur origine eſt fort près de terre, les Arbres font une figure auſſi bien tournée, que s'ils avoient été plantés droits ſur leurs centres. C'eſt aux Arbres de tige en plein air, qu'on eſt néceſſairement obligé de les planter ſur leur centre, tout le plus droit qu'il eſt poſſible, autrement cette tige demeureroit toûjours courbée, & par conſéquent feroit une vilaine figure. Ajoûtez encore qu'elle ſe trouveroit davantage en priſe à la violence des vents, & par conſéquent l'Arbre courroit riſque d'être renverſé, & par la même conſidération des vents, il les faut planter un peu plus avant que d'autres Arbres; c'eſt-à dire, qu'en les plantant, il les faut mettre un bon pié avant dans la terre; & même quoi qu'on recommande de ne point trepigner ſur nos petits Arbres, de peur de les enfoncer trop, & qu'auſſi bien ils n'ont rien à craindre du côté des vents, on recommande au contraire de preſſer la terre contre le pié de ceux-là, afin de les raſſûrer & de les mettre en état de réſiſter à l'effort des vents.

Chaque Arbre étant planté, ſi on a la commodité des fumiers, on met un lit de deux ou trois pouces ſur chaque pié, & on le recouvre en même tems, d'un peu de terre pour en ôter la vûe, qui n'eſt pas agréable. Ce lit de fumier ne ſert pas tant pour abonnir la terre, car on ſuppoſe qu'elle eſt bonne, & bien préparée, que pour empêcher que le hâle des mois d'Avril, Mai & Juin, ne pénétre juſqu'aux racines; & par conſéquent ne les altére, & ne les empêche d'agir, ce qui ne cauſeroit rien moins que la mort.

Que ſi on manque de fumier, on ſe contente pendant ces prémiers mois dangéreux de couvrir de méchantes herbes, ou de fougere les pieds des Arbres. Cela empêche qu'il n'y vienne rien qui offuſque les jeunes jets; & ſi la ſéchereſſe eſt fort grande, comme elle l'eſt aſſez ſouvent, on fait pendant les trois, ou quatre mois, & cela tous les quinze jours, donner une cruchée d'eau à chaque pié, après avoir fait un cercle tout autour, afin que l'eau pénétre entiérement, & auſſi-tôt qu'elle paroit imbibée, on fait remplir & raccommoder ce cercle, enſorte qu'il n'y paroiſſe plus rien.

Que ſi la ſaiſon eſt un peu pluvieuſe, les arroſemens ne ſont point néceſſaires. Avec de tels apprêts, & de telles précautions, on eſt d'ordinaire aſſez heureux à faire des plants, ſi bien qu'il n'y meurt gueres d'Arbres.

Maximes pour préparer un Arbre, avant que de le planter.

Pour préparer un Arbre tant par la tête, que par la racine avant que de le planter; on eſtime qu'il

faut ôter tout le chevelu, ne conſerver que très-peu de groſſes racines, & que ce ſoit ſur-tout les plus jeunes, c'eſt-à-dire, les plus nouvelles.

Celles-ci d'ordinaire ſont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles; il les faut tenir courtes à proportion de leur groſſeur; la plus longue en Arbres nains, ne doit pas exceder huit à neuf pouces, & en Arbres de tige environ un pié. On leur peut laiſſer un peu plus d'étendue en fait de mûriers & de ceriſiers.

Les plus foibles racines ſe contenteront d'un, de deux, de trois ou de quatre pouces au plus, ſelon le plus ou le moins de groſſeur qu'elles ont.

C'eſt aſſez d'un ſeul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'eſt-à-dire, quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pié, & que ſur tout elles ſont à peu-près comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonférence, & même deux toutes ſeules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de médiocres. On a ſouvent planté des Arbres avec une ſeule racine, qui étoit en effet très-bonne, & ils ont bien réuſſi.

Planter les Arbres.

Pour les bien planter, il faut choiſir un tems ſec, afin que la terre étant bien ſéche, elle ſe gliſe aiſément autour des racines, ſans y laiſſer aucun vuide; & que particulierement il ne s'y faſſe pas une eſpece de mortier, qui venant enſuite à s'endurcir, empêche la production & la ſortie des nouvelles racines.

La ſaiſon de planter eſt bonne depuis le commencement de Novembre, juſqu'à la fin du mois de Mars; mais en terres ſéches, il eſt important de planter dés le commencement de Novembre; & en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La diſpoſition des racines, demande que l'extrémité de la plus baſſe, ne ſoit pas plus avant d'un bon pié dans la terre, & que celles qui approchent le plus de la ſuperficie, ſoient couvertes de huit ou neuf pouces de hauteur; on peut même faire comme une maniere de bûte ſur ces racines dans les terres ſéches, pour empêcher que le ſoleil ne les gâte, & quand l'Arbre eſt bien repris, on l'abat.

Avant que de planter, après avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, ſans attendre à les rogner qu'ils ſoient plantés.

Aux Arbres nains, on regle cette hauteur à être de cinq à ſix pouces en terre ſéche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige, une hauteur de ſix à ſept pieds, fait une juſte meſure en toutes ſortes de terres.

Il faut en plantant, tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas une, autant qu'on peut, ne panche tout-à-fait en bas, mais plûtôt regarde l'horizon.

Ceux qui après avoir planté, ſecouent ou trépignent les petits Arbres, leur font grand tort; il n'en eſt pas de même pour les grands, il eſt bon de les trépigner, & même de les buter, pour les aſſûrer contre l'impétuoſité des vents.

Les Arbres en eſpalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en ſoit éloignée de trois à quatre pouces, & que la playe n'en paroiſſe pas.

La diſtance entr'eux doit être réglée ſuivant la bonté de la terre, & particulierement ſuivant la hauteur des murailles; ainſi on peut les mettre plus près les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins près aux plus baſſes.

En ce fait particulier de la diſtance ordinaire des eſpaliers, cela ſe régle depuis cinq ou ſix pieds, juſqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours monter un Arbre pour garnir le haut, entre deux Arbres qui garniront le bas; & ainſi en tel cas, on peut mettre les Arbres à cinq ou ſix pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que ſix à ſept pieds, il les faut eſpacer d'environ neuf pieds. La diſtance des buiſſons doit être depuis huit à neuf pieds, juſqu'à douze, ou même un peu plus, ſi ce ſont pruniers, ou fruits à pepin ſur franc.

Et en Arbres de tige, depuis quatre toiſes juſqu'à ſept ou huit pour les plus grands plants. Prenant garde que dans les bonnes terres, il faut plus éloigner les Arbres que dans les mauvaiſes, parce que les têtes y acquierent plus d'étendue.

Il faut auſſi obſerver d'eſpacer moins les Arbres de tige qu'on veut planter dans un terrein, qui eſt fort expoſé aux vents, afin qu'ils ſe deffendent les uns les autres; & de donner deux pieds moins dans les terres ſablonneuſes, que dans les terres fortes. Il faut encore remarquer, que les Arbres qui jettent plus de bois, tels que ſont les pêchers, les abricotiers, & même les poiriers, demandent auſſi plus d'eſpace.

Dans les terres où l'on ſéme ſous les Arbres, on donne ordinairement huit à dix toiſes aux poiriers & aux pommiers qu'on y plante; mais il ſuffit de les eſpacer à quatre ou cinq toiſes, ſi elles ne ſont pas cultivées.

Pour bien ordonner les fruitiers, on ſépare les différentes eſpeces des Arbres, & l'on plante chaque eſpece dans la terre, & dans la ſituation qui lui eſt la plus propre. On peut faire la même choſe à l'égard de ceux qui ſont de la même ſaiſon; afin d'avoir plus de facilité pour cueillir les fruits qui ſont mûrs en même tems. Cependant ſi l'on aimoit mieux voir les eſpaliers, ou les autres plants toûjours garnis de quelques fruits, il faudroit mêler les différentes eſpeces.

Les fruitiers à noyau ſoit en tige ou en buiſſon, veulent être plantés à trois toiſes les uns des autres, particulierement les ceriſiers & les bigarotiers greffés ſur les meriſiers; mais s'ils étoient greffés ſur d'autres ceriſiers de racine, il ſuffiroit de les eſpacer à douze ou quinze pieds, parce qu'ils ne pouſſent pas tant de bois.

Les poiriers ſur coignaſſier plantés en buiſſon par allées de tout ſens, veulent être eſpacés de douze en douze pieds, excepté dans les terres aquatiques, où il faut les eſpacer de quinze en quinze pieds au moins, afin de leur donner plus d'air & de ſoleil. Si l'on n'en faiſoit qu'une allée, il ſuffiroit de leur donner ſeulement neuf ou dix pieds d'eſpace.

Il faut donner aux poiriers & aux pommiers en buiſſon entés ſur le franc, dix-huit pieds de diſtance dans les terres légéres & ſablonneuſes, & vingt-quatre dans les terres graſſes & humides. Les pommiers entés ſur paradis, veulent ordinairement neuf pieds d'éloignement les uns des autres, ſi l'on en fait un plant formé de pluſieurs allées; mais ſi l'on n'en fait qu'une ſeule rangée, on leur donne ſeulement ſix pieds d'eſpace.

Les pêchers, les abricotiers, les pruniers qu'on plante en eſpaliers, veulent une diſtance de quinze pieds dans les terres légéres, & de dix-huit dans les terres fortes.

Les poiriers en eſpalier ne demandent que huit, dix, ou douze pieds de diſtance, ſelon la qualité de la terre.

Les eſpaliers qui ſont formés d'Arbres de même

eſpece ſont plus garnis, plus agréables & plus aiſés à entretenir.

Il ne faut jamais mettre en contreſpaliers ni bergamotte, ni bon chrétien, ni petit muſcat, parce qu'ils n'y réuſſiſſent pas ſi bien que contre les murailles.

Si l'on plante des muſcats en eſpalier, on y peut mêler des pêchers de quatre pieds de tige ou environ, qu'il faut eſpacer de quinze en quinze pieds; on les paliſſe au deſſus du muſcat, & l'on en couvre le haut de la muraille. Au reſte, il faut obſerver que les pêchers qu'on entremêlera parmi les muſcats, ſoient entés ſur d'autres pêchers, ou ſur l'amandier; car les autres nuiroient aux muſcats, en conſumant tout le ſuc de la terre; on y peut mêler auſſi des poiriers greffés ſur coignaſſiet, pourvû qu'ils ayent quatre pieds de tige.

Si l'on veut planter des avenues, des allées, des routes, il faut eſpacer les Arbres plus ou moins, ſelon leurs différentes eſpéces. Les chataigners, les noyers, les pommiers & les poiriers demandent un eſpace de quatre, cinq, ou ſix toiſes, ſelon la qualité de la terre. On donne deux toiſes, ou deux toiſes & demi, & quelquefois trois aux ormes, & aux tilleuls; les chênes & les hêtres ne veulent ordinairement que neuf ou dix pieds. Les pins & les ſapins dont les branches s'étendent beaucoup, doivent être eſpacés à quatre ou cinq toiſes.

Si les tranchées ſont nouvellement faites, la terre s'affaiſſera de trois ou quatre bons pouces au moins.

Obſervation neceſſaire à faire pour tenir les terres plus hautes que la ſuperficie voiſine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui ſoient enfoncés trop avant:

Que la greffe ſoit dedans ou dehors, il n'importe guere pour le ſuccès des fruits à pepin.

Mais pour les fruits à noyau, il eſt mieux qu'elle ne ſoit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la beauté des uns & des autres; il eſt à ſouhaiter qu'elle paroiſſe; mais le principal eſt que les racines ſoient bien placées, enſorte que ni le grand chaud, ni le grand froid, ni le fer de la bêche ne les puiſſe incommoder.

A l'égard de l'intelligence des expoſitions qui conviennent le mieux aux eſpeces, c'eſt un détail qu'il eſt bon d'étudier, particulierement dans le traité qui eſt fait exprès; mais cependant on doit ſavoir que generalement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats, eſt celle du Midi, & la plus mauvaiſe eſt celle du Nord. L'expoſition du Levant n'eſt guere moins bonne que celle du Midi, & ſur tout dans les terres chaudes; & enfin l'expoſition du Couchant n'eſt point mauvaiſe pour les pêches, les prunes, les poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour les muſcats, ni pour les chaſſelas, ni pour le taiſin de groſſe eſpece.

Taille des Arbres.

Pour entendre raiſonnablement la taille des Arbres, il faut au moins en ſavoir le tems & la cauſe, & ſur tout, s'il eſt poſſible, en ſavoir la maniere.

A l'égard du tems, conſtamment il faut bon tailler dès que les feuilles tombent, juſqu'à ce que les autres commencent de revenir; & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque Arbre que ce puiſſe être.

Avec cette précaution, qu'il n'eſt pas mal de tailler plûtôt ceux qui ſont les plus foibles, & plus tard ceux qui ſont les plus vigoureux.

A l'égard de la cauſe, on taille pour deux raiſons: La premiere, pour diſpoſer les Arbres à donner de plus beaux fruits; & la ſeconde, pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûë, qu'ils ne ſeroient, s'ils n'étoient pas taillés.

Pour parvenir à l'effet de cette ſeconde condition, il faut que ce ſoit par le moyen de la figure qu'on donne à chaque Arbre.

Cette figure doit être différente ſelon la différence des plants; & cette différence ne s'étend qu'à des Arbres en buiſſon, & à des Arbres en eſpalier; car pour les Arbres de tige, on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler ſouvent.

Il n'y a que les groſſes branches qui puiſſent donner cette figure, laquelle il eſt infiniment neceſſaire de bien entendre: enſorte qu'on l'ait toûjours préſente devant les yeux.

Un buiſſon pour être de belle figure, doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans ſa circonférence: & également garni ſur les côtés. De ces quatre conditions, la plus importante eſt celle qui preſcrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut eſt celui de la confuſion de trop de bois dans le milieu, il faut l'éviter préférablement à tous les autres.

Un eſpalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir ſa force & ſes branches également partagées aux deux côtés oppoſés, afin qu'il ſoit également garni par toute ſon étendue, en quelque endroit que ſa tête commence, ſoit qu'il ſoit bas de tige, & en ce cas, il doit commencer à un demi-pié de terre; ſoit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extrêmité de ſa tige, qui eſt d'ordinaire de ſix à ſept pieds.

Le ſecret en ceci dépend de la diſtinction qu'il y a à faire des branches & du bon uſage qu'il y faut pratiquer. Les branches ſont ou groſſes & fortes, ou menues & foibles; chacune ayant ſa raiſon, ſoit pour être taillée courte, ſoit pour demeurer longue; parmi les unes & les autres, il y en a de bonnes & de mauvaiſes, ſoit groſſes, ſoit menues.

Les bonnes ſont celles qui ſont venues dans l'ordre de la nature; & pour lors, elles ont les yeux plats, & fort éloignés: ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut ſavoir premierement, que les branches ne doivent venir que ſur celles qui ont été racourcies à la derniere taille; & ainſi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, ſont branches de faux bois.

En ſecond lieu, il faut ſavoir, que l'ordre des branches nouvelles eſt, que, s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité ſoit plus groſſe & plus longue que celle qui eſt immédiatement au deſſous; & celle-ci plus groſſe & plus longue que la troiſiéme, & ainſi de toutes les autres; & par conſéquent ſi quelcune ſe trouve groſſe à l'endroit où elle devroit être menue, elle eſt branche de faux bois. Il y a ſur cela quelques petites exceptions, qui arrivent très-rarement.

Les bonnes petites en fruit à noyau & à pepin, ſont pour le fruit; les bonnes groſſes, ſont pour le bois; & le contraire eſt pour les figuiers & pour les vignes.

Pour ce qui eſt de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'eſt; dès qu'on en peut ſavoir les principes, qui ſont aiſés à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette opération, qui eſt le chef-d'œuvre du jardinage.

Ses principales maximes ſont premierement, que les jeunes Arbres ſont plus aiſés à tailler que les vieux, & ſur tout ceux qui ont été ſouvent mal taillés, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir. Les plus habiles Jardiniers ſont fort embarraſſés à corriger les vieux défauts. Je donne en ſon lieu des régles particulieres pour de tels inconveniens.

En ſecond lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes, d'ordinaire réduites à la

longueur de cinq, ſix ou ſept pouces; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues; mais il ſont rares.

En troiſiéme lieu, que parmi les autres, il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laiſſer plus longues, c'eſt-à-dire, juſqu'à huit, neuf & dix pouces, & même juſqu'à un pié & demi, ou peut-être davantage, & ſur tout pour les pêchers, pruniers & cerifiers en eſpalier. Cela ſe regle ſelon la force ou groſſeur dont elles ſont pour être capables de bien nourrir & porter, ſans rompre les fruits dont elles ſe trouvent chargées.

Dans les Arbres qui ſont vigoureux, & qui ſont en même-tems d'une belle figure; il n'y fauroit gueres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y faſſent point de confuſion; mais à l'égard des groſſes, que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laiſſer en toute ſorte d'Arbres, qu'une de toutes celles qui ſont ſorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les Arbres étant très-vigoureux, les extrêmites des branches nouvelles ne ſe trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits oppoſés, & qui ſoient vuides ſur les côtés; ſi bien qu'il eſt neceſſaire de remplir au plûtôt les vûés, pour achever la perfection de la figure; & en ce cas, on peut en laiſſer deux branches, & même trois, à condition qu'elles ſoient toutes de differentes longueurs, & que jamais elles ne faſſent une figure de fourche.

Les branches à fruit périſſent après avoir fait leur devoir, avec cette diſtinction qu'en fruits à noyau, cela ſe fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus. Et en fruit à pepin, cela n'arrive qu'après avoir ſervi pendant quatre ou cinq ans.

Et ainſi, la prévoyance eſt grandement neceſſaire pour penſer à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous ſavons devoir périr; ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la ſtérilité.

Ces ſortes de branches à fruit ſont bonnes en quelque endroit que l'Arbre les pouſſe, ſoit dedans, ſoit dehors. Mais une groſſe eſt toûjours mal, quand elle entre en dedans du buiſſon, ſi ce n'eſt peut-être pour reſſerrer celui qui s'évaſe trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrés.

La beauté des Arbres, l'abondance & la beauté des fruits, dépendent donc principalement de bien tailler & bien conduire certaines branches, qui ſont en même tems groſſes & bonnes, & de retrancher entierement celles qui ſont groſſes & mauvaiſes.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche, qui l'année paſſée, avoit été laiſſée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & qu'elle devient par conſéquent groſſe, & en pouſſe d'autres groſſes; un des principaux ſoins de la taille conſiſte non ſeulement à traiter cette branche comme les autres branches à bois; mais ſur tout, à ne lui en laiſſer aucune groſſe venue à ſon extrêmité, à moins qu'on n'ait deſſein de laiſſer échaper tout l'Arbre, & le faire de tige; cette bonne conduite apprend à ravaler d'ordinaire les Arbres, c'eſt-à-dire, qu'il eſt mieux à la taille d'ôter tout-à-fait les plus hautes branches, qui ſont groſſes, & conſerver ſeulement les plus baſſes, que de faire le contraire.

Pourvû que les plus hautes ne ſe trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des Arbres, que ne ſont pas les plus baſſes, ce qui n'eſt pas d'ordinaire; car en tel cas il faut ôter les plus baſſes, & conſerver les plus hautes. La prémiere intention en ceci a particulierement pour but d'avoir de beaux Arbres, étant aſſuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de ſuivre une telle diſpoſition de belle figure, puiſqu'on n'ôte aucune des petites branches, qui ſont ce fruit; & qu'au contraire, on cherche à les multiplier, & à les délivrer enſuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement fait que dans la branche qui ſe trouve à l'extrêmité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui ſeroit allé de ſéve dans la ſupérieure, ou dans les ſupérieures qu'on a ôtées; & ainſi cette branche conſervée, devient beaucoup plus forte, & par conſéquent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été ſans cela; & parce que quelquefois, contre l'ordre accoûtumé de la nature, il ſe forme des branches foibles à l'extrêmité de la groſſe, qui avoit été racourcie; le ravalement ſert à conſerver ces branches foibles; & pour lors on fait la taille ſur celle des groſſes, qui étant au deſſous de cette foible, ou de ces foibles, ſe préſente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre opération, qu'on appelle pincer, & d'ordinaire cela eſt plus utile aux pêchers, abricotiers & figuiers, qu'aux autres Arbres, qui ſont gros & vigoureux. L'effet de ce pincement eſt d'empêcher, que les branches ne deviennent trop groſſes, & par conſéquent inutiles à porter du fruit, & ne deviennent auſſi trop longues, & par conſéquent ne faſſent échapper un Arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompues par les grands vents.

Son effet eſt encore de faire, qu'au lieu d'une branche il s'en faſſe pluſieurs, parmi leſquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit, & quelques groſſes pour le bois. Son uſage, ou plûtôt le tems de s'en ſervir, eſt au mois de Mai & de Juin. Si l'on différoit plus tard, les branches pincées ne donneroient au-deſſous d'elles que des branches ſtériles pour l'année ſuivante, parce que la ſéve eſt alors occupée à nourrir & fortifier les branches à bois, les branches à fruit venues de la premiere taille & le fruit même. La maniere eſt de rompre pour lors avec l'ongle la branche, qui étant de la longueur d'un demi pié, ou un peu plus, commence à paroître groſſe.

Pour pincer à propos, il faut réduire cette groſſe branche à trois ou quatre yeux, & ſi la branche pincée s'opiniâtre à repouſſer gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

Il ne faut pas manquer auſſi d'ébourgeonner les poiriers en Avril & May; & les pêchers & abricotiers en May & Juin. Voici de quelle maniere cela ſe pratique: on ôte avec la ſerpette toutes les branches inutiles; ou celles qui font de la confuſion, ou empêchent que l'Arbre ne faſſe un bel effet, afin que les branches agréables & fructueuſes ſe conſervent & ſe fortifient. En ébourgeonnant les pêchers, on abat ce qu'il y a de pêches de trop. On fait la même choſe aux abricotiers.

On trouvera dans le mot de Jardin, d'autres inſtructions ſur la taille des Arbres, & ſur toute la conduite des Arbres fruitiers.

Taille de la vigne. *Voyez* le mot VIGNE.

Taille des figuiers. *Voyez* FIGUIER.

Obſervations générales.

Aux vieux Arbres, on doit ôter les vieilles écorces juſqu'au vif, avec la ſerpe, ou une bêche bien tranchante durant l'hiver; & les décharger du trop de bois vers la pleine lune de Février.

On peut couper la tête aux vieux Arbres à un pié au deſſus des fourches de bas pour les rajeunir; cela ſe doit auſſi faire à vos eſpaliers, contre eſpaliers & buiſſons

buiſſons ſur coignaſſier ou ſur franc ; quand ils ſont trop vieux & que les feuilles jauniſſent extraordinairement (ce qui fait voir qu'ils ſont malades ou ſur declin) & ſur les playes, il faut mettre un cataplâme fait de forte terre & de crotins de cheval, ou de bouze de vache bien liés & mêlés enſemble. Cela fait que les Arbres ne s'éventent pas, & qu'ils ſe recouvrent avec le tems ſans péril de pourrir.

Il faut toûjours couper toutes ſortes de branches les plus près du corps de l'arbre ; pour les couper nettement, il faut avoir un cizeau de menuiſier, qu'on appelle fermoir, & un maillet de bois pour frapper deſſus ; cela eſt néceſſaire à ceux qui veulent faire les choſes proprement & bien. Cette compoſition de terre forte, dont on vient de parler, eſt propre pour greffer en fente, & mettre toutes les tailles qu'on fait au corps des arbres ; particulierement celle avec la bouze de vache que l'on met auſſi aux chancres qui y viennent, leſquels il faut decerner juſques à la vive écorce.

Ceux qui deſirent plus de propreté & faire un peu davantage de dépenſe, pour mettre ſur leur greffes en fente & ſur les playes des jeunes Arbres, prendront un tiers de cire, un tiers de poix reſine, un tiers de ſuif de chandelle, & le tout étant fondu & alié bien enſemble, ils feront une compoſition qu'ils appliqueront ſur leſdites greffes & playes, ainſi qu'ils voudront. Mais il faut qu'ils ayent un peu d'huile pour en frotter auparavant leurs doigts, afin que cette compoſition étant refroidie & maniée n'adhere & ne s'attache point à leurs mains, comme elle feroit ſans cette précaution.

Aux grands Arbres greffés ſur franc, quand on reconnoit qu'il eſt neceſſaire de les fumer, il faut au mois de Novembre les déchauſſer d'un demi-pié de profondeur, quatre ou cinq pieds autour de la tige, & ſelon ſa groſſeur ; enſuite répandre deſſus du fumier bien gras, & à demi pourri, de demi-pié de hauteur, à un pié ſeulement proche de la tige, l'on rejette le mois d'après la terre deſſus le fumier, en mettant les gazons deſſous.

Ce déchauſſement & amandement fréquent, fait avoir la quantité & la qualité des fruits en groſſeur ; c'eſt pourquoi il le faut faire ſouvent, comme de deux en deux ans.

Quand on ne veut point fumer les Arbres, on ſe contente de les déchauſſer en Novembre comme il eſt dit ; & on attend auſſi en Mars à les rechauſſer, & jetter la terre comme j'ai dit ci-deſſus ; & ainſi, toutes les humidités de l'hiver engraiſſent le fond de leur terre, & pénétrent juſques au deſſous de leurs racines.

Cela peut, & doit auſſi ſe faire aux Arbres greffés ſur coignaſſier ; mais quand vous les voulez rajeunir, vous taillez encore, ſi bon vous ſemble, leurs racines à trois pieds, ou plus de leurs troncs & tiges en pié de chevre par deſſous, après les avoir découverts, le plus adroitement que vous pourrez.

Cela fait, vous les amanderez & recouvrirez comme deſſus ; par ce moyen vous conſerverez vos arbres tant qu'il vous plaira.

Cette ſorte d'ouvrage eſt bon à le faire au renouveau, quand on doit tailler les arbres.

Il faut nettoyer la mouſſe, qui vient aux Arbres avec un couteau de bois, quand il a plû ; cette mouſſe eſt la gâle des Arbres qui leur nuit extrêmement, de même qu'à leurs fruits.

Arbres en paliſſades.

C'eſt d'ordinaire à la mi-Mai, que les eſpaliers commencent d'avoir beſoin d'être paliſſés.

On paliſſe encore au mois de Juillet ; ce qui ſe fait pour expoſer davantage les fruits au ſoleil, & pour rendre l'eſpalier plus agréable. Avant que de commencer à paliſſer un Arbre, il faut lui laiſſer pouſſer tous ſes jets la prémiere année ſans les tailler, ni ébourgeonner en aucune maniere, & attendre le mois de Fevrier ou de Mars de la ſeconde année. Alors après avoir retranché tout le bois inutile, & les branches qui ne peuvent ſe coucher contre le mur, ou le treillage, on commence à placer toute droite la maîtreſſe branche, qui doit faire le corps de l'Arbre, obſervant qu'elle ne panche ni d'un côté ni d'autre, & on l'arrête par le haut ; on arrange enſuite des deux côtés les autres branches, en les conduiſant comme les bâtons d'un éventail étendu, & baiſſant les dernieres juſqu'à demi pié proche de terre, s'il ſe peut, pour couvrir le pié de la muraille. Il faut bien prendre garde de ne les pas trop contraindre, ni de les courber en dos de chat, parce qu'elles feroient un coude, qui arrêtant la ſéve, lui feroit pouſſer en cet endroit un faux jet qui ôteroit à la branche toute ſa nourriture. C'eſt pourquoi il faut toûjours faire en ſorte que l'extrêmité d'une branche ſoit élevée au deſſus du lieu d'où elle ſort.

La beauté de paliſſer conſiſte à ranger avec ordre à droit & à gauche, les branches qui peuvent venir à chaque coté ; enſorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croiſé.

Mais comme le défaut du vuide eſt plus grand que les autres, il ne faut faire aucun ſcrupule de croiſer, quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut ſoigneuſement recommencer à paliſſer autant de fois qu'il paroit de branches aſſez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient riſque d'être rompues, ſi elles reſtoient ſans être liées. Il eſt expedient de conſerver ſur toutes choſes toutes les belles branches que les pêchers pouſſent l'été, à moins qu'il n'en ſoit ſorti une ſi grande abondance, qu'elles ſe faſſent de la confuſion les unes aux autres, ce qui eſt aſſez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tout cas, ſi la neceſſité y oblige, il faut avec grande ſageſſe, arracher, ou couper tout près quelques-unes des plus furieuſes ; ce qui ſe fait pour empêcher que celles qui ſont cachées ne s'alongent trop, & ne deviennent mauvaiſes. Comme auſſi, il n'eſt pas mal d'ôter aux poiriers d'eſpalier les branches de faux bois qui quelquefois viennent ſur le devant, & aux buiſſons, celles qui viennent dans le milieu. Voilà ce qui s'appelle ébourgeonner.

Arbres à haute tige.

Les Arbres à haute tige doivent être plantés à l'abri des vents du midi, s'il ſe peut, par ce que ces ſortes de vents au mois de Septembre jettent bas les trois quarts & demi de leurs fruits ; c'eſt pourquoi les eſpaliers, & contr'eſpaliers ont l'avantage ſur les hauts Arbres, à cauſe de leur baſſeſſe & de leur fermeté.

Methode à obſerver quand on veut faire un plant d'Arbres de haute tige.

La fin des pepinieres n'étant pas d'être laiſſées au lieu auquel vous les aurez plantées ; mais d'être plantées ailleurs dans un bon & fecond terroir, pour en tirer le profit & le contentement que l'on s'eſt propoſé d'avoir en les plantant prémierement, & replantant après, pour demeurer toûjours dans ce bon fonds ; il eſt donc à propos de vous inſtruire quel il doit être, comme vous le devez améliorer & rendre propre à recevoir vos bons Arbres, & leur donner la ſubſtance pour les alimenter, & pour leur

faire produire & donner abondamment leur fruit, en leur tems & ſaiſon.

Il me ſemble que nous avons bien avancé cette matiere par tout ce que nous avons dit juſqu'à préſent, & que vous pourriez de vous-même ſupléer à ce que nous avons à dire ; cependant afin que nous n'ayons rien à nous reprocher, nous allons ramaſſer tout ce qui pourra faciliter la pratique.

Cela m'obligera à dire & à répéter quelque choſe de ce qu'on dit a dit ci-devant, touchant les préparations & autres choſes neceſſaires pour planter, avec eſperance de bien réuſſir en votre plant.

Pour commencer, nous continuerons à vous dire que la principale choſe abſolument néceſſaire pour avoir un bon plant, c'eſt de planter en un bon fonds de terre qui ne ſoit point battu des vents, ni mouillé des eaux croupiſſantes, ou autres qui y prennent leur ſource, & qu'il ne ſoit pas trop aride ou trop ſec.

Vous direz que l'on ne peut pas toûjours choiſir, & que chacun fait valoir ſon propre fonds, plus par neceſſité qu'autrement, & l'on vous répondra que l'on ne réuſſit pas toûjours à ce que l'on entreprend, faute de bonnes diſpoſitions, & de rencontrer des ſujets ſuſceptibles de ce dont vous les voudriez rendre capables. La nature & l'art ſont deux choſes bien différentes ; la nature porte l'art à imiter les effets qu'elle produit, & qui lui ſont propres : mais quelques parfaites que ſoient les productions de l'art, il ne répond jamais ſi bien à vos intentions, que la nature.

Mais cette même nature vous aide beaucoup à perfectionner votre art, votre travail, votre induſtrie, & vous fait trouver votre compte, & votre fin par ſon aide ; voyons donc comme nous pourrons bien faire réuſſir un plant par l'art & l'adreſſe du travail, qui de ſoi ne ſeroit que médiocre, & ne pourroit bien réuſſir ſans travail.

Si vous avez un bon fonds, votre intention eſt accomplie ; s'il eſt médiocre, il faut l'améliorer, & tout fonds ſouffre pour ſi bon qu'il ſoit, ſi l'on ne le perfectionne par des améliorations. Pour être certain de la bonté de la terre à planter, il ne faut pas conſiderer, ſi elle porte de beaux grains en abondance, & tels que vous les pouvez demander ; mais il faut voir ſi, avec cette premiere bonne qualité, elle a aſſez de terrain pour recevoir un Arbre qui a beſoin de plus forte & plus puiſſante nourriture, qu'un tuyau de blé ou d'avoine.

De plus, un champ ſe trouve bon en une de ſes parties, qui ne ſe trouvera pas bon en toutes les autres, & neanmoins c'eſt en ce champ que vous voulez planter ; il faut donc un autre travail pour une partie, que pour le total.

On ſuppoſe que vous voulez planter en une terre, ſoit quarrée, ſoit plus longue que large, ſoit plus large que longue, ſoit en cercle, ſoit en ovale, ou en toute autre façon & figure qu'elle aura. On ſuppoſe auſſi que votre terre veut amendement ; mais on ſuppoſe en même tems que cette terre n'a pas d'eau au pié, ou qui y croupiſſe ; car ce n'eſt pas en ces deux fonds, que l'on vous conſeille de planter, en la forme dont nous avons à parler ; ces deux fonds ſe plantent en buttant, & non pas en fouillant & creuſant la terre.

Pour ſavoir comme vous planterez, & la quantité des Arbres que vous mettrez dans votre plant, de quelque figure qu'il puiſſe être ; il faut ou que vous ſachiez comme l'on ſe ſert de l'équerre d'un Meſureur ou Arpenteur, ou bien avoir un habile Arpenteur ; car ſi vous vous écartez d'une ſeule ligne au commencement, ou en quelque autre endroit, vous ne trouverez pas votre compte.

Outre cette équerre de Meſureur, il vous faut avoir une perche de bonne longueur, ou plûtôt deux bien commodes, entées enſemble, en ſorte qu'elles ne ſe détachent point, & votre perche ſera de la longueur, au juſte, que vous voudrez donner de diſtance à vos Arbres ; les bons planteurs ſe ſervent plûtôt de perches pour planter que d'un cordeau, d'autant qu'à force de bander un cordeau, il s'allonge, & s'il vient à être mouillé, il ſe racourcit, & jamais la meſure n'eſt ſi juſte que celle de la perche. Avec votre équerre & votre perche, il faut encore avoir autant de fiches que vous voudrez planter d'Arbres dans votre champ.

Toutes ces trois choſes étant prêtes, dans un beau jour, car il faut toûjours du beau tems pour travailler à la terre, vous vous tranſporterez ſur la piece de terre que vous voulez planter, & vous choiſirez le côté qui ſera le plus en vûe & le plus droit, & l'ayant bien conſideré, vous prendrez votre équerre de meſureur, pour tirer votre prémiere ligne du plant bien droite.

Cette premiere ligne étant bien priſe, vous poſerez votre premiere fiche à l'endroit, où étoit poſée l'équerre, pour ſervir de lieu à planter le premier Arbre de cette premiere ligne, laquelle fiche vous ne poſerez pas au devant ni au derriere de l'équerre, mais dans ſon trou. Sur la même ligne, vous prendrez avec votre meſure de bois qui vous ſert à donner la diſtance de vos Arbres, le milieu du bois de votre fiche droite, & non pas le devant ni le côté ; & votre meſure priſe à ladite équerre de meſureur, vous poſerez votre ſeconde fiche, pour marquer la place de votre ſecond Arbre, laquelle fiche vous ne poſerez pas au bout de votre perche ; mais vous la poſerez en ſorte que le bout de votre perche ſoit juſtement au milieu de votre fiche. La raiſon eſt qu'une fiche peut être plus groſſe qu'une autre, comme auſſi des Arbres ſont plus gros les uns que les autres & ſi vous preniez vos meſures d'Arbre en Arbre, en dedans ou en dehors & non au milieu de la circonférence de votre fiche ou de votre Arbre, vous jugez bien que vos meſures, par la raiſon de l'inégale groſſeur, ne ſe rapporteroient pas juſtement comme elles ſe rapporteront, ſi vous comprenez bien, & obſervez encore mieux ce que l'on vous enſeigne. Cette ſeconde fiche ainſi poſée ſur cette même ligne, vous en poſerez encore une troiſiéme avec l'équerre & avec la meſure & les obſervations cy-deſſus en la même ligne, & ainſi vous aurez en diſtance égale & droite, trois fiches ſur une même ligne droite.

Ces trois fiches ainſi poſée, vous en demeurerez-là pour lors en ladite ligne, & vous en recommencerez une ſeconde, à laquelle ſeconde ligne vous donnerez la même diſtance qu'il y aura de votre premiere fiche à votre ſeconde de ladite ligne, ni plus ni moins, pour ficher cette premiere en votre ſeconde ligne ; il faut remettre votre équerre dans le trou de votre premiere fiche & de votre premiere ligne, pour tirer en équerre une ſeconde ligne, à répondre en trois façons à la premiere plantée ; la premiere à ſon trou, auquel elle eſt ; la ſeconde à la diſtance que vous donnerez à cette ſeconde fiche, qui ſera à la ſeconde rangée ; & la troiſiéme de cette ſeconde fiche en ligne auſſi directe, juſques au bout de votre piece, comme vous avez fait aller votre premiere ligne, faiſant le coin à cette ſeconde, qui ſera bien meſurée, & ſera le premier Arbre de votre ſecond rang. Cette premiere fiche poſée, vous poſerez toûjours à l'équerre la ſeconde & la troiſiéme fiche ſur ladite ſeconde ligne droite ſuivant votre premiere ligne, & ainſi chacune de la premiere &

ſeconde ligne aura trois ſiches, pour deſigner la place de trois Arbres. Vous en demeurerez encore là ſans paſſer outre, & recommencerez une troiſiéme rangée ou ligne droite, pour faire votre troiſiéme rang d'Arbres.

Pour faire cette troiſiéme ligne, vous mettrez votre équerre à votre ſeconde ſiche, que vous ferez répondre à votre ſiche du coin, & à celle que vous planterez ſur cette droite ligne, meſurée à votre meſure de bois; & au bout de cette ſiche poſée, vous rapporterez votre équerre dans ſon trou, & vous ferez jouer votre dite équerre de trois côtés ſervant à votre ſiche du coin, à la ligne droite où eſt ſichée l'équerre, & la troiſiéme vous la prenez au travers de votre piece, en ligne droite, comme vous avez fait la ſeconde, & y plantez, en entrant dans la piece, encore deux autres ſiches bien miſes en diſtance & par la perche & par la meſure, & par l'équerre de droiture, & vous en demeurerez-là.

Par ce moyen vous aurez neuf ſiches, en diſtance entierement égale en droite ligne de tout côté, qui vous font un quillier en telle ſorte, que de tout ſens que vous regardiez vos neuf ſiches, vous y voyez toûjours en droite ligne vos trois ſiches, comme vous voyez les trois quilles d'un quillier en ſa diſtance; cette diſpoſition de ſiches doit ſervir de fondement à tout votre plant en ſun quarré, qu'elles vous repréſentent; car vous pouſſerez ces trois rangées ainſi commencées juſqu'au bout de vôtre piece, en la même figure. Cela m'engage à vous repéter & à vous dire de bien prendre garde à vos meſures, lorſque vous poſez vos ſiches, & d'en être également ſoigneux, quand vous planterez vos Arbres; car c'eſt le fin du métier, & ſi vous ne les prenez pas bien, comme nous avons dit; vous ne viendrez jamais à vos meſures. Toute votre piece étant ainſi allignée & plantée de ſiches, vous ſavez combien il vous faut d'Arbres en tout votre plant, & ainſi combien il vous faut faire de trous pour les planter, & pour bien réuſſir à faire vos trous & ne vous point tromper, il faut très-fortement arrêter vos ſiches dans la terre, de ſorte que l'on ne vuus les vienne point retirer par malice, ou que les vents, les beſtiaux, ou les perſonnes ne les abattent point; c'eſt pourquoi ordinairement l'on prend des bûches que l'on ſcie de la longueur d'un pié, & que l'on fend par quartiers, gros comme des échalas, & on les met dans tous les trous des ſiches, en ne les laiſſant ſortir de la terre, que d'un bon pouce, pour n'être pas obligé de remeſurer ſi ſouvent.

L'endroit de vos Arbres & des trous à faire & à vuider, pour les bien planter, étant ainſi pris & allignés, vous prendrez une meſure de ſix pieds au milieu de laquelle vous ferez une marque, pour ſervir de meſure à faire vos trous de ſix pieds de circonference; car un trou à planter un Arbre à plein vent, doit avoir ſix pieds de large en ſa rondeur, & à la même meſure; vous ferez une autre marque pour donner cinq pieds de creux auſdits trous; vous prendrez avec cette meſure que vous poſerez à l'endroit de la marque ſur votre cheville, qui eſt, ou doit être le lieu de votre trou, & avec un hoyau, vous marquez la rondeur de votre trou, en faiſant faire par ladite meſure, la circonférence de la place du trou, en tournant l'échalas en ſon rond. Le trou ainſi marqué, vous en faites vuider la terre, juſques à trois pieds; ſi elle ſe trouve bonne ſi avant, vous mettez cette bonne terre à part; puis vous faites encore creuſer deux autres pieds, pour donner ladite profondeur de cinq pieds auſdits trous, & cette terre deſdits derniers deux pieds, ſe doit mettre ſeparément de la terre des trois pieds, quand même elle ſeroit auſſi bonne.

Votre premier trou ainſi vuidé, enſeigne ſouvent quel eſt le fonds de votre héritage.

Que ſi vos trous étant ainſi ouverts, il ſe trouve après vos trois pieds de prémiere terre, ou bien plûtot que votre fonds change, & qu'au lieu de bonne terre, ce ſoit terre à cailloux, marne, argille rouge ou brûlante, ſablon jaune, ou autre telle mauvaiſe matiere, vous jugerez bien vous-même qu'un Arbre planté, ſans avoir fait leſdits trous & connu le défaut de vôtre terre, eût été un Arbre perdu, & que vous ne pouvez pas remettre cette méchante matiere en vous trous; & notamment quand vous voyez que le hoyau ne peut entrer en un tels fonds, & qu'il faut que ce ſoit à coups de pics, que vous caſſiez ces matieres, pour creuſer votre trou, & que quand la racine de vôtre Arbre ſeroit parvenue à ces matieres, elle eût deſſeché & fait ſecher votre Arbre par la tête, car c'eſt toûjours le ſommet de l'Arbre qui vous enſeigne le mal de ſa racine; il faut donc ſonger où vous ferez porter ces méchantes matieres, & où vous prendrez dequoi remplir leſdits trous de bonne terre, & améliorer ainſi vôtre fonds.

On ſait que pour remplir les trous des eſpaliers, il n'y a rien de plus profitable, & de meilleur que la terre des groſſes ornieres que l'on prend ſur les grands chemins. Si vous avez la commodité & la force d'en pouvoir faire charrier juſques aux trous que vous deſtinez à mettre des Arbres; vous ferez vuider un rang de trous de toute leur terre dans le même ordre obſervé en vuidant la premiere, qui eſt deſſus, & la faiſant paſſer par la claye, ſi elle en a beſoin, comme ſi elle eſt pleine de cailloux ou pierres, qui ne peuvent donner aucune ſubſtance à vos racines, & cela ſur le bord du trou; enſorte que la bonne terre qui étoit ſur la ſuperficie, tombe au fond de votre trou, & les cailloux & pierres dehors, & quand votre tombereau apporte de la bonne terre des grands chemins pour achever de remplir le trou, vous rechargerez votre même haquet de la matiere que vous ne devez pas remettre en vos trous, & vous n'embarraſſerez point votre champ de la vuidange de tous vos autres trous tout à coup, mais ſeulement vous faites vuider & remplir continuellement chaque rangée. S'il y a des fonds dans votre champ que vous vouliez égaler, vous faites retirer toute la bonne terre qui y eſt, pour vous en ſervir à remplir, & vous remettrez cette méchante à la place; vous uniſſez ainſi votre champ, & vous ne laiſſez pas enſuite de faire encore des trous dans cette mauvaiſe terre, mais vous les rempliſſez tous de bonne & nouvelle terre, & les Arbres s'y trouvent fort bien; car toutes ces mauvaiſes terres mêlées avec la marne & autres, ſeront meilleures en cet état qu'elles n'étoient en leur maſſe, qui ne pouvoit que faire mourir les racines.

On vous avoue, que l'on a fait planter par deux fois en un lieu dont la terre paroiſſoit très-bonne; & que faute d'avoir tenu l'ordre que l'on vous preſcrit, on a pluſieurs fois vû mourir les Arbres; & quand on en a trouvé la maladie que l'on vous découvre, & que l'on y a remedié par le moyen que l'on vous donne, on vous aſſure qu'ils ont fait merveilles. On a bien fait arracher de gros Arbres fruitiers, & on n'a jamais trouvé que leurs racines allaſſent cinq pieds avant dans la terre, quoiqu'il ſoit conſtant que le poirier eſt l'Arbre qui jette le plus avant ſes racines dans terre, & qui s'y cramponne mieux, même que les hêtres & les chênes. Si vous ne pouvez pas commodément avoir de bonne terre pour faire remplir vos trous, & telle que l'on vous enſeigne, ou autre nouvelle terre qui ſoit repoſée depuis ong-tems, vous pouvez prendre de celle qui eſt ſur votre champ entre deux ſiches, la faire paſſer par la

claye, l'améliorer de fumier bien pourri & conſommé, & en remplir vos trous, & répandre ce qui ne vaut rien dans votre champ. La pluye avec le ſoleil & la gelée, pourront ameliorer ce qui ne ſera point caillou, lequel caillou il faut faire porter ailleurs; mais ſi vous voulez faire un bon ouvrage, vous ſuivrez & pratiquerez ce que nous avons dit devoir être fait aux trous des eſpaliers, d'autant que l'on ne fait qu'une fois la dépenſe à un Arbre en le plantant; mais l'Arbre durera par ce moyen la vie de pluſieurs hommes, & rendra avec notable uſure, ce que vous aurez fait pour lui.

Il y en a qui ont le pouvoir de faire bien fumer leurs terres, & les trous; on leur conſeille de le faire, enſorte qu'au fond de leurs trous ils mettent un pié de fumier, & ſur ledit fumier un pié de terre, ſur ladite terre un autre pié & demi de fumier, & qu'ils rempliſſent le ſurplus de leurs trous de bonne terre, avec du fumier entierement éteint.

Que ſi vous pouvez avoir du fumier de pigeons, en faiſant nettoyer les colombiers, ce fumier eſt très-excellent: mais il n'en faut mettre que demi-pié au fond du trou, & un pié de terre par deſſus; mais après ce pié de terre, il ne faut pas remettre de ce même fumier de pigeons, mais de celui de vache; car il eſt trop chaud, & dans le fond il fait des merveilles, & il renvoye ſa graiſſe au deſſus, comme un pot fait ſon écume, & ce fumier n'étant pas ſi commun, il le faut diſperſer en plus de trous que l'on pourra.

Quand tous les trous ſont faits & remplis, à quoi vous devez bien travailler, depuis le mois de Mars, juſques au mois de Novembre, ſi vous voulez planter vos Arbres la même année, & que vous puiſſiez avoir des ouvriers auſſi commodément qu'on les a durant le mois de Novembre, juſques au mois de Fevrier, ſoit que vous y faſſiez travailler en hyver, ou en été; il faut que vous plantiez toûjours & ſans variation, dans le mois de Novembre, ni plûtôt, ni plus tard, ſi vous voulez parfaitement bien réuſſir en votre plant.

Quand vos trous ſont templis, ils doivent exceder la terre d'un bon pié de bonne terre, d'autant qu'ils s'affaiſſeront beaucoup; & pour y réuſſir, il ſeroit bon de les laiſſer un an faits, ſans y planter vos Arbres, afin que la terre étant bien affaiſſée, vos Arbres ne ſe trouvent point plantés trop avant dans la terre, comme cela arrive, quand on ſe hâte de les planter auſſi-tôt que les trous ſont faits. Vous vous donnerez bien de garde, ſur toutes choſes, de ne pas mettre les racines de vos Arbres ſur du fumier, qui ſeroit dans vos trous; car ſi les racines touchent au fumier par deſſus, ou bien ſi vous mettez du fumier tout pur ſur le deſſus de vos racines, en plantant, ou quand ils ſeront plantés, il ſera infailliblement mourir votre Arbre. On a vû des perſonnes faire déchauſſer leurs Arbres en Novembre; enſorte que l'on leur voyoit toute la racine, & en Mars faire mettre de bon fumier de vache ſur leſdites racines ainſi découvertes, parce qu'ils avoient oui dire qu'il falloit fumer les Arbres, & on a vû les mêmes Arbres ſeelés juſques dans la racine par cette ſeule faute, un mois après, ne la commettez donc pas vous-même, & d'autant qu'en faiſant tous vos trous, vous avez ôté tous les ſichons qui en marquoient le milieu, & le lieu auquel devoit être planté votre Arbre, pour ne point faillir à le planter, où vous l'avez deſtiné; il vous faut recommencer & retrouver leurs places avec l'équerre, la meſure de bois & les ſiches, comme nous avons-ci-devant enſeigné; & au lieu des ſiches que vous avez miſes dans les endroits des trous, il y faut mettre de beaux & de bons Arbres bien preparés, que vous aurez pris de votre pepiniere, ou que vous aurez achetés, en cas que vous n'ayez point de pepiniere, & auxquels vous n'avez pas manqué de rafraîchir les racines.

Or pour y bien réuſſir; vous ſerez derechef votre quilliet, en plantant tous vos Arbres, de trois en trois, comme nous avons enſeigné, & que vous avez fait vos ſiches, en gardant exactement l'ordre & la meſure que nous vous avons ſi clairement expliquée.

Si vous n'avez point de pepiniere à vous, dans laquelle vous devez prendre les Arbres que vous avez à planter, vous vous informerez où il y en a proche de chez vous, ſi vous pouvez, pour éviter les frais. Si la pepiniere eſt en un bon fond de terre, qu'elle ne ſoit en un lieu où elle ait de l'eau au pié, ou croupiſſante, ou autrement, vous choiſirez des Arbres de ce bon fond. Vous connoîtrez la bonté du fond qui n'aura point d'eau, à la beauté de l'écorce des Arbres qui ſera verte, rouge ou blanchâtre; mais fort pleine, & non pas collée ſur le bois, comme il s'en rencontre; & ne plantez jamais ni poiriers ni pommiers dont l'écorce vous ſemble collée ſur le bois, & entierement maigre; car ils ne ſont bons qu'à mettre au feu.

Il n'en faut pareillement point prendre de chancreux, ni couverts d'une mouſſe blanche & longue, ni de tigneux avec leur tigne jaune; car cela montre que le pié de l'Arbre ne vaut rien. Choiſiſſez des plus beaux, & n'y épargnez point l'argent, pour les raiſons que nous avons dites; le prix fait de ceux que vous voudrez avoir, rognez-les, étiquettez-les, & mettez-les en écrit ſur votre papier, s'ils ſont greffés, afin de ne vous point brouiller; ſinon il n'y a que leur ſoleil à marquer, & vous ne manquerez pas, quand vous les ſerez replanter, de les faire mettre tous au même ſoleil qu'ils étoient, au lieu duquel vous les avez tirés. Ce ſoin eſt eſſentiel.

Vos Arbres étant ainſi marqués, vous les ferez arracher & déplanter en la façon que nous le dirons ci-après dans l'obſervation qui ſuit.

Quand ils ſeront ainſi bien déplantés, il eſt à propos de les étêter ſur le champ, avec une bonne ſerpette, bien forte & bien tranchante, la ſerpe ne ſervant pas ſi bien à couper où vous voulez, comme fait une ſerpette; une perſonne tiendra l'Arbre de hauteur, & l'autre coupera chaque branche de la tête, ſi long & ſi court qu'il lui plaira, & qu'il ſauta ou ſera conſeillé ſur le lieu pour le mieux, n'y ayant pas de regles certaines pour cela; mais d'ordinaire, c'eſt de couper les bras à demi-pié de la tige, & ladite coupe ſe doit toûjours faire en pié de chevre par le dedans de l'Arbre, afin que la playe ne ſoit pas frappée du ſoleil, & que l'eau puiſſe couler; & quand vous replantez un Arbre de haute tige, il ne faut pas épargner à lui couper la tête à cette longueur, afin qu'il pouſſe de plus beau bois, ſans avoir égard ſi étant greffé il a bouton ou non à l'endroit où vous le coupez. Quand vous voudrez choiſir des Arbres à replanter, n'en choiſiſſez point qui ne ſoient capables de ſe ſoûtenir, & ne ſoyez jamais ſi peu curieux que de planter des Arbres qu'il faut ſoûtenir avec un pieu, qui ne fait que perdre un Arbre; il profitera beaucoup mieux dans la pepiniere qu'en place, ſans aucun ſoûtien; c'eſt pourquoi ayez toûjours des Arbres forts & capables d'être promptement greffés; ou qui ſoient tous greffés, pourvû que vous ne ſoyez point trompé au fruit, notamment au poirier, & vous aurez un entier contentement.

La diſtance de ſix toiſes d'Arbre en Arbre eſt la plus belle, & il ne faut pas vous aſſujettir à aucun vieux Arbre planté au lieu où vous voulez faire plan-

ter. Il faut auſſi les planter tous en un an, & d'Arbres d'égale groſſeur & âge, tant que vous pourrez.

Si vous plantez pour ne faire que du cidre, la pomme eſt la meilleure; ſi vous plantez pour avoir du fruit à couteau, la poire eſt la plûtôt prête à vous donner de l'argent comptant; mais il faut en même tems planter toutes vos poires tendres; car ſi vous eſtimez que le bon chrêtien, le mauuet, la livre, le rateau, le genart, l'amour, le Dagobert, le Fontarabie & autres beaux & bons fruits de garde puiſſent venir en maturité parfaite ſur les Arbres d'un grand plant, c'eſt à quoi il ne ſe faut pas attendre; les vents de Septembre qui ne manquent jamais, vous ſecouent furieuſement ces beaux fruits, & vous n'avez jamais un parfait contentement, à moins qu'ils ne ſoient à un bon abri, ce qui eſt aſſez rare; & au contraire, le gros & petit blanquet, le petit muſcat, le bourdon, la bellilſime, la cuiſſe-madame, l'épineroze, gros oignon, gros Milan, gros muſcat rouge, bigarade, petit & gros rouſſelet, caillot rozat aux mouches, brutte bonne, de perle, d'amital, meſſire-jean, bergamotte, & autres bons fruits tendres, chargent puiſſamment, ſont connus des fruitiers, & ſont vendus & mangés avant que les vents les abbattent, à la reſerve du meſſire-jean & de la bergamotte; mais il ne faut pas laiſſer d'y en mettre; car ils y reſiſtent aſſez. On en parlera bien plus pour les poiriers que pour les pommiers, autant pour cette raiſon, que parce que les pommes ſont bien plus communes, mais auſſi plus tardives que les poires; il eſt vrai que les frians Payſans font davantage la guerre à ces fruits qu'aux pommes: mais c'eſt que l'on n'en plante que peu, & qu'on les a bien-tôt dépouillés; mais s'ils étoient auſſi communs que les pommes, l'un n'y feroit pas plus la guerre.

Vous retiendrez cette verité, qu'il faut bien chercher pour planter; c'eſt-à-dire, qu'il faut voir pluſieurs pepiotieres pour choiſir vos Arbres à planter; & ne declarer pas le nombre que vous en voulez avoir ſans les avoir vûs & comptés dans la pepiniere, ce qui vous en accommodera. Ne plaignez point votre argent à un bel Arbre, & bien conditionné, & encore moins ſi vous le trouvez bien greffé du fruit que vous cherchez, pourvû qu'on vous le garentiſſe.

Si vous êtes obligé de greffer vos Arbres, parce que vous les avez pris en la pepiniere non greffés, ne greffez jamais que du fruit dont vous avez goûté, & que vous connoîtrez, & faites plus d'eſtime d'un bon fruit, qui a un bon goût, que de ceux qui ont des noms inconnus, car l'on ſait toûjours le nom d'on bon fruit, comme des bons vins. Pour avoir un Arbre qui ſe formera fort bien, il faut le greffer toûjours des greffes que vous prendrez ſur le principal & dominant de l'Arbre, & du haut, & non des côtés, & l'on obſerve que pour être plus de rapport, il faut qu'en l'année que vous prendrez la greffe au poirier, que ce ſoit ſon année de rapport, & que l'Arbre ſoit boutonné. Quand vous ferez venir vos Arbres de loin, il faut avoir grand ſoin que la tige, ni ce que vous laiſſez de branches ne ſoient point écorchées, car cela engendre des chancres, & quand vous le replanterez, vous rafraîchirez toûjours les racines.

Quand vous grefferez vos Arbres, ne mettez jamais qu'une greffe forte & courte; & qui ait un œil bien gros, & ne greffez point de ces longues greffes, qui ont les yeux éloignés, cela ne pouſſe jamais comme fait une courte greffe, & un bon œil. Retenez bien cette leçon, elle eſt d'un habile homme; & ne laiſſez point divertir la force de votre Arbre à deux greffes, quand l'Arbre devroit même manquer de reprendre; & il faut être peu experimenté à greffer quand les poiriers & pommiers manquent à reprendre: mais il faut être bon greffeur pour les Arbres à noyau. La negligence que l'on apporte à faire les poupées des greffes, eſt bien plûtôt la cauſe de ce qu'elles ne reprennent point, que le manquement de greffer; c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin d'avoir une perſonne qui entende à appliquer la poupée, & que celui qui greffe, ne faſſe qu'appliquer les greffes, & que l'autre ſoit bien ſervi pour appliquer ſes poupées, & vous aurez ſoin que l'Arbre que vous greffez, ſoit un peu en pié de biche, afin que l'eau n'entre point dans la fente, comme elle fait quand l'Arbre eſt tout de ſon plat.

Vous écrirez toûjours le nom des fruits greffés, ſur votre livre, & vous ne vous en rapporterez point à votre mémoire, ni aux ardoiſes. Les réveurs diſent que ceux qui ont l'haleine gâtée, ne réuſſiſſent point en leurs greffes, & qu'il ne les faut point employer à cela; mais je vous dis, que vous n'y employiez point d'yvrognes ou des perſonnes qui ſoient à demi gaillards de vin, on ne dit pas d'humeur, car ceux-là y ſont propres; mais les autres ne ſont point capables d'un emploi ſi judicieux, & même ne ſont propres à rien.

Quand vos greffes pouſſeront, ne manquez pas de les bien armer d'un bâton de bonne longueur, & qui ne ſoit pas trop gros, mais attaché à deux repriſes, de crainte que le bâton ne rompe la greffe, ſi la ligature ſe défaiſoit. Si vous ne les garantiſſez du vent, & que la greffe vienne à ſe rompre, ſurtout au mois d'Août, vous pourriez bien perdre l'Arbre & la greffe.

Quand vos greffes pouſſent beaucoup de bois, n'y coupez rien de trois ans; mais ayez ſoin de bien faire dreſſer le principal brin, & vous y couperez, après ledit tems, ce que vous trouverez devoir être ôté; mais juſques à ce tems, il faut laiſſer agir la nature, & laſſer un Arbre de donner du bois, pour l'obliger de donner du fruit; il faut en uſer de même avec les Arbres greffés ſur coignaſſier, qui trouvant un bon fonds, pouſſent autant que des francs.

Vous ne ſemerez jamais de ſainfoin en votre plant, n'y ayant point d'herbe plus nuiſible aux plants que celle-là à cauſe de ſes racines; & quand votre plant eſt jeune, il ne faut point ſemer à deux pieds de la tige.

Si vous voulez garantir vos Arbres de la mouſſe & tigne jaune, ayez ſoin de faire mettre de la grande litiere ſur la circonférence de leurs trous; il n'y a rien de plus utile & de plus profitable à des Arbres que ce petit ménage. Si la mouſſe ou la tigne veulent s'attacher à vos Arbres, d'abord que vous vous en appercevrez, faites de petits bouchons de paille, & quand il fait des brouillards, on ne dit pas, quand il pleut, ni que le brouillard a imbibé ſa roſée ſur vos Arbres, frotez-les de ces bouchons, & vous les en purgerez parfaitement bien.

Quand vous verrez un Arbre demeuré à la greffe, & n'avoir rien fait qui vaille; conſiderez-le bien, & reconnoiſſez ſi ce n'eſt pas de ces Arbres dont on vous a parlé, qui ſemblent avoir leur peau collée ſur un os; s'il eſt de cette ſorte, arrachez-le & le brûlez, & en remettez un bien vif en ſa place. Il en faut faire autant à ceux qui ont certaines veines noires mortes, entre le vif, & qui font quitter à l'Arbre la ſuperficie & la délicateſſe de ſa premiere pellicule ſéveuſe, car cela va au chancre de droit fil. On ne ſache point de meilleur remede à un Arbre langoureux & demeuré, que d'en remettre promptement un autre à la place, & vous ga-

guerez en perdant. Quand en faiſant vos trous & en plantant vos Arbres, vous avez reconnu le défaut de votre fonds, que tout votre ouvrage eſt ceſſé, & que vous n'avez plus qu'à entretenir votre plant; alors vous penſerez à des moyens de garentir vos trous, ſi vous eſtimez le devoir faire; notamment ſi vous avez planté dans la bonne terre, qui ne ſoit environnée que de méchante, & ſelon votre puiſſance & commodité, vous ferez d'année en année, quelque tranchée pour vuider cette méchante matiere, & mettre en ſon lieu de bonne terre; ce que vous ferez, tant pour donner lieu à vos racines de s'étendre, que pour ameliorer peu à peu tout votre fonds, & le rendre capable de porter des grains ou des legumes.

Que ſi votre fonds a ſeulement deux pieds de bonne terre, & que vous ayez fait des trous de ſix pieds de large, & de cinq de profondeur, comme vous avez abſolument dû faire; repoſez-vous, ſi vous voulez; car il n'arrivera jamais faute de vos Arbres; mais s'il y en a moins, travaillez peu à peu à donner après vos ſix pieds, trois pieds de terre à votre fonds, à cauſe des racines coulantes, & non à cauſe des cramponnantes. Vous garderez pour les fumer ce que nous vous avons dit en traitant des eſpaliers, comme auſſi quand il mourra un Arbre en votre plant, & que vous en replanterez un autre.

Et pour derniere inſtruction, concernant vos Arbres de haute tige, on vous dira qu'entre tous les ſoins que vous devez avoir deſdits Arbres, c'eſt de les préſerver & garantir des chenilles par deſſus toute ſorte de vermine; car il n'y a rien qui leur faſſe plus grand tort, & qui vous faſſe perdre plus du fruit qu'ils vous donneront pour reconnoiſſance de votre travail, que ce malheureux venin; c'eſt pourquoi auſſi-tot que vous en verrez former par les brouillards ou mauvais vents, ne manquez pas diligemment de les faire retirer, afin que les fourreaux ne s'augmentent pas par un nouvel accident. Quand les feuilles ſeront tombées, ne manquez pas, aſſiſté de perſonnes garnies d'échenilliers & de l'échelle double, de viſiter ſoigneuſement tous vos Arbres, ſans vous en rapporter à vôtre Jardinier, & faites extrêmement bien couper, ôter, purger & brûler tout ce que vous trouverez, non ſeulement de fourreaux, mais même de méchantes petites feuilles. Vous reconnoîtrez en les voyant retirer, qu'elles tenoient à la matiere filandreuſe, qui eſt auſdits fourreaux. C'eſt mettre par ce ſoin des fruits pour l'année ſuivante en vos greniers, ſi vous les purgez bien de cette peſte; & vous ne vous contenterez pas d'avoir fait cette revûe & purgation, en automne & en hyver, vous la ferez encore, & bien ſouvent au commencement du printems, d'autant qu'il y a des chenilles & papillons qui ſont en forme d'anneaux autour des petites branches, qui ne s'apperçoivent pas facilement, leſquelles étant écloſes, ſe mettent dans le gros fourchon des Arbres, & non pas dans les fourreaux, qui ravagent promptement un Arbre; & ainſi, quand vous voyez des feuilles & des fleurs piquées & percées, faites faire la techerche, & faites ôter de bouchons de paille leſdits fourchons; vous les trouverez, & les ferez mourir alors facilement. Que ſi vous avez quelque autorité à la juſtice des lieux, vous ferez faire commandement, à la Requête du Procureur d'Office; que tous ayent à échenniller leurs Arbres, pendant un jour préfix, à peine de ſoixante ſous d'amende, & le jour paſſé, vous ferez appeller pluſieurs des habitans à la Requête du même Procureur, pour être déclarés avoir encouru ladite amende, faute d'avoir ſatisfait à l'Ordonnance; & on vous aſſûre que la crainte que ces Payſans auront de ces chenilleuſes amendes, leur fera promptement nettoyer leurs Arbres. Il eſt étonnant que cela ne ſe faſſe pas exactement par tout, vû le grand mal que ce venin cauſe, principalement en une année, en laquelle il y en a abondance.

Obſervation ſur les pepinieres, & la maniere de déplanter des Arbres.

Quand donc vous voudrez faire arracher des Arbres d'une pepiniere, vous ſaurez que toutes perſonnes ne ſont pas toûjours bien capables de le bien faire; c'eſt pourquoi, pour éviter votre perte, quand vous voudrez déplanter en une pepiniere, trouvez des perſonnes qui ayent autrefois travaillé à ce fait principal, & qui l'entendent bien; que ſi vous n'en trouvez point, vous ſuivrez ce que l'on vous en dit ici.

Prémierement, vous conſidererez ce que vous voulez arracher ou déplanter en chaque rangée, vous le marquerez avec une coutile ronde, dont on marque les étalons de bois, ou les futailles, pour les reconnoître, & vous les couperez tous du côté du ſoleil de midi, pour ne pas manquer à les réplanter au même ſoleil, & au même aſpect que les Arbres ſeront plantés dans la pepiniere; enſuite vous écrirez le nom du fruit de l'Arbre, s'il eſt greffé, ſur de bon papier, ou ſur du parchemin en un bon billet que vous mettrez & tournerez ſur une des branches de la houpe, & lierez avec du fil à ladite branche, afin qu'il ne ſe délie point; & ſur l'endroit du papier ou parchemin qui paroîtra dehors, vos mettrez une lettre ou un nombre de chiffre qui eſt le meilleur, parce qu'il ſe produit plus long-tems.

Cela étant ainſi écrit, lié & numeroté, vous mettrez ſur votre papier, dans lequel ſont écrits vos Arbres, & votre numero, à l'endroit auquel ſeront écrits les Arbres que vous voulez arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterez & brouillerez vos Arbres, ſoit pour les porter ou envoyer ailleurs, vous les puiſſiez toûjours retrouver; & ſi c'eſt que vous les vendiez, vous en ferez faire pareille note à l'acheteur, afin qu'il ſoit aſſûré de ce qu'il aura; enſuite vous procederez au déplantement & arrachement de vos Arbres ainſi bien marqués, ce qui ſe fera de cette ſorte: Vous vous ſervirez pour la levée de la terre de deſſus, d'une bonne béche, préſuppoſé que les racines ſoient aſſez avant dans la terre pour le permettre & endurer; car il ne faut pas que la béche offenſe les racines de deſſus. Votre prémiere levée de terre ainſi découverte: vous vous ſervirez de la fourche pour émouvoir la terre qui eſt entre les racines, & de la pelle ferrée pour la vuider, & faites enſorte que l'on n'écorche pas l'écorce deſdites racines.

Votre cerne ſera aſſez ample, & fait de tous les côtés de votre Arbre, autant que ſes voiſins vous le pourront permettre.

Quand vous verrez bien les racines, leſquelles ordinairement ſont mêlées avec & au travers de celles de ſes voiſins, vous en ferez un juſte diſcernement, pour couper ce qu'il faudra en ſon tems, qui ſera le moins que vous pourrez, pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir le plus de racines que vous pourrez; l'on ſe met trois perſonnes ſur un Arbre, que l'on ébranle des quatre côtés le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par ſecouſſes & repriſes tous enſemble, & on l'arrache ainſi de force.

Que s'il y a quelques obſtinées racines qui ne veuillent pas obéir, & qu'il ſoit neceſſaire de couper, on le peut & on doit le faire avec un bon fermoir de menuiſier bien tranchant, & le maillet, ou bien avec un bon coup de hoyau auſſi bien tranchant, ſans fendre les maîtreſſes racines, qu'il faut s'efforcer

d'avoir les plus longues que l'on peut ; & on veut croire, que ſi votre terre a été bien préparée & rendue bien meuble en plantant, & bien entretenue de ſes labeurs, vous n'aurez pas beaucoup de peine à tirer vos Arbres ; car la terre ſera encore meuble, & les racines ſeront belles & en grand nombre, l'Arbre ſe plaiſant à ſe jouer en la production dans une bonne terre.

Il eſt vrai que c'eſt choſe pitoyable, comme l'on arrache des arbres faute de patience ; & pour les avoir plantés les uns trop près des autres, comme l'on fait ordinairement ; & cependant c'eſt la perte d'un Arbre, de ne lui laiſſer qu'un trognon de racines, au lieu que c'eſt le ſauver en prenant avantageuſement les racines, avec un peu plus de tems & de patience.

Si on étoit en état & en âge de recommencer à planter une pepiniere, on obſerveroit exactement tout ce que l'on vous a dit & enſeigné ; & davantage la troiſiéme année qu'elle ſeroit plantée, qui eſt l'année en laquelle vous éloignez le plant, & faites fermer la tête de vos Arbres, on feroit abſolument déplanter le tout, en faiſant commencer par le prémier du prémier rang, juſques au dernier du même rang, après néanmoins que l'on auroit marqué leur ſoleil de midi, & pendant leſdites trois années on leur prépareroit trois fois autant de terre que contiendroit le lieu de la pepiniere, & à meſure que l'on tireroit un Arbre avec toute ſa racine, on le feroit replanter en même ſoleil, en même nombre, & en même ordre qu'ils étoient en les plantant ; mais au lieu qu'ils n'étoient plantés qu'à un pié l'un de l'autre, on les replanteroit à trois pieds, ou à une bonne diſtance, que leurs racines & forces permettroient.

On eſtime que vous jugerez bien que l'on ne retarderoit pas de beaucoup ces Arbres, & qu'au contraire, on les avanceroit incomparablement davantage par le renouvellement du ſol ; & tels Arbres ne pourroient être aſſez payés pour réplanter, d'autant qu'au tems de leur levée pour les mettre en place, vous auriez leſdits Arbres avec facilité avec toutes leurs racines, ſans en offenſer aucune autre, au lieu qu'ordinairement vous en gâtez deux pour en avoir un. On vous prie, ſi le cœur vous en dit, que vous ſoyez le prémier qui en faſſiez l'eſſai, ſi vous ne voulez du total, au moins d'une bonne partie, & vous verrez des merveilles. On vous en aſsûre autant que l'on peut licitement faire & aſsûrer en bien raiſonnant, pour ne l'avoir pas encore vû pratiquer.

On fait des allées d'Arbres de haute futaye, de chênes, d'ormes, de maronniers, &c. Pour ceux qu'on cultive dans les jardins, on leur donne pluſieurs noms, ſuivant leur ſituation.

ARBRE *de haut ou de plein vent, Arbre de tige ou en plein air.*

C'eſt la même choſe. On ſe ſert de ces expreſſions pour marquer des Arbres qui s'élevent naturellement fort haut, & que l'on ne rabaiſſe pas. Certains fruits ſont meilleurs en plein vent qu'en buiſſon, ou en eſpalier.

UN ARBRE *nain ou en buiſſon.*

C'eſt celui qu'on tient bas, & auquel on ne laiſſe que demi-pié de tige. On le vuide en dedans, afin que ſes branches s'étendant ſur les côtés, forment une boule ou un buiſſon arrondi.

ARBRE *en eſpalier.*

C'eſt celui dont les branches ſont étendues & attachées contre des murailles, en façon de main ouverte, qu'on appelle taillé à plat. Il y a auſſi des Arbres en eſpalier, en plein air, ils ſont taillés à plat ; ils ont l'air des deux côtés, & leurs branches ſont ſoûtenues par des charniers ou échalas mis en forme de raquette.

ARBRES *en contreſpaliers, ou hayes d'appui.*

Ce ſont des Arbres plantés en ligne parallele près de l'eſpalier.

ARBRES *coniferes.*

C'eſt celui dont le fruit eſt de figure conique, comme le ſapin, le pin, le meleze. Arbre fruitier. C'eſt celui qui porte du fruit.

ARBRES *ſur franc.*

Sont ceux qui ont été greffés ſur des ſauvageons venus de pepin ; ou venus de boutures dans le voiſinage d'autres ſauvageons ; ainſi on dit, un poirier ſur franc, à la différence d'un poirier greffé ſur coignaſſier ; on dit un pommier greffé ſur franc, à la différence d'un pommier greffé ſur paradis.

Arbres bien aboutis.

Se dit de ceux qui ont beaucoup de boutons à fruit, & qu'on dit auſſi bien boutonés ; & le contraire ſe dit de ceux qui en ont peu ou point.

Arbres bien ou mal aprêtés. Et Arbres bien ou mal préparés.

Ce ſont des termes qui ſignifient la même choſe qu'Arbres bien ou mal aboutis.

Arbres fatigués.

Se dit des Arbres qui paroiſſent uſés, ſoit de vieilleſſe, ſoit faute de culture, ſoit auſſi pour être dans un méchant fonds ; enſorte qu'ils ne ſont plus ni beaux jets nouveaux, ni beaux boutons à fruit ; & au contraire, ſe chargent de mouſſe & de gale, & ne font qu'une infinité de boutons à fruit ſur les queues des anciens boutons, & ces nouveaux boutons ont beau fleurir, ou ils ne nouent point, ou ils ne font que de méchans petits fruits.

Quoiqu'on ait dit bien des choſes ſur les Arbres, cependant il en reſte encore beaucoup à dire. Les Arbres, par exemple, viennent de graines, on les plante dans la batardiere, en ſortant de la pepiniere ; ils ſervent à faire des taillis ou des bois de haute futaye ; on les employe dans la menuiſerie. Il eſt bon de conſulter tous ces articles, & pluſieurs autres qui ont rapport aux Arbres, comme *taille, jardin, plantes, greffe, terre, &c.*

ARBRISSEAU. C'eſt une plante ligneuſe, plus petite que l'Arbre, laquelle outre la principale tige & les branches, produit très-ſouvent de la même racine pluſieurs pieds conſiderables. Tels ſont le troeſne, le filaria & les lauriers. Les Arbres & Arbriſſeaux pouſſent en automne des boutons dans les aiſſelles des feuilles. Ces boutons ſe developpent au printems, & s'épanouiſſent en feuilles & en fleurs. Cette différence jointe à la grandeur, fait qu'on diſtingue aiſément les Arbriſſeaux des ſous-Arbriſſeaux.

ARBROT. Terme d'Oiſeleur. Eſpece de petit arbre garni de gluaux. On dit, *prendre les oiſeaux à l'Arbrot.*

ARBUSTE ou ſous-arbriſſeau. C'eſt le nom qu'on donne aux plantes ligneuſes ou petits buiſſons moindres que les arbriſſeaux. Ils ne pouſſent point en automne des boutons à fleur ou à fruit. Tels ſont le thim, le romarin.

ARC

ARCANÇON. *Voyez* GOLOPHONE.

ARCENAL. Quelques-uns diſent *Arcenac*. Magaſin d'armes, & de toute ſorte d'appareil de guerre, ou de marine.

ARCHAL. Leton; il n'eſt plus en uſage que quand il eſt joint avec le mot fil: fil d'Archal.

ARCHIVES. Lieu où l'on ſerre, & où l'on garde des titres, des cartes & autres pieces d'importance.

ARCANUM DUPLICATUM. *La maniere de le faire*, dans un uſage continué, donné au commencement, guérit toutes les fiévres, & même les ſcorbutiques. Si vous n'en avez point, vous le ferez facilement de cette maniere:

Prenez du vitriol, faites-le diſſoudre dans de l'eau, & filtrez cette diſſolution; puis jettez deſſus goute à goute de la liqueur de nitre fixé avec le charbon; vous aurez un coagulum que vous fondrez dans un creuſet. La doſe eſt d'un ſcrupule.

ARC-EN-CIEL. C'eſt un aſſemblage de pluſieurs couleurs diſpoſées en arc, qui paroît dans une nuée pluvieuſe. On apperçoit l'Arc-en-ciel, lorſque la nuée commence à ſe fondre en petites goutes rondes, que le ſoleil lui eſt oppoſé, & qu'il eſt peu élevé ſur l'horiſon. Le ſpectateur ſe trouve toûjours entre le ſoleil & l'Arc-en-ciel. On y remarque quatre couleurs principales, qui ſont le rouge, le jaune, le bleu & le violet. Ces couleurs ſont produites par les differentes refractions des rayons du ſoleil, qui entrent & qui ſortent des petites goutes d'eau. Elles ſont tellement diſpoſées; que le rouge paroît ſur le bord extérieur, & le violet ſur le bord intérieur.

Quand on regarde avec attention l'Arc-en-ciel, on obſerve qu'il eſt environné d'un autre, dont les couleurs ſont bien plus foibles & dans une ſituation contraire; de ſorte que dans celui-ci, le rouge eſt au dedans & le violet au dehors.

L'ARC-EN-CIEL ſemble avoir ſes deux cornes poſées ſur la terre, lorſqu'il eſt vû tout entier; & ſi on avance, il paroît reculer; ſi on recule, il paroît avancer. Cela vient de ce qu'à meſure qu'on change de place, nous perdons des rayons rompus du ſoleil, qui venoient d'abord frapper notre œil, ſous un certain angle, & auxquels il en ſuccede d'autres qui partent des goutes plus ou moins éloignées des prémieres, & qui doivent en ſortir toujours ſous un même angle, pour nous donner la même ſenſation. C'eſt ce qui fait que nous jugeons que l'Arc-en-ciel change de place, quand nous en changeons. D'où l'on voit que deux perſonnes ne voyent pas le même Arc-en-ciel, quoi qu'ils voyent les mêmes couleurs, à peu près dans le même endroit.

On peut remarquer les couleurs de l'Arc-en-ciel dans les jets d'eau; pourvû qu'on ſoit placé de telle maniere, qu'ayant le dos tourné au ſoleil, on regarde le jet d'eau. On peut même les repreſenter par le moyen d'une pluye artificielle, comme nous l'enſeigne Mr. Poluiere dans la 87e. de ſes expériences phyſiques.

ARÇON. Eſpéce d'arc qui ſoûtient une ſelle, & qui lui donne la forme. Il y a l'Arçon de devant, & l'Arçon de derriere; il y a auſſi des Arçons mobiles pour les ſelles à tous chevaux.

ARDENT. Pierre ardente, ou qui s'enflâme avec l'eau. Ce mot ſe dit auſſi de certains feux follets qui ſautélent autour des eaux & des lieux marécageux.

ARDENT. Terme de Blaſon, qui ſe dit d'un charbon allumé.

ARDILLON. C'eſt une petite pointe, qui eſt au milieu de la boucle, & qui ſert à la tenir ferme.

ARDOISE. Pierre tendre & brune, qui ſe leve par feuilles, & qui ſert à couvrir les belles maiſons.

ARDOISÉ. Se dit des oiſeaux, & particulierement des pigeons, dont la couleur tient de celle de l'Ardoiſe.

ARDOISIERE. Carriere, d'où l'on tire l'ardoiſe.

ARECIUM. Plante propre contre la rétention d'urine, & le mal de dent.

ARECA. Eſpece de noiſette qui croît aux Indes, ſur certains palmiers.

AREOTECTONIQUE. Terme de Fortification. Partie de l'architecture militaire, qui concerne l'attaque & le combat.

AREOTIQUE. Sorte de médicament, qui facilite la tranſpiration, en ouvrant les pores.

ARER Se dit d'un vaiſſeau qui chaſſe ſur ſes ancres; c'eſt-à-dire, qui les traîne.

ARG

ARGANEAU. Terme de Marine. Gros anneau de fer, où l'on attache les cordages.

ARGÉMONE. Pavot ſauvage, qui ſert à guérir les argemons, ou argemones, c'eſt-à-dire, certains petits ulceres qui viennent aux yeux.

ARGEMONE, *Voyez* ANEMONE.

ARGENT. Il tient le ſecond rang entre les métaux. Il eſt blanc, poli & reſplendiſſant; il s'étend ſous le marteau. On l'affine en ſortant de la mine avec le mercure ou vif argent. On nous en apporte une grande quantité de l'Amérique, quoiqu'on en trouve en pluſieurs endroits de l'Europe. Il eſt quelquefois mêlé avec de l'or ou du plomb, & toûjours avec du cuivre, d'avec lequel il n'eſt pas poſſible de le ſeparer entierement. Il eſt très-difficile à fondre, ce qui vient apparemment de ce que ſes parties intégrantes ſont fort petites, fort ſolides, & exactement combinées enſemble. L'eau regale qui diſſout l'or, ne touche point à l'Argent, il faut employer l'eau forte. Quand on veut purifier ce métal, on le fait par la coupelle & par le départ; comme on le dira bien-tôt.

Ce qu'on appelle carat en l'or, eſt appellé denier en l'Argent. Le denier eſt double du carat. Et l'on dit de l'Argent à douze deniers pour faire entendre de l'Argent très-pur, comme on dit de l'or à vingt-quatre carats. Et pour faire entendre les autres dégrés de pureté, on s'exprime de cette ſorte: *de l'Argent à onze deniers & demi, à onze deniers*, & ainſi du reſte.

Comme il n'y a point d'or à vingt-quatre carats, il n'y a point non plus d'argent à douze deniers, parce qu'il s'y trouve toûjours du mélange, quelque peine qu'on ait priſe pour le purifier.

On diſtingue encore l'Argent de vaiſſelle d'avec celui de coupelle. L'Argent de vaiſſelle contient une partie de cuivre ſur vingt-quatre parties d'Argent; & l'Argent de coupelle n'en contient qu'un quart de partie ſur vingt-quatre parties d'Argent.

Purification de l'Argent par la coupelle.

Purifier l'Argent, c'eſt en ſéparer les autres métaux avec leſquels il eſt mêlé. Cette opération ſe fait par la coupelle, de la maniere ſuivante.

Prenez une coupelle faite avec des cendres d'os ou de cornes; couvrez-la & la faites chauffer peu à peu ſur les charbons juſqu'à ce qu'elle ſoit rouge. Mettez-y quatre ou cinq fois autant de plomb que vous aurez d'Argent à purifier; laiſſez fondre ce plomb, afin qu'il rempliſſe les pores de la coupelle, ce qui ſe fait en peu de tems, puis jettez votre argent au milieu, & il ſe fondra auſſi-tôt. Mettez du bois autour de la coupelle & ſoufflez; afin que la flâme reverbere ſur la matiere, les impuretés ſe mêleront

leront avec le plomb, & l'argent demeurera pur & net au milieu de la coupelle ; le plomb étant rempli de ces ſcories d'Argent, reſtera aux côtés en forme d'écume, on peut le ramaſſer avec une cuillier & le laiſſer refroidir, c'eſt ce qu'on appelle litarge. Seloo le degré de calcination que cette matiere a reçûe, elle prend diverſes couleurs, & on la nomme tantôt litarge d'or, & tantôt litarge d'Argent. Si on la laiſſe dans la coupelle, elle paſſe par les pores, car il faut remarquer que la coupelle étant faite exprés avec des cendres privées de ſel, elle eſt fort poreuſe, il faut continuer le feu juſqu'à ce qu'il ne s'éleve plus de fumée.

Cette préparation nettoye l'argent de tous les autres métaux, excepté de l'or qui réſiſte à la coupelle.

Il faut pour ſéparer ces deux métaux avoir recours au départ ; car l'eau forte diſſout l'Argent ; mais ne pouvant pénétrer l'or, elle le laiſſe au fond en poudre.

Purification de l'Argent par le départ.

Faites fondre enſemble dans un creuſet, par uo grand feu, trois parties d'argent & une partie d'or ; jettez peu-à-peu le melange fondu dans de l'eau froide, il s'y condenſe en grenailles. Jettez l'eau, faites ſécher ces grenailles, & mettez-les diſſoudre dans deux ou trois fois autant d'eau forte, l'Argent ſe diſſout, & l'or ſe précipite, au fond du vaiſſeau ; car il ne peut être pénétré par ce diſſolvant.

Remarquez que dans cette opératioo, on mêle de l'or avec de l'Argent, afin que ſi cet Argent contenoit quelque particule d'or, il ſoit entraîné & précipité avec celui qu'on y a ajoûté. Cet or précipité s'appelle or de départ.

On verſe par inclination, la diſſolution d'Argent dans une terrine, où l'on a mis auparavant une plaque de cuivre & dix ou douze fois autant d'eau commune. On laiſſe ce mélange en repos pendant quelques heures, & quand on voit le cuivre couvert de la poudre ou précipité d'Argent, & que l'eau eſt bleue, on la filtre, c'eſt ce qu'oo appelle *Eau ſeconde*. Elle eſt propre pour faire eſcarre aux chancres, & pour manger les chairs baveuſes. On faut ſécher la poudre d'Argent, & oo la peut mettre en lingot, la faiſant fondre dans un creuſet avec un peu de ſalpêtre.

Si vous faites tremper quelques heures une plaque de fer dans l'eau ſeconde, le cuivre qui la faiſoit bleue, ſe précipitera à meſure que le fer ſera diſſous. Si vous filtrez cette diſſolution, & que vous y faſſiez tremper un morceau de pierre calamine, le fer diſſous tombera au fond en poudre, & la pierre ſe diſſoudra. Si vous filtrez la liqueur & que vous jettiez deſſus la filtration goutte à goutte de la liqueur de nitre fixe, il ſe fera précipitation de la calamine. Si enfin vous filtrez cette liqueur, & qu'après en avoir mis évaporer une partie, vous la laiſſiez cryſtalliſer, vous aurez un ſalpêtre qui brûlera comme le commun.

Calcination de l'Argent.

Prenez deux onces Argent de coupelle limé ſubtilement ; incorporez-le avec autres ſix onces de mercure ſublimé corroſif, mettez-le dans un matras luté au fond, poſez-le ſur un petit feu de charbon, & laiſſez ainſi corroder enſemble durant un *Miſerere* ; puis ôtez le matras du feu, & laiſſez refroidir ; ſeparez le lute, rompez le matras & broyez ce volatil & le fixe enſemble ; mettez-le derechef dans un autre matras, poſez-le ſur un petit feu de charbon durant un *Miſerere*, laiſſez refroidir, réiterez ainſi quatre fois en tout, & à la fin vous trouverez au fond du matras votre argeiu en forme de cire jaune fuſible ; cet argent fuſible qu'il faudra joindre avec cent cinquante livres de verre fondu, & proceder comme il ſera dit dans l'article des pierres précieuſes pour faire la Calcedoine ; mais comme cet Argent ne ſe peut broyer, il faudra le couper par petites tranches bien déliées pour s'en ſervir ; il ne faudra pas prendre ce quil y aura de ſublimé, mais ſeulement de fixe.

Pour mâter l'Argent.

Prenez du blanc de ceruſe, broyez-le à l'eau, puis détrempez-le avec de la colle de poiſſon, ou de gands fort claire ; la prémiere eſt la plus belle ; on l'applique avec le pinceau ſur les endroits qu'on veut mâter.

On employe l'Argent en Médecine, lorſqu'il a été réduit en feuilles très-minces & très-deliées. On pourroit encore ſe ſervir du précipité d'Argent ao lieu de ces feuilles. On en fait prendre à ceux qui ont reçu une trop grande quantité de vif-argent, ſoit par les frictions, ſoit par la bouche. Il agit contre le vif-argent en ſe liant avec lui & en l'appeſantiſſant. La doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à uo ſcrupule ; on pourroit même en donner une plus grande quantité ſans craindre de faire mal. C'eſt ſe tromper que de croire qu'il eſt bon dans les maladies du cerveau.

Les ſouphres minéraux & végétaux diſſous par des alcalis roogiſſent l'Argent qu'on y trempe pendant qu'ils ſont chauds, & lui donnent une couleur d'or ſuperficielle. Etmuller rapporte qu'ayant diſſous des cendres dans de l'eau, & jetté du charbon en poudre ſur la diſſolution, il filtra la liqueur, & y mit une piece d'Argent qui prit une belle couleur jaone.

Dans l'article de l'or vous y trouverez la maniere d'appliquer l'or & l'Argent, & de faire en coquille ces deux métaux.

Les Aſtrologues & les Alchimiſtes donnent à l'argent le nom de Lune, parce qu'ils croyent que ce métal eſt de la même matiere que la Lune, & qu'il en reçoit perpetuellement des influences. Ainſi les magiſteres, les teintures, les huiles &c. de *Lune*, ne ſont autre choſe que des opérations faites ſur l'argent.

Pour argenter les jettons de cuivre.

Mettez vos jettons ſur un lit de tournûre d'étain, que vous aurez préparé dans un poëlon, de maniere que les jettons ne ſe touchent point. Faites un ſecond lit de tournûre d'étaim, & un autre de jettons, puis un troiſiéme, faiſant toûjours lit ſur lit : prenez enſuite parties égales d'alun de roche & de tartre de Montpellier ; vous pilerez enſemble ces deux drogues, & après avoir rempli d'eau votre poëlon, vous les jetterez par deſſus & ferez bouillir le tout juſqu'à ce que vos jettons ſortent blancs. Au reſte s'ils étoient gras, il faut, avant de les mettre dans le poëlon, les degraiſſer avec du ſable, ou de l'eau de leſſive.

Pour argenter avec étaim de glace.

Broyez ſur le marbre votre étaim de glace, & lavez-le juſques à ce que l'eau en ſorte claire. Collez-le enſuite avec de la colle de rognures de gands, ou de parchemin ; puis couchez-le ſimplement ſur le blanc ſans y mettre d'aſſiette, & le poliſſez. Il eſt à propos de brunir le blanc avant de brunir l'étaim ; après quoi on met une feuille de papier ſur laquelle on brunit encore l'étaim une ſeconde fois. Pour re-

preſenter l'ivoire, on broye un peu d'ocre jaune qu'on mêle avec le blanc.

Pour argenter des figures de cuivre.

Quand vous aurez bien nettoyé & lavé vos figures avec une forte leſſive, & que vous les aurez eſſayées avec un linge bien ſec, vous les frotterez avec une compoſition de tartre & de ſel ammoniac malaxée avec un peu de diſſolution d'argent, par l'eau forte avec laquelle vous l'aurez retirée. Mouillez enſuite ces poudres avec un peu de ſalive, frotrez-en les figures avec du cuir, juſqu'à ce qu'elles ayent pris une belle couleur.

Autre maniere.

Prenez de l'écume d'Argent, que les laveurs ont ſéparée de l'or; broyez cet argent & le gommez un peu, couchez-le ſur la figure & bruniſſez-le comme il faut. Votre figure paroîtra d'Argent maſſif.

Pour blanchir l'argenterie.

Prenez trois plats; rapez dans le prémier quatre onces de ſavon blanc, y ajoûtant chopine d'eau chaude. Mettez dans le ſecond, pour un ſou de lie de vin en pain, avec une autre chopine d'eau chaude, & dans le troiſiéme pour un ſou de cendres gravelées avec même quantité d'eau chaude. Prenez enſuite une broſſe de poil, que vous tremperez prémierement dans la liqueur de lie; enſuite dans la gravelée, & enfin dans le ſavon. Il faut en dernier lieu bien frotter l'argenterie, la laver dans l'eau chaude, & l'eſſuyer avec un linge bien blanc & bien ſec.

Autrement, & ſans feu.

Prenez de la poudre de tale de Mont-martre calcinée au four & paſſée au tamis, & frottez-en l'argenterie avec du drap, ou quelque autre morceau d'étoffe.

Pour peindre & écrire en lettres d'argent, principalement avec le pinceau.

Après avoir pilé de l'étain de glace dans un mortier de fonte; vous le broyerez bien & le detremperez ſur le porphyre avec l'eau commune; enſuite l'ayant laiſſé repoſer pendant quelque tems, vous viuiderez l'eau qui ſera noire & craſſeuſe; & vous le laverez encore pluſieurs fois juſqu'à ce que l'eau ſorte nette & claire. Alors vous le tremperez avec de l'eau de gomme, & puis vous vous en ſervirez pour peindre, ou pour écrire.

ARGENT pour écrire. *Voyez* ENCRE.

ARGENT. Verni ſur l'Argent. *Voyez* VERNI.

ARGENT. Blanchir le fer en Argent. *Voyez* FER.

ARGENT. Pour blanchir l'étain & le rendre dur comme l'Argent. *Voyez* ÉTAIN.

ARGENT. en coquille. *Voyez* OR.

ARGENT. Pour remettre les paſſemens d'or & d'Argent. *Voyez* PASSEMENT.

ARGENT-VIF. On dit mieux Vif-Argent. Mercure, minéral toûjours fluide. Pour le fixer, *Voyez* MERCURE.

ARGENT-TRAIT. Terme de Tireur d'or. C'eſt de l'Argent qu'on a fait paſſer par les filieres.

ARGENTERIE. *Pour la nettoyer ſans bouillir.* Prenez quatre onces de ſavon blanc rapé dans un plat, avec chopine d'eau chaude, pour un ſou de pain & de lie de vin, dans un autre plat, avec autant d'eau chaude, que dans l'autre; & dans un troiſiéme plat, pour un ſou de cendres gravelées, avec pareille quantité d'eau que dans les autres; puis prendre une broſſe de poil, que vous tremperez prémierement dans votre liqueur de pain de lie; ſecondement dans votre gravelée, puis dans votre ſavon; enſuite lavez-la avec de l'eau chaude, & l'eſſuyez avec un linge propre & ſec.

ARGENTINE. C'eſt une plante qui pouſſe de ſa racine, des feuilles rangées le long d'un nerf par paires, dentelées en leurs bords. Elle jette encore de petites branches de toutes parts, par le moyen deſquelles elle ſe multiplie comme le fraizier. Ses fleurs ſont aſſez grandes & ſemblables à celles de la quintefeuille.

Elle eſt nommée Argentine, non ſeulement, parce que la feuille eſt par-deſſous argentée; mais par ſes vertus, elle en merite encore plus le titre; elle eſt aſtringente & deſſicative; ſon eau embellit non-ſeulement le teint des Dames, elle ſert in auſſi, en mêlant de ſa poudre dans quatre onces de ſon eau, avec un peu de corail, à arrêter leurs flux exceſſifs, tant rouges que blancs, & pareillement le cours de ventre & la diſſenterie; ſa décoction avec un peu de vinaigre affermit les dents, en appaiſe les douleurs, & remet la luette relâchée, en y mêlant un peu d'alun; elle a encore cela de propre, qu'à quelque fiévre que ce ſoit, elle en appaiſe l'extrême chaleur, en la tenant dans la main, & l'appliquant à la plante des pieds.

ARGENTINE *ou Agrimoine ſauvage.* Elle a les feuilles comme l'agrimoine; elles ſont velues, vertes deſſus & blanches deſſous; ſes tiges rampent par terre comme celles de la piloſelle; elle produit des fleurs jaunes qui tiennent à une longue queue, & qui reſſemblent à celles du renoncule des jardins, ſa racine eſt rouge en dehors &, blanche en dedans.

Elle croit dans les lieux humides, & auprès des chemins, & fleurit en Juin & Juillet.

Elle eſt extrêmement aſtringente, auſſi elle eſt bonne contre la diſſenterie, la diarrhée, & pour arrêter les mois; ce qu'elle fait la mettant dans les ſouliers ſous la plante des pieds, ſans rien entre deux.

ARGENTINE. Elle a une vertu excellente ſur toutes les herbes, pour rompre la pierre, guérir les ulceres & playes malignes dans le corps, arrête le flux, la diſſenterie, & diſſout le ſang caillé, priſe en breuvage.

ARGILE. Terre graſſe, qui eſt propre à faire des pots, & à divers autres uſages.

ARGOT. C'eſt l'extrêmité d'une branche qui eſt morte, ſi bien qu'ôtant cette extrêmité morte juſques ſur le vif, cela s'appelle ôter l'Argot: il n'y a rien de plus déſagréable dans un arbre, que d'y voir ces Argots, & un Jardinier intelligent & propre, prend un extrême ſoin de les ôter. Cela eſt particulierement néceſſaire en fait de pepinieres pour les arbres greffés en écuſſon.

A R I

ARISARUM. C'eſt une plante qui jette des feuilles pointues, vertes, ſoutenues par des queues longues. Il s'éleve d'entre elles une tige marquetée de taches rouges, qui porte à ſa ſommité une fleur formée en capuchon, ſes fruits ſont des bayes rouges. Sa racine eſt groſſe comme une olive; mais plus acre de beaucoup & plus forte que celle de l'aron; elle a les feuilles de l'aron, mais plus petites; ſa tige eſt menue, au ſommet de laquelle elle a une petite graine ouverte d'un côté, d'où ſort une petite langue de couleur pâle. Elle vient dans le Portugal & dans l'Andalouſie, dans les collines, lieux pierreux & le long des hayes & chemins. Elle fleurit en Novembre, Decembre, Janvier & Fevrier. Elle eſt beaucoup plus piquante que l'aron; enduite, elles arrête les ulceres corroſifs; on en fait des collyres excellens pour les fiſtules des yeux; miſe en emplâtre ſur les parties génitales de quelque animal que ce ſoit, elle les corrompt.

ARISTOLOCHE. C'eſt une plante qui jette pluſieurs tiges ſarmenteuſes, foibles, pliantes, revêtues d'eſpace en eſpace ou alternativement de feuilles preſque rondes d'un verd pâle, attachées à des queues fort courtes, & en embraſſant en partie leur tige. Ses fleurs qui ſortent des aiſſelles des feuilles, ſont en tuyaux fermés en bas, ouverts & évaſés en haut, coupés en forme de languette, de couleur purpurine ſi foncée, qu'elle approche du noir. Son fruit eſt membraneux, ovale, verd, mais il brunit en mûriſſant. Cette plante croît dans les prés, dans les vignobles, dans les champs en terre graſſe.

Il y a quatre eſpeces d'Ariſtoloche, chaque eſpece eſt encore ſoudiviſée en ſes autres eſpeces. La deſcription qu'on vient de faire, eſt celle de l'Ariſtoloche ronde, que l'on a miſe la prémiere de la prémiere eſpece.

L'ARISTOLOCHE eſt appellée en latin *Ariſtolochia*, à cauſe qu'elle eſt propre à faire ſortir l'arriere-faix après l'accouchement, *& malum terræ*, parce que ſon fruit reſſemble à une pomme; c'eſt une plante dont il y a quatre eſpeces générales, la ronde, la longue, la clematite, & la petite ou menue. La prémiere appellée *Ariſtolochia rotunda*, pouſſe pluſieurs tiges foibles à la hauteur d'un pié, & ſes feuilles ſont rondes, molles, ſans queue, embraſſant leur tige; ſes fleurs ſont de couleur purpurine, obſcure, tirant ſur le noir; ſes ſemences ſont plates, minces, enveloppées dans de petits fruits longuets, diviſés en ſix cellules; ſa racine eſt ronde ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amere, & deſagréable au goût; elle croît dans les prés, dans les champs en terre graſſe & humide. La ſeconde eſt appellée *Ariſtolochia longa*, jette pluſieurs ſarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pié & demi, ſe repandant à terre; ſes feuilles ſont faites en faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues; ſes fleurs reſſemblent à celles de l'Ariſtoloche ronde, elles ſont ſuivies de fruits figurés en petites poires, & renferment des ſemences plates, noires; la racine eſt longue & groſſe comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle de l'Ariſtoloche ronde; elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bleds, dans les hayes. La troiſiéme appellée *Ariſtolochia clematitis*, *ſeu ſaracenica*, pouſſe des ſarmens droits, plus forts & plus robuſtes que ceux des autres eſpeces à la hauteur d'environ deux pieds; ſes feuilles ont la figure de celles du lierre, rudes, ſoûtenues par deux queues longues; ſes fleurs ſont longuettes, jaunes, pâles; ſes fruits ſont plus gros que ceux des autres Ariſtoloches, de figure ovale, diviſés en ſix cellules remplies de ſemence plate; ſa racine eſt menue, filamenteuſe, griſe; elle croît dans les champs, dans les vignobles, dans les bois aux pays chauds; il y en a de pluſieurs eſpeces. La quatriéme appellée *Ariſtolochia tenuis*, *ſeu piſtolochia*, *ſeu polyrhiſon*, pouſſe pluſieurs tiges menues, foibles, couchées à terre; ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celles des autres Ariſtoloches, mais elles ſont beaucoup plus petites & plus pâles; ſon fruit eſt fait en petite poire ſucculente, rempli de ſemence; ſes traines ſont fort déliées, filamenteuſes, jointes enſemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un gout âcre, amer, d'une odeur forte & agréable; elle croît dans les vignobles, dans les bois, aux lieux chauds, ſecs & pierreux. Toutes les Ariſtoloches contiennent beaucoup d'huile & de ſel, moderément de phlegme, peu de terre; elles ſont vulnéraires, déterſives, hyſtériques, propres pour réſiſter à la gangrene, pour attenuer la pituite, pour aider à la reſpiration; on ſe ſert des deux premieres eſpéces extérieurement, & on employe les racines des deux dernieres dans les remedes qu'on fait prendre intérieurement.

On peut ſubſtituer la troiſiéme eſpece à l'Ariſtoloche longue. Ses racines ſe prennent en poudre, depuis demi dragme, juſqu'à deux dragmes; & en infuſion, juſqu'à demi-once. Ce remede eſt propre contre l'obſtruction des viſceres, & les retentions d'urine, pour faciliter les crachemens des aſthmatiques, & provoquer les regles. La décoction d'une demi-once d'Ariſtoloche ronde avec les ſommités d'abſinthe, priſe en lavement, tous les matins pendant huit jours, eſt un excellent remede contre les hémorrhoïdes internes, qui ayant commencé à ſuppurer, pourroient produire des fiſtules.

L'ARISTOLOCHE vient en toutes ſortes de terre, ſans ſoin & ſans culture, & ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

ARITHMÉTIQUE. C'eſt la ſcience des nombres. Elle comprend quatre principales regles: ſavoir l'addition, la ſouſtraction, la multiplication & la diviſion, par le moyen deſquelles on peut réſoudre toutes ſortes de queſtions.

Il eſt néceſſaire avant toutes choſes de ſavoir la numération, ſans laquelle on ne peut exprimer la valeur de pluſieurs chiffres joints enſemble, la table ſuivante en donnera le moyen.

Table de Numération.

Nombre	1
Dixaine	24
Centaine	356
Mille	4,679
Dixaine de mille	53,796
Centaine de mille	775,379
Million	7,943,752
Dixaine de millions	85,943,679
Centaine de millions	964,579,653
Milliars	1,000,000,000
Dixaine de milliars	25,570,067,543
Centaine de milliars	375,247,536,737

Pour l'intelligence de cette table, il faut remarquer, que la premiere colonne du côté droit, exprime les nombres; c'eſt-à-dire, autant d'unités, que la figure vaut; comme 1 vaut un, 2 vaut deux, 3 vaut trois, & ainſi des autres.

La ſeconde colonne exprime les dixaines, c'eſt-à-dire, que la figure vaut autant de fois dix que ſa valeur, comme un 1 vaut dix, un 2 vingt, un 3 trente, un 4 quarante, & ainſi des autres.

La troiſiéme exprime des centaines, c'eſt-à-dire, qu'un 1 vaut cent, un 7 ſept cens, un 9 neuf cens, &c.

La quatriéme exprime des mille, la cinquiéme des dix mille, la ſixiéme des cent mille, la ſeptiéme des millions, la huitiéme des dix millions, la neuviéme des cent millions, la dixiéme des milliars, la onziéme des dix milliars, & la douziéme des cent milliars.

EXEMPLE.

Je veux ſavoir ce que valent les ſept figures de la ſeptiéme ligne de la table de numération, qui ſont 7,943,752.

Suivant l'explication ci-deſſus, la prémiere figure à main droite qui eſt 2 vaut deux, la ſeconde qui eſt cinq vaut cinquante, la troiſiéme ſept cens, la quatriéme trois mille, la cinquiéme quarante mille, la ſixiéme neuf cens mille, & la ſeptiéme ſept millions; ainſi toutes ces figures étant nombrées, feront ſept millions neuf cens quarante-trois mille ſept cens cinquante-deux.

Il y a encore un autre caractere qu'on nomme xero

& qui eſt figuré par 0. Il ne ſignifie rien de lui-même, mais il ſert à faire ſignifier les autres. Ainſi dans cette expreſſion 207. le dernier chiffre 7 marque 7 unités, 0 qui eſt au rang des dixiémes, ne marque rien, mais il ſert à faire connoître que le 2 eſt placé au troiſiéme rang, & qu'il vaut 2 centiémes.

ADDITION. PREMIERE REGLE.

Additionner eſt ajoûter pluſieurs nombres enſemble pour faire un total.

Exemple.

Un marchand à vendu quatre piéces d'étoffe, ſavoir la prémiere 456. livres 12. ſ. 6. deniers, la ſeconde 325. livres 18. ſ. 4. den. la troiſiéme 564. livres 19. ſous 11. den. & la quatriéme 226. livres 3. ſous 9. den. Il veut ſavoir à quelle ſomme monte le tout.

Pour faire cette regle, il faut prémierement ſavoir que la livre tournois eſt compoſée de 20. ſous, & le ſou de 12. deniers.

Pour la diſpoſition de la regle, il faut obſerver de bien poſer les chiffres, enſorte que les deniers ſoient ſous les deniers, les ſous ſous les ſous, les livres ſous les livres, les dixaines ſous les dixaines, les centaines ſous les centaines, &c.

Diſpoſition.

Premiere piece	456 liv.	12 ſ. 6. den.
Seconde	325	18 4
Troiſiéme	564	19 11
Quatriéme	226	3 9
Total	1573	14 6
Preuve	122	22 0

Pour l'opération de cette regle, il faut ajoûter tous les deniers enſemble qui ſe trouvent monter à trente deniers, qui valent 2 ſous ſix deniers; il faut poſer 6. den. ſous la colonne des deniers, & retenir les deux ſous pour les ajoûter à la colonne des ſous, qui feront enſemble 24 ſous; il faut poſer 4 ſous ſous ladite colonne, & retenir deux dixaines, leſquelles ajoûtées avec les trois dixaines, leſquelles ajoûtées avec les trois dixaines de ſous: ſeront 5 dixaines de ſous ou deux livres dix ſous; il faut poſer un 1 ſous leſdites dixaines; & retenir 2 liv. leſquelles ajoûtées à la prémiere colonne des liv. feront 23 liv. il faut poſer 3 ſous ladite colonne, & retenir 2 qu'il faut ajoûter à la ſeconde colonne, & vous trouverez 17, il faut poſer 7 & retenir 1 qu'il faut ajoûter à la troiſiéme colonne, & vous trouverez 15. il faut poſer 5 & avancer 1 un peu au dela de la troiſiéme colonne; ainſi on pourra voir que leſdites quatre pieces d'étoffe coûteront 1573 liv. 14 ſous 6. den.

La preuve de cette Regle ſe fait par la Souſtraction. Il faut commencer à compter la prémiere colonne des livres à main gauche, on trouvera 14 qu'il faut ôter de 15 qui ſont les deux prémieres figures du total, reſtera 1 qu'il faut poſer ſous le 5. Il faut auſſi compter la ſeconde colonne, on trouvera 15 qu'il faut ôter de 17, reſte 2. qu'il faut poſer ſous ledit 7; il faut enſuite compter la troiſiéme colonne, on trouvera 21 qu'il faut ôter de 23, reſtera 2 qu'il faut poſer ſous ladite figure; il faut enſuite compter les ſous, on trouvera 52 ſ. qu'il faut ôter de 2. liv. 14 ſ. ou 54 ſ. reſtera 2. ſ. qu'il faut poſer ſous leſdits 14. ſ. & finalement compter la colonne des deniers, on trouvera 30 den. qu'il faut ôter de 2 ſ. 6. den. il ne reſtera rien; qui eſt une marque infaillible que la Regle eſt bien faite.

Cette Regle étant bien entendue, on pourra facilement faire toutes ſortes d'additions, comme de marcs, d'onces, de gros, de deniers & de grains, de toiſes, pieds, pouces & lignes, &c. en obſervant que le marc ſe diviſe en 8 onces, l'once en 8 gros, le gros en trois deniers, & le denier en 24 grains.

La toiſe ſe diviſe en ſix pieds, le pié en douze pouces; le pouce en douze lignes.

Le muid de blé ou de ſel ſe diviſe en 12 ſetiers, le ſetier en 4 minots, le minot en 3 boiſſeaux, & le boiſſeau en 16 litrons.

L'année ſe diviſe en 12 mois, le mois en 30 jours, le jour en 24 heures, l'heure en 60 minutes.

L'aune ſe diviſe en 2 moitiés, 4 quarts, 8 huitiémes, 16 ſeiziémes, 3 tiers, 6 ſixiémes, 12 douziémes, 24 vingt-quatriémes.

L'addition d'aunage ſe fait comme l'addition par livres, ſous & den. en obſervant de prendre les fractions de l'aune ſur le pié des fractions de la livre, comme il ſe voit par le Bordereau ci-après.

Bordereau d'aunage.

Pour	$\frac{1}{2}$	10 ſ.	$\frac{1}{2}$	6 ſ. 8 d.	$\frac{1}{2}$ 15 ſ.
	$\frac{1}{4}$	5 ſ.	$\frac{1}{3}$	3 ſ. 4 d.	$\frac{1}{4}$ 17 ſ. 6 d.
	$\frac{1}{8}$	2 ſ. 6. d.	$\frac{1}{12}$	1 ſ. 8 d.	$\frac{1}{16}$ 18 ſ. 9 d.
	$\frac{1}{16}$	1 ſ. 3. d.	$\frac{1}{24}$	10 d.	$\frac{1}{32}$ 16 ſ. 8 d.

Addition d'aunage.

Un Marchand a cinq pieces de marchandiſes qui contiennent.

24 aunes $\frac{1}{2}$	ou	10 ſ.
17 $\frac{1}{4}$	ou	5 ſ.
18 $\frac{1}{3}$	ou	6 ſ. 8 d.
16 $\frac{1}{8}$	ou	15 ſ.
17 $\frac{1}{2}$	ou	16 ſ. 8 d.
Total 94 aunes $\frac{1}{24}$	ou	2 l. 13 ſ. 4. d.

Ayant fait l'opération, on trouve que les ſous & den. montent à 2 liv. 13 ſ. 4. den. ainſi les 2. liv. ſont deux aunes qu'il faut ajoûter avec les aunes, & comme les 13 ſ. 4 d. ſont les deux tiers de la liv. il faut les poſer pour 2. tiers d'aune, & trouver au total 94 aunes $\frac{1}{24}$ que contiennent leſdites cinq pieces de marchandiſe.

SOUSTRACTION. SECONDE REGLE.

Souſtraire eſt ôter un moindre nombre d'un plus grand, pour ſavoir le reſtant.

Exemple.

Un particulier doit à un autre 70,436 liv. 12. ſ. 4 den. ſur quoi il lui paye 59,698 l. 18 ſ. 7. den. on demande ce qu'il doit de reſte.

Pour faire cette Regle, il faut prémierement écrire la ſomme qui eſt dûe, & au deſſous celle que l'on paye, comme il ſe voit par la diſpoſition ci-après.

Diſpoſition.

Dette	70,436 livres	12 ſous	4 den.	
Payé	59,698	18 ſ.	7 den.	
Reſte	10, 737	13	9	
Preuve	70,436	12	4	

La Regle étant ainſi diſpoſée, il faut commencer par les den. & dire, qui de 4 ôte 7. ne peut; il faut emprunter un ſou ſur la colonne des ſous, lequel vaut 12 den. leſquels joints enſemble avec 4 font 16, & dire qui de 16 ôte 7, reſtera 9 qu'il faut écrire

ſous les den. Enſuite il faut paſſer à la colonne des ſous où eſt écrit 12 qu'il ne faut plus compter que pour 11. à cauſe de l'emprunt, & dire qui de 11. ote 18 ne peut; il faut emprunter une livre ſur la prémiere figure des livres, qui vaut 20 ſous & onze font 31, & qui de 31 ote 18 reſte 13, qu'il faut écrire ſous ladite colonne des ſous. Il faut enſuite paſſer aux livres, & ne compter la figure 6 que pour 5 attendu l'emprunt, & dire qui de 5 ôte 8 ne peut; il faut emprunter une dixaine ſur la figure ſuivante, & dire: qui de 15 ôte 8 reſte 7 qu'il faut écrire deſſous; il faut dire enſuite qui de 2 ôte 9 ne peut; il faut emprunter une dixaine, & dire qui de 12 ôte 9 reſte 3 qu'il faut écrire deſſous. On dit enſuite qui de 3 ôte 6. ne peut, il faut emprunter une dixaine ſur la figure qui eſt un 0, qui ne peut rien produire; c'eſt pourquoi il la faut emprunter ſur la figure 7, & dire qui de 13 ôte 6 reſte 7 qu'il faut écrire deſſous. On paſſe enſuite à ledite figure 0, que l'on compte pour 9, & dire qui de 9 ôte 9 reſte 0, qu'il faut écrire deſſous, & finalement paſſer à ladite figure 7 qu'il ne faut compter que pour 6, & dire qui de 6 ôte 5 reſte 1 qu'il faut écrire deſſous; ainſi il reſtera encore 10737 liv. 13 ſ. 9 den. à payer, comme il ſe voit par l'opération ci-deſſus.

Il faut remarquer que lorſqu'il ſe rencontre pluſieurs zeros dans la ſomme principale d'une ſouſtraction, il faut emprunter ſur la figure qui les précede qui ſera enſuite comptée pour un moins que ſa valeur, & faire valoir tous leſdits zeros pour 9 à la reſerve du prémier qui doit être compté pour 10.

Exemple.

Dette	250,000 livres.
Paye	178,546
Reſte	71,454
Preuve	250,000

La preuve de la ſouſtraction ſe fait en ajoûtant ce qui reſte à payer, à ce qui a été payé pour avoir le total de la ſomme principale; on obſervera le même ordre pour toutes ſortes de ſouſtractions.

MULTIPLICATION.

Troiſiéme Regle.

Multiplication eſt multiplier un nombre par lui-même ou par un autre, pour ſavoir combien ils contiennent d'unités.

Exemple.

Je veux ſavoir combien 4 étant multiplié par 4 contient d'unités. Il faut dire quatre fois 4 ſont 16, ainſi 4 étant multiplié par 4 donne 16.

Pour multiplier facilement & promptement, il eſt neceſſaire de ſavoir par cœur la Table ſuivante.

Table de la Multiplication.

2	fois	2	f. 4	4	fois	4	f. 16	7	fois	7	f. 49
2		3	6	4		5	20	7		8	56
2		4	8	4		6	24	7		9	63
2		5	10	4		7	28	8	fois	8	f. 64
2		6	12	4		8	32	8		9	72
2		7	14	4		9	36	9	fois	9	f. 81
2		8	16	5	fois	5	f. 25	2	fois	12	f. 24
2		9	18	5		6	30	3		12	36
3	fois	3	f. 9	5		7	35	4		12	48
2		4	12	5		8	40	5		12	60
3		5	15	5		9	45	6		12	72
3		6	18	6	fois	6	f. 36	7		12	84
3		7	21	6		7	42	8		12	96
3		8	24	6		8	48	9		12	108
3		9	27	6		9	54				

Pour faire toutes ſortes de multiplications, il faut écrire le nombre à multiplier, & au deſſous le multiplicateur.

Exemple.

Un capitaine de Cavalerie a acheté 245 chevaux à raiſon de 216 liv. chaque cheval, on demande combien lui couteront leſdits 245 chevaux.

Il faut prémierement poſer 245 pour nombre à multiplier, & 216 deſſous pour multiplicateur.

245 à multiplier par
216 liv. multiplicateur.

	1470
	245
	490
Total	52920

La regle étant ainſi diſpoſée, il faut multiplier le chiffre 6, premiere figure de multiplicateur par le chiffre 5 prémiere figure du nombre à multiplier en diſant 6 fois 5 ſont 30; il faut poſer un 0, ſous ledit chiffre 6 & retenir 3, il faut dire enſuite 6 fois 4 ſont 24 & trois que j'ai retenu ſont 27, je poſe 7 & retiens 2 & 6 fois 2 ſont 12, & 2 ſont 14, je poſe 4 & avance 1.

Il faut enſuite que la ſeconde figure du multiplicateur qui eſt 1, faſſe la même choſe que la prémiere, & dire une fois 5 fait 5, je poſe 5 en reculant d'un degré; une fois 4 eſt 4, je poſe 4, & une fois 2 eſt 2, je poſe 2.

Il faut enſuite paſſer à la troiſiéme figure dudit multiplicateur, & dire 2 fois 5 ſont 10; je poſe 0, en reculant encore d'un degré & retiens 1, 2 fois 4 ſont 8, & 1 que je retiens ſont 9, je poſe 9; enfin 2 fois 2 ſont 4, je poſe 4.

Cela étant fait, il faut additionner les trois produits & trouver 52920 livres pour la valeur requiſe, comme il ſe voit par l'operation ci-deſſus.

La preuve de la multiplication qui ſe fait par la diviſion eſt immancable, c'eſt pourquoi je ne me ſervirai point de la preuve par 9 qui peut errer, & pour la preuve de cette regle voyez la prémiere regle de diviſion.

Obſervation ſur la Multiplication.

Il faut rémarquer, que quand on multiplie quelque nombre que ce ſoit par des ſous, le produit ne donne que des ſous, & pour les réduire en livres, il faut trancher la derniere figure à droite, qui ne ſera comptée que pour des ſous, & prendre la moitié des autres, qui demeureront pour autant de livres.

Exemple.

On demande combien valent 356 écus blancs, ou louis d'argent à 62 ſous; multipliez 356 par 62 le produit donnera 22072 ſous leſquels étant réduits en livres, comme il eſt dit ci-deſſus, vous trouverez 1103 livres 12 ſous pour la valeur requiſe.

Opération.

	356
	62
	712
	2136
	22072

1103 l. 12 ſ.

Si les écus blancs valoient 66 ſous, il faudroit

multiplier 356 par 66 ſous, & au lieu de trouver 1103 liv. 12 ſous, vous trouverez 1174 liv. 16 ſous.

Il y a une autre maniere plus courte, pour ſavoir ce que valent un nombre d'écus blancs, qui eſt de multiplier par 33 ſous, qui eſt la moitié de 66 ſous.

Exemple.

Multiplier 356 écus blancs par 33 ſous, le produit donnera 11748 ſous, tranchez la derniere figure, qui eſt 8 & la doublez, vous trouverez 16 ſous, & les autres ſeront des livres.

Opération.

	356
	33
	1068
	1068
Tranché & doublé.	11748
Donne.	1174 liv. 19 ſous.

On peut voir par ces deux opérations, que quoi qu'elles ſoient multipliées différemment, elles produiſent toutes deux la même choſe.

Pour la preuve, voyez la ſeconde regle de la diviſion.

Pour multiplier par ſous & deniers, par livres & ſous, & par livres, ſous & deniers, il eſt néceſſaire de ſavoir reduire les deniers en livres.

C'eſt pourquoi j'ai mis ici ces trois manieres de réductions, que l'on nomme ordinairement parties aliquotes.

Les reductions de deniers en ſous, par les parties aliquotes de 12 deniers valeur d'un ſou.

Pour 1 denier, il faut prendre le douzieme.
Pour 2 deniers le ſixiéme.
Pour 3 deniers le quart.
Pour 4 deniers le tiers.
Pour 5 deniers le quart & le ſixiéme.
Pour 6 deniers la moitié.
Pour 7 deniers le tiers & le quart.
Pour 8 deniers deux fois le tiers.
Pour 9 deniers la moitié & le quart.
Pour 10 deniers la moitié & le tiers.
Pour 11 deniers deux fois le tiers & le quart.

Multiplication par ſous & deniers.

Un particulier dépenſe tous les jours 17 ſous 4 deniers, on demande combien par an.

Multipliez 365 jours dont l'année eſt compoſée, par 17 ſous, & pour les 4 deniers, prenez le tiers de 365 jours, & faites addition de tout, le produit donnera 6326 ſous 8 deniers, qui étant réduits en livres, donneront 316 livres 6 ſous 8 den. pour valeur requiſe.

Opération.

365 jours,	
17 ſous 4 deniers	
2555	
365	
121 ſous 8 deniers	
6326 ſ. 8 d.	

316 liv. 6 ſous 8 deniers.

Voyez la preuve à la troiſiéme Regle de la Diviſion.

Les reductions des ſous en livres par les parties aliquotes de 20 ſous, valeur de la livre.

Pour 1 ſou, on coupe la derniere figure qui demeure pour autant de ſous, & on prend la moitié des autres pour avoir des livres.

Pour 2 ſ. on double la derniere figure qui demeure pour autant de ſ. & on poſe les autres pour avoir des livres.

Pour 3 ſ. comme pour 2 ſ. & pour un ſ.
Pour 4 ſ. on prend le cinquiéme.
Pour 5 ſ. le quart.
Pour 6 ſ. comme pour 4 ſ. & pour 2 ſ.
Pour 7 ſ. comme pour 5 ſ. & pour 2 ſ.
Pour 8 ſ. deux fois le cinquiéme.
Pour 9 ſ. le quart & le cinquiéme.
Pour 10 ſ. la moitié.

Quand on prend pour 11 ſ. pour 12, &c. il faut toûjours prendre pour 10 ſ. & pour 1, pour 2 ou pour 3 ſ. comme il eſt marqué ci-deſſus.

Les réductions des den. en liv. par les parties aliquotes de 24 dixaines, dont la livre eſt compoſée, d'autant que 240 den. valent une livre, & en coupant la derniere figure à droite, vous trouverez leſdites 24 dixaines.

Il faut remarquer qu'il ne faut prendre ſur le pié de 24, que juſques à la figure tranchée, & enſuite ſur le pié de 12.

Pour 1 denier le ving quatriéme, & à la figure tranchés le douziéme.
Pour 2 deniers le douziéme, & à la figure tranchée le ſixiéme.
Pour 3 deniers le huitiéme, & à la figure tranchée le quart.
Pour 4 deniers le ſixiéme, & à la figure tranchée le tiers.
Pour 5 deniers comme pour 3 deniers & pour 2 deniers.
Pour 6 deniers le quart, & à la figure tranchée la moitié.
Pour 7 deniers comme pour quatre deniers, & pour 3 deniers.
Pour 8 deniers le tiers, & à la figure tranchée les deux tiers.
Pour 9 deniers comme pour 6 deniers & pour 5 deniers.
Pour 10 deniers comme pour 6 deniers & pour 4 deniers.
Pour 11 deniers comme pour 8 deniers & pour 3 deniers.

Sachant bien les Tables ci-deſſus, on peut faire telles multiplications que l'on voudra.

Exemple.

Un Marchand vend 964 aunes de drap, à raiſon de 14 liv. 18 ſous 6 deniers l'aune; je demande ce qu'il doit recevoir pour la valeur.

Multipliez 964 aunes par 14 liv. pour le 18 ſous, prenez la moitié, & deux fois le cinquiéme des 964; & pour 6 deniers après avoir tranché la derniere figure à main droite, prenez le quart des deux prémiéres, & la moitié de ladite figure tranchée, vous trouverez 14, 387 liv. 14 ſous pour valeur requiſe.

Opération.

964 aunes	
14 liv. 18 ſ. 6. deniers.	
3856	
964	
482	produit de 10 ſous.
192 16	produit de 8 ſ.
192 16	
24 2	produit de 6 den.
14,387 14 ſ.	

Voyez la preuve à la 4 diviſion.

Multiplication par fractions d'aunages.

On demande ce que couteront 27 aunes $\frac{1}{4}$ de ſatin à 7 liv. 13 ſ. 4 den. l'aune.

Multipliez 27 aunes par 7 liv. & pour 13 ſous 4 deniers, prenez-en deux fois le tiers, & pour les $\frac{1}{4}$ d'aune, prenez la moitié & le quart de 7. liv. 13 ſ. 4 den. vous trouverez 212 liv. 15 ſous pour valeur requiſe.

Opération.

27 aunes $\frac{1}{4}$
7 liv. 13 ſ. 4. deniers

189
9 } produit de 13 ſ. 4 deniers
9

3 16 8 } produit des $\frac{1}{4}$
1 18 4

212 liv. 15 ſols 0 deniers.

Voyez la preuve à la 5. diviſion.

DIVISION. QUATRIE'ME REGLE.

Diviſer eſt partager un nombre en pluſieurs parties égales.

Exemple.

Un Capitaine a acheté 245 chevaux, qui lui reviennent à 52,920 liv. ſavoir ce que doit coûter chaque cheval.

Il y a trois manieres différentes de faire la diviſion; ſavoir à la Françoiſe; à l'Eſpagnole & à l'Italienne. Je me ſers ordinairement de cette derniere comme plus facile, plus courte & moins embarraſſante, n'étant point obligé à couper les figures, & à poſer pluſieurs fois le diviſeur.

Pour faire l'opération de cette regle, il faut prémierement écrire 52,920 pour nombre à diviſer, au bout duquel il faut faire un trait perpendiculaire, enſuite écrire 245 pour diviſeur, & faire une petite barre deſſous pour ſeparer le quotient. Cela etant diſpoſé, il faut conſiderer que le diviſeur eſt compoſé de trois figures; c'eſt pourquoi il faut faire un petit point ſous la figure du nombre à diviſer, qui eſt 9; enſuite il faut commencer par la prémiere figure à main gauche qui eſt 5, combien de fois 2 prémiere figure du diviſeur? il y eſt deux fois, qu'il faut écrire ſous la barre du diviſeur, & le multiplier par les trois figures d'icelui l'une après l'autre, en commençant par la derniere, qui eſt 5, & dire 2 fois 5 font 10, ôtez 10 de 9, ne ſe peut, il faut emprunter 1 qui vaut 10 & 9 font 19, qui de 19 ôte 10 reſte 9 qu'il faut poſer ſous la troiſiéme figure & retenir 1; il faut dire enſuite 2. fois 4 font 8 & un que j'ai emprunté, font 9, ôtez 9 de 2, ne ſe peut, j'emprunte 1 qui vaut 10. & 2 font 12, & qui de 12 ôte 9 reſte 3 que je poſe deſſous; je dis enſuite 2 fois 2 font 4 & un ſont 5, ôtez 5 de 5 reſte rien. Cela étant fait, il faut abaiſſer la figure 2 du nombre à diviſer vis-à-vis des deux figures 3 & 9. reſtées, & dire en 3 combien de fois 2? une fois, il faut poſer 1 enſuite du 2 qui eſt déja poſé au quotient, & dire une fois 5 eſt 5, ôtez 5. de 2, ne ſe peut; il faut emprunter une dizaine, & dire de 12 reſte 7 qu'il faut poſer deſſous & retenir 1, & dire, une fois 4, eſt 4 & 1 que je retiens font 5, ôtez 5 de 9 reſte 4 que je poſe ſous le 9, & une fois 2 eſt 2 que j'ôte de 3 reſte 1, que j'ecris deſſous. Il faut enſuite abaiſſer la figure 0 du nombre à diviſer vis-à-vis des trois figures 1, 4, 7 reſtées, & dire en 12 combien de fois 2? il y eſt 6 fois que je poſe au quotient, & dire 6 fois 5 font 30 que j'ôte de 0 ne ſe peut; j'emprunte trois dizaines qui valent 30, & ôtez 30 reſte 0, que je poſe deſſous; je dis enſuite 6 fois 4 font 24, & 3 que j'ai empruntés, ſont 27 que j'ôte de 27 reſte 0; enfin 6 fois 2 font 12, & 2 que j'ai empruntés font 14: ôtez 14 de 14 reſte 0.

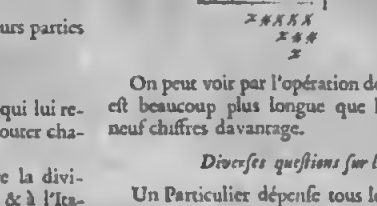
Opération.

Nombre à diviſer 52920	245 diviſeur.
392	—
1470	216 l. quot.
00	

Ainſi on voit par l'opération que chaque cheval coûtera 216.

Comme la preuve de la diviſion ſe fait par la multiplication, il faut multiplier le diviſeur par le quotient. Voyez la prémiere regle de multiplication.

Diviſion à la Françoiſe.



On peut voir par l'opération de cette regle, qu'elle eſt beaucoup plus longue que l'Italienne, y ayant neuf chiffres davantage.

Diverſes queſtions ſur la diviſion.

Un Particulier dépenſe tous les ans 316 liv. 6 ſ. 8 den. on demande combien par jour.

Il faut diviſer 316 liv. par 365. jours, mais comme 365 eſt un nombre plus grand que 316, il faut multiplier 316 liv. par 20 ſous, & y ajoûter 6 ſous; le produit donnera 6326 ſous, qu'il faut diviſer par 365; le quotient donnera 17 ſous, & reſtera 121 ſ. qu'il faut multiplier par 12 den. & y ajoûter 8 den. le produit donnera 1460 den. qu'il faut diviſer par le même diviſeur; le quotient donnera 4 den. ainſi on voit que ce particulier aura tous les jours 17 ſous 4 den. à dépenſer.

Opération.

316 liv. 6 ſ. 8 d.
20

Nombre à diviſer	6326	365 jours diviſeur.
	2676	17 ſ. 4 d. à dépenſer par
	121	ſ. reſtans [jour.
	12	den.
	242	
	1218	
	1460	
	00	

Pour la preuve, voyez la troiſiéme regle de multiplication.

Autre.

Un Marchand Drapier a 964 aunes de drap, qui lui coûtent 14387 liv. 14 ſous, on demande la valeur de l'aune.

Il faut diviſer 14387 par 964 aunes, le quotient doit produire 14 liv. & reſtera 891 qu'il faut multiplier par 20 ſous, & y ajoûter 14 ſ. le produit donnera 1784 ſous, qu'il faut diviſer par le même diviſeur; le quotient doit produire 18 ſous; il reſtera

482 ſous, qu'il faut multiplier par 12 den. le produit donnera 5784 den. qu'il faut diviſer par le même diviſeur, le quotient donnera 6 den. ainſi on voit que chaque aune coûtera 14 liv. 18 ſ. 6 den.

Opération.

Nombre à diviſer 14387 liv. 664 diviſeur.

4747 14 liv. 18 ſ. 6 den.
891 livres reſtans
20 ſous

17834
8194
482 ſ. reſtans
12 deniers.

5784
00

Voyez la preuve à la quatriéme regle de multiplication.

Autre.

Une piece de ſatin contenant 27 aunes $\frac{1}{4}$ a coûté 212 liv. 15 ſous, on demande la valeur de l'aune.

Pour faire cette regle, il faut réduire 27 aunes $\frac{1}{4}$ en quarts d'aune, en multipliant 27 par 4, & y ajoûter 3, le produit donnera 111 quarts pour diviſeur.

Il faut multiplier 212 liv. 15. ſous par 4, le produit donnera 851 qu'il faut diviſer par 111, le quotient donnera 7 liv. & reſtera 73 liv. qu'il faut multiplier par 20 ſous; le produit donnera 1480 ſous qu'il faut diviſer par le même diviſeur; le quotient donnera 13 ſous, & reſtera 37 ſous qu'il faut multiplier par 12. den. le produit donnera 444 den. qui étant diviſé par le même diviſeur, le quotient donnera 4 den. ainſi chaque aune coûtera 7 liv. 13. ſous 4 deniers.

Opération.

27 aunes $\frac{1}{4}$ à multiplier par 4

111
212 liv. 15 ſ. à multiplier par 4

851
Nombre à diviſer 851 | 111 diviſeur.
74 | 7 l. 13 ſ. 4 den.
20 ſous

1480
370
37
12 den.

74
37

444
00

Voyez la preuve à la cinquiéme regle de multiplication.

Pour tirer l'interêt de quelque ſomme que ce ſoit, il faut diviſer le principal par le denier.

Si l'interêt eſt au den. 20, il faut diviſer par 20, au den. 18 par 18, au den. 24 par 24, &c.

Pour diviſer par 100, il faut couper les deux dernieres figures à la main droite, les autres ſeront le produit.

Exemple.

Je veux partager 45300 livres à 100 ſoldats, ſavoir ce qu'ils auront chacun.

Il faut coupet les deux dernieres figures, & vous trouverez 453 pour chaque ſoldat.

453 — 00

Pour preuve, ajoûtez deux 0 à 453, vous trouverez 45300.

Regle de trois droite ou de proportion.

Cette regle eſt ainſi appellée, d'autant qu'elle eſt compoſée de trois termes, dont le prémier & le troiſiéme doivent être de même nature; c'eſt-à-dire, que ſi ce ſont des aunes au prémier, il faut auſſi que ce ſoient des aunes au troiſiéme, comme auſſi ſi ce ſont des livres au ſecond terme, il faut trouver des livres au quatriéme que l'on cherche.

Exemple.

On demande, ſi 57 aunes de drap ont coûté 249 l. combien 19 aunes de pareil drap?

Pour l'opération de cette regle, il faut multiplier le troiſiéme terme par le ſecond, & le produit de la multiplication le diviſer par le prémier; le quotient donnera un quatriéme terme que l'on cherche & qui ſera la valeur de 19 aunes, comme il ſe voit par l'opération ci-après.

Opération.

Si 57 aunes à 249 liv. combien 19.

19

2241
249

Produit 4731 | à diviſer par 57 aunes
171 | 57 diviſeur
00 | 83 l. quatriéme terme.

On voit par l'opération ci-deſſus que j'ai multiplié 249, ſecond terme par 19, troiſiéme terme, dont le produit eſt 4731 que j'ai diviſé par 57, prémier terme dont le quotient a donné 83. liv. pour quatriéme terme & la valeur de 19 aunes.

Pour la preuve, elle ſe fait par ſon contraire, en diſant ſi 19 aunes coûtent 83 liv. combien 57 aunes, faiſant l'opération ſuivant l'ordre ci-deſſus, vous trouverez 249. liv. pour nombre requis.

Opération.

Si 19 aunes coûtent 83 livres, combien 57 aunes

57

581
415

4731 | 19 diviſeur
93 | 249 livres
171
00

Regle de trois double droite.

Un Entrepreneur a 25 ouvriers qui font 75 toiſes d'ouvrage en 15 jours, on demande combien 15 ouvriers feront de toiſes de pareil ouvrage en 5 jours.

On voit que cette regle eſt compoſée de cinq termes qu'il faut néanmoins réduire à trois en multipliant 25 ouvriers par 15 jours dont le produit ſera 375 pour prémier terme, & il faut auſſi multiplier 15 ouvriers par 5 jours, dont le produit ſera 75 pour troiſiéme terme, & enſuite faire la regle comme il ſe voit par l'opération ci-après.

Si

Si 25 — 15 jours, 75 toiſes combien 25 — 5 de jours.

15	75	5
125	375	75
25	525	
375	5625 | à diviſer par	
	375	
	1875	
	00 | 15 toiſes.	

On voit par l'opération que 15 ouvriers en 5 jours feront 15 toiſes d'ouvrage.

Pour la preuve, il faut dire par ſon contraire, ſi 15 ouvriers en 5 jours font 15 toiſes, combien en doivent faire 25 ouvriers en 15 jours.

Faires l'opération ſelon l'ordre ci-devant expliqué, & vous trouverez 75 toiſes pour le nombre requis.

Regle de trois droite par fraction.

Si 48 aunes $\frac{1}{4}$ coûtent 536 liv. combien 18 aunes $\frac{3}{7}$. Pour faire cette Regle il faut prémierement réduire 48 aunes $\frac{1}{4}$ & 18 aunes $\frac{3}{7}$ en même dénomination, comme il ſe voit ci-après.

48 aunes $\frac{1}{4}$	18 aunes $\frac{3}{7}$
3	3
195	56
3	4
585	224
12	12

On voit que pour réduire ces deux nombres en même dénomination, j'ai multiplié 48 aunes par 4 dénominateur de $\frac{1}{4}$ & que j'y ai ajoûté 3 numerateur; le produit a donné $\frac{195}{4}$ leſquels j'ai multiplié par 3 dénominateur de $\frac{3}{7}$ le produit a donné $\frac{585}{12}$.

Après avoir multiplié les deux dénominateurs 3 & 4 l'un par l'autre pour avoir 12 dénominateur commun:

J'ai auſſi multiplié 18 aunes par 3 dénominateur de $\frac{3}{7}$ & j'y ai ajouré 2 numerateur, le produit a donné $\frac{56}{7}$ leſquels j'ai multipliés par 4 dénominateur de $\frac{1}{4}$ le produit a donné $\frac{224}{28}$

Cette opération étant faite, on voit que 48 aunes $\frac{1}{4}$ ſont reduites à $\frac{585}{12}$

Il faut enſuite dire par la regle de trois, ſi $\frac{585}{12}$ coutent 536 liv. combien $\frac{224}{28}$.

Ou bien ſi 585 coûtent 536 liv. combien 224. & après l'opération, il faudra diviſer encore le nombre trouvé par 12 denominateur commun.

Diverſes queſtions ſur la regle de trois.

Un particulier vend à un autre pour 3000 liv. de marchandiſe prix courant, à condition qu'il lui donnera 5 pour cent de benefice; on demande quelle ſomme il doit recevoir au lieu de 3000. Dites par regle de trois:

Si 100 liv. donnent 105 liv. combien 3000, la regle étant faite, vous trouverez 3150. pour valeur requiſe.

Autre.

Un particulier vend pour 6000 liv. de marchandiſe prix courant en perdant 5 pour cent.

Dites par regle de trois, ſi 105 liv. ſont réduites à 100 liv. combien 6000.

Faites la regle, & vous trouverez 5714 l. 5 ſ. 8 d. pour valeur requiſe.

Regle de Compagnie.

Trois Marchands ſe ſont aſſociés enſemble pour faire trafic & bourſe commune, dont le prémier a mis 1200 liv. le ſecond 900 liv. & le troiſiéme 400.

liv. ils ont gagné pendant leur ſocieté 900 l. on demande ce que chacun doit avoir pour ſa part ſelon l'argent qu'il a mis.

Pour faire cette regle, il faut ajoûter les trois miſes enſemble qui montent à 2500 liv.

Cela étant fait, il faut former trois regles de trois l'une après l'autre, & dire par la prémiere: ſi 2500 liv. ont gagné 900 liv. combien gagneront 1200 liv. qui eſt la miſe du prémier, la regle étant faite, vous trouverez 432 liv. pour la part du prémier.

Pour trouver la part du ſecond, il faut former une ſeconde regle de trois, & dire ſi 2500 liv. one gagné 900 liv. combien gagneront 900 liv. la regle étant faite, vous trouverez 324 livres.

Et pour trouver la part du troiſiéme, il faut auſſi dire ſi 2500 ont gagné 900, combien 400? la regle étant faite, vous trouverez 144 l. Voyez l'opération ci-après.

Operation.

Miſe du premier	1200
Miſe du ſecond	900
Miſe du troiſiéme	400
Total	2500

Si 2500 liv. ont gagné 900 combien 1200

1200

1, 080000 |	2500 diviſeur
8000	
5000 |	432 l. pour la
0000 |	part du premier.

Si 2500 l. ont gagné 900 l. combien 900 l.

900

81000 |	2500 diviſeur
6000 |	324 l. pour la
10000 |	part du ſecond.
00000	

Si 2500 l. gagnent 900 l. combien 400 l.

400

360000 |	2500 diviſeur
11000 |	144 liv. pour la
1000 |	part du troiſié-
000 |	me.

Pour la preuve, il faut ajoûter les trois parts du gain enſemble pour avoir 900 liv.

Part du prémier	432
Part du ſecond	324
Part du troiſiéme	144
Total	900 l.

Regle de Diſcuſſion entre gens d'affaires, utile & curieuſe.

Six particuliers ont fait un Traité avec le Roi, & ont établi leur ſocieté ſur le pié de 20 ſous, ou de 240 deniers, dont le prémier eſt entré pour 6 ſous 8 den. ou 80 den. le ſecond pour 5 ſous ou 60 den. le troiſiéme pour 3 ſous 4 den. ou 40 den. le quatriéme pour 2 ſous 6 den. ou 30 den. le cinquiéme 1 ſou 8 den. ou 20. den. & le ſixiéme pour 10 den. le tout faiſant 20 ſous ou 240 deniers.

Il arrive que l'un d'entre eux qui étoit entré au Traité 3 ſ. 4 d. ou 40 d. fait faillite & emporte 100000 liv. à la Compagnie. Mais comme les cinq autres ne veulent point abandonner le Traité, aimant mieux payer chacun leur part deſdites 100000 livres; on demande ce que chacun des cinq autres doit porter de ladite perte, au prorata de ce qu'il eſt intereſſé audit Traité.

Pour faire cette Regle, il faut premiérement ſouſ-

traite du total deſd. 240 den. les 40 den. de celui qui a fait faillite, il reſtera 200 den. & pour ſavoir ce que chacun doit porter deſd. 40 den. il faut former une regle de trois, & dire ſi 200 den. portent 40 den. de perte, combien doivent porter 80 den. dont le premier eſt intereſſé; la regle étant faite à l'ordinaire, on trouvera au quotient 16 den. ainſi il ſera intéreſſé au Traité pour 96 den. au lieu qu'il n'étoit auparavant que pour 80.

Il faut faire la même opération pour le ſecond, & dire, ſi 200 den. portent 40 den. combien porteront 60 den. le quotient donnera 12 den. qui joints à 60 den. dont il étoit intereſſé auparavant, feront 72 den. au lieu de 60 den. faites la même opération pour le troiſiéme qui eſt intéreſſé pour 30 den. vous trouverez 6 den. qui joints avec les 30 den. feront 36 den.

Le quatriéme qui eſt pour 20 den. portera 4 den. & par conſéquent intereſſé pour 24 d. au lieu de 20

Enfin le cinquiéme qui eſt pour 10 den. le ſera pour 12 den. additionnez tous les deniers enſemble, vous trouverez 240 den.

Il ne reſte plus qu'à ſavoir ce que chacun des Aſſociés doit porter pour ſa part deſd. 100000 liv. ſur le pié qu'il y eſt intereſſé, & pour y parvenir il faut faire cinq regles de trois en commençant par le premier, & dire ſi 240 den. qui eſt le pié ſur lequel lad. ſocieté eſt établie, perdent 100000 liv. combien perdront 96 den. la regle étant faite vous trouverez 40000 liv. pour la part de celui qui étoit intereſſé pour 6 ſous 9 den. & continuant le même ordre pour les autres, vous trouverez 30000 liv. pour celui qui étoit intereſſé pour 5 ſous, 25000 pour celui qui étoit intereſſé pour un ſou 8 den. & enfin 5000 pour celui qui étoit intereſſé pour 10 den.

Et pour faire voir que cette regle eſt très-juſte; il ne faut qu'additionner ces cinq ſommes enſemble, vous trouverez 100000, & c'eſt la preuve.

On pourra obſerver le même ordre pour toutes ſortes de regles de cette nature, ce qui arrive ſouvent entre les gens d'affaires & négocians.

A R M.

ARMAND. Terme de manége. Eſpece de remede propre pour donner de l'appétit & des forces à un cheval malade.

Maniere de le préparer.

Faites cuire dans un pot, à petit feu pendant un quart d'heure, une eſpece de bouillie compoſée de pain blanc émié, & imbibé de verjus: au défaut de verjus, on peut ſe ſervir de trois ou quatre pincées de ſel, ou d'une quantité ſuffiſante de vinaigre, de miel roſat, ou de miel commun. Quand vous aurez retiré vôtre pâte du feu, vous y ajoûterez la rapûre d'une noix de muſcade, une douzaine & demi de cloux de girofle en poudre, deux gros de canelle auſſi en poudre, & demi livre de caſſonnade. Vous remettrez le tout ſur le feu pendant un quart d'heure, ayant ſoin de remuer toûjours avec la ſpatule, & prenant garde que cette pâte ne devienne trop épaiſſe, & qu'elle puiſſe couler facilement dans le goſier du cheval.

Enſuite vous ferez amollir dans l'eau pendant quatre, ou cinq heures, le gros bout d'un nerf de bœuf, vous le donnerez à ronger au cheval avec les dens machelieres pour l'applatir, ou vous l'applatirez vous-même avec un maillet, ou avec un marteau; vous mettrez gros comme une noix de vôtre Armand ſur ce bout applati, & ayant ouvert la bouche du cheval, vous lui tiendrez la langue longue hors de la bouche, & vous y introduirez le nerf préparé le plus avant qu'il vous ſera poſſible; après quoi vous lui lâcherez la langue, & lui laiſſerez mâcher le nerf de bœuf & l'Armand tout enſemble pendant quelque tems; vous ferez la même choſe cinq ou ſix fois, & vous continuerez de la ſorte de trois heures en trois heures.

ARMATEUR. C'eſt quelque particulier qui par la permiſſion d'une République, ou d'un Souverain, arme un ou pluſieurs vaiſſeaux, pour aller en courſe.

ARMER. Terme de Phyſique. Armer l'aiman; c'eſt mettre une plaque de fer à ſes deux poles, pour augmenter ſa force.

ARMER. Terme de Fauconnerie. Armer les cures de l'oiſeau. *Voyez* CURE. On dit auſſi; *armer l'oiſeau*; c'eſt lui attacher des ſonnettes aux pieds.

ARME, ou Armes. C'eſt tout ce qui ſert pour attaquer, ou pour ſe défendre, ou pour ſe mettre à couvert.

Pour conſerver l'éclat des Armes telles que ſont l'epée & le fuſil.

Frottez-les de moële de cerf, ou de poudre d'alun détrempée dans le vinaigre le plus fort que vous pourrez trouver.

ARMES. Terme de Blaſon. Armoiries, marques de diſtinction, ou de Nobleſſe exprimées par les couleurs, les métaux, & les fourures.

ARMILLAIRE. Ce mot ſe dit d'une ſphere compoſée de pluſieurs cercles, pour repréſenter la diſpoſition du ciel, & le mouvement des aſtres.

ARMOIRE. C'eſt un grand meuble de bois, dont le premier uſage a été pour ſerrer des armes, & qui ſert maintenant à mettre toutes ſortes de hardes.

ARMOIRIES. *Voyez* ARMES. Terme de Blaſon.

ARMOISE, ou *herbe de ſaint Jean*. L'Armoiſe a les feuilles larges, fort découpées, comme l'aluine, mais plus petites, particulierement celles qui ſont auprès de la tige, d'un vert obſcur par deſſus, & griſâtre par deſſous, la tige longue & droite, fort branchue, les fleurs ſont dans de petits boutons ronds, croiſſant le long des branches comme l'aluine; la racine eſt ligneuſe & fibreuſe. L'Armoiſe croît dans les lieux maritimes, & eaux croupiſſantes. Elle fleurit en Juillet & Août. L'Armoiſe échauffe & deſſeche médiocrement; étant bouillie elle eſt bonne pour étuver les femmes, faire venir les mois & faire ſortir l'arriere-faix & l'enfant; elle eſt ſinguliere contre l'opilation & l'inflammation de la matrice. Elle rompt la pierre & guérit la ſuppreſſion d'urine.

On la nomme herbe de ſaint Jean, parce que les payſans en font des ceintures le jour de la S. Jean.

L'Armoiſe eſt celle qui eſt une des plus amies de la matrice; elle n'y ſauroit ſouffrir aucune impureté; c'eſt pourquoi en étuvant de ſa décoction, les parties ſecrettes, elle fait venir les mois, & ſortir tout ce qui eſt de mauvais au dedans, même l'enfant s'il étoit mort, avec l'arriere-faix; elle a auſſi quelque peu de parties ſubtiles, ce qui fait qu'elle eſt bonne à la gravelle.

Cette plante a auſſi une ſinguliere vertu contre la morſure des ſerpens, uſée tant en dedans qu'en dehors, même contre la peſte; ſes feuilles pilées avec huile d'amandes ameres appliquées ſur l'eſtomac, appaiſent les douleurs; ſon jus eſt bon contre l'opion; la poudre de ſes feuilles deſſechées bûe avec du vin, le poids de trois dragmes, aide beaucoup contre la goute ſciatique; l'on dit que le voyageur qui porte de l'Armoiſe entre-liée aux jambes ou aux cuiſſes, ne ſe trouve aucunement las.

Les femmes travaillées de la paſſion hiſtérique, peuvent prendre des feuilles d'Armoiſe en décoction & en infuſion. On en fait bouillir légérement une poignée dans un bouillon de veau, ou dans une chopine d'eau.

Cette plante croit dans les lieux ſecs & pierreux, ſans beaucoup de culture; elle ſe multiplie de ſemence & de plant enraciné en Mars.

ARMONIAC. Purification du ſel Armoniac. *Voyez* SEL.

ARMONS. La partie du train de devant du caroſſe, où eſt attaché le timon.

ARMURE. Tout ce qui couvre un homme d'armes lorſqu'il va au combat. En Phyſique on appelle armure de l'aimant, deux petites plaques de fer qu'on met à ſes poles.

A R O

AROMATS, on dit mieux AROMATES. Gommes, fruits, ou écorces odotiférantes: telles que ſont le ſtorax, l'encens, le benjoin, le baume, qu'on appelle communément Aromats-gomme. Les Aromats fruits ſont la muſcade, le giroſle & le poivre; les Aromats écorces ſont la canelle & le macis. Les Aromates nous ſont apportées de l'Orient. Nous appellons en France herbes Aromatiques, celles qui ont une odeur forte & en même tems agréable, comme la ſauge, le thim, la lavende, le baſilic, le romarin, la ſarietre, la citronelle, la marjolaine, le ſerpolet, &c.

AROMATIQUES. *Voyez* PLANTES.

AROMATIZATION. Mélange des Aromates dans les drogues. L'Aromatization ſert à augmenter la force des remedes, & à les rendre plus agréables au goût & à l'odorat.

ARONDE. Hirondelle. Ce mot eſt ſuranné, & ne ſe dit plus qu'en cette phraſe, *à queue d'Aronde*. C'eſt lorſque deux pieces de bois ſont jointes l'une à l'autre, par le moyen d'une entaillure, qui eſt faite en queue d'Aronde.

A R P

ARPENT. C'eſt une meſure de la ſurface des terres; elle eſt différente dans les différentes Provinces. L'Arpent de Paris eſt de cent perches, & la perche eſt de dix-huit pieds. L'Arpent de Clermont en Beauvaiſis à cent verges, & chaque verge 16 pieds. Celui de Poitou eſt de quatre-vingt pas en quarré. L'Arpent de Montargis a cent cordes, & la corde a vingt pieds. L'Arpent ou le journal en Bretagne a vingt cordes en longueur & quatre en largeur; chaque corde eſt de vingt pieds. En Bourgogne l'Arpent de bois eſt de quatre cens quarante perches, & le journal de terre, de vigne, ou de pré, de trois cens ſoixante.

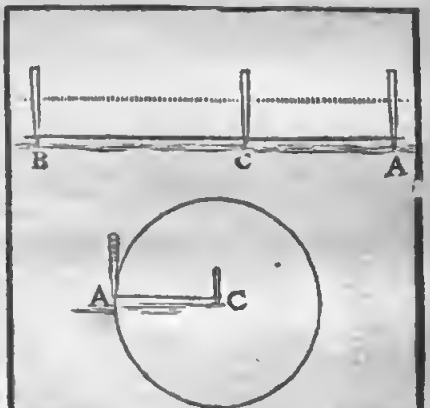
ARPENTAGE. Ce nom eſt appliqué au meſurage des terres & à la ſcience de celui qui meſure ou qui arpente. Vous trouverez ſur le mot *meſure* toutes les différentes eſpeces des meſures. On va donner les principes généraux pour meſurer toute ſorte de terrain.

I. L'inſtrument dont ſe ſervent les Arpenteurs, eſt une équerre O, qui eſt bien différente des équerres des maçons & autres ouvriers. C'eſt un cercle parfait coupé en quatre parties égales par deux traverſes ou regles immobiles tenant au cercle, qui ont la forme d'une croix, comme on le voit dans la figure ſuivante. Aux quatre extrêmités de ces traverſes, & au centre, il y a des pinules ou viſiéres qui ſervent à ſe retourner d'équerre & à angles droits. Cet inſtrument n'eſt ordinairement que de fer. Il eſt monté ſur une ſimple douille ſans genou, où l'on fourre, un piquet, quand on veut s'en ſervir ſur le terrain.

Outre cet inſtrument, il faut encore des piquets, ce ſont des bâtons bien droits, d'environ deux pieds de long, amenuiſés par le bout, pour pouvoir être facilement fichés en terre; & un cordeau diviſé en toiſes & pieds par différentes marques; ou plûtôt une chaîne qui eſt préférable au cordeau, parce qu'elle n'eſt pas ſujette à s'allonger, ou à ſe racourcir. On doit encore préférer celle dont chaque chaînon eſt d'un demi-pié, ou d'un pié de long.

II. Si du point A au point B, on veut tracer ſur le terrain une ligne droite A B, il faut faire planter deux piquets ou bâtons en A & B, qui ſoient bien à plomb, ſe reculer de quelques pas du piquet A & en bornoiant par les piquets A & B, en faire mettre d'autres, qui ſe couvrent les uns les autres. S'il falloit avoir quelque point comme C dans cette ligne, on y feroit planter un piquet.

Quand les piquets ſont éloignés, on marque leurs extrêmités d'une carte pour les voir de plus loin.

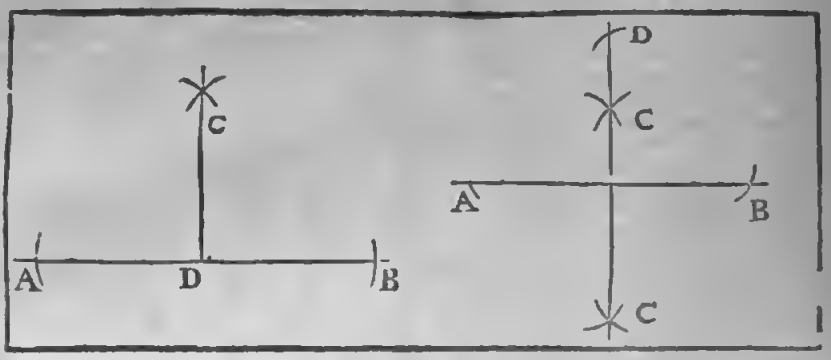


III. Le cordeau ſert de compas ſur les grandes ſuperficies, & la plûpart des pratiques qui ſe font ſur le papier avec le compas, s'y font avec le cordeau; ainſi pour tracer un cercle ſur le terrain, plantez au lieu qui doit ſervir de centre un piquet ou bâton C; attachez-y un cordeau de la longueur que doit avoir le rayon, & faites mouvoir l'extrémité A du cordeau autour du point C, juſqu'à ce qu'elle ſoit revenue au point d'où elle étoit partie. Ce cordeau doit être plié en deux; enſorte qu'il tourne facilement autour du piquet C.

IV. Lorſqu'il s'agit de meſurer quelque diſtance comme les extrêmités d'un champ, celui qui marche

le prémier doit avoir une certaine quantité de piquets, comme une douzaine, afin d'en laiſſer un à chaque place, où il poſe le bout du cordeau ; celui qui va derriere les ramaſſe, & quand il en a un certain nombre, ils ſont aſſurés d'avoir meſuré autant de fois la longueur de la chaine. Si elle contient par exemple, trois toiſes & que les douze piquets ayent été ramaſſés, ils auront meſuré trente-ſix toiſes. C'eſt là la maniere avec laquelle on meſure les diſtances, qui ſont acceſſibles.

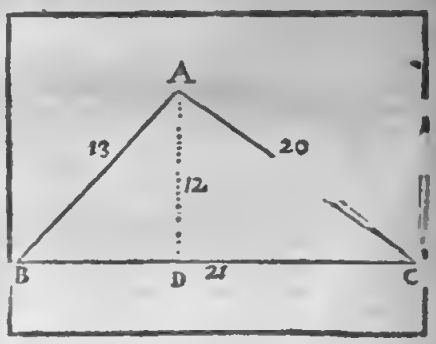
V. Pour tracer une ligne perpendiculaire D C ſur une ligne ou ſur le côté d'un champ, d'un parterre, &c. A B, d'un point D donné dedans ou dehors ; prenez un cordeau, & ſuivant ce qu'on a dit dans l'article troiſiéme, du point D comme centre, & d'une même longueur de cordeau priſe à diſcretion ; marquez ſur le côté donné deux arcs de cercle en A & B. enſuite, de ces deux points A & B, comme centres & d'une même longueur de cordeau encore priſe à diſcretion ; tracez deux autres arcs de cercle, de maniere qu'ils ſe coupent en C, par ces deux points D & C ; marquez la ligne D C, elle ſera la perpendiculaire qu'on ſouhaite. Si le point D donné hors le côté eſt trop éloigné, on ſe ſervira de l'équerre. On tranſportera cet inſtrument ſur A B, après avoir fait planter des piquets en quelques endroits, comme en A & B, de maniere qu'on les puiſſe voir par deux pinnules, & que ſans changer l'équerre de ſituation, on puiſſe voir auſſi le point D. Enſuite par le point D & le pié de l'inſtrument, on fera tracer la ligne perpendiculaire.



VI. Pour connoître la ſuperficie d'un terrain quarré, c'eſt-à-dire, dont les cotés ſont perpendiculaires ou à plomb l'un à l'autre, il faut meſurer deux de ces cotés qui foot un angle, & les multiplier l'un par l'autre ; le produit donnera la ſuperficie du quarré : par exemple, ſi l'un des côtés étoit de 9. toiſes, & que l'autre fût de 6, le produit de 9 par 6 qui eſt 54 montre que la ſuperficie de ce terrain eſt de 54 toiſes quarrées.

VII. Si la figure étoit triangulaire, il faudroit marquer une ligne perpendiculaire de l'un des angles ſur le côté oppoſé (comme on l'a dit dans l'article cinquiéme) multiplier la perpendiculaire par ce côté ſur lequel elle eſt menée, & prendre la moitié du produit. On voit bien que ſi le triangle eſt rectangle, il n'y a qu'à multiplier les côtés qui comprennent l'angle droit l'un par l'autre, la moitié du produit ſera le contenu requis.

VIII. Il eſt quelquefois aſſez difficile de déterminer des perpendiculaires ſur le terrain, il ſeroit plus aiſé de parvenir à la connoiſſance des perpendiculaires par le moyen des côtés qui ſont connus en les meſurant actuellement. Voici une pratique qui eſt univerſelle pour toutes ſortes de triangles. Soit le triangle A B C, dont la perpendiculaire A D tombe ſur le côté B C & au dedans du triangle. Ajoûtez le quarré du côté A B au quarré du côté B C ſur lequel on ſuppoſe que tombe la perpendiculaire A D. Souſtraiez de leur ſomme le quarré du troiſiéme côté A C, prenez la moitié du reſte que vous diviſerez par le côté BC, & le quotient ſera la ligne B D. Si vous ôtez le quarré B D du quarré d'A B, la racine quarrée du reſte ſera la racine de la perpendiculaire A D.



EXEMPLE.

Le quarré de B C (21) eſt	441.	
avec celui de A B (13)	169.	
égal.	610.	
dont ſoit ôté le quarré d'A C (20)	400.	
reſte.	210.	
dont la moitié.	105.	21
diviſé par B C (21.) donne		5
dont le quarré.	25	
ſouſtrait du quarré A B (13.)	169	
reſte.	144	
dont la racine quarrée.	12	

eſt la perpendiculaire A D, laquelle étant multipliée par le côté B C produit 252. dont la moitié 146 eſt la ſuperficie ou aire du triangle A B C.

Obſervez que ſi le triangle avoit un angle obtus, ce ſeroit du ſommet de cet angle qu'il faudroit ſuppoſer que la perpendiculaire ſeroit abaiſſée.

Obſervez encore, que lorſque les côtés ſont ſi-

primés par toiſes, pieds & pouces, on eſt obligé de les réduire en la plus baſſe eſpece : Par exemple en pouces, multipliant les toiſes par 6 & les pieds par 12. Cette réduction faite, la ſuperficie ſe trouvera en pouces quarrés qu'il faut viſiter par 144. pour avoir des pieds quarrés, & les pieds quarrés par 36 pour avoir des toiſes quarrees.

IX. Les figures ou poligones reguliers ſe meſurent en multipliaot leur demi-circuit par la perpendiculaire abaiſſée du centre ſur un des côtés.

Le cercle ſe meſure de la même maniere en multipliant la moitié de ſa circonférence par le rayon, ou toute la circonférence par le quart du diametre, qui eſt la moitié du rayon. S'il falloit trouver la circonférence d'un cercle, dont on connût ſeulement le diametre ; on ſe ſerviroit de cette regle de proportion. Comme 7. eſt à 22. ainſi le diametre donné à un 4e. terme qui ſeroit la circonférence requiſe : ou bien ſi ayant la circonférence d'un cercle, il n'étoit pas poſſible d'avoir ſon diametre, on le trouveroit par une regle inverſe de la précédente. Comme 22. eſt à 7. ainſi la circonférence, au diametre cherché.

X. Pour ce qui eſt des figures irrégulieres, vous les meſurerez en les diviſant en autant de triangles, qu'on le peut faire commodément, & vous aurez la ſuperficie de la figure irréguliere, en ajoûtant enſemble les ſuperficies des triangles qui la compoſent.

XI. Mais lorſque le terrain eſt occupé, on renfermera la figure propoſée dans les 4. lignes droites qui formeront un quarré A B C D, dont on connoîtra le contenu dans l'article 8e. il faudra connoître auſſi en particulier les ſuperficies des triangles qui ſont hors de la figure par l'article 9. & ſouſtraire la ſomme des ſuperficies de tous les triangles du contenu du reétangle A B C D. Le reſte ſera l'aire de la figure requiſe.

XII. Après avoir rapporté ces pratiques générales, on va donner une idée de la maniere dont on doit les executer.

L'Arpenteur doit être muni de dix ou douze piquets ferrés par le bout, longs de deux pieds ou environ. Le ſecond inſtrument qui lui eſt fort neceſſaire pour être bien aſſûré de ſes meſures, c'eſt une chaine faite de fil d'archal, parce qu'elle ne s'étend pas. Sa longueur doit être d'une perche, meſure de France, ou pour mieux dire, elle ſera faite comme l'Arpenteur le jugera à propos. Elle doit avoir à chacun de ſes bouts un anneau aſſez grand pour que l'Arpenteur puiſſe y paſſer ſans peine le doigt du milieu. Si elle eſt diviſée en tiers & quarts par quelques mailles différentes, l'Arpenteur en reconnoîtra plus facilement les tiers & les quarts, & par conſéquent il ſe trompera plus rarement. Il lui ſera ſouvent utile d'en avoir une autre de trois ou quatre pieds, pour alonger ſa chaîne, s'il eſt neceſſaire, ou pour s'en ſervir, en cas que la ſienne vînt à ſe rompre.

L'Arpenteur doit auſſi avoir deux ſortes de tablettes, l'une qui ſoit faite d'ardoiſe aſſez épaiſſe avec une petite touche attachée au bout d'un lacet, qui ſoit de même ardoiſe, afin qu'il ne grave pas en faiſant ſon calcul. L'autre tablette ſera de bouis, ou d'autre matiere ſemblable, telles que ſont celles qu'on apporte d'Allemagne, ayant une touche de cuivre, qui lui ſervira pour rediger par écrit les tenans & les aboutiſſans, & le contenu de la piece de terre, qu'il aura meſurée. Il doit être accompagné de deux hommes, l'un pour aller devant lui, pour porter un bout de la chaîne & planter les piquets, & l'autre ſera celui qui fait arpenter ſa terre ou quelqu'un pour lui, qui doit montrer à l'Arpenteur les bornes de ladite piece.

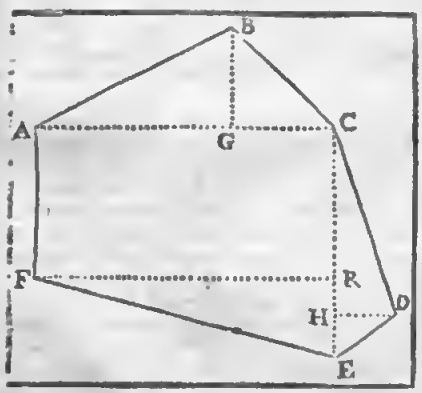
L'Arpenteur muni de ſes inſtrumens & aſſiſté de ces deux perſonnes, doit, avant que de commencer, s'informer ſoigneuſement de la maniere de meſurer du lieu, de quelle longueur doit être la chaîne, combien de perches contient l'arpent de ce pays-là, & la perche combien de pieds ; car comme on a dit ci-deſſus, autant de ſortes de meſures. Il doit auſſi ſe mettre à l'un des bouts de la piece de terre ; qu'il veut meſurer, ayant ſes piquets à ſa ceinture du côté gauche, & ſon équerre pendue au côté droit. Il fichera là ſon bâton de Géométrie, & ajuſtera ſon équerre au bout dudit bâton, donnera ſes piquets à un de ceux qui l'accompagnent, & viſera, la tête panchée au travers de ſon équerre, la longueur & la largeur de la piece qu'il va arpenter. Si la piece eſt quarrée, ou de petite étendue, il n'aura pas beſoin ni de ſon équerre, ni de ſon bâton, il ſe ſervira ſeulement de ſa chaîne & de ſes piquets. Son aide portera ſes piquets, l'Arpenteur tiendra un bout de la chaîne à la bouche, & donnera l'autre à ſon aide, qui ira devant pour ficher ſes piquets à chaque bout de la chaîne, agiſſant tous deux de cette maniere. L'aide ira devant, tiendra de ſa main gauche les dix piquets, & laiſſera l'onziéme à l'Arpenteur, pour le ficher au lieu où il commencera ſon arpentage, s'il n'aime mieux y mettre ſon bâton. L'Aide dudit Arpenteur tiendra l'un des bouts de la chaîne par ſon anneau, avec le doigt du milieu de ſa main droite, & fichera en terre un piquet que la main gauche aura donné à la main droite, au bout de la chaîne étendue de ſon long. L'Arpenteur le ſuivant, levera le piquet que ſon aide aura fiché en terre ; enſuite l'aide continuera ſon chemin, portant toûjours la chaîne, & y fichant un piquet au bout, que l'Arpenteur levera comme le prémier, & ils continueront de même, l'un portant la chaîne & fichant les piquets, & l'autre les levant, juſqu'à ce que l'Arpenteur aura recueilli tous les piquets, ce qui ſera dix perches. Il ne ſera pas difficile de conclurre de là, que la terre qu'on arpente a dix perches de longueur. Cela fait, ils iront tous deux aux deux autres bouts de cette piece de terre, & en feront comme ci-devant, ou bien l'Arpenteur ayant meſuré la longueur de la piéce, en meſurera la largeur ; il ne meſurera pas l'autre longueur, ni l'autre largeur, ayant reconnu par ſon équerre que la piece eſt quarrée, s'il n'aime mieux, pour en être bien ſûr ; & contenter celui qui le met en œuvre, arpenter à part les deux longueurs & les largeurs. De là il arrivera que ſi la piece de terre a d'un bout de terre à l'autre de tous les côtés, dix perches, en multipliant un côté par l'autre, à ſavoir dix par dix ; ils auront la ſomme totale des perches du quarré, qui eſt cent perches, & cent perches ſont l'Arpent ; ainſi l'Arpenteur jugera que ce lieu contient un Arpent : & au cas que la terre fut plus ſpacieuſe & de plus longue étendue que dix perches en quarré, ils continueront d'un bout à l'autre comptant le ſurplus, & réduiſant toûjours ce qu'ils auront meſuré avec leur chaîne, à cent toiſes par arpent. Voilà un moyen facile pour meſurer les terres de petite étendue & quarrée, & pour lors on n'a pas beſoin d'équerre. Que ſi la piece de terre eſt d'une grande étendue, étant de droit fil de tous côtés, il faut que l'Arpenteur ſe ſerve de ſon équerre, qu'il mettra ſur ſon bâton de Géométrie ; à l'un des bouts de ladite piece, & viſera au travers de ſes pinules ou viſieres l'autre bout de la terre, ſi la vue & l'étendue de la terre le lui permettent, ou auſſi loin que ſa vue portera ; & à l'endroit où regardera la ligne de l'équerre, il envoiera ſon Aide, ou un autre homme ficher un échalas ou autre choſe, à une telle diſtance que l'Arpenteur la puiſſe voir du bout de ladite piéce dont il fait ſa viſée, même pluſieurs, en pluſieurs lieux, vis-à-vis le prémier, ſi la piece de terre eſt

d'une ſi grande étendue qu'un échalas ne ſuffiſe pas. Ces échalas ainſi plantés ſerviront à l'Arpenteur pour réuſſir dans ſon Arpentage : la piece étant diviſée en pluſieurs portions égales. Si c'eſt un bois taillis qu'on veuille arpenter, il faudra que l'Arpenteur faſſe couper par des bucherons aſſez de ce bois pour faire une voie de telle largeur que l'Arpenteur & ſon aide puiſſe paſſer aiſément. Si c'eſt un bois de haute futaie de longue étendue, les gros arbres ſerviront d'échalas ; s'il n'eſt pas bien étendu, on n'en aura que faire. Les alignemens étant faits, l'Arpenteur donnera à ſon aide dix piquets, & retiendra l'onziéme pour lui ; à la place de cet onziéme piquet, il peut ſe ſervir de ſon bâton.

Comme toutes les terres n'ont pas la même forme, de même les meſures ne peuvent pas être les mêmes ; c'eſt pourquoi il faut remarquer que preſque tous les lieux étant inégaux, tant en longueur, qu'en largeur ; il y en a de toute ſorte de figures, même des plus irrégulieres, quelques-unes ſont même enclavées les unes dans les autres. Pour les meſurer juſte, il faut ſuivre la régle de Policlete ; c'eſt-à-dire, qu'il les faut réduire au quarré. La meſure du quarré eſt facile à faire ; vous n'avez qu'à multiplier un côté par l'autre ; par exemple : ſuppoſez que le côté de vôtre terre eſt de dix perches en quarré, multipliez ces dix perches par dix, & vous trouverez cent ; cent perches font l'arpent en France.

Si l'Arpenteur trouve, après avoir meſuré, que la terre ſoit plus longue que large, ayant cependant les deux longueurs & les deux largeurs égales, pour réduire cette terre au quarré, il n'y a qu'à multiplier la longueur par la largeur, c'eſt-à-diſtre, les perches de la longueur par celles de la largeur : par exemple, ſi l'Arpenteur trouve dans la longueur d'une terre vingt-cinq perches, & dans la largeur quatre perches, il multipliera vingt-cinq par quatre ; & dira, quatre fois vingt-cinq ſont cent ; cette terre contient donc cent perches ; & par conſéquent, un arpent a cent perches pour un Arpent, & dix-huit pieds pour une perche.

XIII. On ajoûtera une pratique qui eſt commode & aſſez commune. Soit une terre A B C D E F, dont la figure eſt irréguliere, qu'il faille meſurer.



1°. On trace une ligne A C, comme on a dit dans l'article 2°. & par le 5e. article, on marque une perpendiculaire B G, qui eſt tracée de l'angle B ſur le côté A C. On meſure cette perpendiculaire B G & le côté A C, le produit de B G par la moitié de A C donne la ſuperficie du triangle A B C.

2°. Au point C, on deſſine C E perpendiculaire ſur A C par le moyen de l'équerre, que l'on poſe en C en dirigeant deux de ſes pinules ſuivant A C, & les deux autres ſuivant C E. Pour bien diriger ces pinules, on fait planter quelques piquets dans la ligne A C comme en G, & la ligne qui eſt déterminée par les deux autres pinules, eſt la perpendiculaire C E. On fait à l'égard du triangle C D E la même choſe qu'on vient de faire à l'égard du triangle ABC ; c'eſt-à-dire, qu'on trace la perpendiculaire H D de l'angle D ſur la ligne C E, par le moyen de laquelle on parvient à la connoiſſance de la ſurface du triangle C D E, en multipliant D H par la moitié de C E. On met auſſi ce produit à part.

3°. On trace encore la perpendiculaire F R ſur C E, & le produit de E R par la moitié de F R donne la ſuperficie du triangle F E R, que l'on reſerve.

4°. Il ſe trouvera que la figure A C F R eſt un quarré, & ſi on multiplie un des côtés A C ou F R, par l'autre A F ou C R on aura la ſuperficie de ce quarré, qui eſt encore mis en reſerve.

Enfin, ajoûtant enſemble toutes ces ſurfaces reſervées, on trouvera une ſomme, qui donnera la ſuperficie entiere de toute la figure irréguliere.

Quand les cotés d'un champ ne ſont pas exactement droits ou perpendiculaires, on les prend cependant dans la pratique comme droits ou perpendiculaires, pourvû qu'on juge que l'erreur qui en provient ne ſoit pas conſiderable.

XIV. Si dans la terre que vous voulez meſurer, il y en a quelqu'autre qui ſoit enclavée, il faut meſurer le tout enſemble ; puis meſurer celle qui eſt enclavée & l'ôter de la ſuperficie de toute la terre. Ce qui reſtera donnera la ſurface que vous cherchez.

Voilà ce que le Laboureur doit ſavoir de l'Arpentage ; s'il lui ſurvient quelque Arpentage de plus grande conſéquence, il doit avoir recours aux maitres Arpenteurs.

A R R

ARRACHER. Se dit de quelles plantes que ce ſoit, qu'on tire hors de terre avec un peu de violence : Et l'on dit : *Arrachez-moi cet Arbre, il ne vaut plus rien : Cet Arbre n'eſt plus propre qu'à arracher.*

ARRACHIS. Terme des Eaux & Forêts. C'eſt le dépouillement, ou l'enlevement du plant des arbres.

ARRAMBER. Terme de Marine. C'eſt s'accrocher à un vaiſſeau avec le grapin, ou main de fer.

ARRAMER. Terme de négoce. C'eſt mettre une piece de drap ſur un rouleau, pour l'étendre & l'allonger.

ARRANG. Se dit d'un compagnon Imprimeur qui fait peu d'ouvrage.

ARRAS. Eſpece de perroquet fort gros & fort grand ; il y en a de bleus & de rouges.

ARRASEMENT. Terme d'architecture. Derniere aſſiſe d'un mur arrivé à hauteur de plinthe.

ARRES, ou ARRHES. Aſſûrances, gage qu'on donne à quelcun, pour lui marquer qu'on tiendra le marché qu'on fait avec lui.

ARRÊTER des melons, des concombres ; c'eſt les tailler quand ils ont trop de bras ou de branches, ou qu'ils les ont trop longues ; ainſi on dit : *Voilà des melons qui ont beſoin d'être arrêtés*, c'eſt-à-dire, qui ont beſoin d'être taillés, ou comme on dit vulgairement, être châtrés.

ARRÊTE-BŒUF. Bugrande ou Bugrone. Plante ainſi nommée, parce que ſes racines arrêtent quelquefois les bœufs en labourant. Elle croît en toute terre, ſans ſoin & ſans culture ; on la multiplie de rejettons enracinés, en Septembre. Son écorce infuſée, ou priſe en poudre, fait pouſſer le ſable

& les urines. L'eau diſtillée de toute la plante, lorſqu'elle eſt en fleur, produit le même effet. Deux gros de ſa racine infuſés dans de bon vin blanc, ſoulagent beaucoup dans la colique néphrétique, particuliérement ſi le malade a été auparavant préparé par le bain. Un gros de cette racine, pris dans un bouillon, eſt très-utile contre les carnoſités, & ſur-tout contre ſarcocelle. On fait des gargariſmes avec la décoction de ſes feuilles, & de ſes racines, pour guérir le ſcorbut, l'enflure des gencives, & les maux de gorge. L'eau diſtillée de toute la plante en fleur, eſt très-propre contre la jauniſſe, les mois, & contre les hémorroïdes enflâmées.

ARRÊT. Terme de chaſſe. L'action d'un chien couchant qui s'arrête quand il voit, ou ſent le gibier, & qu'il en eſt tout proche. Le chien eſt à l'arrêt. On dit d'un excellent chien, qu'*il arrête poil & plume.*

ARRIERE-FAIX. C'eſt une peau ou membrane qui enveloppe l'enfant, & qui ſort de la matrice de la femme après lui, avec ce que les Chirurgiens & Accoucheurs nomment *placenta*, qui eſt une eſpece de piece de chair qui ſe forme au haut de la matrice, & en attire la nourriture qu'il communique à l'enfant par un long boyau, lequel aboutit à ſon nombril. On l'appelle *placenta*, parce qu'elle a la figure d'un gâteau.

Pour faire ſortir l'Arriere-faix.

Prenez feuilles d'ache recentes, pilez & donnez le ſuc avec du vin blanc. La doſe eſt un bon verre; il fait auſſi ſortir la mole & l'enfant mort; en hiver on pile la graine, on la fait bouillir dans du bouillon ou du vin, on le coule & on le donne à boire.

Autre moyen.

La poudre de teſticule de cheval, dont on donne dans du bouillon environ trois doigts, eſt merveilleuſe.

Autre moyen.

On peut guérir la malade en lui donnant ſouvent de la ſemence de plantain pilée & délayée dans du bouillon. *Voyez* ACCOUCHEMENT.

ARRIÉRE-FIEF. Fief qui relève d'un fief dominant.

ARRIMER. Terme de Mer. Arranger les futailles dans un vaiſſeau.

ARRISER. Terme de Mer. Amener, abaiſſer la voile, ou le pavillon.

ARROCHE. C'eſt une plante que l'on cultive dans les jardins. Elle a les feuilles larges au pié de la tige, & pointues à la cime, en façon de fléches, graſſes & remplies d'un ſuc qui eſt plûtot jaune que verd. Sa tige qui d'ordinaire eſt noirâtre, croît de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quantité de petits rameaux, ſur leſquels naît la graine ſemblable à celle du creſſon, mais beaucoup plus groſſe; on la ſeme & cultive dans les jardins. Dans quinze jours elle eſt en état d'être mangée, & fleurit en Juin & Juillet. Elle eſt ennemie de l'eſtomac, ſa graine eſt bonne contre l'épanchement de bile, l'opilation de foye, & provoque à vomir, il ne la faut donner qu'aux gens robuſtes. L'herbe autant cuite que crue, appliquée, guérit les froncles & toutes les duretés, & elle fait tomber les ongles gâtées. Elle ramollit le ventre; ſa graine priſe avec eau miellée, guérit la jauniſſe provenant de l'opilation de foye.

Sa Culture.

Il y en a deux eſpeces, la jaune & la rouge, la premiere eſt la meilleure. Elle ſe cultive comme la poirée, excepté qu'on ne la replante point; il ſuffit de la ſarcler & de l'arroſer dans le beſoin.

Les feuilles de cette plante miſes en décoction, ſont très-utiles contre la paſſion hiſtérique. On peut auſſi les faire ſécher au four, & les prendre comme le thé; ou en faire une conſerve avec le ſucre.

ARROSEMENT. C'eſt l'action d'arroſer. On dit dans le jardinage: *Les arroſemens ſont abſolument neceſſaires aux plantes, pour les faire croître; la ſéchereſſe étant l'ennemie mortelle de la végétation.*

Regles générales pour les Arroſemens.

Quand les plantes qui ſont en hiver dans la ſerre, ont beſoin d'être humectées, on arroſe la terre doucement, deux heures après le ſoleil levé; il ne faut jamais mouiller la plante. On ne fait pas mal de ſe contenter de mettre le bas du pot dans l'eau à la hauteur de trois doigts.

En Eté on arroſe le ſoir, & jamais, diſent quelques-uns, le matin, de peur que l'exceſſive chaleur échauffant trop l'eau, ne tourmente les plantes. Les maraichers ou jardiniers de Paris arroſent pourtant leurs legumes durant tout le jour, & ils ne s'en trouvent pas mal.

Monſieur de la Quintinie défend de ſe ſervir jamais d'eau échauffée & tiéde pour les arroſemens. Il prétend avoir reconnu par expérience, qu'une telle eau eſt funeſte à toutes ſortes de plantes. Cependant quelques curieux s'en ſervent ſans façon.

Si les pluyes étoient groſſes & fréquentes, elles pourroient ſuffire pour certains légumes, tels que ſont les pois & les féves, pour les ſalades, les oignons & autres verdures; mais les artichaux veulent être arroſés abondamment au moins trois fois la ſemaine. Pour ce qui eſt des aſperges, elles n'en ont pas beſoin, parce que l'humidité de l'hiver ſuffit, pour leur faire pouſſer leurs tiges, en Avril & en Mai. Si l'on pouvoit faire couler dans les ſentiers des planches du jardin, par le moyen de quelques canaux ou rigoles, l'eau qui ſortiroit naturellement d'une ſource, ou qu'on tireroit avec la pompe, ou autrement, cette maniere d'arroſer ſeroit beaucoup plus propre & plus utile; parce que l'eau abbreuvant alors inſenſiblement la terre, rafraîchiroit les racines, ſans dégarnir les plantes; la terre ne ſeroit point battue & affaiſſée, comme il arrive, par la chute de l'eau qui tombe de l'arroſoir, & l'humeur préparée pour la production, ne ſeroit point entraînée plus bas qu'il ne faut. Pour arroſer de cette maniere, il faudroit que le jardin eût une pente douce & comme inſenſible; mais comme la plûpart des jardins n'ont pas cette aſſiette, & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de l'arroſoir, il faut avoir ſoin que les trous de la pomme, ou goulot ſoient percés, le plus menu qu'il ſera poſſible. L'arroſoir a cet avantage, qu'on peut par ſon moyen, laver les branches & les feuilles des arbres, qui ſont chargées de pouſſiere, ou infectées de chenilles & autres inſectes.

Au reſte, on ne doit pas épargner les arroſemens, ſur-tout au commencement du printems, pendant tout l'été, & une partie de l'automne. Il faut dans ces différentes ſaiſons, arroſer même les arbres nouvellement plantés, auſſi bien que ceux qui ſont trop chargés de fruit, ou qui ne paroiſſent pas aſſez vigoureux. Quand le ſoleil eſt parvenu au ſolſtice d'été, ou lorſque la chaleur eſt continuelle & exceſſive, il ne faut pas manquer d'arroſer auſſi tous les arbres qu'on a plantés dans les terres ſéches & légéres.

Pour ce qui eſt des eaux qui ſervent aux arroſemens, elles ne doivent avoir aucune mauvaiſe qualité, pour ne pas communiquer à l'arbre un mauvais ſuc, qui donneroit au fruit une ſaveur, ou une

meur déſagréable. Si les chaleurs ſont exceſſives, il faut arroſer juſqu'aux branches de l'arbre, lorſque cela eſt poſſible, afin d'y entretenir l'ouverture des pores & la circulation de la ſéve, qui eſt quelquefois interrompue ; ce qui deſſéche les branches, & fait périr l'arbre. Il faut auſſi déchauſſer, au moins une fois la ſemaine, le pié des pêchers & des abricotiers, y verſer un ſeau d'eau, & remettre enſuite la terre. Cela contribue infiniment à rendre leur fruit plus fondant & plus délicieux. On doit faire la même choſe au printems, lorſqu'il eſt trop froid & trop ſec, & que les arbres ont de la peine à ſortir de fleur. Pour arroſer à propos, il faut connoître le fonds de la terre, & la qualité des arbres & des plantes qu'on éleve, afin de proportionner à leurs beſoins, les rafraîchiſſemens qu'on leur donne.

ARROSOIR, eſt un outil de cuivre rouge ou jaune, & ce ſont les bons ; le rouge vaut mieux. Il y en a de fer blanc & de terre, & ceux-là ſont indignes des grands. Cet arroſoir eſt fait en forme de cruche ; & ſert pour arroſer les plantes ; il doit avoir un ventre capable de tenir au moins un ſeau d'eau, avoir un cou, & enſuite un goulot ou ouverture aſſez grande, par où l'eau entre dans ce ventre ; avoir une pompe, percée en une infinité d'endroits, afin que l'eau ſorte en forme de pluye, & que par ce moyen elle puiſſe humecter doucement la terre, ſans la rendre dure & battue ; avoir enfin une anſe ronde, paſſablement groſſe, autrement une eſpece de manche par où le Jardinier en prend deux, un de chaque main, pour les porter & les vuider.

ARS

ARS, ou ARTS. Membres. Il ne ſe dit guéres que des jambes du cheval, & dans ces phraſes ſeulement : *On a ſaigné ce cheval des deux arts de devant, des quatre Arts.*

ARSENIC. C'eſt un minéral fort cauſtique, & un poiſon fort violent. On en diſtingue de trois ſortes, le blanc, qui eſt tranſparent ; le jaune, qui eſt l'orpiment ; & le rouge, qui eſt le realgal ou le ſandaraque.

L'Arſenic blanc eſt tiré d'une pierre nommée *cobaltum*. On l'appelle ſimplement Arſenic, c'eſt celui qu'on vend chez les Droguiſtes. On parlera des deux autres eſpeces en leur lieu.

Effets violens de l'Arſenic.

Le plus dangereux des trois ſortes d'Arſenic eſt le blanc ; il ne commence ordinairement à faire ſon effet que demi-heure après qu'il a été pris, parce qu'il lui faut quelque tems pour débarraſſer ſon ſel qui eſt enveloppé dans le ſoufre. Alors il cauſe de grandes douleurs, des déchiremens, des inflammations dans les viſceres ; des vomiſſemens violens, des inquiétudes, des convulſions, un abbatement général, & enfin la mort ſi on n'eſt ſecouru.

Remedes contre l'Arſenic.

La graiſſe fondue, & l'huile bûe en grande quantité, le plûtôt qu'il eſt poſſible, ſont fort propres pour embarraſſer & envelopper les pointes de ce ſel brûlant, & pour le faire ſortir par le haut & par le bas ; enſuite il faut prendre du lait en abondance, pour achever d'adoucir la vigueur de ce poiſon.

Vertus de l'Arſenic.

On l'employe pour blanchir le cuivre, l'argent, le leton, & autres matieres métalliques. C'eſt ce minéral qui rend les épingles plus fermes ou moins pliantes en les blanchiſſant. Il conſume & mange les chairs ; on l'applique ſur les cors des pieds, & ſon huile cauſtique ſert à conſumer les chairs baveuſes des playes. On ne doit jamais en donner intérieurement, quelque précaution qu'on ait priſe.

ARSIROLE, ou ARSCIROLE. C'eſt un fruit qui vient de l'aubépine, ou épine blanche, entée ſur un coignaſſier. Ce fruit a la figure d'une pomme pointue ; il eſt fort petit, d'une couleur rouge, d'un goût âpre, ne pouvant être mangé qu'en confiture, ou dans le vinaigre avec du ſel ; on en fait le même uſage que des câpres.

ART

ARTERE. Le ſang eſt porté du cœur dans toutes les parties du corps de l'animal par pluſieurs tuyaux ou vaiſſeaux nommés Arteres. L'Artere pulmonaire porte le ſang du ventricule droit du cœur aux poûmons. L'Artere aorte, ou l'aorte ſimplement, le diſtribue à pluſieurs autres rameaux, pour le porter dans toutes les autres parties tant ſupérieures qu'inférieures.

L'AORTE en ſortant du ventricule droit du cœur, forme un demi-cercle, qu'on nomme la croſſe. De la partie ſupérieure de cette croſſe, partent la ſouclaviere droite, la ſouclaviere gauche, la carotide gauche, qui ſont deſtinées à fournir le ſang à la poitrine, aux bras & à la tête. Chacune de ces Arteres ſe diviſe en pluſieurs autres rameaux.

L'AORTE deſcendante ſert à porter le ſang aux parties inférieures ; elle ſe diviſe en quelques autres, qui produiſent auſſi pluſieurs rameaux. Les plus conſidérables ſont 1°. La céliaque, qui produit trois branches, ſavoir la ſplénique, qui va à la ratte ; la ſtomachique, qui va à l'eſtomac, & l'épatique, qui va au foye. 2°. La meſenterique ſupérieure, qui produit la renale gauche & les deux émulgente. 3°. La meſenterique inférieure ; qui produit les lombaires, qui ſont diſtinguées en ſupérieure & inférieure. 4°. L'Aorte ſe diviſe en deux branches, nommées iliaques. L'iliaque interne fournit des rameaux à la veſſie & à l'anus, on nomme cette derniere hemorroïdale externe. L'iliaque externe, produit la honteuſe externe, elle deſcend le long de la cuiſſe, où elle prend le nom de crurale, juſqu'environ ſa partie moyenne ; enfin elle va fournir par pluſieurs rameaux à la jambe & au pié.

Artere piquée.

Lorſque l'Artere a été piquée, on fait l'opération de l'anevriſme ; alors il faut appeller un Chirurgien habile. Quand on n'en a pas la commodité, on peut ſe ſervir de cette recette, qui ſemble tenir de l'enchantement. Faites griller une féve, mettez-la ſur la piquûre, le ſang s'arrêtera infailliblement. La féve grillée peut ſervir à arrêter le ſang en diverſes occaſions.

ARTICHAUD. C'eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles longues d'un pié ou d'un pié & demi. Elles ſont larges & decoupées profondément, de couleur verte, cendrée ou blanchâtre ; elles n'ont ni épines ni pointes. Au milieu de ces feuilles, il ſort une groſſe tige, qui s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds ; elle eſt canelée, coronenſe & moëlleuſe en dedans ; elle jette pluſieurs rameaux, qui produiſent à leur ſommet une tête écailleuſe & épineuſe. C'eſt cette tête qu'on nomme communément Artichaud, & qui ſert d'aliment. Elle porte une grande fleur, qui a la figure d'un bouquet compoſé d'un grand nombre de fleurons purpurins, evaſés par le haut & découpés en lanieres. Lorſque les fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Sa racine eſt médiocrement longue & groſſe.

On

On diſtingue deux eſpeces d'Artichaud. La prémiere eſt celle qu'on vient de décrire. La ſeconde n'en diffère qu'en ce que ſes feuilles ſont garnies d'épines, & que les écailles de ſes têtes ſont plus dures & plus piquantes. Elles ſont toutes deux cultivées dans les jardins. La prémiere eſt plus commune & plus en uſage dans les cuiſines.

Vertus de l'Artichaud.

Il eſt cordial, ſudorifique, apéritif, reſtaurant, nourriſſant & propre pour purifier le ſang. La racine de l'artichaud cuite dans le vin, bûe, eſt ſouveraine pour la difficulté d'urine, pour la puanteur des aiſſelles, & pour les hidropiques.

Culture des Artichaux.

Les Artichaux ſe multiplient, par le moyen des œilletons que chaque pié pouſſe d'ordinaire tous les ans au printems autour de la vieille racine, & qu'il faut oter dès qu'ils ſont aſſez forts; enſorte qu'on n'en laiſſe en chaque endroit que les trois meilleurs & les plus éloignés. Pour en planter, on fait communément de petites foſſes, creuſes d'un demi pié, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau; & on fait deux rangs dreſſés au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & ſeparée de ſa voiſine par un ſentier d'un grand pié. Ces foſſes ſe font à demi pié du bord de la planche, & en échiquier entr'elles. On met deux œilletons en ligne droite dans chaque eſpace d'environ neuf à dix pouces; il les faut renouveller tous les trois ans, au moins leur couper les feuilles à l'entrée de l'hiver, & les couvrir de grand fumier ſec pendant tout le grand froid; juſqu'à la fin de Mars. Il les faut pour lors découvrir, les œilletonner, ſi les œilletons ſont aſſez forts; ou attendre qu'ils le ſoient devenus au bout d'environ trois ſemaines, ou un mois; les bien labourer & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a ſervi de couverture. On les arroſe raiſonnablement une fois ou deux la ſemaine, en attendant qu'à la fin de Mai, les pommes commencent à ſortir; & c'eſt dès ce tems-là qu'il faut arroſer amplement, c'eſt-à-dire, deux ou trois fois la ſemaine, & continuer pendant l'Eté à une demi cruchée d'eau dans chaque pié, & ſur-tout, dans les terres naturellement ſéches. Ceux qui ſont plantés au printems, doivent porter du fruit l'automne enſuite, s'ils ſont bien arroſés; & ceux qui n'en font point, donnent les prémieres pommes au printems ſuivant, s'ils ſont aſſez forts pour reſiſter au froid de l'hiver. Les Artichaux n'ont pas ſeulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis; ces petits animaux rongent leurs racines pendant l'hiver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les jardins; & il eſt bon de planter un rang de cardes, ou de laitues, entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvant les racines de celles-là plus tendres, s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de faire. Il faut donner pendant le cours de l'année deux ou trois petits labours aux œilletons, ſur tout après la pluye, ou un peu auparavant. Il y a de trois ſortes d'Artichaux, de verts, ou autrement blancs, & ce ſont les plus hâtifs; de violets, qui ont la pomme un peu en piramide; & de rouges, qui l'ont ronde & camuſé, comme les blancs; & les deux dernieres ſortes ſont les plus délicates.

Les gélées étant entierement paſſées, au mois de Mai, on planteta les œilletons, les ayant ſeparés de leur mere, avec le plus de racines que l'on pourra; à cauſe de la facilité de la repriſe; & s'ils ſont forts, ils porteront des pommes dès l'automne ſuivante.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, ſelon la bonté de la terre; car ſi elle eſt ſablonneuſe & legere, il les faudra planter plus drû. Si elle eſt forte, d'autant que les feuilles en viendront plus grandes, & les fruits plus gros, & qu'ils jetteroient plus de regains; auſſi faudra-t-il qu'ils ſoient plantés à plus grande diſtance.

Ils ne veulent autre culture avant l'hiver, que d'être labourés quelquefois, pour empêcher l'herbe d'y venir.

Pendant l'hiver, vous les couvrirez pour les préſerver de la gelée; pour ce faire, l'on s'y gouverne de diverſes façons: les uns après avoir coupé toutes les plantes à un pié près de terre, & raſſemblé ce qui reſte de feuilles, comme on fait la chicorée pour la blanchir, ſe contentent de les bûter en forme de groſſe taupiniere, laiſſant paſſer le haut des feuilles de deux doigts ſeulement, pour ne pas étouffer la plante, & mettent par-deſſus du grand fumier, les preſervant ainſi de la gelée, & empêchant que l'eau des pluyes n'y entre. Les autres font des rayons entre deux rangées, & jettent la terre en forme de dos d'âne ſur les plantes, les couvrant à deux doigts près, comme je viens de dire. Et les autres ne mettent que de grands fumiers autour de chaque plante, & avec cela ne laiſſent-ils pas de leur faire paſſer l'hiver ſans peril: toutes ces trois façons ſont fort bonnes, chacune ayant ſa raiſon.

Vous les bûterez le plus tard que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pourriſſent; mais auſſi, prenez garde que les fortes gelées ne vous ſurprennent, ſi vous en avez beaucoup à gouverner. Si vous voulez avoir du fruit dans l'automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit au printems, pour empêcher de jetter des regains; & dans l'automne, ces forts pieds ne manqueront pas de jetter de belles pommes, pourvû que vous les entreteniez bien de labour, & les arroſiez en leur neceſſité, & auſſi que vous leur otiez les œilletons des cotés, qui tireroient toute la ſubſtance de la plante.

L'hyver étant paſſé, vous découvrirez vos Artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu-à-peu; de crainte que les fraîcheurs ne les gâtent, vû la tendreſſe qu'ils ont, ayant été étouffés dans la terre. Il faudra s'y mettre à trois repriſes de quatre en quatre jours, au bout deſquels vous les labourerez & déchauſſerez bien, les déchargeant de pluſieurs petits œilletons, n'en laiſſant à chaque pié, que trois des plus forts, pour porter du fruit. Vous prenez le teſte l'un après l'autre, par le pié, portant le pouce du coté de la mere racine, on le preſſe contre l'œilleton, qu'on détache & qu'on enléve avec ſa racine. Au reſte, on ne plante que les plus forts, les moyens peuvent ſe mettre en pepiniere, pour mettre enſuite à la place de ceux qui n'auront pas repris; les plus petits ne ſont bons qu'à jetter. Les bons œilletons ſont ceux qui ſont blancs à l'endroit où tiennent les racines. Pour tirer les cardes d'Artichaux, vous vous ſervirez des vieux pieds que vous voulez tuer; car il eſt bon de cinq en cinq ans de planter un nouveau quarré d'Artichaux, à cauſe que la plante a effruité la terre, & ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruits étant cueillis, vous rognerez les plantes à demi pié près de terre, & couperez la tige le plus bas que vous pourrez; les œilletons pouſſeront de trés-grande force, & étant à trois pieds de haut ou environ, vous les lierez avec du grand ſoarte, ſans les terrer beaucoup; puis vous les entourerez avec du grand fumier, cela les fera blanchir.

Vous pourrez les laiſſer juſqu'aux grandes gelées,

que vous cueillirez & ſerrerez dans la cave, ou autres lieux exemts de froid.

La maniere de multiplier les Artichaux par les œilletons, eſt la ſeule qu'on employe ordinairement. Si l'on vouloit pourtant ſe ſervir de la graine qui ſe trouve au fond des pommes, il la faudroit ſemer à plein champ au mois de Mars, ſur couche, ou ſur planche couverte d'un bon pouce de terreau, ayant ſoin de la bien recouvrir avec le rateau après qu'on l'a ſemée. Quand les Artichaux commencent à lever, il faut les ſarcler & les arroſer ſouvent, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés.

Les perſonnes qui n'ont qu'un quarré d'Artichaux, & qui ſont bien-aiſes d'en avoir pendant l'automne, doivent, quand les Artichaux ont leur fruit à peu-près comme un œuf, couper par le pié juſqu'à terre le tiers du quarré, & avoir ſoin d'arroſer; comme la ſaiſon n'eſt pas alors avancée, ils repouſſeront promptement, & fourniront du fruit pendant l'automne.

Differentes maniere d'apprêter les Artichaux.

Artichaux à la poivrade. Prenez des Artichaux qui ſoient tendres, & coupez-les par quartiers; ôtez-en le foin & les petites feuilles, pelez auſſi le deſſus, ne laiſſez que les grandes feuilles, & à meſure qu'ils ſont pelés, il les faut jetter dans l'eau fraiche, pour empêcher qu'ils ne ſe noirciſſent, & qu'ils ne deviennent amers. Quand on les veut ſervir, il les faut mettre dans un plat, ou ſur une aſſiette, en forme de piramide, & les arroſer d'eau. On met auſſi ſur le bord du plat, du poivre & du ſel battus enſemble.

Artichaux frits.

Coupez par quartiers de gros cus d'Artichaux, & après les avoir pelés par deſſus juſques au blanc, faites les morceaux d'un pouce d'épais ou environ, & ayant ôté le foin, & rogné la pointe des feuilles, mettez en même tems les morceaux dans de l'eau, juſques à ce que vous les vouliez frire. Lors il les faudra retirer de l'eau, poudrez-les de farine, puis faites-les frire dans un ſaindoux bien chaud, ou dans de bonne huile, ou dans du beurre à demi roux qui ſoit bien chaud, de ſorte qu'en y trempant un des morceaux le vert ſéche incontinent. Quand ils ſont frits ſuffiſamment ſans être brûlés, il faut les tirer à ſec, les poudrer en même-tems de ſel menu, les arroſer de vinaigre, puis les couvrir de perſil amorti, frit médiocrement dans la poële.

Pour cet effet, il eſt beſoin que le perſil ſoit en brin, bien lavé & bien ſec; puis le mettre legerement dans la poële ſans le preſſer, à plaine main, & le retirer incontinent avec l'écumoire hors de la friture; l'ayant laiſſé égouter, repandez-le ſur les Artichaux.

Artichaux fricaſſés.

Prenez des cus d'Artichaux; après avoir ôté toutes les feuilles & le foin, coupez-les par tranches, ou par quartiers de moyenne groſſeur; faites-les blanchir, c'eſt-à-dire, qu'il leur faut faire prendre quelques bouillons; & les faire cuire preſque à demi dans de l'eau avec un peu de ſel, un brin de ſariette; tirez-les à ſec, & mettez-les dans du beurre à demi-roux, y ajoûtant du ſel, & quelques champignons, ſi vous en avez. Faites-les cuire ſuffiſamment, & ſur la fin, ajoûtez-y un peu de verjus ou de vinaigre, ou une ſauce blanche, avec des œufs & du vinaigre, dreſſez-les peu de tems après, & rapez-y de la muſcade.

Autre maniere d'apprêter les Artichaux.

Prenez des cus d'Artichaux; ôtez le foin, toutes les feuilles, & tout ce qu'il y a de verd; jettez-les en même-tems dans de l'eau, laiſſez-les tremper un quart d'heure; puis changez-les d'eau une fois ou deux. S'ils ſont durs, il eſt bon de leur faire prendre un bouillon ou deux, dans de l'eau avec un peu de ſel, mais ils auront moins de goût. L'on fera cuire les Artichaux dans un plat de terre avec du beurre, du ſel, & un ou deux cloux de geroſle, les tenant couverts; & quand ils ſeront à demi cuits, ajoûtez-y un peu de verjus ou de vinaigre; quelques-uns y mettent du vin & un peu de chaplure de pain; étant cuits rapez-y un peu de muſcade.

Autre maniere d'apprêter les Artichaux.

On ſait que pour préparer des Artichaux, on les fait premiérement cuire à l'eau; quelques-uns y mettent une croute de pain avec un morceau de peau de lard; après quoi on les laiſſe égouter le cu en haut; & quand ils ſont un peu froids & qu'ils ſont maniables ſans qu'ils nous brulent, on les ouvre pour en tirer le foin de dedans, puis on les ſert avec une ſauce compoſée de beurre, de ſel, de vinaigre & de la muſcade.

Autre maniere de faire cuire les Artichaux.

Faites-les bouillir, comme il eſt marqué ci-deſſus; & laiſſez-les bien égouter. Mettez-les enſuite ſur le gril, aſſaiſonnez-les bien, arroſez-les de la meilleure huile d'olive, & lorſqu'ils y ont reſte quelque-tems, ſervez.

Artichaux confits.

Pelez des cus d'Artichaux, n'y laiſſant rien du foin ni des feuilles, & les mettez en même-tems dans de l'eau fraiche. Les en ayant retirés, faites-leur prendre un bouillon, juſques à ce que le foin ſe puiſſe ôter facilement; & l'ayant ôté, mettez-les dans un pot de terre. Sur-tout ajoûtez-y de l'eau bien ſalée, qu'elle ſurnage de trois doigts; quelques-uns y mettent une partie d'eau, & une partie de vinaigre; ajoûtez-y l'épaiſſeur de deux doigts de bonne huile, ou de beurre qui ne ſoit guere chaud; il faut mettre le pot dans la cave ſur un ais, & le couvrir d'un linge double: lorſque l'on veut manger de ces cus d'Artichaux, il faut les tirer avec un bâton, & ne pas mettre la main dans la ſaumure; puis on les faut tremper dans de l'eau depuis le ſoir juſqu'au matin, pour les deſſaler; après cela vous les accommoderez comme des cus d'Artichaux qui ont été ſalés.

Autre maniere d'accommoder des cus d'Artichaux.

Après les avoir tirés de l'eau, mettez-les entre deux ſerviettes, afin qu'ils s'égoutent parfaitement; puis on les met dans un pot, en y ajoûtant du vinaigre, ou du verjus, tant qu'il ſurnage de deux au trois doigts; on y ajoutera du ſel, & le lendemain de l'huile, & on les met dans la cave; mais les Artichaux n'ont preſque point de goût, parce qu'ils l'ont perdu dans le vinaigre.

Les Artichaux peuvent ſe garder quinze jours ou plus, étant cuits dans de l'eau, du ſel & du beurre, enſorte qu'il ſurnage d'un doigt par-deſſus, il n'y a qu'à les faire bouillir enſemble cinq ou ſix bouillons, & les garder dans le beurre.

On peut confire & conſerver en toutes les mêmes façons les cardes d'Artichaux blanchies, & les aſperges; auſſi par exemple: faites cuire à demi les aſperges, couchez-les de leur long dans un vaiſſeau, & ajoûtez-y du beurre, juſques à ce qu'il ſurnage de deux doigts. On les peut garder auſſi toutes crues cinq ou ſix jours, afin qu'elles ſe fanent, puis on les couche dans un vaiſſeau tout de leur long, enſuite couvrez-les de ſaumure, d'huile ou de beurre par deſſ-

ſus, afin de les garder en cet état.

On confit de cette façon les concombres, & le pourpier, deux ou trois jours après qu'ils ſont cueillis; on y peut ajoûter une ou deux muſcades, quelques cloux de geroſle, & du poivre entier; il n'eſt pas abſolument neceſſaire de mettre de l'huile par-deſſus la ſaumure.

Cardes d'Artichaux.

Pour tirer les cardes d'Artichaux, on ſe ſert des vieux pieds qu'on veut ruiner. Il eſt bon de cinq ans en cinq ans d'en renouveller quelque carré, parce que la plante ſe laſſe à la fin de produire, & ne donne que de petites pommes.

Les cardes ſe blanchiſſent en les enveloppant de paille, ou de vieux fumier, ſelon toute leur longueur, excepté la petite extrémité d'en haut, qui doit être à l'air; par ce moyen elles perdent leur amertume, & l'on peut s'en ſervir comme de véritables cardons d'Eſpagne. On commence à les lier vers la mi-Septembre, & on peut en faire uſage quinze jours ou trois ſemaines après.

Les premiers fruits étant cueillis, on coupe les tiges le plus près de terre qu'il eſt poſſible; cela fait pulluler les pieds & jetter quantité d'œillerons qui ſont beaux, lorſqu'ils ſont élevés à trois pieds de haut; il faut les lier avec de la grande paille ſans les ſerrer beaucoup, puis les entourer de grand fumier, par ce moyen ils blanchiſſent. On peut les laiſſer ainſi juſqu'aux grandes gelées. Alors on les arrache pour les mettre dans un lieu, où le froid ne les endommage point.

Cardes d'Artichaux fricaſſées.

On accommode des cardes d'Artichaux, en les épluchant bien, & n'y laiſſant rien que de bon. Cela fait on les coupe par morceaux, & après qu'on les a lavées & blanchies dans l'eau, avec du ſel, du poivre & quelques tranches de lard, on les tire pour être ſervies avec une ſauce faite avec du beurre lié, avec de la farine, du ſel & du vinaigre; ou bien on prend du jus de mouton, dans lequel on les met dans une caſſerole avec de fines herbes, de la moëlle de bœuf hâchée, le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre; étant cuites, on dreſſe ces cardes dans un plat, après y avoir mis un filet de vinaigre.

Autre maniere de les apprêter.

Prenez des cardes bien blanches, coupez-les par morceaux de la longueur de la main, ou environ, ôtez les filets qui ſont dedans & dehors, & après avoir lavé les cardes, liez-les par petites bottes, & faites-les cuire dans un pot avec de l'eau & du ſel, y ajoûtant une mie de pain & un morceau de beurre, afin qu'elles ſoient plus blanches & de meilleur goût; étant bien cuites & égoutées, on les met ordinairement dans une ſauce au beurre aſſaiſonnées de ſel, de vinaigre & de muſcade; on y ajoute auſſi de la chaplure de pain, & quelquefois du fromage de Milan, puis on les fait bouillir.

ARTICLE. Terme d'Anatomie, Jointure, liaiſon des os, dans le corps de l'animal, & principalement des os des mains & des pieds de l'homme.

ARTICULAIRE. Terme de Médecine. Se dit d'une certaine maladie qui afflige & altére particuliérement la ſubſtance des articles.

ARTICULATION. Terme d'Anatomie. *Voyez* ARTICLE.

ARTIFICE. Feux compoſés avec art, ou pour le divertiſſement, ou pour la guerre.

ARTIFICIER. Se dit de celui qui compoſe les feux d'Artifice.

ARTILLERIE. Equipage de guerre qui comprend les canons, les mortiers, les boulets, les bombes, &c. On dit que l'Artillerie a été inventée par un Allemand, en 1354.

ARTIMON. Terme de Marine. C'eſt le Mât qui eſt le plus près de la poupe.

ARTIQUE. Qui eſt du côté du Septentrion. Le pole Artique eſt diamétralement oppoſé au pole Antartique.

ARTISON, ou ARTUSON. Petit ver qui s'engendre dans le bois, & qui le perce avec ſon bec, comme avec un foret.

ARTISONNÉ. Se dit du bois, où il y a pluſieurs petits trous d'Artiſon.

ARTISTE. Se dit d'un ouvrier qui travaille avec eſprit & avec art.

ARTRIQUE. Sorte de plante, propre à guerir les maux articulaires.

ARTRODIE. Terme d'Anatomie. Sorte d'articulation d'os, dans laquelle une cavité ſuperficielle reçoit une tête plate.

ARTRON. Terme d'Anatomie. Jonction naturelle des os, dans laquelle les bouts des deux os s'entretouchent.

ARUM. Eſpece de ſerpentine, dont la tige eſt haute d'une paume, & qui a la graine jaune comme du ſafran.

ARZEL. Terme de Manége. Se dit des chevaux qui ont une marque de poil blanc au pié de derriere, depuis le boulet juſqu'au ſabot.

A S A

ASARINE. Sorte de plante apéritive.

ASARUM. Plante qui eſt propre pour réſoudre les duretés du foye & de la rate.

A S B

ASBESTE. Eſpece de lin fort délié.

A S C

ASCARIDES. Eſpece de vermine qui s'attache au fondement; & des morſures de laquelle on ſe guérit par l'application du blanc raſis.

ASCLEPIAS. Eſpece de plante qui croit ſur les montagnes, & dont les feuilles ſont ſemblables à celles du lierre.

A S N

ASNE, ou mieux ANE. C'eſt un animal trop connu pour en donner ici la deſcription. On ſait qu'il porte des fardeaux très-conſiderables, qu'il aime les chardons, qu'il paît l'herbe, qu'il ſe nourrit d'avoine & de ſon, qu'enfin ſa vie eſt d'environ trente années.

Vertus & qualités.

La chair d'âne eſt bonne à manger. Le lait d'âneſſe eſt pectoral, humectant, reſtaurant & rafraichiſſant. Il eſt plus clair, plus leger & plus facile à digerer que les autres laits: c'eſt apparemment parce qu'il a moins de parties butireuſes & caſeuſes. Il adoucit les humeurs âcres & ſalées qui tombent ſur la poitrine, & ſur les autres parties du corps. Les goutteux ſe trouvent ſoulagés par ſon uſage. Il eſt bon auſſi contre les maladies des yeux qui viennent d'âcretés. Il appaiſe les ardeurs d'urine; enfin il engraiſſe & donne la liberté au ventre.

Le ſang de l'âne pris en poudre eſt ſudorifique, il agit par ſon ſel volatil, la doſe eſt d'une dragme. Sa graiſſe eſt réſolutive. Son urine eſt bonne contre la gale, la goute, la paraliſie & les maladies des reins; on l'applique extérieurement. Sa fiente eſt propre pour arrêter le ſang.

L'ongle du pié de l'âne contient beaucoup de ſel volatil, qui la rend bonne contre les maladies du cerveau, comme l'épilepſie. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme

A S P

ASPALATHE. Sorte de bois qui provient d'un petit arbre épineux, & qui approche du bois d'aloës. On s'en ſert pour donner du corps aux parfums. Il y en a de quatre ſortes : de rouge, de brun, de verd & de pourpre.

ASPERGE. Ceſt une plante potagere, qui vient au printems, & eſt connue de tout le monde ; elle commence à durcir auſſi-tot que la tête commence à s'épanoüir ; l'induſtrie du jardinier en peut faire venir l'hiver, par le moyen de l'échauffement de fumier de cheval nouveau fait.

Les Asperges cultivées jettent une tige, qui a la cime groſſe faite en appointiſſant, laquelle venant à s'ouvrir, jette quantité de rameaux dont les feuilles ſont délées, comme celles du fenouil, mais plus courtes : il en ſort une petite fleur, d'où naiſſent quelques perles, qui ſont vertes d'abord, & qui deviennent enſuite rouges, dans leſquelles eſt la ſemence. Sa racine eſt ſpongieuſe ; d'où ſortent quantité de capillatures, comme à l'ellébore : les aſperges de montagne & de marais ſont en tout ſemblables aux cultivées. Elles croiſſent dans tous les jardins.

Culture des Aſperges.

Les Aſperges ne ſe multiplient que de graine. Elles ſe ſement à l'entrée du printems, comme les autres grains, c'eſt-à-dire, qu'on les ſeme dans quelque planche bien préparée & mêlée de beaucoup de terreaux ; il les faut ſemer aſſez claires, & pour les couvrir de terre ; on les herſe avec la fourche de fer ; cela ſe fait un an après ; ſi elles ſont aſſez fortes, ce qui ſera dans un an, ſi la terre eſt bonne, & bien préparée, ou au moins deux ans après, on les doit replanter, ce qui ſe fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril. Pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & ſeparées d'autant les unes des autres. Si c'eſt dans les terres ordinaires, on creuſe les planches d'un bon fer de béche, mettant ſur les ſentiers ce qu'on enleve de la planche ; & à l'égard des terres fortes & humides, il eſt bon qu'on ne les creuſe point du tout, & au contraire qu'on les tienne un peu plus élevées que les ſentiers ; la grande humidité leur eſt fort contraire. Les Aſperges ainſi ſémées ſont des touffes de racines autour de l'œil, c'eſt-à-dire autour de l'endroit d'où doivent ſortir les montans ; ces racines s'étendent entre deux terres ; pour les réplanter, ſoit en planche creuſe, ou en plante élevée, on donne un bon & grand labour au fond de la tranchée & ſi la terre n'eſt guere bonne, on y met un peu de fumier ; enſuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement, ſur la ſuperficie de la planche dreſſée ; ſans avoir beſoin de leur rogner les extrémités des racines, ou au moins que très-peu. Si on a le deſſein de rechauffer ces Aſperges, quand elles ſeront aſſez fortes, on les eſpace à un pié, ſes unes des autres ; ſi elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les eſpace à un bon pié & demi ; & dans l'un & l'autre cas, on les place en échiquier. Quand elles ſont ainſi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre ; ſi quelques-unes manquent de pouſſer, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui ſe fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant ſoin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroſer quelquefois pendant les groſſes chaleurs, & de les tenir toutes en tout tems bien ſarclées & bien bequillées ; ou bien on marque avec de petits bâtons, les endroits degarnis, & on attend au printems ſuivant à les garnir. Il faut choiſir un bon plant ; celui de deux ans eſt le meilleur ; celui qui eſt plus jeune, ou plus vieux n'eſt pas ſûr. Les touffes dont les filamens ſont longs & menus, ſont préférables aux autres. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre qu'on prend dans le ſentier, parce que bien loin de s'enfoncer, elles s'élevent peu à peu ; on les fume raiſonnablement de deux en deux ans ; on les laiſſe pouſſer les trois ou quatre prémieres années, ſans en recueillir, juſques à ce qu'on voye qu'elles viennent groſſes ; & pour lors on en peut rechauffer autant qu'on en voudra ; ſinon on commencera d'en recueillir, pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, ſans qu'il ſoit néceſſaire de les renouveller ; car tous les ans, à la ſaint Martin, on coupe tous les montans, chaque pié en fait pluſieurs ; on prend de la graine des plus beaux, pour en ſemer, ſi on veut dans le tems ci-devant marqué. Il ne faut pas les couper avant que la graine ſoit rouge ; parce qu'on courroit riſque de les faire avorter. Pour les arracher de la planche de pepiniere, on ſe ſert d'une fourche de fer ; la béche eſt trop dangereuſe pour cette ſorte d'ouvrage, parce qu'elle bleſſeroit & couperoit les petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'eſt-à-dire, un peu avant que les Aſperges pouſſent naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche ; de ſorte que la béche n'aille pas juſqu'à bleſſer ces plantes. Ce petit labour ſert tant à faire mourir les méchantes herbes, qu'à rendre la ſuperficie de la terre meuble ; & à faciliter par ce moyen, non ſeulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril & des roſées de Mai, qui nourriſſent le pié, mais auſſi à faciliter la ſortie des Aſperges. Dans les pays chauds, on peut donner ce labour, ſur la fin de Février, ou au commencement de Mars ; au reſte, il faut conſiderer ſi le tems le permet. Il ne faut pas manquer non plus de mettre ſur les planches, tous les deux ans, l'épaiſſeur de quatre doigts de fumier menu.

Pour avoir des Aſperges de primeur, il faut creuſer profondément les ſentiers qui ſont entre les planches, remplir l'eſpace de grand fumier chaud, & en mettre l'épaiſſeur de deux bons pieds ſur les planches mêmes. Quand les Aſperges commencent à paroître, vous mettrez ſur chaque pié, des cloches que vous couvrirez auſſi de fumier ou de paillaſſons ; pour entretenir la chaleur de vôtre fumier, vous le remuerez de tems en tems : mais ſi vous remarquez qu'il ſoit trop alteré, vous l'ôterez, & en remettrez d'autre à la place. Cette maniere de réchauffer les Aſperges, leur eſt fort dommageable, & elles ne peuvent gueres ſubſiſter après cela, que trois ou quatre ans.

L'ennemi particulier & redoutable des Aſperges, ce ſont des petits pucerons, qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter ; c'eſt particulierement dans les années ſeches & fort chaudes, car dans les autres années, il n'en paroît pas ; on n'a point encore trouvé de remede à ce mal.

Qualités & vertus des Aſperges.

Elles ſont abſterſives, & enſuite fort bonnes contre l'opilation du foye & pour les reins ; elles lâchent le ventre, purgent la poitrine, provoquent l'urine, augmentent la ſemence, & ſur-tout quand elles ſont mangées chaudes dans du beurre ; elles donnent une bonne ſenteur au corps ; mais rendent l'urine puante ; ſi on en mange avec excès, elles cauſent la ſtérilité.

Quiconque mange des Aſperges, en reconnoît auſſi-tot la qualité, qui eſt qu'elles font uriner ; cependant ſi on en mangeoit avec excès & trop ſouvent, la veſſie s'en pourroit ulcerer. Elles guériſſent toutefois la jauniſſe, & appaiſent les douleurs de la ſciatique ; ſa racine fait la même choſe, mais en la portant ſur ſoi, ou beuvant de ſa décoction, elle empêchera de concevoir & d'engendrer ; ſa graine provoque auſſi l'urine, & arrête la diſſenterie ; ſi les chiens viennent à boire de leur décoction, ils en meurent.

L'ASPERGE eſt un fruit délicat & ſain à chacun, & ſur-tout quand elle eſt groſſe & tendre, douce & non trop cuite ; elle rend l'appetit à un malade, s'il en uſe avant le repas, fait uriner, ôte les obſtructions des reins & du foye ; ſa racine appliquée ſur les dents, en appaiſe la douleur ; ſeche & ficelée entre les dents, les déracine ; miſe en décoction & bûe ſouvent, diſſout la pierre & le calcul, fait avoir bonne couleur au viſage, & bonne odeur à tout le corps, excepté qu'elle rend l'urine puante.

La racine d'Aſperges s'employe, comme celle d'ache, dans les bouillons, dans les tiſannes apéritives & dans le ſirop des cinq racines. Celle de l'Aſperge ſauvage eſt un apéritif plus moderé que celle de la cultivée.

Aſperges en ragoût.

Pour en manger, on les met cuire à l'eau dont on les tire pour les laiſſer égoûter, puis on a ſoin de les poudrer de ſel menu. Cela fait, on les arrange dans un plat, on les ſert avec une ſauce au beurre, vinaigre, ſel & muſcade, le tout bien lié.

Aſperges en guiſe de petits pois.

Ayez des Aſperges, coupez-les à petits morceaux, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, paſſez-les à la caſſerole avec du beurre ; après cela mettez-y du lait & de la crême, aſſaiſonnez le tout de ſel, d'un peu de poivre & de fines herbes, & ſi-tôt que vous jugerez que vôtre ragoût ſera cuit, délayez-y deux jaunes d'œufs, avec de la crême de lait, jettez-les dans vos aſperges, & lorſque la liaiſon de la ſauce ſera faite, vous pourrez les ſervir. On ne prend ordinairement pour cela que les plus petites.

Aſperges au jus.

Après avoir rompu vos Aſperges par morceaux, paſſez-les à la caſſerole avec du lard fondu, perſil & cerfeuil, hâchez bien menu, ajoûtez-y une eiboulette que vous aurez ſoin de retirer ; aſſaiſonnez de ſel & de muſcade, & laiſſez cuire à petit feu ; enſuite dégraiſſez, & mettez-y du jus de mouton, & ſuffiſamment du jus de citron.

Aſperges confites.

Prenez les plus petites, coupez-les en pluſieurs tranches, ſaupoudrez-les avec beaucoup de ſel & des cloux de geroſle groſſierement concaſſés, & couchez-les dans un pot de terre plombé, faiſant une couche de ſel, puis une couche d'Aſperges juſques au haut du pot. Il faut que le premier lit & le dernier ſoit de ſel. Enſuite vous le remplirez de bon vinaigre, & vous le tiendrez bien fermé. Lorſque vous en tirerez, il faut que ce ſoit avec une cueiller d'argent ou de bois, & non pas de fer. Prenez garde auſſi que la main ne touche le vinaigre.

Autre maniere de confire les Aſperges.

Ôtez le dur de vos Aſperges, & après leur avoir fait prendre un bouillon, avec eau, ſel & beurre, remettez-les dans l'eau fraiche. Enſuite retirez-les, laiſſez-les égouter, & mettez-les dans un pot avec cloux de geroſle entiers, ſel, citron verd, & moitié eau, & moitié vinaigre ; couvrez-les d'un linge en double, & par-deſſus deux ou trois doigts de beurre fondu. Serrez-les dans un lieu temperé, vous pourrez vous en ſervir à la maniere ordinaire.

Il y en a qui avant que de les confire, & après en avoir ôté le dur, les laiſſent ainſi dans un pot, & les aſſaiſonnent, comme il vient d'être dit.

ASPHALTUM, ou ASPHALTE. Sorte de bitume qu'on tire du lac Aſphaltide, ou mer morte. Il eſt d'un noir luiſant, ſemblable à la poix noire de Stokholm, mais beaucoup plus dur, & d'une odeur beaucoup plus agréable. Les Juifs s'en ſervoient autrefois pour embaumer leurs morts ; & il eſt encore d'un aſſez grand uſage en France, ſoit dans la Médecine, pour compoſer la thériaque, ſoit pour les beaux vernis noirs, qui imitent ſi bien ceux de la Chine. Le Piſaphaltum, eſt un Aſphaltum ſophiſtiqué par le mélange de la poix ; on en découvre la tromperie, par la puanteur & le vilain noir de cette drogue.

ASPHODELE. Sorte de plante dont il y a deux eſpeces ; l'une rameuſe, & l'autre à ſimple tige. L'Aſphodel rameux pouſſe de ſa racine des feuilles ſemblables à celles du porreau ; mais plus longues & plus étroites, du milieu deſquelles s'éleve une tige à la hauteur de trois pieds, ronde, unie, forte, rameuſe, garnie de beaucoup de fleurs à une ſeule feuille découpée en ſix quartiers, blanche, mêlée de rouge. Son fruit eſt rond & charnu, & porte une ſemence brune & triangulaire.

L'autre eſpece d'Aſphodel n'a que la ſimple tige. L'une & l'autre croiſſent aux lieux pierreux & dans les jardins. Elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Leurs racines ſont déterſives, inciſives, propres pour exciter l'urine, pour provoquer les regles, pour nettoyer les vieux ulceres, pour reſoudre les duretés, & pour réſiſter au venin. Dans un tems de famine, on peut tirer la pulpe de cette racine, par le moyen d'un crible, en faiſant tremper & bouillir dans l'eau les navets qu'on y trouve ſuſpendus pour en ôter l'acreté ; on mêle cette pulpe avec de la farine, & on en fait de petits pains. Le pain d'Aſphodel eſt bon & nourriſſant.

L'Aſphodel veut une bonne terre, & une belle expoſition ; il ſe multiplie de plant enraciné en Mars, ou ſur la fin de l'automne.

ASPIC *ou Nard d'Italie.* L'aſpic a quantité de branches dures comme du bois, & comme celles du romarin ; ſes feuilles ſont longuettes, étroites, épaiſſes & copieuſes, plus fortes, plus larges & plus blanches que celles de la lavande. A la cime des branches, naiſſent les fleurs en épis de couleur rouge, avec un long pié quarré & mince, &c. Il nait de lui-même ſur des collines pierreuſes, ſéches, & expoſées au ſoleil, particulierement en Languedoc ; on le ſême auſſi ; on le tranſporte dans les jardins. Il fleurit au mois de Juin & de Juillet ; il eſt apéritif, digeſtif, compoſé de parties ſubtiles. Il eſt bon dans les maladies froides du cerveau, comme dans l'apoplexie, l'épilepſie, la paraliſie, la léthargie & les convulſions. Ses fleurs fortifient l'eſtomac, aſſopiſſent la rate, & échauffent la matrice ; leur décoction dans du vin provoque l'urine, les mois & l'arriere-faix.

ASPIC *d'outre-mer.* Ce n'eſt pas un épi qui naiſſe à la cime du nard ; mais c'eſt la racine qui a la figure d'un épi, parce qu'elle tire ſa nourriture de certains petits fibres, qui ſont attachés à la racine, comme nous voyons dans l'ail & dans les racines du lis. Cet épi eſt de couleur de fer, d'un goût amer, & a une odeur qui n'eſt pas déſagréable. Il nait dans

les montagnes de l'Inde. Il eſt aſtringent, abſterſif, apéritif & fortifiant. Il eſt bon pour digérer les humeurs froides, il provoque l'urine, étant bû; il arrête le flux de ventre, pris avec de l'eau, il ôte le dégoût, les douleurs d'eſtomac, & les ventoſités; il guérit la jauniſſe ou épanchement de bile, & les incommodités des reins, par phlegmes arrêtés; on le met parmi les contrepoiſons; il empêche le poil des paupieres de tomber, le fait revenir plus épais; on le donne avec de la rhubarbe, pour l'empêcher de reiter, & quand on veut guérir les opilations.

ASPIC, *remede ſouverain pour les brebis malades de la peſte.* L'huile d'Aſpic eſt ſouverain contre les maladies des brebis, lorſqu'elles ont des obſtructions qui les font mourir; on prend une plume de poule ou autre animal, qu'on trempe dans l'huile d'Aſpic; on met avec cette plume, de cette huile dans les narines; cette plume ne doit point ſervir pour une autre brebis, ſi la brebis n'avoit point de mal; car elle ſeroit capable de le lui communiquer; ainſi à chaque brebis, il faut une plume particuliere pour frotter le dedans des narines avec cette huile.

ASPIC. *Voyez* LAVANDE.

ASPIC. Eſpece de ſerpent de couleur cendrée, ou rouſſâtre, fort long à proportion de ſa groſſeur, ayant vingt-quatre dents, les yeux fort étincelans, la peau rude, ſiflant d'une maniere horrible, & très-vénimeux. Les yeux de celui qui en eſt mordu ſe troublent, la pâleur ſe répand ſur ſon viſage, & il tombe en ſyncope.

Le meilleur remede contre ſa morſure, eſt de couper l'endroit ſur le champ, ou d'y appliquer le feu. Si l'on peut prendre l'Aſpic, il faut écraſer ſa tête ſur la morſure, délayer ſon cœur & ſon foye dans du vin blanc, & l'avaler. La ſeconde écorce du frêne pilée & bûe dans du vin blanc, eſt auſſi un excellent remede contre ce mal. Les Chirurgiens ont coûtume d'uſer de ſcarifications & de thériaque; & l'on réuſſit ordinairement par ce moyen.

ASS

ASSA-FÆTIDA. Suc gommeux tiré par expreſſion de deux ſortes de plantes qui croiſſent dans la Perſe aſſez près de la mer. La premiére reſſemble au ſaule, & l'autre au tirimale; on exprime de celle-ci le ſuc de la racine qui eſt formée en gros navets; & de la premiére, le ſuc des feuilles & des jeunes branches, lequel on laiſſe épaiſſir & durcir au ſoleil. L'Aſſa-fœtida eſt ainſi nommé, parce que le ſuc de ces navets dont nous venons de parler, eſt d'une puanteur inſupportable, qui participe beaucoup de celle de l'ail. Les Orientaux, & particuliérement les Indiens en font un grand uſage dans les ſauſſes, & trouvent délicieuſe une drogue, que les autres nations ne peuvent ſupporter. On s'en ſert pourtant communément en Médecine, contre les violens accès de la paſſion hiſtérique, contre les ſuffocations de la matrice, & contre les fievres malignes, auſſi-bien que dans la petite verole. On la donne en bol, en pilules, ou en opiat, depuis un ſcrupule juſqu'à un demi gros. Si on la fait infuſer dans le vinaigre, avec l'ail, le ſel & le poivre; & ſi on lave avec cette infuſion la langue du gros bétail, laquelle on aura ſoin de ratiſſer auparavant, on les préſervera de la contagion, & on guérira l'eſpéce d'abcès qui ſe forme à la racine de la langue. Ce remède eſt ordinaire auſſi aux Maréchaux, pour guérir les tumeurs & les abcès qui ſurviennent aux chevaux. Il eſt bon, en tems de contagion, de mettre un morceau d'Aſſa-fœtida dans un trou qu'on fera dans l'auge, ou au ratelier des étables & des écuries, ou de frotter les auges avec l'infuſion précédente. On peut tirer la teinture d'Aſſa-fœtida, avec le vin tartariſé; on en donne une cuillerée dans les maladies hiſtériques.

ASSOCIÉS dans le négoce. *Maniere & ordre que doivent tenir deux Aſſociés en leurs affaires.*

La premiére choſe que doivent avoir deux Aſſociés, eſt l'amitié & la déference l'un pour l'autre; car c'eſt d'où dépend tout le bonheur, ou le malheur de leurs affaires communes. La déference procede de l'amitié, reſpective, que des Aſſociés ont l'un pour l'autre ſans laquelle ils n'agiſſent qu'avec déſordre & confuſion; parce que la déference, qui eſt entr'eux, fait qu'il ne s'entreprend rien ſans l'avis & ſans le conſentement mutuel de l'un & de l'autre, & cette bonne intelligence fait qu'ils travaillent & agiſſent chacun en particulier pour le bien commun de la ſocieté. Au contraire, s'il n'y a point d'amitié ni de déférence entre les Aſſociés, ils ne s'accorderont jamais bien enſemble, en toutes les entrepriſes qu'ils font pour leur négociation, & ils n'y réuſſiront jamais. La raiſon en eſt, que ſe contrariant toûjours l'un l'autre, & ne faiſant jamais rien de concert, ils ne ſavent ce qu'ils font; & l'un défait ce que l'autre a fait; ainſi toutes leurs affaires vont en déſordre & en confuſion.

La ſeconde choſe à obſerver, eſt de ſi bien régler les choſes par l'acte de ſocieté, que rien ne puiſſe alterer l'amitié & la bonne intelligence, qui doit être entr'eux. Pour cela j'eſtimerois à propos qu'ils vécuſſent chacun en leur particulier; parce que rarement les femmes s'accordent enſemble, ſur les heures du manger, & ſur la qualité des viandes, dont chacune d'elles voudroit avoir le choix.

La troiſiéme eſt, de prendre une bonne & ferme réſolution, que quelques differens qui ſurviennent pendant le tems de la ſocieté entre leurs femmes, cela ne ſera pas capable de rompre, ni d'alterer l'amitié & la bonne intelligence, qui doit être entre eux; car il eſt vrai de dire, que la plûpart des ſocietés finiſſent avant le tems de leur échéance, par le caprice & la méfintelligence des femmes, dont bien ſouvent les maris veulent, par une ſotte complaiſance, prendre inconſidérément le parti.

Le quatriéme, eſt de partager entre eux les choſes à quoi ils doivent être employés, tant en l'achat, qu'en la vente des marchandiſes, à tenir la caiſſe & le livre de raiſon, & à regarder à quoi l'un & l'autre ſeront plus propres.

Celui qui eſt d'une humeur active, eſt plus propre à l'achat & à la vente, que non pas celui qui l'eſt moins, & qui aime le repos; c'eſt pourquoi le plus actif des deux Aſſociés, doit être employé à l'achat & à la vente des marchandiſes, & l'autre à tenir le grand livre de raiſon & la caiſſe; parce qu'ayant moins de feu, il eſt plus ſage & plus moderé en la conduite des affaires ſédentaires, que s'il avoit plus d'activité.

En effet, c'eſt ſur la conduite & le bon ordre de celui qui tient les livres & la caiſſe, d'où depend tout le bonheur de la ſocieté; & cet ordre conſiſte à tenir des livres ſans confuſion, de ſavoir en un moment ce qui eſt dû & ce que l'on doit, & à faire bien ſolliciter ſes dettes. Le plus important de tout, eſt le gouvernement de la caiſſe, parce que tout dépend de là. Cet ordre ne conſiſte pas ſeulement à recevoir & payer, cela eſt bien aiſé; mais celui qui la gouverne, doit avoir bien d'autres ſoins, d'où reſulte tout le bonheur, ou le malheur de la ſocieté; c'eſt pourquoi il doit veiller particuliérement à deux choſes:

La premiére, qu'il y ait toûjours ſuffiſamment d'argent en caiſſe pour payer les lettres de change, que leurs correſpondans & manufacturiers tirent ſur eux, & les billets qu'ils auront pour les lettres que

l'on a fournies ; ou, s'ils tiennent des manufactures, pour argent prêté, pour acheter les matieres qui y ſont propres, pour ne pas faire ceſſer le travail des ouvriers ou l'argent ne doit jamais manquer.

La ſeconde ; de faire ſolliciter les débiteurs ; parce que ſi l'argent de la caiſſe s'eſt écoulé par les payemens, qui ont été faits pour l'achat des marchandiſes, il faut qu'il revienne, & qu'elle ſe rempliſſe par le moyen de la vente qui s'en fait, l'argent étant un mouvement perpetuel d'écoulement & de retour.

Enfin, celui qui tient la caiſſe, eſt comme un bon pilote, qui doit prévoir tous les orages qui peuvent ſurvenir pendant le cours de la ſociete, particulierement quand on tient des manufactures de marchandiſes ſujettes à la mode, comme des étoffes façonnées qui ſont au caprice du monde, dont le debit ne ſe fait pas toûjours en tout tems : par exemple, ceux qui font commerce de draps d'or, d'argent & de ſoye façonnés, & de points de France, s'il ſurvient des deuils cauſés par la mort des Princes & des Rois, la vente ceſſe, & il ne faut pas laiſſer de payer ce que l'on doit & d'entretenir les manufactures, qui ne doivent pas ceſſer pour cela. C'eſt un tems bien fâcheux pour ces ſortes de Négocians ; car les marchandiſes demeurent ſans mouvement dans le magazin. Les debiteurs qui ſont marchands en detail, ne peuvent payer ce qu'ils leur doivent, parce que le commerce a auſſi ceſſé ; & leurs creanciers veulent être ſatisfaits, ainſi la caiſſe demeure ſtérile & ſans fonds. Quand ces tems-là arrivent, c'eſt à celui qui tient la caiſſe d'avoir des reſſources pour trouver de l'argent. Il y en a de trois ſortes ; la prémiere, ceux qui doivent à la ſocieté ; la ſeconde, la place ; la troiſiéme, les amis particuliers. Il ne faut pas faire beaucoup d'état des debiteurs, parce qu'ils ne peuvent pas payer par la même raiſon de ceſſation de leur commerce ; c'eſt un tems où ils doivent être traités doucement, pour ne les pas réduire à faire faillite. Le credit de la place eſt incertain, parce qu'il dépend du caprice des hommes, ainſi il ne faut pas tout-à-fait s'y attendre. La plus grande reſſource eſt celle des amis particuliers, puiſſans en argent, qui n'en refuſent pas, quand ils y trouvent leur ſureté.

Toutes les conſiderations ci-deſſus repréſentées, que doit avoir un Caiſſier pour la maintention du commerce, l'obligent à pourvoir de bonne heure à toutes choſes pour n'être pas ſurpris, & pour cela l'ordre qu'il doit tenir, eſt d'avoir toûjours devant les yeux un carnet ou bilan des debiteurs & créditeurs de la ſocieté, à l'effet de connoître l'état des affaires, ſoit pour ſolliciter les dettes actives, ou pour renouveller les billets des paſſives, lorſque le tems du payement eſt échû ; & en cas que le fonds manque, il faut être diligent dans l'un & dans l'autre, & prendre ſoigneuſement garde ſi ceux à qui on a prêté les marchandiſes, ſont ponctuels au payement, & s'ils ſont ſages & prudens dans leur négociation, pour ne pas s'engager imprudemment à leur trop prêter ; car il eſt important de connoître le ſujet ſur lequel on agit. Celui des Aſſociés qui a la caiſſe en gouvernement, doit ſavoir que, s'il eſt négligent à la ſolliciration des dettes actives, il fait deux notables préjudices à la ſocieté, qui ne ſe peuvent réparer. Le prémier, qu'un marchand eſt bon aujourd'hui, & ne l'eſt peut-être pas demain, & qu'il peut faire faillite, par quelque diſgrace imprévûe, qui emporte une partie du profit qui peut avoir été fait par la Compagnie. Le ſecond, que n'ayant point d'argent en caiſſe, il en faut emprunter, & les gros interêts que la compagnie paye, achevent d'abſorber tout le profit, & bien ſouvent le fonds capital.

La cinquiéme choſe que doivent avoir de bons Aſſociés, eſt la fidelité, qui conſiſte à ne point tirer d'autres avantages, que ceux qui ont été convenus entr'eux par l'acte de ſocieté, que toute leur induſtrie & leurs ſoins, n'ayent pour but que le profit & l'avantage commun de la ſocieté ; c'eſt à quoi s'obligent ordinairement des Aſſociés par le dernier article de l'acte de ſocieté, ainſi que l'on peut voir dans les formulaires qu'on employe en ces occaſions.

La ſixieme choſe, eſt de tenir les livres en partie double, s'il ſe peut ; car comme ils auront à tirer & remettre des lettres de change en pluſieurs endroits, il ſera plus facile à donner rencontre de toutes les parties, & de tenir des comptes en participation, c'eſt-à-dire des ſocietés anonymes, ainſi qu'il a été expliqué ci-devant, des marchandiſes genérales ou particulieres, de chaque nature de marchandiſes, des profits & des pertes, & de caiſſe, ainſi il n'y aura point de confuſion dans leurs affaires.

Ils connoîtront par les comptes qu'ils tiendront de chaque nature de marchandiſes dont ils feront commerce, celle qui leur donnera plus de profit, afin de pouvoir déliberer, s'ils en continueront le négoce ou non.

Par le compte des profits & des pertes, ils auront connoiſſance en un moment de tous les interêts, changes & autres frais qu'ils payeront depuis un inventaire juſqu'à l'autre ; comme auſſi de ceux qu'ils auront reçûs, & des profits qu'ils auront faits ſur les marchandiſes vendues pendant ledit tems : ce compte étant celui qui rend raiſon des profits & des pertes qui ſe font dans le commerce.

Les livres doubles ne ſont pas ſi difficiles à tenir que l'on penſe, pour peu qu'on s'y applique, on les tiendra fort bien. Quatre livres ſuffiſent :

Le prémier, eſt le journal ſur lequel ſont écrits les achats & les ventes qui ſe font journellement, les parties reçûes & payées, les traites & remiſes des lettres & billets de change, & autres payables à ordre, ou au porteur ; & généralement tout ce qui ſe fait dans le commerce.

Le ſecond, eſt le livre extrait, ou de raiſon, ſur lequel l'on porte en débit & credit toutes les parties, qui ſont écrites ſur le journal.

Il y a un troiſieme livre, que l'on appelle ſecret, ſur lequel les aſſociés écrivent le fonds capital de la ſocieté ; mais depuis la nouvelle ordonnance, j'eſtime qu'il eſt inutile, puiſque par l'article prémier du titre trois, il eſt dit que *Les Négocians tant en gros qu'en détail, auront un livre qui contiendra tout leur négoce.*

Les Négocians, particulierement ceux qui font le commerce en gros, tiennent des livres des copies des lettres, qu'ils écrivent à ceux à qui ils ont affaire, concernant le négoce ſeulement. Cela eſt conforme au ſeptiéme article dudit titre trois de l'Ordonnance ; qui porte que *Tous Négocians & Marchands, tant en gros qu'en detail, mettront en liaſſe les lettres miſſives qu'ils recevront, & en regiſtre la copie de celles qu'ils écrivent.*

La diſpoſition de cet article, eſt pour faire ceſſer tous differens entre Négocians, parce que leur négociation ſe fait ordinairement par les lettres, qu'ils s'écrivent reſpectivement les uns aux autres ; & quand il arrive quelque difficulté entre eux, & que l'un demande la repréſentation des lettres qu'il lui a écrites, touchant quelque commiſſion d'achat & de vente de marchandiſes, ou bien de traites de lettres de change, s'il refuſe de les repréſenter, en diſant qu'elles ſont perdues, parce qu'elles ſerviroient de conviction & de preuve contre lui, celui qui en demande la repreſentation, ayant un livre de copie de lettres dans

Pour les femmes, elles ſont peu ſujettes à l'Aſthme; lorſqu'elles en ſont attaquées, elles en guériſſent plutôt que les hommes; & ſi les ordinaires ſont arrêtés, on les ſeignera du pié. Les autres qui ſeront à la fleur de leur âge, feront tirer du ſang de fois à autre, & on ſe purgera de tems en tems avec des pilules d'aloës, d'agaric, ou de rhubarbe en ſe mettant au lit ou à table pour ſouper, ou le matin; elles prendront ſix dragmes de diaphenic, dans un verre de décoction de polipode, de jour à autre; elles ſe feront donner de lavemens compoſés de cette maniere: Prenez le bouillon d'un vieux coq, demi once d'aloës en poudre, quatre cuillerées d'huile commune, une pincée de ſel commun, deux onces de miel, & mêlez le tout enſemble. Sinon faites diſſoudre quatre onces de miel commun dans une chopine d'oxicrat. Si le mal eſt conſidérable, il eſt à propos de n'employer dans chaque lavement, qu'un demi ſetier de décoction émolliente, dans laquelle on delayera une once de lenitif fin, ou de diaphenic, & trois onces de miel mercurial. Si la décoction étoit plus ample, les inteſtins ſeroient trop remplis & ſe gonfleroient de telle ſorte, qu'ils empêcheroient le diaphragme de s'applanir, & rendroient la reſpiration encore plus difficile. Enſuite pour entraîner les humeurs, on pourra ſe ſervir de vomitifs, ſi néanmoins le malade peut les ſupporter. Vous donnerez l'émétique ſoluble depuis trois juſqu'à ſix grains; le vin émétique depuis deux onces juſqu'à trois. La doſe des feuilles vertes de tabac, eſt d'une once ſeulement. Deux ou trois jours après le vomitif, il faut prendre les pilules purgatives, ou la médécine ſuivante: faites infuſer trois gros de ſéné, & un gros & demi de ſel végétal, pendant douze heures ſur les cendres chaudes dans ſix onces d'eau de tuſſilage, & quand vous aurez paſſé l'infuſion, faites-y diſſoudre deux gros d'électuaire de diacartame, & trois gros de vin émétique. Cette médécine ſe prend le matin ſeulement, à moins que le mal ne ſoit très-violent; car en ce cas-là, on peut la prendre à toute heure. Au reſte il en faut regler la doſe à proportion des forces & de l'âge du malade. Ceux qui ne pourront pas ſupporter les vomitifs ſe ſerviront de cette médécine, & la réitéront autant de fois qu'il en ſera beſoin; ou s'ils ont un beſoin preſſant de ſe dégager l'eſtomach, ils ſe chatouilleront le matin à jeun, le goſier avec la barbe d'une plume trempée dans de l'eau mêlée d'un peu d'eſprit de ſouphre; ce qui les fera vomir ſans effort violent.

Ils uſeront ordinairement d'une tiſanne faite avec la racine de guimauve, le chiendent & la regliſſe, & ils y pourront mêler quelque ſirop convenable.

L'on fera tirer par le nés, les matins en ſe levant, du jus de poirée, mêlé avec du jus de feuilles de ſureau, & avec demi dragme de noix muſcade rapée. Quelquefois on leur fera uſer de thériaque mêlée dans un verre d'eau de ſcabieuſe, ou demi once de thérébentine avalée dans un œuf, & quelquefois le ſoir un julep, ainſi compoſé:

Prenez du ſel armoniac une dragme, des ſemences ou grains de creſſon alenois, & des poûmons de renard préparés; de chacun une once, & de ſafran, quatre grains; tout cela réduit en poudre, ſera délayé dans ſix onces d'eau miellée, pour en faire deux priſes, ſoir & matin.

Dans une ſoif preſſante, l'on donnera de l'eau d'orge ſucrée, ou un peu de ſuc de reglиſſe pour tenir dans la bouche; ſinon l'on leur fera uſer de la boiſſon ſuivante:

Prenez environ une poignée de cloportes, vulgairement appellés *Pourceaux de ſaint Antoine*, que vous envelopperez dans un linge, en maniere de petit ſachet. Faites-les tremper dans une pinte de vin blanc, au bout de quatre heures, donnez-en à boire par intervalles un demi verre à la fois.

L'on ne donnera pas au fort de l'accès des remedes violens. Les ſuivans y ſeront propres.

Prenez un pourreau bien lavé, & bien blanc, hachez-le bien, & le mêlez avec deux onces de beurre frais, une once & demi de ſucre, & un jaune d'œuf; faites-les infuſer l'eſpace d'une heure, & donnez-en de la groſſeur d'une muſcade à la fois.

Sinon, dans trois onces d'eau d'orge, mêlez demi once de ſucre, cinq grains de ſafran en poudre, & faites-en avaler de petites gorgées à la fois.

Dans le fort de l'accès, ſi l'on voyoit un péril évident, l'on appliquera un cautére ſur le creux de l'eſtomac, ou des ventouſes aux épaules & aux cuiſſes; ou l'on fera des frictions & des ligatures aux extrémités, ou un cautére au bras & à la jambe.

Dans les accès ordinaires, on prendra du maſtic, de l'encens, du ſtorax, du ſoufre vif, une dragme de chacun, réduits en poudre & mêlés avec un jaune d'œuf, & une dragme de thérébentine; l'on en fera une pâte, dont on attachera un peu au bout d'un bâton; & après y avoir mis le feu, l'on en recevra la vapeur & la fumée par la bouche.

Sinon l'on compoſera cette recepte, pour en prendre ſoir & matin: dans cinq pintes de bon vin, mettez cinq quarterons de miel, une once & demi de tabac en poudre, trois onces de polipode concaſſé, & autant de racine d'enula campana, de laquelle on ôtera le cœur. Faites tremper le tout enſemble pendant huit jours, enſuite paſſez-le par une chauſſe d'hypocras, ou par un linge un peu ſerré. Enfermez cette liqueur dans une bouteille bien bouchée, & donnez-en ſix onces à chaque fois. Ou bien prenez un quarteron de feuilles de tabac, faites-les bouillir dans trois chopines d'eau, juſques à moitié, que vous les couletez, & dans la décoction, ajoutez une livre de ſucre; puis remettez-la ſur le feu, & la laiſſez cuire en ſyrop. La doze ſera d'une once, avec un verre d'eau miellée.

L'on defiendra les maſticatoires, mais non pas de fumer de la ſauge, ou du tabac. On defiendra auſſi de manger des choſes groſſieres, des viandes indigeſtes, de boire froid, ou de grands coups à la fois.

L'uſage de la décoction de gayac, eſt ſouveraine contre cette maladie; l'on en pourra prendre un verre le ſoir & le matin.

Si l'oppreſſion ne diminue pas, vous donnerez le looch ſuivant, pour faciliter l'expectoration.

Autres remedes de Chimie contre l'Aſthme, la phtiſie & les autres maladies du poûmon & de la poitrine.

Souphre tiré du cinabre d'antimoine, la doſe eſt depuis deux juſques à huit grains.

Huile de brique appliquée extérieurement.

Fleur de ſouphre, la doſe eſt depuis 10. juſques à 30. grains.

Cinabre, la doſe eſt depuis deux grains juſques à douze.

Teinture de Mars tirée par le ſel armoniac, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſques à vingt.

Æthiops minerales, la doſe eſt depuis deux grains juſques à douze.

Magiſtere de ſouphre, la doſe eſt depuis ſix juſques à ſaize grains.

Baume de ſouphre, la doſe eſt depuis une goutte juſques à ſix.

Divers autres remédes contre l'Aſthme.

Commencez la guériſon par faire vomir, puis donnez d'un ſyrop compoſé de tabac vert & de paſ-

d'âne, de chacun également; cuiſez dans de l'eau à la reduction de deux tiers, puis faites un ſirop avec du ſucre, ſelon l'art. La doſe eſt de quelques cuillerées par jour.

Item, prenez d'huile de vitriol dulcifié, & d'huile d'anis de chacun également. La doſe eſt de quelques gouttes.

Item, prenez d'écorce de gaiac groſſiérement pilée, faites-la bouillir dans trois pintes d'eau, juſqu'à ce qu'elle devienne de couleur de vin clairet; on en boit quinze ou vingt jours.

Item, tirez le ſuc de brione par expreſſion, clarifiez-le, ſelon l'art; prenez de ce ſuc une once, & d'eſprit de vitriol un gros. La doſe eſt d'un gros dans du vin blanc.

Item, calcinez du vitriol d'Hongrie au grand air, à l'abri de la pluye, pendant ſix mois ou un an; il blanchira, mettez-en une once dans un ſeau d'eau: laiſſez-la un jour & une nuit; filtrez-la, & beuvez-en à votre ordinaire.

Item, prenez tous les jours douze ou quinze gouttes de baume du Perou détrempé dans un jaune d'œuf cuit mollement; puis donnez-le dans un bouillon de volaille.

Nota, ce même baume guérit la diſſenterie, les fiévres venant d'obſtruction, la douleur des reins, la corruption des humeurs, les vapeurs qui viennent de corruption, les indigeſtions d'eſtomac, reſtitue la digeſtion & l'appétit, guérit les affections de la matrice, conſerve la jeuneſſe; & en prenant pendant un mois un gros, il guérit de la pierre.

Item, pour la boiſſon ordinaire. Prenez de gingembre une once, d'eau de fontaine cinq livres, cuiſez le tout à diminution d'une livre, puis ajoûtez-y une cuillerée de ſucre & autant de miel.

Item. Prenez de la ſauge ſéche, en poudre, de ſucre candi pilé, de chacun deux onces; faites-les bouillir dans un pot de vin blanc pendant une heure à petit feu, paſſez-les par un linge. La doſe eſt de deux cuillerées le matin, & autant en ſe couchant.

Item. Prenez de racine de grande conſoude, deux onces, une groſſe poignée de ſeigle, de miel de Narbonne, quatre onces; faites-les bouillir en trois pintes d'eau, que vous réduirez à deux; puis ajoûtez-y le ſyrop ſuivant.

Prenez du ſucre en poudre, quatre onces; fondez-le ſeul, ajoûtez-y de fleur de ſoufre une once, & mêlez-le bien ſur le feu; verſez-le promptement dans un baſſin de cuivre, & il durcira comme un métail rouge; pulveriſez-le chaudement, & mêlez-y ſix blancs d'œufs durs; mettez-le dans un linge ſuſpendu à la cave, il ſe réſoudra en huile jaune. La doſe eſt de demi cuillerée dans deux pintes de tiſanne.

Item. Prenez d'ellébore blanc un gros, faites-le cuire dans du vin juſqu'à ce qu'il ſe ramoliſſe; pour lors vous le tirerez, & en jetterez le vin; mettez infuſer cette racine dans du vin, pendant une nuit, il faut que le vin ſoit chaud. Le matin on boit ce vin; ſi on le veut fort, on exprime doucement la racine; on donne de ce vin un gros, & on réitere. Il eſt bon auſſi contre la folie.

On prépare encore l'ellébore d'une autre maniere. Prenez d'ellébore blanc deux gros, infuſez dans ſix onces de bon vin blanc, vingt-quatre heures, la doſe eſt d'une cuillerée; il fait vomir doucement la pituite; & lâche le ventre en même tems; il ſert à pluſieurs infuſions. *Nota*, une demi cuillerée de ce vin ajoutée aux laxatifs, purge ſans faire vomir.

Autre remède contre l'Aſthme, & pour fortifier la poitrine.

Prenez de ſoufre en canon, trois livres; mettez-les entieres dans un pot neuf avec quatre pots d'eau bouillante ſur le feu; faites-les bouillir environ un quart d'heure, jettez de l'eau par inclination, reverſez de l'eau bouillante, & faites encore comme je viens de marquer ci-deſſus, réiterant juſqu'à dix fois, ou même douze de ſuite; à la derniere fois, ayant auſſi ôté l'eau par inclination, vous tirerez le ſoufre du pot, & le mettrez dans un autre bien net & bien ſec; bouchez-le avec du papier, & mettez-le avec le pain au four pendant une heure & demi ou deux heures, le ſoufre ſe réduira en huile; tirez le pot du four, & laiſſez-le refroidir; puis ayant caſſé le pot, vous en tirerez le ſoufre, que vous pilerez dans un mortier, & le paſſerez dans un tamis très-fin.

Pour l'uſage, vous en prendrez deux ou trois cuillerées combles; mettez-le ſur une aſſiette de fayance, & par deſſus une cuillerée & un quart de ſucre roſat en poudre; faites-en une pâte avec quelques goutes d'eau, & prenez-en à jeun la groſſeur d'une noix médiocre, & le ſoir une heure avant que de manger: le ſoufre ne doit avoir aucune odeur. Ce remede eſt excellent contre l'Aſthme, & tient le ventre libre, & purge inſenſiblement la bile.

Item, Prenez feuilles d'hiſſope, ſcabieuſe, méliſſe, lierre de terre, fleur de ſauge ou muguet par égales portions. Faites infuſer le tout dans du vin blanc, & ajoûtez ſur un demi ſetier de cette infuſion, deux onces d'eau de vie avec un peu de miel, & donnez-en une cuillerée à la fois au malade, pluſieurs fois le jour. Si vous y mêlez une goûte d'eſprit de ſoufre, elle ſera plus ſouveraine.

Autre. Prenez deux ou trois figues de carême, faites-les tremper dans de l'eau de vie, & faites-les manger au malade le matin lorſqu'il eſt à jeun.

Voyez dans l'article des ſirops, la compoſition d'un ſirop qui eſt bon pour les Aſthmatiques.

Regime que doivent garder les Aſthmatiques.

Les Aſthmatiques doivent ſe nourrir de viande de bon ſuc, & de facile digeſtion, éviter les viandes groſſieres, & celles qui peuvent engendrer beaucoup de flegme & de ventoſités, ne boire guéres de vin, fuir les brouillards & les lieux marécageux.

ASTHMÉ. C'eſt un terme de Fauconnerie, qui ſe dit d'un oiſeau pantois, qui a le poûmon enflé, & qui ne peut avoir ſon haleine.

ASTRAGALE. Terme d'Architecture. Ornement en forme de baguette. Il eſt ſouvent taillé en petites boules, ou en grains de chapelets enfilés. Cet ornement ſe place aux corniches, aux architraves & aux chambranles; & c'eſt ce qu'on appelle ordinairement talon.

ASTRINGENT. C'eſt un terme de Médecine, qui ſignifie ce qui a la vertu d'aſtreindre, de reſſerrer & de rendre les pores plus petits.

Aſtringent pour arrêter le ſang d'une playe ou du nés.

Prenez l'extrémité des ortïes les plus tendres, que vous froiſſerez entre les doigts, ou dans un mortier, & appliquez-les ſur la playe; le ſang s'arrêtera auſſitôt.

Autre Aſtringent.

Prenez ſaponaria, pilez-la & mettez-la infuſer en eau commune & un peu d'alun pendant douze heures, ajoûtez-y un jus de citron, & baſſinez de cela la partie que vous voulez retreſſir. *Voyez* PLANTES. REMEDES.

ASTROLABE. Inſtrument aſtronomique, qui eſt un plan ſur lequel ſont décrits pluſieurs cercles, ſervant à obſerver la hauteur, la grandeur, le mouvement & la diſtance des Aſtres.

ASTROLOGIE judiciaire. C'eſt une ſcience conjecturale, qui enſeigne à juger des effets & des influences des aſtres, & à prédire les évenemens par la ſituation des planetes & par leurs differents aſpects. Cette ſcience eſt trompeuſe, & n'a aucun principe qui ſoit probable. Les Aſtrologues ont emprunté des Aſtronomes, la diviſion du zodiaque en douze ſignes, & la figure de ces ſignes. Ils ne s'en tiennent point à ce qui eſt de certain, ils ſuppoſent quelques principes : Que le printems eſt chaud, humide & ſanguin ; que l'été eſt chaud, ſec & colerique ; que l'automne eſt froid, ſec & mélancolique ; que l'hiver eſt froid, humide & flegmatique.

Ils prétendent que les ſignes du belier, du lion & du ſagittaire ſont de la nature du feu, chauds, ſecs, maſculins, diurnes & orientaux.

Les ſignes du taureau, de la vierge & du capricorne, ſont de la nature de la terre, froids, ſecs, feminins, nocturnes & méridionaux.

Les ſignes des gemeaux, de la balance & du verſeau, ſont de la nature de l'air, maſculins, diurnes & occidentaux.

Les ſignes de l'écrevice, du ſcorpion & des poiſſons, ſont de la nature de l'eau, froids, humides, aquatiques, féminins, nocturnes & ſeptentrionaux.

Pour ce qui eſt des Planetes, ſelon eux Saturne eſt ſec, froid & terreſtre.

Jupiter eſt chaud, humide, temperé, aëté, bénin & ſanguin.

Mars eſt chaud, ſec & malin.

Le Soleil eſt chaud, ſec, bénin ; il donne la vie & la lumiere à toutes les vertus naturelles.

Vénus eſt froide, humide, temperée, bénigne & flegmatique.

La Lune eſt froide, humide & aqueuſe.

Mercure eſt changeant & inconſtant ; il prend la nature & la commune diſpoſition des autres planetes, avec leſquelles il eſt en aſpect ou en conjonction, bon avec les bons ; mauvais avec les méchans ou malins ; il ne fait qu'augmenter la force des autres.

C'eſt ſur de pareils principes qu'eſt fondée toute la ſcience des Aſtrologues & des faiſeurs d'almanac. Il eſt viſible que ces fondemens ne ſont qu'un ſable mouvant, puiſque les qualités qu'on attribue aux ſignes & aux planettes ne dependent que du nom qui leur a été donné par hazard, & de l'imagination des premiers inventeurs de l'Aſtrologie.

Voici cependant de quelle maniere les Aſtrologues s'y prennent pour prédire ce qui leur plait.

Exemples de prédictions des Aſtrologues.

Saturne en conjonction avec Jupiter, dans les ſignes chauds, cauſe une grande ſéchereſſe, durant pluſieurs jours, avant & après la conjonction, & dans les ſignes humides, de continuelles inondations d'eau & déluges particuliers ; parce qu'ils demeurent longtems enſemble par la lenteur de leur mouvement.

La Lune en conjonction, quadrat ou oppoſition avec Saturne dans les ſignes humides, rend le jour nebuleux & froid, ſelon la nature du ſigne ; & ſi la Lune, en quittant Saturne, vient en conjonction, quadrat, ou oppoſition avec le Soleil, il s'enſuit une grande & notable mutation de l'air, ſur-tout ſi les planettes ſupérieures ſont en oppoſition, quadrat, ou ſextil diſpoſés à cela.

Ces prédictions ne regardent que le bon & le mauvais tems. En cela peut-être les Aſtrologues pourroient être aſſez heureux pour ne pas s'éloigner extrémement de la verité ; mais ils oſent aller plus loin. Ils prétendent connoître la bonne ou mauvaiſe fortune des hommes, leurs inclinations, leurs maladies, en étant inſtruits de l'heure & du jour de leur naiſſance. C'eſt pouſſer la fourberie bien loin ; cependant il s'eſt trouvé dans tous les ſiecles, des hommes aſſez foibles pour ajoûter foi à l'impoſture des Aſtrologues. Ce qui leur donne du crédit, c'eſt qu'on oublie ordinairement leurs bevûes, & qu'on fait beaucoup valoir leurs oracles, quand par hazard ou par une punition de Dieu, ils ont dit vrai. On rapporte que Cadran ayant fixé ſa mort à un certain jour, il ſe laiſſa mourir de faim pour confirmer ſa prédiction, & ne pas décrier le métier d'Aſtrologue.

ASTRONOMIE. C'eſt la ſcience qui enſeigne à connoître les aſtres, & à obſerver leurs mouvemens & leurs diſtances. Il y a des aſtres qui ſont lumineux par eux-mêmes & fixes, c'eſt-à-dire, qu'ils ne s'éloignent pas les uns des autres ; on les nomme étoiles. Il y en a d'autres qui ne ſont pas lumineux par eux-mêmes, & qui s'approchent ou s'éloignent ; on leur a donné le nom de planettes. Le ſoleil eſt ordinairement mis au nombre des planettes ; peut-être eſt-il fixe s'il eſt vrai que c'eſt la terre qui tourne. Quoi qu'il en ſoit, on a obſervé que ces planettes en tournant autour de la terre décrivoient des cercles, qui, s'écartant les uns des autres, ne paſſoient pas certaines bornes ; la bande qui renferme ces cercles a été appellée Zodiaque. Les Aſtronomes l'ont diviſée en douze parties ou ſignes, qui comprennent chacun un certain nombre d'étoiles. Voici les noms des ſignes, & les caracteres avec leſquels on a coûtume de les déſigner.

Signes du Printems.

♈ Le Bellier, *Aries.*

♉ Le Taureau, *Taurus.*

♊ Les Gemeaux, *Gemini.*

Signes de l'Eté.

♋ L'Écreviſſe, *Cancer.*

♌ Le Lion, *Leo.*

♍ La Vierge, *Virgo.*

Signes de l'Aut.

♎ La Balance, *Libra.*

♏ Le Scorpion, *Scorpius.*

♐ Le Sagittaire, *Arcitenens.*

Signes de l'Hyv.

♑ Le Capricorne, *Caper.*

♒ Le Verſeau d'eau, *Amphora.*

♓ Les Poiſſons, *Piſces.*

On diſtribue les ſignes dans les différentes ſaiſons de l'année, parce qu'au commencement du printems, le Soleil entre dans le ſigne du belier, & parcourt les autres dans l'ordre qu'on vient de marquer.

Les planettes ont auſſi leurs noms, & des caracteres qui les déſignent.

♄ Saturne eſt la plus haute. Il fait ſon tour dans le Zodiaque en 29. ans, 155. jours & huit heures.

♃ Jupiter eſt au deſſous de Saturne. Il acheve ſon cours en 11. ans, 313. jours & dix-neuf heures.

♂ Mars eſt entre le Soleil & Jupiter. Il parcourt ſon cercle dans l'eſpace d'un an & 321. jours, ce qui fait près de deux ans.

☉ Le Soleil fait ſon cours annuel dans le Zodiaque en 365. jours, 5. heures, 49. minutes.

♀ Venus acheve ſon cours autour du Soleil en

ſept mois & demi. Quand elle paroît avant le lever du Soleil, on l'appelle *Lucifer* ou l'aſtre du jour, & quand elle paroît auſſi-tôt après le Soleil couché, on l'appelle *Veſper*, ou l'étoile du berger; parce qu'alors les bergers ramenent leurs troupeaux.

☿ Mercure fait ſon cours autour du Soleil, en trois mois.

☾ La Lune parcourt ſon cercle de la terre en 29. jours & demi.

Quelques-unes de ces planettes, comme Saturne & Jupiter, en ont encore d'autres qui tournent autour d'elles : on les nomme Satellites.

Les éclipſes les plus remarquables, ſont celles du Soleil & de la Lune. L'éclipſe du Soleil arrive, lorſque la Lune en faiſant ſon cours, ſe trouve entre le Soleil & la terre, de ſorte qu'elle empêche que la lumiere du Soleil ne vienne juſqu'à nous; & l'éclipſe de la Lune arrive, lorſque la Terre ſe trouvant entre le Soleil & la Lune, elle prive la Lune de la lumiere du Soleil.

Les Aſtronomes ont formé pluſieurs aſſemblages d'étoiles, auſquelles ils ont donné le nom de conſtellation. Ils ont réduit toutes les étoiles fixes ſous quarante-huit conſtellations.

A T A

ATANAIRE. Terme de Fauconnerie. Oiſeau qui a encore le Pennage d'antan, c'eſt-à-dire, de l'année paſſée, en vieux langage.

ATELLE. Petit ais, ou ecliſſe qu'on lie autour d'un membre rompu, pour le tenir en état, juſqu'à ce qu'il ſoit gueri.

ATÉLOIRE. Cheville ronde, qui ſe met dans le timon des aſuts des pieces d'artillerie, & dans ceux des chariots & des charettes.

ATERAGE. Terme de Marine. Endroit où l'on vient reconnoître la terre, en revenant du voyage.

ATÉRIR. Terme de Marine. Prendre terre.

ATÉRISSEMENT. Sable, fange, limon que la Mer, ou les rivieres tranſportent d'un lieu à un autre.

A T H

ATHANOR. C'eſt un grand fourneau immobile, fait de brique ou de terre, qui a un tout au milieu où l'on met le charbon, qui communique ſa chaleur par des canaux ou ouvertures qui ſont aux côtés du foyer, à pluſieurs vaiſſeaux voiſins, où on fait différentes opérations en même-tems.

ATRE. Le ſol, l'aire, le bas d'une cheminée, d'un four, ou d'un fourneau. L'âtre du four des boulangers n'eſt ordinairement que de bonne terre franche, légérement mouillée & bien battue; il eſt quelquefois de brique, mais alors il eſt ſujet à brûler le deſſous du pain. *Voyez* FOUR.

A T T

ATTELER. C'eſt mettre des bœufs, ou des chevaux à la charette : ainſi les Laboureurs diſent, *Il eſt tems d'atteler mes chevaux & mes bœufs.*

ATTELES. Attaches à côté du colier des chevaux de charette en forme d'aiſterons.

ATTELOIRES. Petite cheville de bois ou de fer, dont on ſe ſert pour arrêter les traits des chevaux & harnois.

ATTENUANT. *Voyez* REMEDES.

ATTOMBISSEUR. Terme de Fauconnerie. Oiſeau qui attaque le héron dans ſon vol. Il eſt bon de ſavoir qu'on en lâche pluſieurs ſur lui, & qu'il y en a qui lui donnent la premiére attaque, d'autres la ſeconde : On dit, *ce faucon eſt bon attombiſſeur.*

ATTRACTIF. Les Attractifs ſont des médicamens qui étant appliqués attirent les humeurs & les eſprits du dedans du corps à la ſuperficie, deſquels il y a de trois ſortes. Les premiers tirent moderément. Les ſeconds tirent plus fortement. Les troiſiémes attirent exceſſivement, & tirent tellement les eſprits & les humeurs à la ſuperficie qu'ils enflent le cuir, & le rendent rouge comme l'écarlate, & même y excitent des veſſies. Auſſi on en compoſe des médicamens, qu'on appelle *Veſſicatoria*, & en notre langue *Veſſicatoires*; tels ſont l'ariſtoloche longue & ronde, l'anemone, le pyrettre, la racine de canne, celle d'arum, le renuncule, le lepidium, l'ail, la moutarde, les oignons, le levain, l'ammoniac, le ſagapenum, la fiente d'oye, & celle de pigeon, & les mouches cantarides.

ATTRAMPE. Terme de chaſſe, qui ſe dit d'un oiſeau de proye, qui n'eſt ni gras ni maigre.

A V A

AVALAISON. Chûte d'eau impetueuſe qui vient des groſſes ployes qui tombent quelquefois ſur les lieux élevés, & forment d'eſpeces de torrens.

AVALANCHE, ou AVALANGE. Chute d'une grande piece de neige, qui ſe détache d'une montagne.

AVALER. Faire deſcendre dans l'eſtomac, ce qu'on a pris par la bouche.

Remédes contre la difficulté d'avaler.

Comme la paralyſie de la langue, des muſcles & des autres parties qui ſervent à la déglutition, eſt la principale cauſe qui empêche d'avaler, pour la guerir vous prendrez de la ſauge & de la toquette, de chacune une poignée, que vous ferez bouillir dans une pinte de vin, juſqu'à diminution de chopine. Vous retiendrez dans la bouche cette décoction, & vous vous en gargariſerez, ayant ſoin de réiterer ſouvent. Ou bien vous mâcherez de la noix de muſcade, & l'avalerez, ou vous vous mettrez quelques goutes d'anis dans la gorge. Il ſera à propos auſſi de vous faire des frictions tout autour du cou, avec tout ce que nous venons de marquer ci-deſſus. Si la difficulté d'avaler provient de la ſéchereſſe de la gorge; prenez particsé gales de lait de femme, d'huile d'amandes douces & d'huile de violettes, de l'onguent roſat autant qu'il en faut pour délayer avec les liqueurs ci-deſſus marquées. Faites un cataplâme, & appliquez-le ſur la gorge.

AVALOIRE. C'eſt la partie du harnois du cheval de trait, qui poſe ſur la croupe & ſur les cuiſſes.

AVALURE. *Voyez* CHEVAL.

AVANCER *on retarder les Plantes.* Le germe des plantes ſe peut avancer en fomentant la chaleur de la terre, ou bien en excitant les eſprits de la graine, ou de la plante. On y peut travailler en trois diverſes ſortes.

La premiére eſt, par l'appoſition du fumier, dont le ſel éveille la vertu générative de la terre, & l'oblige à faire pouſſer les herbes en beaucoup moins de tems qu'à l'ordinaire.

La ſeconde eſt, en remuant la terre, ou bien en changeant la plante de place, d'autant que par ce moyen la nourriture ſe porte plus facilement dans les racines; outre que le mouvement excite les eſprits de la terre, mais ces deux ſortes ſe pratiquent aſſez commonément.

La troiſiéme, & qui eſt la moins en uſage, bien qu'elle ſoit plus aſſurée que toutes les autres, eſt d'arroſer les graines, avec des eſſences chaudes. On a ſouvent éprouvé que des laituës, ou d'autres herbes

étant arroſées d'eau de vie, ou de l'eſſence de canelle, croiſſent plus en un jour, qu'elles ne font en huit par les voyes ordinaires.

On trouve pluſieurs moyens dont on peut ſe ſervir pour retarder l'accroiſſement des plantes; comme ſi vous coupez aux arbres les ſommités des branches, leſquelles commencent à pouſſer la ſeve, il eſt certain que cette inciſion empêchera qu'ils ne s'augmentent.

Une tranſplantation trop fréquente empêche auſſi l'avancement des plantes, d'autant que par ce changement elles n'ont pas loiſir de prendre nourriture, & de s'attacher à la terre.

L'ombrage eſt de même fort nuiſible aux herbes, & retarde leur germe par la privation des rayons du ſoleil; car il eſt bien certain que la chaleur temperée de cet Aſtre fait enfanter la terre, & donne la naiſſance à tous les végétaux. C'eſt par cette même raiſon que les fruits des arbres, qui ne voyent point le ſoleil, mûriſſent beaucoup plus tard que les autres.

Si vous entez la greffe d'un arbre qui jette ſes fruits de bonne-heure, deſſus un autre qui les produit plus tard, vous en aurez en un tems extraordinaire, & le cours du premier arbre ſe reglera ſur le dernier. Je me ſouviens d'avoir lû en divers Auteurs, que les Anciens éſoient fort curieux d'avoir des fleurs en l'arriere ſaiſon, & s'efforçoient par diverſes inventions d'en retarder le germe, afin de poſſeder les plaiſirs du printems au cœur de l'hiver. Les Romains principalement faiſoient fort grand etat des roſes tardives, comme pluſieurs de leurs Poëtes nous le témoignent.

AVANT-BEC. Angle ou éperon qui eſt aux piles des ponts de pierre.

AVANT-COEUR. *Voyez* CHEVAL.

AVANT-CORPS. Terme d'Architecture. Parties d'un bâtiment qui ont de la ſaillie ſur la face.

AVANT-COUR. Premiere cour d'une maiſon.

AVANT-PECHE. Pêche précoce. Pêche qui eſt mûre avant les autres.

AVANTURINE. Sorte de pierre précieuſe, pleine de petits points d'or, qui la rendent fort brillante.

AUB

AUBÉPINE. Epine blanche, que le vulgaire nomme à Paris noble épine. Cet arbriſſeau eſt aſſez connu, & il n'eſt pas neceſſaire d'en faire ici la deſcription. Sa fleur qui parfume l'air par ſon odeur agréable; fait corrompre le poiſſon. Son bois & ſon fruit ſont aſtringens, & propres pour arrêter le flux de ventre & les pertes de ſang.

Les meilleurs hayes vives ſe font d'Aubépine; on en plante des rejettons avec beaucoup de chevelu aux racines, en les mettant dans une rigole à quatre doigts l'un de l'autre, ne leur laiſſant au deſſus que trois ou quatre doigts de terre. On les laboure trois ou quatre fois l'an; & on les tond au mois de Mars de la troiſiéme année, avec des ciſeaux de jardinier, ou avec un croiſſant, à deux doigts près du vieux bois; & quand la haye eſt à la hauteur qu'on ſouhaite, on a ſoin de l'y entretenir, en la tondant tous les ans.

AUBESSIN. C'eſt un arbriſſeau qui ſert à faire des hayes vives. On l'appelle encore *épine blanche*. Voyez ce qu'on en dira dans les articles d'EPINE BLANCHE, & de HAYES VIVES.

AUBIER. C'eſt la partie du bois, qui, étant la plus proche de l'écorce, eſt la plus tendre & la plus ſujette aux vers & à la pourriture, & ainſi eſt un défaut; c'eſt pourquoi on dit, *Un échalas, qui a de l'Aubier ne vaut rien.* On dit la même choſe d'une poutre, d'une ſolive, &c. Cet Aubier eſt d'un blanc jaunâtre, qui devient aiſément vermoulu, c'eſt-à-dire, tout percé de petits trous de vers.

AUBIFOIN *ou Bluet*. Le petit Aubifoin a les fleurs bleues, deſquelles les enfans ſe ſervent à faire des couronnes; il croît parmi les bleds, & autres grains, il ſe ſeme en Mai & Juin.

Le grand a les feuilles plus larges; il ſe plaît ſur les montagnes; ſes fleurs ſont quelquefois blanches. L'un & l'autre ſont froids & ſecs, ſouverains pour les inflammations des yeux. L'eau que l'on tireroit de toute ſa plante, digerée pendant deux ou trois jours dans une quantité ſuffiſante d'eau de pluye, ou de neige, avant qu'elle ſoit entierement ſéche, fortifieroit la vûë, enſorte qu'on ſe paſſeroit volontiers de lunette; il faudra pour cela s'en baſſiner les yeux, & en faire entrer un peu dedans. Pour rendre cette eau plus active, on y ajoûte le ſaffran & le camphre. Boire on verre de ſa décoction mêlée avec autant de celle de plantain, ou de prêle, ou de grande conſoude, arrête le crachement de ſang.

Le grand Aubifoin a les feuilles plus larges que le petit, plus velues & toutes entieres, ſemblables a celles de la *Lychnis coronaria*. Ses tiges ſont plus groſſes, plus blanches, plus velues & plus longues: ſes fleurs ſont bleues, beaucoup plus grandes & plus larges; pour le reſte, il eſt comme le petit.

Il naît plus ſouvent ſur les montagnes, que dans les plaines, & fleurit depuis Mai juſques en Août.

Il eſt réfrigératif. Sa graine pilée & priſe au poids d'une demi dragme, purge la bile & l'eſtomac. Cette plante eſt excellente dans les fiévres piſtilentielles, & contre les venins. On donne à boire la poudre des feoilles mêlées avec d'eau de plantain à ceux qoi crachent le ſang; l'eau diſtillée eſt bonne contre les inflammations des yeux & des autres parties. Pour guérir les maladies du foie, la jauniſſe & la rétention d'urine, il faut faire bouillir une poignée de cette herbe dans une chopine de bierre, en paſſer la décoction, & la boire le matin à jeun, à pluſieurs repriſes. Si l'on ajoûte le ſuc d'écreviſſe avec l'eau diſtillée de cette plante, & qu'on en baſſine les gencives des enfans, dans le tems que leurs dents pouſſent, ils en reçoivent un très-grand ſoulagement. Les fleurs de l'Aubifoin ſont très propres contre le mal caduc, on peut en employer toute la tête, & en donner un gros ou deux pendant quinze jours. On croit auſſi que le ſuc du bluet eſt vulneraire, & que ſi l'on en prend une once extérieurement, on arrêtera & on purifiera le ſang qui s'étoit extravaſé par quelque chute.

Mathiole dit qu'il y en a qui mettent l'Aubifoin, qui croît dans les champs aux mois de Mai & de Juin, au rang des endives & chicorées; que cette fleur eſt fort belle, & que c'eſt pour cela, que les filles de village en font des chapeaux; & enfin, pour concluſion, il dit qu'il ne trouve pas qu'on doive croire que ce ſoit une eſpece de chicorée, & qu'aucun Auteur ancien n'a parlé de ſes proprietés.

Entre les modernes, Scrodere dit qu'elle eſt froide & ſeche, qu'elle eſt aſtringente, qu'elle eſt utile dans les inflammations des yeux, même dans la rougeur, dans la chaſſie, & dans les douleurs de ces parties, & auſſi dans l'hidropiſie.

AVE

AVELINE. Eſpece de noiſette, plus groſſe & plus ronde que les autres. *Voyez* NOISETTE.

AVELINIER. *Voyez* COUDRIER.

AVENUE. C'eſt une grande allée accompagnée pour l'ordinaire de deux contre-allées, ayant chacune la moitié de la largeur de l'allée principale, les unes & les autres bordées de grands arbres, ſoit ormes, tilleuls, chênes, & quelquefois d'arbres fruitiers.

AVERSE d'eau, ſe dit d'une grande quantité d'eau de pluye ſurvenue tout d'un coup par un orage.

AVEUÉR, ou mieux AVÛER. Terme de Fauconnerie. Pointer l'œil, garder à vûe, & obſerver exactement la perdrix, quand elle part, & qu'elle va s'appuyer dans la remiſe.

AUG

AUGE. Vaiſſeau qui ſert à donner à manger & à boire aux chevaux & aux autres animaux. Il y en a de pierre & de bois. Celles qui ſont de pierre peuvent ſe fendre & ſe caſſer aiſément pendant l'hiver, ſi l'on n'a pas ſoin de vuider l'eau qu'on met dedans, lorſqu'il gêle.

AUGELOT. Les vignerons diſent; *Planter de la vigne à l'Augelot*; c'eſt-à-dire, creuſer des petites foſſes en façon d'une petite auge, dans laquelle on poſe le chapon ou croiſette qu'on recouvre enſuite de terre. Cette maniere de planter la vigne, s'exerce ſur-tout aux environs d'Auxerre: *Comment planter cette vigne à l'Augelot, répondra un vigneron, s'il le juge à propos.*

AVI

AVILLONNÉR. Terme de Faucconnerie. Donner des ſerres de derriere. On dit: *ce faucon Avillonne vigoureuſement ſon gibier.*

AVILLONS. Terme de Fauconnerie. Serres du pouce ou derriere des mains d'un oiſeau de proye.

AVIVES. *Voyez* CHEVAL.

AUL

AU LIT, au lit, chiens; c'eſt un des termes dont on uſe pour faire quêter les chiens, lorſque l'on veut lancer un lievre.

AULMULSIER. Divers moyens pour conſerver leurs biens & les augmenter. *Voyez* BONNETIER

AULNAYE. *Voyez* AUNAYE.

AULNE. *Voyez* AUNE.

AUM

AUMAILLES. C'eſt ainſi qu'on nomme aſſez ſouvent les bêtes à corne. *Voyez* BESTIAUX.

AUMÉ. C'eſt un terme dont ſe ſervent ceux que font des filets propres à la pêche ou à la chaſſe; & cet Aumé n'eſt autre choſe que les grandes mailles des filets, qui ſont triples, telles que ſont celles qui ſont des deux côtés d'un tramail ou d'un hallier.

AUMÔNE. *L'aumône qu'on fait aux Mendians, eſt entierement préjudiciable à l'Hôpital général de la Charité, & la mendicité ruine les maiſons, où la véritable Charité doit être exercée.*

L'Ecriture Sainte & toute la Théologie morale enſeignent, qu'on eſt obligé ſur peine de péché, d'obéir aux Supérieurs Eccleſiaſtiques & Temporels, ſur tout lorſqu'ils font des Ordonnances en vûe de la gloire de Dieu, du bien public & du ſalut des ames. C'eſt dans cette même vûe que le Concile de Tours ordonne, que les Parroiſſiens riches & commodes de chaque paroiſſe, aſſiſtent & ſecourent dans leurs néceſſités les pauvres de leur même Paroiſſe. Obéiſſez à vos Supérieurs Eccleſiaſtiques & Temporels. *Obedite præpoſitis veſtris, &c.*

La Théologie morale nous apprend auſſi cette obligation, principalement quand on nous ordonne

des choſes qui regardent la gloire de Dieu, le bien public & le ſalut de notre prochain. C'eſt pour cette raiſon que ſi le Concile de Tours veut que les Pauvres de chaque Paroiſſe ſoient aſſiſtés par les Paroiſſiens commodes, ce même Concile deffend par là la mendicité comme très-préjudiciable au ſalut de leurs ames: & cette deffence eſt conforme à toutes les Loix divines & humaines. Dieu ordonna au peuple d'Iſraël, de pourvoir en telle ſorte au beſoin des Pauvres, qu'aucun d'eux ne fût obligé de mendier. *Omninò indigens & mendicus non erit inter vos.* Deuteron. c. 15.

Moyen infaillible pour trouver par-tout des Aumônes ſuffiſantes, ſuivant l'exemple de ſaint Charles Borromée.

Ce grand Cardinal & ſaint Archevêque de Milan, S. Charles Borromée, prêchoit fortement aux peuples, & leur faiſoit prêcher par ſes Curés, Prédicateurs, Miſſionnaires, & ſur-tout par ſes Confeſſeurs, qu'on étoit obligé de faire l'Aumone à peine de damnation, que JESUS-CHRIST en avoit prononcé l'Arrêt dans l'Evangile, *j'ai eu faim, j'ai été nû, j'ai été enfermé, j'ai été malade, vous ne m'avez pas aſſiſté; Allez, maudits, &c.* Que ſaint Paul a ajouté, que *qui n'a pas ſoin du Pauvre a perdu la Foi, ne croit pas l'Evangile, & eſt pire qu'un Payen.*

Que JESUS-CHRIST encore promet le pardon de tous les péchés à qui fera l'Aumone, & le centuple même pour récompenſe *dès cette vie*; c'eſt-à-dire, l'augmentation des biens temporels, ou une joye pleine & entiere, dans la pauvreté & les ſouffrances, qui eſt au-deſſus de tout ce qu'on reſſent, que reſſentoient les prémiers Chrêtiens dépouillés de tous biens, qui ſouffroient toute ſorte de maux & de martytes; de ſorte que Job ſur ſon fumier couvert d'ulceres, ce Prince infortuné aux yeux des hommes, reſſentoit plus de joye, qu'il n'avoit fait ſur ſon trône.

Les Confeſſeurs de nôtre ſaint Archevêque ſaint Charles Borromée, faiſoient ſur-tout concevoir à leurs Pénitens, l'obligation indiſpenſable de l'Aumône, *Puiſque l'ouvrier, ſuivant ſaint Paul, étoit obligé de travailler pour gagner ſa vie, & donner l'aumône.* Ils leur ordonnoient, ſuivant l'avis de ſaint Bernard, de viſiter tous les mois du moins, quelque pauvre, ou hôpital, parce que, comme diſoit ce ſaint Docteur, le cœur a douleur des miſeres qu'il voit, & ouvre la main & la bourſe, pour ſecourir les miſérables.

Mais voici qui briſoit les cœurs les plus durs: les Confeſſeurs de nôtre ſaint Archevêque, à ſon exemple & ſuivant ſes ordonnances, refuſoient l'abſolution à qui ne faiſoit pas des Aumônes reglées tous les mois, *ſuivant ſes forces*; & ne leur donnoient l'abſolution qu'après les avoir faites; diſant qu'on refuſoit l'abſolution à qui refuſeroit d'entendre la Meſſe aux jours de Fête; que le commandement de la Meſſe, n'étoit qu'un commandement fait par les hommes; mais que le commandement de l'aumône étoit de JESUS-CHRIST même.

Quant à ce qu'on devoit donner, il vouloit qu'on donnât ce qu'on voudroit avoir donné au jour terrible de la mort; & ſi on avoit à mourir dans le moment qu'on nous demande l'Aumône, & que nous la refuſions. Que l'on conſidere outre cela, comme diſoit ſaint Chryſoſtome, ce que le riche voudroit donner, le marchand, l'ouvrier & le paſſan, s'ils étoient aveugles ou paralytiques, pour avoir la ſanté, & pouvoir jouir de leurs biens, ou travailler pour gagner leur vie.

Les Confeſſeurs de notre ſaint Archevêque, repréſentoient encore à leurs pénitens: Que JESUS-CHRIST

dans l'Evangile avoit dit aux Chrétiens, qu'ils n'auroient point de part en ſon Royaume, s'ils n'étoient plus charitables que le Phariſien, qui donnoit néanmoins la dîme de tous ſes biens; & là-deſſus ſaint Auguſtin explique ce que le Chrétien devroit donner, Sermon 205.

Eohu, notre ſaint Archevêque, qui avoit trouvé, arrivant dans ſon Dioceſe, tous les Hôpitaux ruinés, leurs biens uſurpés, les pauvres abandonnés, par ſa conduite toute Apoſtolique, établit dans toutes ſes Villes, des Hôpitaux Généraux, des Hôpitaux pour les malades, & des Aſſemblées & Confrairies de la Charité dans toutes les Parroiſſes de ſes Villes & de la campagne, pour aſſiſter toute ſorte de néceſſiteux, ſains, malades, honteux, priſonniers où il y en avoit, Hérétiques Nouveau convertis, &c.

Second moyen.

On peut voir dans un petit livre intitulé, *Le ſecours des Pauvres*, & dans le Recuëil de mes Lettres, pluſieurs moyens de leur trouver des Aumônes, & particulierement dans la partie, qui s'appelle *l'Aumônier induſtrieux*. En voici quelques-uns tirés de ce traité, & quelques autres, que nous y pouvons ajoûter.

» 1. Meſſieurs les Curés des Parroiſſes, ou leurs » Vicaires peuvent demander dans un Trone qu'ils » tiendront en leur main, ou qui ſera attaché dans » l'Egliſe, quelques Aumônes en faiſant des Baptê- » mes, des Mariages, ou des Enterremens, puiſque » c'étoit la coûtume autrefois d'en donner à une fou- » le de gueux qui couroient à ces cérémonies.

» 2. Les Confeſſeurs en peuvent auſſi procurer en » exhortant leurs Pénitens, & les Prédicateurs en ex- » hortant leurs auditeurs.

» 3. Les Officiers de Juſtice peuvent ordonner » quelques Aumones, quand ils adjugent des Enche- » res ou des Fermes conſiderables, & les Juges de » Police peuvent condamner à une Aumône, ceux » qui contreviennent aux ordres de leur Police, qui » boivent aux Cabarets pendant l'Office divin, ou » qui font quelques autres déſordres puniſſables.

» 4. Les Notaires peuvent ſuggerer aux malades, » d'aſſigner en leurs Teſtamens quelques Aumônes » aux Pauvres; & les Executeurs Teſtamentaires doi- » vent donner aux Directeurs des Hôpitaux, ce qu'ils » auroient donné aux mendians.

» 5. Les Hôtes & les Marchands peuvent avoir en » leurs maiſons quelques Trones, dont ils laiſſeront » la clé au Receveur de l'Aſſemblée, & y faire donner » quelques Aumones aux paſſans qui logent ou man- » geur chez-eux, ou qui achetent quelques marchan- » diſes, & y faire mettre auſſi le denier à Dieu.

» 6. C'eſt encore un bon moyen de meubler les » Pauvres, ſi l'on ſuggere aux mourans de leur le- » guer les linceuls, ou les chemiſes, ou même les » lits dans leſquels ils rendront l'ame, qui ſera ju- » gée par un Juge, qui peut être appaiſé par les Au- » mônes.

» 7. Un Seigneur ou quelque autre homme riche » qui a de l'argent inutile dans ſon coffre, ſans rien » expoſer, ni perdre, peut employer cet argent à » acheter au tems de la recolte, du blé à bon mar- » ché, le garder en quelques greniers; & puis quand » les grains ſeront encheris, le faire vendre aux ſeuls » Pauvres, au même prix qu'il l'a acheté, & faire par » ce moyen une Aumône très-conſiderable, ſans rien » perdre du ſien.

» 8. Celui qui a des brebis, peut donner à la Cha- » rité un agneau, que les Directeurs feront marquer, » & donneront à nourrir à quelqu'autre, qui aura » un troupeau; cette nourriture ne lui coûtera preſ- que rien. Cet agneau dans un an, ſera une brebis, « qui produira un autre agneau. Si dix Habitans « d'une Parroiſſe ſont le même, dans trois ou qua- « tre ans la Charité aura un fonds de 30. ou 40. bre- « bis, qui ne lui coûteront rien, & produiront un re- « venu conſiderable pour les Pauvres. «

9. On peut pratiquer la même charité, ſi l'on a « des ruches à miel, en donnant quelque eſſaim, ou « quelque ruche qui en produira d'autres dans les « jardins, où l'on voudra les garder avec les ruches « du proprietaire. «

10. Il n'y a preſque aucune maiſon des champs « qui ne nourriſſe des poules; ceux qui mettent des « œufs à couver, s'ils en ajoûtent un pour la chatité, « deviendra un poulet, & puis une poule, qui ſera « nourrie avec les autres, & marquée, ſi l'on veut la « reconnoître, d'une chauſſette bleue, ou de quel- « qu'autre marque. Si chaque maiſon des champs en « uſe de la ſorte, il ſe trouvera en toute la Parroiſſe « un bon nombre de poules; & les Directeurs qui ont « ſoin des pauvres malades, ayant la liſte de toutes ces « poules, envoyeront demander quelques œufs de « ceux qu'elles auront faits, ou même ils deſtineront « quelques-unes de ces poules à ces malades qui en « auront beſoin. «

11. On peut uſer de pareille économie au pays « où l'on nourrit un grand nombre d'oyes ou de « canes. «

12. Il y a des Parroiſſes qui ont droit d'envoyer « paître leurs beſtiaux dans les prairies, après que le « premier foin eſt fauché; on peut procurer aux aſ- « ſemblées de la charité, quelques beſtiaux utiles « aux pauvres, qui ſe prévaudront de cet avantage « public. «

Les Papes quoique charitables ont deffendu ſous des grieves peines de donner l'Aumône aux pauvres dans les Egliſes.

Le Roy veut qu'on envoye les Mandians valides dans les Galeres, & que les femmes & les filles ſoient punies du fouet, quand elles ſeront ſurpriſes à mendier: ſa Majeſté deffendant aux riches de donner l'Aumône aux mendians ſous peine de quelques amendes, & feu Monſeigneur l'Archevêque de Lyon, comme Gouverneur fit pareilles deffenſes, contre ces ſortes de faux aumôniers d'une amende de cent ſous. Le Roy Charles IX. dans l'Ordonnance de Moulins en l'année 1566. article 73. Henri III. dans ſon Ordonnance du 22. May, l'an 1586. à Fontaine-Bleau ont fait les mêmes deffenſes. L'Ordonnance de Moulins, de l'an 1566. porte que les pauvres de chaque Ville, Bourg & Village, dont ils ſont natifs & habitans, ſeront nourris & entretenus par ceux de la Ville, Bourg & Village, dont ils ſont natifs, ſans qu'ils puiſſent vaguer ni demander l'Aumône ailleurs, qu'au lieu de leur naiſſance.

Toutes ces Ordonnances & deffenſes ont été faites pour la gloire de Dieu, pour le bien public & pour le ſalut de nôtre prochain, nous y devons donc obéir ſur peine de peché. Ainſi quand on donne l'Aumône aux mendians, loin que cette Aumône ſoit agréable à Dieu, & pour ſa gloire, elle peut l'abolir.

Aumônier d'une grande maiſon.

La charge & le devoir d'un Aumônier regardent principalement le ſervice divin, qu'un grand Seigneur fait faire dans ſa maiſon, & dans cette qualité, il a la direction de la Chapelle & le ſoin de tous les ornemens ſacerdotaux. Pour bien & dignement remplir cette place, il faut qu'il ſoit honnête-homme, ſans reproche, de bon exemple, ſavant pour inſtruire, grave ſans familiarité, pour imprimer le reſpect & la vénération qui ſont dus à ſon caractere;

qu'il celebre la Meſſe aux heures preſcrites : & faſſe la priere ſoir & matin, où tout le monde de la maiſon doit être appellé, tant le Seigneur, que ſes domeſtiques, qu'il beniſſe les viandes au commencement des repas, & rende graces à la fin. Il doit auſſi catéchiſer les domeſtiques, les inſtruire charitablement, veiller à leur conduite, prendre garde qu'ils ne manquent point de s'approcher des ſacremens aux quatre ſolemnités de l'année, les corriger des paroles ſales & deshonnêtes, leur deffendre de la part du Seigneur les fréquentations dangereuſes, les avertir de leur bonne ou mauvaiſe conduite ; & pour le dire en un mot, il doit en avoir ſoin comme leur Curé domeſtique, & ne leur rien ſouffrir d'irrégulier, ni de contraire aux bonnes mœurs.

AUN

AUNAYE. C'eſt un lieu planté du bois d'aunes : *Voilà*, dit-on, *une belle Aunaye.*

Les ſoins qu'on doit prendre après l'AUNAYE.

Si-tôt que cette eſpece de plant eſt mis en terre, il n'y a point d'autres ſoins à lui donner que de le garentir des inconveniens où il peut tomber, & dont le plus grand & le plus dangereux, eſt d'être brouté par les beſtiaux. Le ſouverain remède pour le prévenir eſt, même avant que de planter l'Aunaye, de l'enceindre de bons foſſés, qui dans ces endroits marécageux, ne manqueront pas de ſe remplir d'eau, & de devenir par-là un obſtacle pour empêcher qu'aucun animal y entre.

On ne fait rien après cela à cette eſpéce de bois, depuis qu'il eſt planté, juſqu'à ce qu'on le coupe, & il demeure en cet état pendant neuf à dix ans, qu'étant devenu gros comme la jambe, on le coupe pour l'employer, ou à bruler, ou à d'autres uſages, qui lui ſont propres.

Mais ce bois coupé nous prépare un nouveau travail pour l'année ſuivante ; c'eſt qu'ayant pouſſé quantité de rejettons ſur ſes ſouches, qui ſe font groſſir, il demande de nous que nous le déchargions, de ce que nous pouvons juger à propos lui être nuiſible. On entend aſſez ce que cela veut dire, & il ne reſte donc plus en cela que de ſavoir uſer de ſa prudence.

AUNE. C'eſt un arbre qui a les feuilles comme le bouillon, quoique plus longues & plus larges, & aigues à l'extremité avec une côte épaiſſe. Il a une groſſe tige, haute de deux coudées, & quelquefois davantage, & velue, à la cime de laquelle naiſſent de petites branches, qui portent des fleurs comme celle du *Chryſanthemon*, mais beaucoup plus grandes. Il porte un fruit verd, qui mûrit en automne, & qui a la figure d'une mûre, ayant ſes petites écailles jointes l'une à l'autre, & il y a au dedans une graine rouge-noire qui eſt fort petite. Sa racine reſſemble à celle du bouillon, qui cauſe de la démangeaiſon, quand on la touche. Elle eſt grande, ſolide, tortue, noire par dehors, & blanche au dedans, amere & piquante ; il naît d'ordinaire dans les lieux humides ; il fleurit en Juillet, & on le ſéme en Février.

Il n'y a point d'arbre qui aime plus à avoir le pié dans l'eau, que l'Aune, autrement dit le Verne : car telle eſt ſa nature, que ſi la plûpart de ſes racines n'y baignent dedans, il a peine à croître comme il faut ; ainſi on peut inferer de là, que la terre la plus humide eſt toûjours la meilleure pour les placer.

Ce bois eſt extrêmement haut, a ſa feuille comme le coudrier, & jette comme lui de ſa ſouche. Les Aunayes ou Vernayes ſe dreſſent ordinairement dans des fonds, dont on ne ſçait que faire, à cauſe de la trop grande humidité qui y regne, & qu'on appelle à cauſe de cela des marécages.

LES AUNES ſe plantent de la maniere ſuivante. Ayant choiſi le plant propre à planter les Aunes, on y fait des alignemens à deux pieds l'un de l'autre, & le long deſquels on creuſe des rigoles, de la profondeur d'un pié ou d'un pié & demi ſeulement, où l'on poſe le plant, à un pié & demi de diſtance, & qu'on recouvre auſſi-tôt en dos d'âne, obſervant de lui couper l'extremité à deux doigts de terre, pour l'obliger à jetter pluſieurs tiges. Les rigoles doivent être éloignées de trois pieds, l'une de l'autre. On laiſſe croître les perches de l'Aune juſqu'à neuf, ou dix ans ; & alors étant groſſes à peu près comme la jambe, on les coupe pour les employer à differens uſages.

Vertus de l'Aune.

Sa racine eſt fort utile ; elle eſt chaude & ſéche, avec une humidité ſuperflue. Elle eſt apéritive & inciſive ; elle provoque les mois aux femmes & aide la digeſtion ; elle eſt bonne aux aſthmatiques & aux eſtomacs froids. Son écorce & ſon fruit ſont aſtringens, rafraichiſſans, & propres contre les inflammations de la gorge étant employés en gargariſme. Les Tanneurs ſe ſervent de l'écorce d'aune pour teindre les cuites en noir. On peut auſſi s'en ſervir auſſi-bien que du fruit, au lieu de noix de gale, pour faire de l'encre.

Ses feuilles écraſées ſont employées à la réſolution des tumeurs ; elles arrêtent & temperent les humeurs enflammées ; leur décoction eſt bonne pour laver les pieds des voyageurs, afin de les délaſſer. On en frotte auſſi les bois de lit pour faire mourir les puces. Ses feuilles ramaſſées en grande quantité ſont fort bonnes pour engraiſſer les terres. Si l'on en met ſous la plante des pieds, elles ſoulagent beaucoup la laſſitude.

Outre l'argent qu'on peut tirer de la vente du bois de l'aune, on peut s'en ſervir auſſi fort utilement, pour faire les outils, & menues choſes qui ſont d'un détail journalier, & néceſſaire à l'agriculture.

Cet arbre eſt de ceux que l'Ordonnance des eaux & forêts met au nombre des morts bois. Il ſe débite ordinairement en poteaux de trois pouces en quarré, en membrures de deux pouces d'épaiſſeur ſur ſix, ſept & huit pouces de largeur, & en perches de differentes longueurs & groſſeurs. *Voyez* PERCHE.

Les Tourneurs en employent beaucoup à faire des meubles, des échelles & autres ouvrages. On en fait auſſi des ſabots & des bois de torche, étant d'une nature très-combuſtible ; on s'en ſert auſſi pour faire des pilotis, parce qu'il ſe conſerve très-longtems dans l'eau ſans ſe corrompre ; ce qui fait qu'on peut l'employer à faire des canaux pour conduire l'eau.

Les Teinturiers employent l'écorce de l'Aune. *Voyez* BOIS.

AUNE. C'eſt auſſi une ſorte de meſure. Elle conſiſte en un bâton d'une certaine longueur, qui ſert à meſurer les étoffes, toiles, rubans, &c. Tous les marchands doivent avoir une Aune marquée & étallonnée, & ferrée par les deux bouts.

L'AUNE *de Paris*, ſe diviſe en moitié, en quart, en huitiéme, en ſeiziéme, & en trente-deuxiéme. On y diſtingue encore le tiers, les deux tiers, le ſixiéme, le douziéme, le vingt-quatriéme, & le quarante-huitiéme.

Cette meſure n'eſt point la même par-tout, elle varie ſuivant les lieux & les pays.

L'AUNE *de Paris, de Lyon & de Rouen*, contient 3. pieds 7. pouces & 8. lignes.

L'AUNE *de Troyes en Champagne*, contient 2. pieds

pieds 6 pouces & une ligne. Et trois aunes de Troyes en font deux de Paris.

L'AUNA *d'Amſterdam*, contient 2 pieds, 11 lignes, & ſept de ces aunes en font 4 de Paris.

On lui donne encore differens noms dans les pays étrangers, comme ſont ceux de *cannes*, *varres*, *vergs*, *braſſes*, *palmes*, &c.

AUNÉE. Plante dont on n'employe que la racine. Lorſqu'elle eſt fraiche, on la donne en décoction dans les tiſannes, ou apozemes. Elle eſt très-propre contre l'aſthme & les maladies du poûmon, la doſe eſt depuis one demi once juſqu'à une once dans les bouillons. On en fait auſſi une conſerve dont la doſe eſt d'une once. Si l'on fait prendre le matin pendant deux, ou trois jours, aux filles qui ont les pâles couleurs, un verre de vin blanc, dans le quel on aura fait infuſer cette racine, elles ſeront guéries ou ſoulagées conſidérablement. L'uſage de cette racine eſt fort bon auſſi contre les crudités, les aigreurs, les vents & les matieres viſqueuſes qui embaraſſent l'eſtomac. Le vin dans lequel on l'aura fait infuſer eſt très-propre auſſi contre les vers des inteſtins, & pour faire pouſſer les urines; ſi ce vin a été préparé dès le tems des vendanges en ſortant de la cuve, ou du preſſoir, il en aura plus de vertu. Lorſque la racine de l'Aunée eſt ſeche, elle a une odeur fort approchante de celle de l'iris de Florence: ſi on la prend en poudre, la doſe eſt de deux gros au plus. On guérit les maladies de la peau, & particulierement la gale avec l'onguent d'Aunée. La décoction d'Aunée eſt bonne contre les douleurs de la ſciatique, on s'en ſert auſſi pour calmer les mouvemens convulſifs.

L'Aunée ſe multiplie de plant enraciné ſur la fin de Septembre; elle aime l'ombre, & veut un terroir gras.

AVO

AVOCATS. S'ils ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leur bien, ils ſont en danger de le perdre, car David dit: *Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Et S. Paul, *Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habens vitæ hujus & futuræ.*

Devoirs des Avocats.

I. Qu'ils regardent donc s'ils ſe ſont ingerés de plaider, avant que de ſavoir le Droit, d'être expérimentés en fait de pratique, d'avoir prêté le ſerment, & d'être inſcrits dans la matricule, étant reſponſables de tous les torts & dommages, qu'ils ont faits à leurs parties par leur ignorance, & pour s'être ingerés d'entreprendre leurs cauſes, avant que d'en avoir la capacité & l'expérience néceſſaire. François I. en 1535. *chap. 4. art. 1. S. Thom. 1. 2. q. 76. art. 1, in corp.*

II. S'ils ont conſulté pour deux parties en la même cauſe, cela leur étant étroitement deffendu par les Ordonnances. François I. comme ci-deſſus, *art. 33.*

III. S'ils ont toûjours plaidé & ſoutenu des cauſes juſtes, & non pas de mauvaiſes, le dernier cas leur étant deffendu par les Loix divines & humaines, ſur peine de tous dépens, dommages & interêts, *S. Auguſt. ep. 54. ad Maced.* Charles IX. 1560. *art. 56.*

IV. Si après s'être chargés de quelque cauſe qu'ils avoient crû juſte au commencement, ils l'ont abandonnée, lors qu'ils l'ont connue injuſte: autrement il y a obligation de reſtituer ſolidairement les dommages & interêts, qu'ils ont cauſés par leur conſeil & leur appui. *S. Thomas 2. 2. q. 72. art. 3. ad 2.*

V. S'ils n'ont point ſuivi une maxime très-fauſſe, mais très-commune, qui eſt qu'ils ne ſont pas obligés d'examiner, ſi dans le fond les parties qui s'aſſeſſent à eux, ont droit, ou n'ont pas droit: que c'eſt à elles à avoir ſoin de leur conſcience, & pour eux tout leur devoir eſt de le trouver des moyens legitimes, pour faire réuſſir les cauſes dont on les a chargés. Cette maxime eſt la ſource d'une infinité d'injuſtices; car il y a grand nombre de parties qui n'ont aucun égard à leur conſcience, & d'autres qui étant aveuglées par leur paſſion, croyent que tout ce qu'elles déſirent, eſt juſte. Or c'eſt un devoir indiſpenſable aux Avocats de les detromper en ces occaſions; ou au moins de ne ſe rendre pas miniſtres de leur injuſtice.

VI. S'ils ne ſont point de ceux qui en raillant, diſent qu'ils ont tant gagné de mauvaiſes cauſes, & perdu de bonnes, qu'ils ne ſauroient plus diſcerner celles qui ſont bonnes ou mauvaiſes dans l'eſprit des Juges. Mais ces railleries ne juſtifient pas leur injuſtice: & ils doivent même conſiderer, qu'ils ſont ordinairement cauſe que les Juges ſe meprennent; car ils embaraſſent ſouvent les affaires, par tant de chicaneries, qu'on ne peut que très-malaiſément diſcerner, qui a droit, ou qui ne l'a pas; & ſouvent une partie qui avoit bon droit au commencement de ſon procès, ſe voit condamner à la fin, parce qu'elle a manqué à des formalités, & qu'elle n'a pas été aſſez habile pour éviter les piéges qu'on lui a tendus. Or qui ſont les auteurs de ces piéges & de ces chicanes, ſinon les Avocats?

VII. S'ils ont allegué des raiſons de Droit, dans leurs interdits, ecritures, additions & réponſes, quand ils s'agiſſoit de matieres reglées, en preuves & enquêtes, & ne ſe ſont pas contentés d'alleguer leurs faits poſitifs & probatifs. François I. en *1535. chap. 4. art. 11. & 1539. art. 40. 42. 44. & 45.*

VIII. S'ils ont plaidé & fait les écritures pour leurs parties, briévement & ſubſtantiellement, & ne les ont pas étendues ſans néceſſité: car outre qu'ils ſe rendent parjures en n'obſervant pas le ſerment qu'ils en font tous les ans aux entrées de la Cour, ils ſont obligés de reſtituer tout ce qu'ils ſe ſont fait donner injuſtement. Jean, 1563. Charles V. 1534. *art. 3.*

IX. S'ils ont empêché par malice, ou par parelſe, que les cauſes qui devoient être vuidées en audiance ſur le champ, ne l'ont pas été; ils ſont obligés en ce cas à reſtituer les dommages & interêts qu'ils ont cauſés par là, & condamnés à l'amende par les Ordonnances. *Ordonnance de Blois, touchant la Juſtice, art. 125.* François I. *1535. art. 12.*

X. S'ils ſe ſont communiqué les faits & pieces les uns aux autres, avant que de plaider: & ſi depuis l'Ordonnance de Louis XIV. ils l'ont obſervée en toutes choſes exactement. François I. 1539. *art. 30. Ordon. de Louis XIV. 1667. tit. de l'obſervation des Ordonnances.*

XI. S'ils ont allegué ſciemment en plaidant aucunes raiſons ou faits faux, inutiles & impertinens. *Ordonnance de Blois, art. 125. François I. en 1535. chap. 4. art. 3. & en 1539. art. 28.*

XII. S'ils ont pris pour leur conſeil, écritures & autres peines, plus qu'il ne leur appartient. *Charles III. en 1499. art. 90. Ordonn. de Blois ſuſdite, art. 161.*

XIII. S'ils ont eu le ſoin qu'ils devoient avoir des cauſes des pauvres. *S. Thom. ſupra, art. 1. ad 1. & art. 4. ad 1.*

XIV. S'ils ſe ſont emportés contre les parties, ou autres perſonnes, en paroles injurieuſes & calomnieuſes. *Philippe IV. 1344. Charles VII. 1453. art. 54.*

XV. S'ils ont gardé le ſecret de leurs parties, *S. Thom. 2. 2. quæſt. 70. art. 1. ad 2.*

XVI. S'ils n'ont point favorisé par leurs conſultations la paſſion injuſte des parties. Saint Charles deffend aux Confeſſeurs de les abſoudre, tandis qu'ils perſeverent dans ce peché. *S. Caroli Acta, part. 4. Inſtruct. Confeſſariorum.*

XVII. S'ils ont travaillé les Fêtes & les Dimanches, par eſprit d'avarice, ou s'ils ſe ſont tellement occupé; aux affaires temporelles, qu'il n'ayent pas pris tout le tems qu'il falloit, pour s'acquiter de ce qu'ils doivent à Dieu, & des obligations de leurs conſciences. *Deuter. 6. in 7. Decret. lib. iii. 9. Pius V. cap. 2. S. Thom. 2. 2. q. 55. art. 6 in corp. & art. 1. in corp.*

AVOINE. L'Avoine eſt ſi connue, qu'il n'eſt preſque pas beſoin d'en faire la deſcription.

Il y en a deux eſpeces; l'une cultivée & l'autre ſauvage. L'avoine cultivée a ſa tige partagée en pluſieurs nœuds; elle reſſemble au froment dans ſa feuille & dans ſon chaume. A la cime, elle porte comme de petites ſauterelles de deux pieds, au dedans deſquelles eſt le grain, qui eſt longuet & blanchâtre. On la ſeme dans les étangs mis à ſec, & elle aime les lieux froids & humides.

Chacun ſait que c'eſt la nourriture des chevaux, & non des hommes; néanmoins dans une très-grande famine, on eſt quelquefois contraint d'en faire du pain, qui n'eſt guere agréable au goût; & Galien parlant des propietés de ce pain, dit qu'il ne lâche ni n'arrête le ventre, mais qu'à cet égard il tient le milieu. Entant que medicament, ſa farine a la même vertu que celle de l'orge; car étant appliquée en forme de cataplâme, elle amollit & deſſeche médiocrement & ſans mordication. Elle eſt pourtant un peu froide, & un peu aſtringente, ſi bien qu'elle eſt propre à arrêter les flux de ventre. Dioſcoride tient, que ſa bouillie arrête le ventre, & que ſon bouillon eſt propre pour ceux qui ſont atteins & travaillés de la toux, & Pline dit qu'elle ôte les taches. Un ſachet d'Avoine bouillie dans de gros vin appliqué chaudement ſur quelque partie du corps affligée de rhumatiſme, la ſoulage conſiderablement.

Remarquez qu'on ſe ſert aſſez ſouvent de l'Avoine crue, miſe dans un ſachet, laquelle on humecte de vinaigre qu'on applique fort chaudement ſur le ventre, pour appaiſer les douleurs de colique & de matrice.

Elle a une partie des vertus de l'orge; car en emplâtre, elle deſſeche legerement; étant gruée, en nourriture, elle refraichit les hommes; mais elle échauffe les chevaux, qui la mangent avec l'écorce. La bouillie faite avec la farine d'avoine, reſſerre le ventre & nourrit mediocrement. La même farine eſt bonne en emplâtre contre les inflammations des membres; étant cuite dans du vin, elle ôte les taches du corps. L'Avoine dépouillée de ſon écorce, dans un moulin fait exprès, ou par le moyen de quelqu'autre inſtrument, & réduite en gruau, eſt très-propre pour faire une boiſſon pectorale, adouciſſante & légérement apéritive, fort utile aux perſonnes échauffées & exténuées par de longues maladies. Quand on veut s'en ſervir contre la toux, ou contre l'enroûment, on la prépare comme l'orge mondé. L'Avoine fricaſſée avec le vinaigre, & appliquée chaudement entre deux linges, ſoulage beaucoup dans la pleureſie & dans la douleur de côté. Une légére décoction d'Avoine fait une excellente tiſanne, non ſeulement dans les picotemens de poitrine, mais auſſi dans la pleuréſie & dans la colique, de quelque nature qu'elle ſoit.

L'AVOINE *ſauvage* eſt ſemblable à la coquiole & à l'autre Avoine en toutes choſes, excepté que ſes grains ſont plus grands & plus noirs. Elle procede des bleds corrompus, comme le chambucle ou *uſtilago*, eſt fait du ſeigle nielé, & quelquefois d'orge. On la met bouillir avec ſa racine dans l'eau, & on la laiſſe cuire juſques à la conſomption de la troiſiéme partie; puis on coule le tout; & il y faut ajoûter autant de miel qu'il y a de liqueur coulée; il faut enſuite recuire le tout juſqu'à ce qu'il devienne auſſi épais que le miel fondu, & tremper un linge dans cette décoction, & le mettant au nés, c'eſt un remède ſingulier contre la puanteur des ulceres qui y viennent. D'autres y mettent d'aloës pulveriſé, & s'en ſervent comme il eſt marqué ci-deſſus. Cuite dans du vin avec des roſes séches, elle corrige la puanteur de la bouche.

Les meſures à blé ſervent à diſtribuer l'Avoine, cependant on a reglé le ſetier de l'Avoine, à 24. boiſſeaux, parce qu'il faut le double d'Avoine pour faire le même poids de blé.

FOLLE AVOINE, eſt celle qui eſt ſtérile. On la diſtingue par une barbe dont on ſe ſert à faire des higrometres, qui ſont des machines, qui font connoître l'humidité ou la ſéchereſſe de l'air.

AVORTER. C'eſt pouſſer ſon fruit avant le tems. Lors que les arbres ſont battus des mauvais vents, ils ſont ſujets à avorter, & pour lors leurs fruits ne viennent point en maturité.

AVORTER, ſe dit communément de femelles des animaux. On le dit auſſi quelquefois des femmes qui accouchent avant terme, ſur-tout ſi elles ſe ſont procuré l'avortement par des breuvages ou autres moyens, ce qui eſt un crime très-énorme. Celles qui ſont ſujettes à avorter doivent ſouvent manger de la ſauge.

Préſervatif contre l'Avortement.

Prenez des écreviſſes au tems de la pleine lune; pilez-les, & tirez-en le phlegme au bain-marie pour les réduire en une ſubſtance ſéche qui ſe puiſſe pulvériſer. Cette poudre, priſe depuis un ſcrupule juſqu'à une demi dragme ou une dragme, eſt un bon diurétique, un grand préſervatif contre l'avortement, & un remède contre la rage.

On prétend que ſi une femme, pendant ſa groſſeſſe, porte une ceinture de peau de loup, ſur la chair nue, c'eſt un moyen infaillible pour prévenir l'Avortement.

AVR

AVRIL. C'eſt le quatriéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Il a trente jours. Le ſoleil entre dans le ſigne du Taureau, vers le 20. de ce mois.

Profits à faire en ce mois.

Dans ce mois qui nous ouvre la belle ſaiſon, on aura achevé de vendre les fromages ſecs, & les beurres ſalés & fondus; ainſi l'on n'envoyera plus au marché que les frais & les œufs, que les poules pondront alors en abondance, ſi elles ſont bien nourries.

Les petits poulets ne ſe vendent pas mal encore dans ce tems, & quand on les vendroit tous, ſans en garder pour élever, on ne feroit pas mal, la ſaiſon n'étant point encore trop avancée pour en avoir d'autres pendant toute l'année.

On ne fait plus de cas au marché de la groſſe volaille, lorſque le mois d'Avril eſt venu, à cauſe que ces animaux entrent en amour, ce qui leur fait perdre tout le goût; ainſi il faut vuider ſa baſſe-cour de tout ce qu'on a de ſuperflu des chapons, des dindes & des poules, avant ce tems-là.

Les pigeonnaux pâtus, ſi l'on en a, ne reſteront

pas au marché, pour peu qu'il y ait des délicats dans les villes où vous les envoyez.

Le pere de famille reſervera juſqu'à ce tems-là ſes moutons pour être vendus, & ne s'en défera qu'à trois ou quatre ans. Ce bétail eſt cher pour lors, & de l'argent qu'il en retire, ce pere de famille en bon économe, commençant à ſe remuer, va aux foires, & en rachetera quelque géniſſe pour nourrir.

S'il croît quelque veau en ce tems-là dans les endroits des bons pâturages, on ne les vendra point du tout, à cauſe que pour lors ils ſe donnent à trop bon prix; mais ſi le pays eſt ingrat, & qu'il n'y ait pas dequoi les nourrir, il vaut mieux les vendre aux bouchers à bon marché, que de vouloir mettre à les nourrir plus qu'ils ne valent dans la ſuite, ſi l'on ne veut riſquer de les perdre tout-à-fait.

Sur la fin de ce mois, ſi l'on a de bonnes pâtures, on pourra acheter quelques bœufs ou vaches maigres à bon marché, pour nourrir juſqu'aux vendanges qu'on vend ces animaux, qui doivent pour lors être gras; mais qu'on prenne garde, lorſqu'on ſe donnera de cette ſorte de bétail, que cette maigreur ne ſoit point cauſée ou par trop de vieilleſſe, ou par quelqu'autre infirmité; pour l'âge, cela ſe connoit aiſément: pour l'infirmité, ou il en eſt guéri, ou il ne l'eſt pas, & s'il en eſt guéri, & qu'après l'avoir bien examiné, on ne remarque plus ſur lui aucune marque de maladie, que cette maigreur qui en provient, on pourra l'acheter; & commençant à traiter cette maigreur dans ſa ſource, comme on l'a enſeigné en ſon lieu, on pourra eſperer d'en tirer un bon profit, m'imaginant qu'on ne l'aura pas acheté cherement; mais ſi par l'examen qu'on fera de tels animaux, on reconnoit encore en eux quelque maladie, qu'on ſe garde bien de les acheter, quelque bon médecin en beſtiaux qu'on puiſſe être; devant toûjours ſavoir pour bonne maxime, que le tems d'un pere de famille lui eſt toûjours trop cher pour l'employer ſi inutilement.

S'il eſt encore de fruits en ce tems, ce ne peut être que le bon chrétien, & les pommes de reinette, qui ſe vendent pour lors bien cher: & l'on peut dire que la mere de famille qui aura ſçû garder de ces fruits juſqu'à ce tems-là, n'aura pas perdu ſa peine.

Si l'on a dans ce mois des cochons pour élever, & qu'on les veuille vendre, on le pourra faire, à cauſe que pour lors ils ſont aſſez recherchés.

Les bœufs & les vaches graſſes ſont encore rares dans cette ſaiſon; c'eſt pourquoi je conſeille à la mere de famille, pendant l'hiver d'avoir toûjours quelqu'un de ces animaux qu'elle traite mieux que les autres, afin d'en avoir tous les mois en état d'être envoyés à la boucherie; ſon tems ni ſes ſoins ne ſeront point perdus; elle envoyera auſſi vendre ſes chevreaux dans ce mois, ſi-tôt qu'ils auront quinze jours ou trois ſemaines.

Des ouvrages à faire pour un Laboureur en ce mois.

Dès que nous entrons dans le mois d'Avril, on commence à donner la prémiere façon aux terres.

On ſe reſſouviendra qu'il ne faut point oublier de jetter à manger aux pigeons, car ils n'en trouvent plus en ce tems; ni de nettoyer les ruches des mouches à miel.

Ouvrage qu'il faut faire au jardin des fleurs au mois d'Avril.

Le commencement de ce mois eſt la meilleure ſaiſon pour tranſplanter toutes ſortes de plantes fibreuſes, ſpécifiées au ſecond article du mois précedent.

L'on ſort de la ſerre toutes les plantes qui craignent le froid, ſi l'on avoit oublié de les ſortir en Mars.

Il faut arroſer ſoigneuſement les anemones, lorſque la terre eſt deſſechée, & auſſi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou caiſſes.

Il faut garentir des pluyes, vents, grêles & ſoleils ardens, les belles tulipes panachées, oreilles d'ours, anemones, renoncules, & autres belles fleurs; & pour cet effet il faut préparer & tenir des couvertures prêtes dès le commencement de ce mois.

Autres ouvrages à faire en ce mois dans les jardins.

Il n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux jardins, que dans celui-ci; la terre commence d'être très-propre non-ſeulement pour le labour, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter ou ſemer, comme laitues, porrées, choux pommés, bourrache, buglose, artichaux, eſtragon, baume, violette, &c. Avant le mois d'Avril, elle eſt encore trop froide; après ce mois, elle commence d'être trop ſéche. On regarnit les places où les arbres nouvellement plantés ne promettent pas un bon ſuccès, ſoit par la gomme, ſi ce ſont des fruits à noyau, ſoit par de miſerables petits jets en toute ſorte de fruitiers; mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des arbres en manequin; l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaiſir de mettre ces arbres tout auprès de ceux qui ne ſont pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne ſoit pas tout-à-fait aſſurée; car ſi elle eſt évidente, on les arrache abſolument, afin qu'ils faſſent place à ces nouveaux qu'on leur veut ſubſtituer, & pour cela on prend des tems ſombres & pluvieux.

On fait la ſeconde taille aux branches des pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit, pour les raccourcir juſques ſur l'endroit où il y a du fruit noué; & ſi quelques-uns de ces pêchers ont fait ſur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelquefois après la pleine lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas, quand on en a beſoin, afin qu'ils ne s'élevent pas ſi-tôt.

Les pois ſemés en bonne expoſition dès la mi-Octobre, doivent commencer vers la mi-Avril au moins à faire leurs premiéres fleurs, & par conſequent il les faut pincer; la fleur vient d'ordinaire aux pois, du nombril de la cinq ou ſixiéme feuille, & du même endroit, il ſort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille un couple de fleurs ſemblables aux premiéres; & ainſi pour fortifier les premiéres, on coupe ce nouveau bras immédiatement au-deſſus de la ſeconde fleur.

On continue de tailler les melons & les concombres, de téchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de ſemer des concombres pour en avoir à replanter en pleine terre, qui puiſſent donner ſur la fin de l'été, & ſur le commencement de l'Automne.

C'eſt dans ce mois qu'eſt la lune qu'on appelle vulgairement la lune rouſſe, elle eſt fort ſujette à être venteuſe, froide & ſeche; & il en périt beaucoup d'arbres nouvellement plantés, ſi on n'a grand ſoin de leur arroſer le pié une fois par ſemaine; & pour cela, on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pié, à l'endroit où on peut juger que ſont les extrémités des racines. On verſe dans ce cerne une cruche d'eau, ſi l'arbre eſt petit, ou deux ou trois, s'il eſt plus grand; & quand l'eau eſt imbibée, on remet, ſi on veut, la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier ſec, ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la ſemaine pendant les grandes ſechereſſes.

On ſarcle, c'eſt-à-dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes ſemences; on fait la même choſe aux fraiſiers, aux pois, aux laitues replantées, & même on ſerfouit tout cela pour ameublir la terre, & donner l'ouverture aux prémieres pluyes qui viendront.

A la mi-Avril, on commence à ſemer un peu de chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourvû qu'elle ſoit bien elair ſemée; rien ne monte ſi aiſément que cette chicorée. On ſeme en place à la mi-Avril, les prémiers cardons d'Eſpagne, & on ſeme les ſeronds au commencement de Mai; les prémiers ſont d'ordinaire un mois à lever, & les autres ſont environ quinze jours.

On ſeme encore de l'ozeille dans ce mois, ſi on n'en a pas ſa proviſion; & on la ſeme, ſoit en planche, & cela par rayons, ce qui eſt aſſez propre, ou à plein champ, ce qui eſt le plus ordinaire, ou bien on en ſeme ſur le bord des quarrés, pour ſervir de bordure.

On en replante auſſi par rayons, de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an: & ſur-tout de la grande eſpece, ſoit que la neceſſité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, ſoit qu'on le faſſe à deſſein.

On choiſit parmi les laitues pommées, tant celles d'hiver, qui ſont la coquille & la Jeruſalem, que les crêpes blondes élevées ſur couche, & ſous eloche, une partie de celles qui ſont les plus belles, pour les planter toutes enſemble dans quelques planches à un pié l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela ſe plante auſſi avec le plantoir.

On plante des bordures de thim, ſauge, marjolaine, hyſſope, lavande, rhue, abſinthe, &c.

On replante des laitues du Printems pour pommer, & voici à peu-près leur ordre & leur ſuite; la crêpe blonde eſt la prémiere & la meilleure, comme la plus tendre & la plus délicate; mais il lui faut de la terre douce & legere, ou ſur tout une couche pour y planter ſous eloche dès le mois de Fevrier, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril; la groſſe terre ne lui convient pas, elle n'y groſſit point, & au contraire elle y fond. La crêpe verte, la laitue george, la petite rouge, la royale, la belle garde & la perpignane viennent après; la royale eſt une très-belle & groſſe laitue qui ne differe de la belle garde, qu'en ce que celle-ci eſt un peu plus crêpée. La capucine, la courte, l'aubervillers & l'Autriche leur ſuccedent, & ne montent pas ſi aiſément en graine que les précedentes. Enfin viennent les alſanges, les chicons & les impériales, qui ſont laitues à lier; la laitue de Genes, tant la rouge que la blonde & la verte, ſont les dernieres pour l'été; il en faut replanter beaucoup dès le commencement de Mai, pour être bonnes vers la ſaint Jean, & tout le reſte de l'été. C'eſt de toutes les laitues celle qui reſiſte le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement; & ainſi pour en élever de la graine, il en faut avoir ſemé ſur couche, ſous eloche, dès la fin de Fevrier, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La royale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre, pour fournir avec la Genes le reſte de l'automne. On ſeme dès la fin d'Août la coquille, ou laitue d'hiver, pour en avoir à replanter aux mois d'Octobre & de Novembre pour l'hiver.

Il eſt difficile de faire des deſcriptions de chacune de ces eſpeces de laitues, pour les faire connoître par là; leur différence ne conſiſtant gueres qu'à avoir la feuille un peu plus, ou un peu moins verte ou friſée. C'eſt aſſez que les curieux en ſachent le nom, pour en demander de l'eſpece à leurs amis, ou en acheter aux marchands; l'uſage apprend à les connoître. Les deux crêpées, ſont ainſi nommées, à cauſe que leurs feuilles ſont friſées; les laitues qu'on nomme rouges, ſont aiſées à connoître par leur couleur; la coquille a la feuille fort ronde, avec une grande diſpoſition à ſe fermer en coquille.

Il y a une infinité d'eſpeces de laitues; les plus miſérables ſont celles qu'on appelle langue de chat; elles ſont fort pointues, & ne pomment point. La laitue d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'eſt gueres bonne pour les ſalades, elle eſt meilleure pour le potage; elle a cependant une grande diſpoſition à être amere.

Il ne faut pas manquer de ſemer de quinze en quinze jours un peu de laitue de Genes, pour en avoir toûjours de bonnes à replanter tout l'été, juſqu'à la mi-Septembre.

Il faut ſoigneuſement, & ſur-tout pendant la pluye, faire la guerre aux limaçons & aux limaces qui ſortent des murailles, où ils ſe forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des arbres, les laitues nouvellement plantées, & les choux pareillement replantés de nouveau.

Si les roux-vents regnent, comme c'eſt leur ordinaire pendant ce mois-ci, il faut arroſer amplement & ſoigneuſement tout ce qui eſt du potager, à la reſerve des aſperges.

On continue de tailler les melons & les concombres; on en plante de nouveaux ſur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en ſeme en pleine terre dans de petites foſſes pleines de terreau, & qui ſoient ſemblables à celles dont on ſe ſert pour les cardons.

On cherche de jeunes fraiſiers dans les bois, pour en faire des pepinieres à quelque endroit du jardin; on en plante deux ou trois pieds enſemble, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela ſi on eſt en terre ſeche, dans une planche creuſe de deux ou trois pouces, pour tenir & conſerver l'eau des pluyes ou des arroſemens, ou à quelque planche voiſine des murs du Nord.

On œilletonne les artichaux auſſi-tôt qu'ils ſont aſſez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a beſoin d'en planter, deux dans chaque foſſe creuſe de trois à quatre pouces, & éloignées l'une de l'autre de deux bons pieds & demi: chaque planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'artichaux.

On plante encore des aſperges, & on regarnit les places qui ont manqué, ſi on peut les connoître d'abord; & on prend ſoin d'arroſer quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore les laitues, qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des ſerres d'orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les racoutumer au grand air.

On ſort vers la fin du mois les jaſſemins, & on les taille.

On taille la vigne dès les premiers jours du mois; ſi on ne l'a pas fait dans la mi-Mars, & on taille plûtôt celle des eſpaliers, que celle qui eſt en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre, les amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce tems-ci, celles qui n'ayant pas germé avec les autres, avoient été remiſes dans du terreau, ou de la terre, ou du ſable, &c.

Les Jardins dès le commencement du mois, doivent être preſque dans leur perfection, tant pour la propreté univerſelle, que pour voir la terre couver-

te, ſoit de toutes les graines qui ont dû être ſemées, & avoir levé, ſoit de tous les plants qu'on y a mis, à la reſerve des chicorées, céleris, des choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-Mai.

Enfin, ſi on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois; & particulierement, il faut ſémer le perſil, la chicorée ſauvage, les prémiers haricots; on ſéme les ſeconds à la mi-Mai, & les troiſiémes à la fin, c'eſt pour en avoir au bout de deux mois. On ſéme auſſi d'autres féves dès la mi-Avril.

C'eſt dans ce tems-ci que les fraiſiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrémement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'eſt-à-dire, les fraiſiers qui fleuriſſent beaucoup, & ne nouent point; on veut même qu'on arrache le caprons, à moins qu'on n'air une amitié particuliere pour eux; ils ſont faciles à connoître par leurs gros montans courts & velus, leur fleur large, leur feuille couverte de poils & preſque piquante; mais pour les coucous, il eſt difficile de les connoître, & ſur-tout avant que leurs montans ſoient faits. La plûpart ſont des fraiſiers, qui ont dégénéré, & ainſi les feuilles des bons & des mauvais ſe reſſemblent aſſez. Mais ces pieds dégénérés en ſont enſuite par leurs trainaſſes, une infinité d'autres qui ſont très-beaux, & par conſéquent fort trompeurs; ceux qui les connoiſſent s'apperçoivent bien qu'ils ſont un peu velus, & plus verdâtres que les bons; mais enfin, ſi on n'eſt extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux plant, qui impoſe par la beauté, ou ſe trouve en peu de tems réduit à n'en avoir plus d'autres: c'eſt à lui que convient particulierement le proverbe, *de belle montre & peu de rapport.*

Il faut beaucoup pincer les montans des fraiſiers, & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer c'eſt ôter les dernieres fleurs, & les derniers boutons de l'extrémité de chaque montant, pour n'y laiſſer que trois ou quatre au plus de ceux qui ont paru les prémiers ſur ces mêmes montans, & qui en effet ſont le plus près de terre.

C'eſt particulierement vers la fin du mois, que commence la lune de Mai, qui eſt ſi féconde & ſi vigoureuſe en ſes productions, qu'il faut, avec tout le ſoin poſſible, parcourir tous les eſpaliers, pour retirer de derriere les échalas, les branches qui s'y ſont gliſſées, ſoit les menues, ſoit particulierement les groſſes.

C'eſt pendant ce même tems que ſe doit faire la troiſiéme taille des pêchers, & des autres fruits à noyau. La deuxiéme s'eſt faite pendant la fleur, pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit eſperé. Dans celle-ci on compte que les fleurs qui doivent nouer, ſont nouées, & ainſi il ne faut ici compter pour pêches véritables, que celles qui ſont bien nouées, & même qui ſont aſſez groſſes; parce qu'enfin il en tombe aſſez juſques-là, quoi qu'elles paroiſſent être bien nouées. Il eſt donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laiſſées longues pour fruit, & qui non-ſeulement, ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être pouſſent foiblement, c'eſt-à-dire, font de très-petits jets, ou ne font ſimplement que des feuilles. Il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un ſeul jet, ou deux au plus, & généralement racourcir toutes les branches qui ne paroiſſent pas vigoureuſes, ou paroiſſent brûlées par les rouxvents; & enfin proportionner à l'état naturel de chaque arbre, la charge qu'on lui doit laiſſer, ſelon ſon plus, ou ſon moins de vigueur; & ainſi il en faut laiſſer beaucoup aux arbres vigoureux, & ſur-tout s'ils ſont venus de nouveau, & en laiſſer peu à ceux qui ſont foibles, & toûjours avoir en vûe de faire ce qui s'appelle un bel arbre, prenant ſoin, que tant que faire ſe pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à ſon extrémité. Cette troiſiéme taille ſe doit faire avant que paliſſer, ou dumoins en paliſſant.

C'eſt auſſi vers la fin d'Avril qu'il faut pincer, c'eſt-à-dire, rompre à quatre ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques pêchers, ſont venus ſur la groſſe taille de l'année, afin de leur en faire pouſſer trois ou quatre médiocres, qui ſoient en partie pour fruit, au lieu d'une qui ſeroit reſtée ſeule, & à bois. Cela ſe doit faire particulierement ſur les fort groſſes branches, qui pouſſent à l'extrémité de l'arbre haut monté, quand en effet, il eſt déja aſſez élevé. Cela ſe fait auſſi quelquefois, mais rarement, ſur celles qui pouſſent en bas, quand on a beſoin de garnir quelque vuide qui s'eſt fait auprès de très-groſſes branches, ſoit jeunes, ſoit vieilles, qu'on aura racourcies à la taille d'hiver. Ces groſſes ſont aſſez ſujettes à ne rien pouſſer, ou à devenir pleines de gomme, tant elles-mêmes, que les nouvelles qu'elles produiſent au printems. Il n'eſt pas à propos de pincer tous les autres arbres fruitiers, à la reſerve des greffes, qui ayant été faites ſur de gros pieds, ont commencé de pouſſer avec beaucoup de vigueur; les jets de telles greffes en deviendroient trop grands & trop garnis, ſi cette opération ne les arrêtoit, & ne leur faiſoit produire beaucoup de branches qui ſe trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile. On a beau pincer en telles occaſions, il n'en arrive aucun avantage. Le pincer s'étend auſſi quelquefois ſur les figuiers, mais cela ne ſe fait qu'à la fin de Mai.

A U R

AURONE. Plante qui croît à la hauteur de quatre, ou cinq pieds, jettant pluſieurs tiges dures, rougeâtres, fragiles, rameuſes, remplies de moëlle blanche. Ses feuilles ſont étroites, ou découpées menu, d'une odeur forte, aromatique, d'un goût amer & âcre; ſes fleurs & ſes ſemences ſont ſemblables à celles de l'abſinthe, mais de couleur un peu plus jaune. On la cultive dans les jardins comme l'abſinthe, dont elle a preſque toutes les proprietés; car elle eſt inciſive, attenuante, réſolutive, vulneraire, propre contre le venin & les vers; elle chaſſe les vents, excite les urines, & provoque les mois aux femmes. On dit que l'Aurone écraſée & appliquée ſur la tête fait croître les cheveux. L'eſpece d'Aurone qu'on appelle petit ciprès, ſe nomme auſſi garde-robe; parce que les fleurs de cette plante, miſes entre les habits & le linge, les préſerve de la vermine. Elle ſe multiplie de plant enraciné en Mars, dans une terre bien cultivée, & dans une belle expoſition.

AURORE. Lumiere blanche qui paroît à l'Orient avant le lever du ſoleil.

A U T

AUTOMNE. C'eſt la troiſiéme ſaiſon de l'année; elle commence le 21. ou le 22. du mois de Septembre, lorſque le ſoleil entre au ſigne de la balance, & finit vers le 21. de Decembre.

C'eſt en automne qu'on recueille les fruits & les olives; & dans quelques pays Septentrionaux, on fait la vendange au commencement de cette ſaiſon.

AUTOURSERIE. Terme de Fauconnerie. Art de faire voler les Autours.

AUTOURSIER. C'eſt celui qui a ſoin de chaſſer & de faire voler les Autours.

AUTRUCHE. C'eſt le plus grand oiſeau que nous connoiſſions. Il a les jambes fort groſſes & ex-

trémement longues, auſſi-bien que le cou ; ſa queue & ſes ailes ont de grandes plumes noires & blanches, & quelquefois griſes, dont il ſe couvre. L'Autruche ne vole point, mais elle court ſi vîte, qu'on dit, qu'elle pourroit ſuivre un cavalier à la courſe. On dit auſſi qu'elle digére le fer. Les Autruches viennent d'Afrique, où elles ſont fort communes dans les campagnes. On dit que les fémelles ne couvent point leurs œufs, mais qu'elles les cachent dans le ſable, de peur que les mâles ne les découvrent, parce qu'ils les mangeroient, & qu'enſuite l'ardeur du ſoleil les fait éclorre. Ces œufs ſont extrémement gros, & la coquille en eſt ſi dure & ſi épaiſſe, qu'on en peut faire des taſſes & divers autres ouvrages. On nourrit cet oiſeau d'une pâte qu'on fait de ſon & d'avoine.

A U V

AUVENT. Eſpece de petit toit fait d'ais, élevé au devant des boutiques des marchands, ou des artiſans.

AUVERNAT. Eſpece de gros vin fumeux, dont le plant vient d'Auvergne. L'Auvernat pour être dans ſa boite, & pour être bon, doit être au moins de deux feuilles.

A X

AXE. Eſſieu, piece de bois, ou de fer, paſſant dans le moyeu des roues de toutes ſortes de voiture roulante. Ce mot ſe dit en Coſmographie, d'une ligne qui traverſe le monde d'un pole à l'autre, & qui paſſe par le centre de la terre.

AXILLAIRE. Terme d'Anatomie. Rameau d'une des veines ſouſclavieres, qui va aux aiſſelles, & qui ſe diviſe en pluſieurs autres veines.

AXONGE. Eſpece de graiſſe la plus molle & la plus humide du corps des animaux. On eſtime fort en Médecine l'Axonge d'oye, de canard, de vipere ; mais on fait cas particulierement de l'Axonge d'homme, elle eſt réſolutive & propre à calmer les douleurs des nerfs.

AYRI. Sorte d'arbre dont le trone eſt armé d'épines aigues, & qu'on prend pour de l'ébeine. Il croît dans le Bréſil ; ſon bois eſt ſi peſant, qu'il ne flotte point ſur l'eau, & il eſt ſi dur, que les ſauvages s'en ſervent pour garnir le bout de leurs fléches.

A Z E

AZE. Eſpece de Lievre. *Voyez* LIEVRE.

AZEROLE. Eſpece de cheval ſauvage qui eſt extrémement léger. On n'en voit guéres que dans la baſſe Ethiopie.

AZEROLIER, en latin *Azarolus*, ou *Meſpilus*.

Deſcription. C'eſt un arbre, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du perſil, ou de l'épine blanche, mais plus larges. Ses fleurs ſont en grape, & il a pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe. Son fruit qui eſt l'Azérole, eſt plus petit que la neſle, il devient rouge, & il eſt d'un goût agréable, un peu aigre. Il a la queue courte, menue & enfoncée, la chair jaonâtre & un peu pâteuſe. L'Azérolier eſt une eſpéce de neflier. *Voyez* NEFLIER.

Lieu. On cultive principalement cet arbre dans les pays chauds, comme en Languedoc & en Italie. Celui qui n'eſt point cultivé eſt épineux.

Proprietés. De quelque maniere qu'on prenne l'Azérole, ſoit qu'on la mange crue, ſoit confite au ſucre, elle eſt bonne pour arrêter le cours de ventre & le vomiſſement : elle fortifie auſſi l'eſtomac. Quelquefois on confit l'Azérole dans le vinaigre.

Culture de l'Azérolier.

Il ſe greffe ſur l'épine blanche, ſur franc du poitier, ſur le neflier & ſur le coignaſſier. Il vaut mieux le greffer ſur le coignaſſier, parce que le fruit qu'il donne eſt plus gros, en plus grande quantité, & qu'il vient plûtôt. On n'a même qu'à appliquer une greffe d'épine blanche ſur le coignaſſier, pour qu'il en vienne des Azéroles. L'Azérolier de Canada charge plus que les autres eſpéces, & ſon fruit eſt beaucoup meilleur. L'Azérolier blanc eſt très-rare, ſon fruit a la même qualité que les autres.

A Z I

AZIME. Pain ſans levain, qui eſt applati & mince comme du papier, très-blanc & eaſſant ; il ſert à envelopper les bols & les pilules qu'on fait avaler aux malades ; pour cela on l'amolit auparavant, en le trempant un peu dans l'eau. Comme il contient beaucoup d'huile & quelque peu de ſel, il eſt propre pour émouſſer les acides, & pour adoucir les acretés de la poitrine ; on s'en ſert auſſi dans les hémorragies & flux de ventre, pour cela on en fait une bouillie en le délayant dans du lait.

AZIMUTH. Terme d'Aſtronomie. Grand cercle qui paſſe par le Zenith & le Nadir, & qui coupe l'horizon à angle droit.

AZOT. Terme de Chimie. Matiere premiére des métaux.

AZOUFA. Eſpece d'animal qui ſe trouve en Afrique, particulierement aux Royaomes de Fez & de Maroc, qui déterre les cadavres pour les dévorer.

A Z U

AZUR. Outre-mer. Sorte de foſſile bleu céleſte, qu'on tire du levant, qui ſert pour la peinture & à divers autres uſages.

Secret pour faire un azur ſemblable à l'Outre-mer.

Broyez & réduiſez en poudre trois onces de verd de gris, avec ſix onces de ſel ammoniac ; broyez encore cette poudre, & en même-tems, abreuvez-la avec de l'huile de tartre, juſqu'à ce que vous ayez fait une pâte aſſez coulante. Mettez-la enſuite dans un matras de verre, & enſeveliſſez-le dans du fumier, au bout de cinq jours, cette matiere ſera convertie en Azur.

Autre ſecret pour faire le même Azur.

Diſſolvez deux onces de ſel ammoniac en poudre, dans une livre de vinaigre diſtillé, le plus fort que vous pourrez trouver ; joignez-y une livre de chaux très-blanche, d'écailles d'œufs, avec une once de limaille de cuivre ; mettez le tout dans un vaiſſeau de cuivre, qui ait ſon couvercle de la même matiere, & qui ferme ſi juſte que l'air ne puiſſe pas entrer, & qu'aucune partie de la matiere n'en ſorte ; enterrez ce vaiſſeau dans du fumier de cheval, au bout d'un mois vous aurez un très-bel azur.

B

BAC

BAC. Sorte de grand batteau plat & fort large, qui ſert à faire paſſer les rivieres, aux groſſes voitures.

BACCARIS. Eſpece de plante qui croît particuliérement en Languedoc.

BACHOT. Sorte de petit batteau.

BACULOMETRIE.¶ Terme de Géometrie. L'art de meſurer avec des bâtons les haureurs acceſſibles, ou inacceſſibles.

BAD

BADELAIRE. Terme de Blaſon, c'eſt un ancien cimeterre, ou épée courte & large, courbée comme un ſabre.

BADIGEON. Mélange de plâtre & de pierre de taille bien broyée & bien tamiſée, dont les Sculpteurs ſe ſervent, pour remplir les petits trous, & réparer les défauts qui ſe rencontrent dans la pierre, dont ils font des ſtatues & d'autres ouvrages.

Les maçons donnent auſſi le nom de badigeon, à une eſpece de mortier fait de recoupes de pierre de taille, dont ils colorent, ou enduiſent le plâtre, pour le faire reſſembler à la pierre de taille.

C'eſt encore en terme de Menuiſerie, de la ſcieure de bois détrempée avec de la colle forte, dont on ſe ſert pour remplir les gerſures, ou autres défauts du bois après qu'il eſt travaillé. On le prépare ſur une eſpece de petite palette de bois, & on l'employe avec une petite ſpatule auſſi de bois. Les Sculpteurs en bois ſe ſervent auſſi de ce Badigeon à même uſage.

BAG

BAGUENAUDIER. C'eſt un arbre aſſez grand, qui porte un fruit dans une gouſſe, ſemblable à des lentilles. Il a les feuilles comme le fenégré. Les trois prémieres années, il n'a qu'une tige; la quatriéme, il produit des branches & devient un arbre. Sa graine mûrit en Août.

Lieu. Il naît en grande quantité dans la vallée d'Anania, & dans les montagnes de Gualdo, au rapport de *Durante*, & fleurit en Mai. On le ſeme dans un terroir bien gras, après avoir fait tremper ſa graine dans l'eau, afin qu'elle germe incontinent.

Proprietés. Sa graine bûe, provoque le vomiſſement, émeut les humeurs, & tourmente le corps: il ne fait pas le même effet dans le bétail, qu'il engraiſſe merveilleuſement.

BAGUENAUDIER, *l'arbre du raiſin.* Cet arbre eſt petit, & a la feuille comme le ſureau. Son bois eſt fort frêle, ſes feuilles ſont blanches & rangées en grape; de même que le fruit, qui vient dans de petites gouſſes couſſâtres, aſſez ſemblables aux pois-chiches, quoy que plus gros. Il a au dedans un noyau tirant ſur le verd, qui eſt doux à manger, & qu'on appelle *Piſtache ſauvage*; mais il excite à vomir.

Lieu. Il naît dans les forêts. Les fleurs ſortent en Mai; & les noiſettes ſont mûres en Septembre.

Proprietés. Les fruits ont preſque la même faculté que les piſtaches. Ses feuilles & ſes follicules contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, elles ſont purgatives; mais on ne s'en ſert guéres en Médecine.

BAGUETTE *de fuſée.* bâton menu & long qu'on attache à une fuſée volante, qui doit être de même poids que la fuſée, pour lui ſervir de contrepoids, autrement elle ne monteroit pas en haut.

BAGUETTE divinatoire. C'eſt une branche de coudrier fourchue, par le moyen de laquelle certaines perſonnes peuvent découvrir les ſources d'eau, & les mines cachées ſous la ſuperficie de la terre. On doit prendre préférablement aux autres, celles dont les fourchons ſont des jets de l'année. On coupe le manche de la longueur d'un pié, ou environ, & les deux fourchons de même, ou d'un pié & demi; on les tient entre les deux mains, le dedans de la main étant tourné en haut. Le manche de la baguette doit être auſſi tourné en haut, ou ſitué obliquement. Celui qui la porte doit marcher lentement dans les lieux, où il ſoupçonne qu'il y a des eaux, ou des mines, & alors les corpuſcules qui s'exhalent du métail, ou de l'eau, empreignent la baguette & font incliner ſon manche, ce qui eſt le ſigne certain que l'on a trouvé ce que l'on cherchoit.

BAH

BAHU. Mot dont on ſe ſert dans le jardinage. C'eſt diſpoſer la terre de ſorte que le milieu des carreaux & des couches ſoit plus élevé que les extrémités, & que celles-ci s'abbaiſſent inſenſiblement en forme de cercle, & ſans laiſſer de pointe au milieu. *Elever de la terre en dos de Bahu; il faut dans les terres humides les élever autant que l'on peut, en dos de Bahu.*

BAHU. Cofre couvert de cuir, orné de petits cloux rangés agréablement.

BAI

BAIE. Graine, ou fruit de certains arbres, comme de lauriet, de génevrier, de houx, &c.

BAIE. Ouverture que les Maçons laiſſent dans un mur, pour y placer une porte, ou une fenêtre.

BAIE. Enfoncement de la mer dans les terres, beaucoup plus large par le dedans que par l'entrée.

BAIGNOIRE. Vaiſſeau ovale de métal ou de bois, où l'on ſe baigne dans la maiſon.

BAIN. Il y en a de deux ſortes; le bain naturel, & le bain artificiel. Le naturel n'eſt autre choſe que celui qui eſt fait d'eaux minérales, & qui vient de lui-même, dit par les Latins *Therma*; & l'artificiel eſt celui qui eſt préparé par art & par induſtrie, & ſe fait avec l'eau commune, dans laquelle on a fait bouillir quelques médicamens diaphorétiques, déterſifs, aſtringens, &c. celui-ci eſt auſſi de deux ſortes, dont l'un eſt appellé par les Grecs *Hypocauſtum*, ou *Laconicum*, & par les Latins *Sudatorium*, lequel nous appellons vulgairement Etuves, & l'autre eſt appellé par les Latins *Balneum & Lavacrum*, duquel on entend parler lors qu'on dit ſimplement Bain, & dont on diſtingue de trois ſortes; le prémier eſt dit par les Latins *Caldarium*, & le ſecond *Frigidarium*, & le troiſiéme *Tepidarium*,

Les deux prémiers ſont nuiſibles, ſi l'on en uſe indiſcretement & ſans avis, l'un étant trop chaud, & l'autre trop froid. Mais le derniet eſt le plus aſſûré & le moins dangereux; car comme il échauffe ac-

ruellement, il aide à la coction, fomente la chaleur naturelle, hâte la diſtribution des alimens cuits comme il faut : & qui plus eſt, il déterge, il décraſſe le cuir, il amollit, il relaxe & ouvre les pores ; & s'il y a quelque choſe de purride ou de fuligineux au dedans, il le tire dehors ; & ainſi il rafraichit par accident. Outre tout ce qui eſt marqué ci-deſſus, il digere & diſſipe par une inſenſible tranſpiration, les humeurs ſuperflues : & c'eſt par cette raiſon qu'on tient qu'il deſſeche ; enfin il rend tout le corps flexible & perſpirable. Ainſi ſon uſage eſt fort ſalutaire à ceux qui ſont travaillés de fievres éphémeres, de galle & de laſſitude. Mais la principale des conditions requiſes pour s'en ſervir avec utilité ; c'eſt qu'il faut s'y preparer par la ſaignée, par la purgation & par les bouillons faits avec la roueſle de veau, le poulet, ou les écreviſſes, & les differentes herbes de la ſaiſon. Il faut obſerver auſſi de ne jamais prendre le bain, que la coction des alimens ne ſoit faite auparavant. Au reſte cette ſorte de bain n'eſt propre que dans le declin de la maladie, (auquel tems il apporte ces deux commodités : ſavoir, la diſſipation des excremens fuligineux, & la ſortie des humeurs ſuperflues) & non au commencement, à cauſe de la crudité.

Il n'eſt propre auſſi qu'à ceux qui ſont chauds & ſecs, parce qu'il les humecte, & non à ceux qui ſont trop humides, auſquels il eſt tout-à-fait contraire, particulierement à ceux qui n'ont pas le ventre libre, & même à ceux qui l'ont trop libre, & qui ſont ſujets à quelque flux de ſang, parce que le bain excite & provoque le ſang, le mettant en mouvement ; & enfin à ceux qui ſont foibles, parce qu'il abat les forces.

On doit prendre le bain de riviere avec les mêmes précautions, cela s'entend, ſi on doit prendre le bain pendant pluſieurs jours de ſuite, & pour quelque indiſpoſition ; car ſi l'on ſe baigne ſeulement une ou deux fois, pour le ſeul plaiſir, ces préparations ne ſont pas néceſſaires. Il ne faut jamais ſe baigner dans des eaux troubles, ou dormantes, non plus que dans celles qui ſont dures & froides, telles que ſont les eaux des neiges fondues ; car elles cauſent ſouvent des jauniſſes, il faut obſerver auſſi de ſe baigner le matin à jeun, ou cinq ou ſix heures après le repas.

Maniere de préparer & de prendre le Bain ou le demi-Bain domeſtique.

Il faut premiérement tapiſſer la baignoire avec un drap en dedans, & placer au fond, à une des extremités, un couſſin de crin, ou de paille, ſur lequel le malade s'aſſeoira ; enſuite il y faut jetter dix, ou douze ſeaux d'eau froide, & en faire bouillir trois, ou quatre pour échauffer le bain, enſorte cependant que l'on y puiſſe ſouffrir la main. Alors le malade ſe place ſur le couſſin, obſervant de s'appuyer la tête contre la cuve, ou ſur un autre couſſin, pour la lui ſoutenir plus doucement ; & de s'enfoncer dans l'eau juſqu'au cou. Quand il ſera bien placé, il faudra couvrir la baignoire d'un autre drap, laiſſant quelque ouverture vers les pieds, pour laiſſer ſortir par là la trop grande vapeur, qui pourroit porter à la tête. On fait la même choſe pour le demi-Bain, excepté qu'on n'employe que la moitié d'eau, dans laquelle le malade n'eſt pas ſi enfoncé. La meilleure eau pour le Bain eſt celle de pluye, ou de riviere. Au défaut de celle-là on peut ſe ſervir d'eau de fontaine ou de puits ; mais il en faut corriger la mauvaiſe qualité en y mêlant quelques pintes de lait de vache, ou quelques poignées de feuilles de vigne, ſi c'en eſt le temps.

Si le malade a l'eſtomac, ou la poitrine foible, il doit ſe les frotter avec de l'huile d'amandes douces, avant que d'entrer dans le Bain, où il peut reſter une heure, ou une heure & demie, ſi ſes forces le lui permettent. Il prendra un bouillon rafraichiſſant, au milieu du Bain, ou une chopine de petit lait clarifié, dans lequel on aura mêlé une once de ſirop violat.

Pour empêcher le Bain de ſe refroidir, on y jette de tems en tems de l'eau chaude. Après le Bain, on eſſuye bien le malade avec des linges ſecs, & on le couche dans un lit baſſiné, où il doit reſter une demie heure, ou une heure, & y dormir s'il lui eſt poſſible.

Ces ſortes de bains conviennent principalement, dans les douleurs néphrétiques, les phrenéſies, inſomnies, vertiges, vapeurs, paſſions hiſtériques, maux de tête violens & opiniâtres, diſpoſitions inflammatoires, ou inflammations des entrailles, retentions d'urine, jauniſſe, pâles couleurs. Ils ſont propres auſſi contre les maladies de la peau, telles que ſont les dartres, boutons, démangeaiſons, galle, gratelle, &c.

Maniere de préparer & de prendre le Bain mineral artificiel.

Faites bouillir dans vingt-quatre pintes d'eau, deux livres de cendre de ſarment, ſix onces de limaille de fer, ſix onces de ſel de tartre, ou de nitre de trois eaux, huit onces de ſoufre en canon groſſierement concaſſé ; quand la liqueur ſera réduite à quinze, ou ſeize pintes, vous la paſſerez par un linge, & vous l'employerez la plus chaude qu'il ſera poſſible, ſoit pour la douche, ſoit pour le bain. Avant que de s'en ſervir, il faut avoir ſoin de bien frotter les parties affligées devant un feu clair, avec de l'eau de muſcade chauffée ſeulement dans le creux de la main, ou avec de l'onguent martiatum, ou de la pommade divine mêlée d'un pot d'eau ſpirituenſe, de celles qu'on tire du romarin, de la lavande, du thim, de la meliſſe, &c. Ce bain peut ſervir à differentes fois pendant ſept à huit jours. Il convient à la paralyſie, aux débilités & douleurs de nerfs, aux peſanteurs & engourdiſſemens de membres, & généralement à toutes les maladies contre leſquelles convient le Bain des eaux minerales.

Maniere de préparer & de prendre le Bain aromatique pour les jambes.

Faites bouillir dans huit pintes d'eau, & deux pintes de lie de vin rouge, des feuilles de thim, lavande, abſinthe, marjolaine, romarin, laurier, ſauge, fleurs de camomille, mélilot, bouillon blanc, &c. de chacune une poignée, graines de laurier, de cumin, de daucus concaſſées, de chacune une once ; le tout étant bien cuit ; vous ôterez le bois, & ajoûterez à la liqueur une poignée de ſel commun, & la verſerez toute chaude dans un vaiſſeau, où vous mettrez les jambes du malade, ayant ſoin de les bien frotter, de haut en bas, de tems en tems ; vous aûrez ſoin de le bien couvrir juſqu'aux genoux, pour le garder du froid, & empêcher que l'odeur des aromates ne lui porte à la tête. Ce bain eſt propre contre les douleurs, la foibleſſe, l'enflure & les inquietudes des jambes.

Maniere de préparer & de prendre l'Etuve domeſtique pour provoquer à ſuer.

Il faut prendre deux chaiſes de paille, dont l'une ſoit haute & l'autre baſſe, attacher deux bâtons de part & d'autre à leurs extrémités d'en haut afin de les tenir en état ; vous faites aſſeoir le malade ſur la plus haute, & vous lui faites poſer les pieds ſur la plus baſſe, ayant ſoin de mettre ſous lui un drap, ou une alaiſe

alaiſe pliée en huit doubles. Vous avez enſuite deux couvertures que vous étendez par le moyen de deux bâtons ; l'une par devant & ſous le menton du malalade, ayant ſoin de la garnir d'une ſerviette ouvrée en cet endroit là, & l'attachant derriere le cou avec des épingles, ou la eouſant avec une éguille ; l'autre par derriere, en la faiſant croiſer ſur l'autre par devant, & les laiſſant trainer toutes deux à terre, pour empêcher l'air extérieur de s'inſinuer. Le malade doit être placé auprès d'un bon feu, & la chambre bien échauffée. Il faudra mettre ſous chaque chaiſe un réchaud d'une grandeur médiocre, rempli de bonne braiſe bien allumée, & non de charbon à cauſe de ſa vapeur qui eſt très-malfaiſante : on aura ſoin d'augmenter, ou de diminuer le feu à proportion du tempérament & des forces du malade, & de jetter de tems en tems dans les réchaux une petite poignée de graine de genievre concaſſé. Quand on s'apperçoit que la ſueur eſt aſſez abondante, on le laiſſe tel qu'il eſt ſans l'augmenter. Si l'odeur de la braiſe portoit à la tête du malade, on pourra ſe ſervir d'eſprit de vin ou d'eau de vie, ayant ſoin d'en remettre toutes les fois qu'il eſt néceſſaire pour entretenir la chaleur. Si le malade eſt d'un tempéramment maigre & foible, au lieu de réchaud, on mettra ſous chaque chaiſe une terrine remplie de décoction bouillante de fines herbes, obſervant de la remuer de tems en tems avec un fer rougi au feu, afin d'augmenter la vapeur & la chaleur. Si le malade ſe trouvoit foible pendant la ſueur ; on le fortifiera en lui faiſant prendre une cuillerée de vin un peu chaud. Après la ſueur on l'eſſuyera bien avec des linges ſecs, on l'enveloppera dans un drap bien chaud, & on le mettra dans un lit baſſiné pour ſe repoſer. On lui donnera un bouillon nourriſſant pour reparer ſes forces, & au bout d'une heure, il pourra ſe lever & s'habiller, ſans pourtant ſortir de la maiſon, ni s'expoſer aux impreſſions de l'air.

Lorſqu'on veut continuer cette étuve pendant pluſieurs jours, on obſerve de n'y laiſſer le malade qu'une demi heure le prémier jour, trois quarts d'heure le ſecond, & une heure le troiſiéme & les ſuivants Si l'on s'apperçoit qu'il ait quelque palpitation de cœur, qui eſt le ſigne ordinaire d'une prochaine défaillance, il faut le retirer promptement, & le mettre dans ſon lit. On peut employer cette étuve pendant ſept, ou huit jours plus ou moins, ſelon la nature de la maladie, & les forces du malade. Cette ſorte d'étuve eſt préférable aux étuves ordinaires, & convient dans les ſciatiques, rhumatiſmes, paralyſie imparfaite, ſcorbut, verole, & généralement dans toutes les maladies, où la ſueur eſt indiquée. Le tems propre pour s'en ſervir, eſt le commencement du printems & de l'automne, après s'y être préparé par la ſaignée & la purgation.

Bain pour la propreté du corps.

Prenez de l'eau de riviere, faites-la chauffer, & mettez-y une bonne poignée de ſel ; quand ce ſel ſera fondu, ôtez l'eau de deſſus le feu, avant d'avoir bouilli ; mêlez-y enſuite du miel blanc ſix livres, alun de roche pulveriſé une livre, lait d'ânesſe ſix pintes ou plus. Lorſque le tout eſt bien mêlé, & un peu plus que tiede, on s'y baigne. On peut ajoûter des ſemeurs.

BAIN. Terme de Chimie, qui ſe dit de pluſieurs coctions, diſtillations ou autres opérations qui ſe font ſur des matieres propres à entretenir une chaleur douce. Ainſi on dit, un bain de cendres, lors qu'on met la cucurbite où ſont les matieres qu'on veut diſtiller ſur les cendres, & qu'on met le feu deſſous. Bain de ſable, qu'on appelle auſſi bain de ſeparation. Bain de limailles, quand on y met de la limaille de fer ou du ſable. Bain-marie, quand on met la cucurbite dans de l'eau chaude, laquelle échauffe la matiere contenue dans la cucurbite. Il y a auſſi un bain vaporatoire ou vaporeux, qui donne une moindre chaleur, & qui ſe fait quand un vaiſſeau de verre contenant quelque matiere, eſt échauffé par la vapeur de l'eau.

BAISSER. Les vignerons diſent : *Il eſt tems de baiſſer la vigne, ma vigne eſt baiſſée.* Et *baiſſer* en fait d'Agrieulture, ſignifie courber en dos de chat les branches de la vigne qu'on a laiſſées, après que la taille en a été faite, leſquelles on attache à une perche liée aux échalas. Cette ſorte de travail ſe pratique dans l'Auxerrois & aux environs, où les vignes ſont rangées plus proprement, qu'en aucun endroit du Royaume.

BAL

BALANCES. Inſtrument eompoſé d'un fleau, d'une chaiſe, d'une éguille ou équilibre, & de deux baſſins de métal, ou de bois, ſuſpendus par des cordes, ou par des chaines.

Maniere de faire des Balances juſtes.

Il faut que toutes les parties des Balances ſoient égales, chacune à ſon oppoſite, que les trois points de ſuſpenſion ſe trouvent dans une même ligne droite, que l'éguille ſoit d'équerre avec le fleau, & que les deux bras du fleau ſoient parfaitement égaux. Ce dernier point eſt très-difficile ; mais pour y parvenir, le meilleur moyen eſt d'accrocher à chaque bout du fleau, deux baſſins qu'on aura faits parfaitement égaux, & de les changer après cela en décrochant l'un du bout pour le mettre à l'autre. Si l'équilibre ſe trouve juſte, c'eſt marque que les Balances ſont bonnes, ſur-tout ſi le même arrive en tranſpoſant de la même maniere la marchandiſe qu'on veut peſer, pourvû néanmoins qu'un des baſſins tombe tout à coup à bas, lorſqu'il aura commencé à trébucher ; car ſi les balances vacillent, ou qu'elles ſe tiennent longtems en équilibre, c'eſt une marque, que les trois points de ſuſpenſion ne ſont pas en ligne droite.

Si l'un des bras du fleau trébuche toûjours, même en tranſpoſant les baſſins, ou la marchandiſe, c'eſt une marque qu'il eſt plus long, ainſi il faudra battre l'autre à froid avec la panne du marteau, pour l'allonger autant qu'il ſera néceſſaire, & le rendre égal à ſon oppoſé. Quand vos Balances ſeront ainſi rectifiées, il faut, quand on péſe ſur-tout des marchandiſes de prix, comme les diamants, retourner les Balances, & changer les baſſins de place, pour ſavoir ſi la table ſur laquelle ils poſent eſt droite & de niveau ; car ſi cela n'étoit pas, il pourroit y avoir une erreur conſiderable dans l'eſtimation du poids.

BALANCER. C'eſt quand une bête qui eſt courue & chaſſée des chiens courans, étant laſſée ; va vacillant en fuyant. On dit : *Ce chevreuil, ce cerf balance.*

BALANCER. C'eſt auſſi quand un limier ne tient pas la voye juſte, ou qu'il va & vient à d'autres voyes. On dit : *ce limier balance.*

BALE de plomb. C'eſt une bale dont on charge un fuſil pour tirer à la guerre ou à la chaſſe.

BALE ramée, ſe dit des Bales attachées enſemble par un fil de fer.

BALE de calibre. C'eſt celle qui eſt de même groſſeur que le calibre d'un fuſil.

BALEINE. Bête marine, couverte d'un cuir dur, & noir, longue ordinairement de près de quarante coudées, épaiſſe de huit, ou dix avec une gueu-

Mais auſſi en donnant cette liberté apparente de retirer le fonds de ladite Banque par le moyen de la caiſſe de comptant : Liberté auſſi imaginaire qu'eſt préſentement ledit fonds, puiſque la néceſſité qu'il y a d'acquiter les Lettres de Change, & les ventes des marchandiſes en gros à la Banque, lui aſſurent pour toûjours la propriété de ce fonds, & la poſſeſſion de tout l'argent comptant, qui ſert dans le courant deſdits payemens.

Pendant le fort de la Guerre contre les Turcs, la Republique ayant épuiſé ce fonds, fut contrainte de fermer ladite Caiſſe de comptant, ce qui cauſa quelque diminution du crédit de ſa Banque, néanmoins cela n'interrompit pas le cours : tout le mal qu'il produiſit, fut que ceux qui avoient peur, trouvoient des gens qui les guériſſoient, moyennant dix juſqu'à quinze pour cent, en leur donnant de l'argent comptant, contre des parties de la Banque ; mais quelques années après la République ayant fait battre de la monnoye, ouvrit ladite Caiſſe de comptant, ce qui raſſura les eſprits, & guerit ce mal d'opinion ; enſorte que les parties de la Banque ſe remirent au pair avec l'argent, & depuis les choſes ont continué ſur le même pié.

Les écritures s'y tiennent en livre, ſous & deniers de gros ; la livre vaut dix ducats de Banque, ou 240 gros, parce que le ducat eſt compoſé de vingt-quatre gros.

La monnoye de Change s'entend toûjours ducat de Banque, qui eſt imaginaire, cent deſquels font par decret public 120 ducats monnoye courante, avec deffenſes aux Courretiers de traiter à plus haut prix.

La Banque ſe ferme quatre fois l'année : ſavoir le 20. Mars, le 20. Juin, le 20. Septembre, & le 20. Decembre, & chaque fois demeure fermée pendant vingt jours, pendant lequel tems on ne laiſſe pas de diſpoſer ſur la place du comptant, & des parties de la Banque, pour l'écrire lors de l'ouverture. Il y a encore les clôtures extraordinaires de huit à dix jours de Carnaval, & de la Semaine ſainte, quand elle ſe rencontre environ vers la fin de Mars, dans le tems que la Banque eſt fermée. On la ferme encore un jour de chaque ſemaine pour faire le Bilan, qui eſt le Vendredi, quand il n'y a point de Fête.

Les Lettres de Change, & les Changes, qui ſe font pour les places, ou pour le Foires, ſe doivent payer à la Banque, & le payement qui s'en feroit en autre maniere, ne ſeroit pas juridique ; le vendeur ne peut auſſi refuſer le payement de ſes marchandiſes en parties de banque, quand il n'y a point de pacte contraire.

Les Lettres de Change depuis l'échéance, ont coûtume qui tient lieu de Loi, ſix jours de *riſpetto de Banco* ouvert, & par défaut de payement, on n'eſt obligé de lever le protêt, qu'au troiſiéme jour, après lequel on demeure chargé du riſque.

L'année ne commence, pour la datte des Lettres de Change, qu'au prémier Mars.

Depuis que la Banque eſt fermée, on ne peut contraindre le debiteur au payement des Lettres de Change au comptant, ni en autre maniere, ni faire le protêt qu'à l'ouverture, & ſelon la coûtume, le ſixiéme jour, excepté pourtant en cas de faillite, auquel cas chacun peut faire ſes diligences, le tems de *l'uſo* des Lettres de Change de la Banque étant paſſé.

Les Lettres endoſſées ne peuvent être payées en Banque par decret public. Celui à qui la Lettre eſt payable, doit envoyer procuration à ſon Correſpondant de Veniſe pour recevoir pour lui, ou doit faire la Lettre payable à droiture audit Correſpondant. C'eſt un artifice des Banquiers pour tirer leurs proviſions.

Il n'y a point de dépot de deniers, que par voye de places, ou d'une Foire à l'autre.

Il n'y a point de réglement précis touchant les ventes & achats, leſquels ſe pratiquent ſuivant les conjonctures d'abondance ou rarete des Marchandiſes.

Il y a de certaines ſortes de Michandiſes qui pour l'ordinaire ſe vendent à un long terme, comme ſont les laines d'Eſpagne, qui ſe payent en trois ou quatre payemens, avec l'eſcompte de ſix mois, & encore un an de *riſpetto* : & pour l'eſcompte, ou rabat à raiſon de neuf pour cent par an. Les draps de laine ſe payent à trois & ſix mois & quelquefois un an à l'eſcompte. Les draps d'or & de ſoye ſe vendent au comptant pour l'ordinaire, & le vendeur fait bon deux pour cent, ſur la meſure. Toutes les Marchandiſes ſe contractent en monnoye courante hors de la Banque, excepté l'Huile & le vif-argent, deſquels on traite toujours en monnoye de la banque ; les Marchandiſes en bourique depuis le tems échu, ont accoûtumé de donner quelques mois. Cela ſe pratique encore pour les Merciers de Flandres, d'Allemagne, & d'autres lieux.

Pour les autres qui ſe vendent au comptant, cela s'entend pour le payement prompt d'un mois, ou environ, ſelon la qualité des Marchandiſes & des Debiteurs. En cas de faillite, le premier ſatiſſant eſt autérieur aux autres Créanciers, par decret public ; les repartimens ſe font également aux Etrangers comme aux Naturels du pays ; mais cela arrive rarement, parce que les prémiers ſaiſiſſans jouiſſent du benefice, comme les effets ne ſont pas en avance, qui n'a point ſaiſi, reſte exclus.

On a coutume de juger ſuivant les Loix & Réglemens particuliers de la République. La Nation Allemande a ſon *Fontico*, ou maiſon particuliere, & a quelques privileges, ſur-tout à l'égard des Douanes.

Les impôts qui étoient ci-devant ſur la monnoye ont ceſſé, on en a créé d'autres ſur les Gabelles du vin, Douanes & autres revenus de la République ; dont on paye les interêts tous les ſix mois : ſavoir ſix pour cent, pour les rentes perpetuelles, & dix pour cent de celles qui ſont à vie.

Le négoce ne déroge point à la Nobleſſe ; mais peu de Nobleſſe s'y applique.

BANDAGE. Terme de Chirurgie. Bandes appliquées ſur les parties du corps diſloquées, bleſſées, ou meurtries, pour les ſoutenir, ou pour contenir les remédes topiques qu'on y applique pour les guerir. C'eſt auſſi un brayé, que ceux qui ont des deſcentes portent pour ſe ſoulager.

BANDE. Terme de Pâtiſſier. Morceau de pâte aplatie & étendue en long, pour bander les tourtes & autres pieces de pâtiſſerie. En terme de Chaircutier, ce ſont ſix cervelas attachés au bout l'un de l'autre.

BANDE. Terme de Mer. Mettre un Vaiſſeau en Bande ; c'eſt le faire pancher d'un côté, pour le nettoyer de l'autre. Bande du Sud, ou du Nord ; c'eſt le coté du Sud, ou du Nord.

BANDE. Terme de Blaſon. C'eſt dans un écu, la piece honorable qui repréſente le baudrier du cavalier, & qui s'étend depuis le haut de l'angle droit de l'écu, juſqu'à l'angle gauche de l'écu, ce qui eſt la ſituation contraire à celle de la barre.

BANDEAU. Terme d'Architecture. Architrave, ou moulure qui s'étend depuis un impoſte juſqu'à l'autre, en ſe courbant en arc par-deſſus une porte, ou une fenêtre.

BANDELETTE. Terme d'Architecture. Régle ; ornement plus petit que la platte-bande, & plus grand que le liteau.

BANDER. Terme d'Horloger. Preſſer & faire plier un reſſort de montre, pour en avancer le mouvement.

BANDER une voile. Terme de Marine. C'eſt coudre des bandes de toile ſur une voile, pour qu'elle dure plus long-tems.

BANDER. Terme de Fauconnerie. Bander au vent, ſe dit de l'oiſeau qui ſe tient ſur les chiens en faiſant la creſſerolle.

BANDEREAU. Cordon de ſoye, ou de fil, qui ſert à pendre la trompette au cou de celui qui en ſonne.

BANDEROLE. Eſpece de petit étendart, que l'on met au mât des navires, & quelquefois ailleurs pour ſervir d'ornement. Pain béni orné de Banderoles.

BANDINS. Terme de mer. Lieux où l'on s'appuye étant debout dans la poupe d'un vaiſſeau.

BANE. C'eſt une eſpece de grande manne, faite de branchages, où l'on met le charbon pour le voiturer. Ce mot ſe dit auſſi d'une groſſe toile, qui ſert à couvrir les batteaux ou la voiture qui eſt dedans.

C'eſt auſſi la piece de groſſe toile que les lingéres attachent ſous l'auvent de leurs boutiques.

BANERET. Seigneur qui a droit de porter baniere, pour aſſembler ſes vaſſaux.

BANIERE. Terme de Marine. C'eſt l'étendart d'un vaiſſeau.

BANILLES. Petite gouſſe longue & étroite, remplie d'un ſuc mielleux, & de très-bonne odeur, dont on ſe ſert dans la compoſition du chocolat.

BANQUE. Outre ce qu'on a dit dans l'article *d'Agent de banque & de Change*, on doit encore obſerver que perſonne ne peut être *Agent de banque & Banquier* enſemble: c'eſt-à-dire, que l'Agent de Banque doit ſeulement s'entremettre de négocier les affaires de la Banque & du Change, entre les Marchands, Négocians, Banquiers, Traittans, Gens d'affaires, & autres ſortes de perſonnes qui voudront ſe ſervir de ſon miniſtere, ſans pouvoir faire directement, ou indirectement pour ſon compte particulier le commerce de la Banque & du Change.

BANQUEROUTES & FAILLITES. *Quelles en ſont les cauſes.* Le principe & la cauſe des Banqueroutes, provient la plûpart du tems de l'ignorance, de l'imprudence & de l'ambition des Marchands, qui ont le deſſein de s'enrichir aux dépens de leurs créanciers. Cela ne tombe jamais dans l'eſprit d'un honnête homme; mais bien dans celui d'un méchant, qui doit être traité avec ſévérité; au lieu que celui qui la fait par malheur, à cauſe des pertes & des diſgraces qui lui ſont arrivées en faiſant ſon commerce, doit être traité avec douceur.

I. L'ignorance des Négocians vient, de ce que dans leur commerce, ils manquent d'inſtruction, n'ayant pas fait leur apprentiſſage chez d'habiles Marchands, qui ayent toutes les qualités requiſes pour bien montrer le commerce.

II. De ce qu'ils n'ont pas ſervi aſſez long-tems les autres Marchands, pour acquerir toute l'expérience néceſſaire pour s'y bien conduire.

III. De ce que quand ils ſe préſentent pour être reçus Maîtres dans le Corps des Marchands, dont ils veulent faire profeſſion, les Maîtres & Gardes ne les interrogent point ſur les principales choſes du commerce, comme ſur la qualité des Marchandiſes dont ils ſe mêlent, des largeurs & les longueurs, des matieres dont elles doivent être compoſées; ſur la maniere de tenir les Régiſtres, tant en partie double, que ſimple; ſur la matiere des Lettres & billets de Change; de ſorte qu'ils ſont reçus bien ſouvent Maîtres au ſortir de leurs apprentiſſages, ignorans & incapables de faire le commerce, ne ſachant pas ce qu'ils font, vivant toûjours dans la confuſion, qui eſt d'ordinaire l'écueil inévitable où ils font naufrage. Car il eſt conſtant que quelque honnête homme que ſoit un Marchand, s'il ne ſçait toutes ces choſes, & s'il ne tient un fort bon ordre, il ſera toûjours aveugle dans ſes affaires, ne les conduira jamais comme il faut; & enfin, quelque bonheur qu'il ait, il ſe trouvera infailliblement dans le déſordre, qui le fera tomber dans le précipice & lui fera faire faillite.

IV. L'imprudence des Négocians cauſe encore leur malheur, quand ils ſe chargent de trop de marchandiſes, & au-deſſus de leurs forces, parce que c'eſt un fonds mort, qui ne produit rien, & qui cauſe des retardemens des payemens échûs, pour la continuation deſquels ils payent de gros interêts; cependant les marchandiſes viennent à rien, d'autant que la mode en paſſe, ſoit pour les couleurs, ſoit pour les façons; par les mauvais reſtes qu'ils font, par les marchandiſes qui ſe piquent, comme toutes ſortes de draps de ſoye, de laine & de ſerge de couleur, de rubans & d'autres menues merceries; celles qui coulent, comme le vin, les huiles & autres ſortes de marchandiſes liquides; celles qui s'éventent, comme les drogues & les épiceries; celles qui ſe pourriſſent, comme les jambons, les fromages, les olives, les marrons, les oranges, les citrons, les grénades, les anchois & les autres ſortes de marchandiſes de cette qualité.

V. L'ambition des Marchands & le deſir qu'ils ont de faire fortune en peu de tems, cauſent auſſi les Faillites, parce que cette convoitiſe les porte inconſiderément à prêter à tous venans, & particulierement à la Nobleſſe, qui ne paye que quand il lui plait, & à de jeunes gens, qui n'ont pas encore atteint l'âge de vingt ou vingt-quatre ans, leſquels étant en majorité, ſe font relever facilement des obligations & promeſſes qu'ils leur ont paſſées. Ces dettes conſument tout leur fonds capital, & celui de leurs amis, qui leur ont confié leur bien. Cela les met hors d'état de pouvoir payer; auſſi ils ſont obligés de faire connoître leur foibleſſe, & enſuite ils ſont faillite.

VI. On a encore remarqué, que le malheur qui arrive à la plûpart des Marchands, vient de la grande dépenſe qu'ils font, tant en loyers de maiſons, que gages & nourritures de leurs Facteurs & domeſtiques; par les dépenſes inutiles qu'ils font dans la ſuperfluité de leurs habits, dans les feſtins & dans le jeu, & bien ſouvent dans les débauches des femmes, qui cauſent la perte de leur tems, qui eſt ſi cher aux Négocians; par les grands vols que leur font leurs Facteurs & domeſtiques, pour ne pas prendre garde à eux, ni à leur conduite; par les Banqueroutes qui leur arrivent, à cauſe de leur négligence, à ne pas ſolliciter leurs dettes, ni faire arrêter leurs parties, dans le tems porté par l'Ordonnance, d'autant qu'on leur allegue *la fin de non recevoir*, quand ils demandent en juſtice le payement de leur dû; par la ſurcharge de leurs enfans, quand ils en ont un grand nombre, les élevant avec trop de ſomptuoſité, étant obligés de faire de grandes dépenſes, tant dans la nourriture, qu'en penſions & entretiens; & par l'ambition, qu'ils ont de donner à leurs enfans de gros mariages, au-deſſus de leurs forces.

VII. Il arrive encore aux Négocians qui font commerce en gros, quantité d'autres accidens qui leur font faire faillite, comme les riſques de la Mer, & priſes de Vaiſſeaux, ou par les Ennemis, ou par les Pirates, ou par le tranſport de l'argent, qu'ils font hors du Royaume, qui leur eſt volé; des marchandiſes confiſquées, faute de payer les droits dûs à Sa Majeſté & autres Princes, dans les Etats deſquels ils envoyent ou d'où ils font venir de la marchandiſe, pour la vouloir paſſer en fraude; enfin la diſpoſition de leurs deniers qu'ils font ſur la place, dont ils pren-

neur des Lettres de Change qui leur ſont néceſſaires pour faire leur commerce, qui reviennent à protêt. Toutes ces pertes, & autres accidens par ſucceſſion de tems, les jettent dans l'impuiſſance de pouvoir continuer leur négoce.

Toutes les mauvaiſes qualités & les inconveniens ci-devant repréſentés, ſe rencontrant dans des Négocians, ils perdent facilement leur réputation & leur crédit; ce qui fait que n'en trouvant plus, ou très-peu, il leur arrive encore des accidens, qui achevent de les perdre & de les ruiner. Car pour maintenir leur crédit, ils s'exécutent eux-mêmes, par le moyen de leurs marchandiſes qu'ils ſont obligés de donner à vil prix, pour payer ce qu'ils doivent d'échû, & les Lettres de Change que l'on tire ſur eux. Ainſi, bien loin de gagner ils perdent toûjours; & on a remarqué que depuis qu'un Négociant eſt une fois en arriere, & qu'il manque de crédit, il eſt abſolument perdu, à moins d'un grand hazard, & d'un bonheur extraordinaire. On en a connu pluſieurs qui vingt ans auparavant que de faire faillite, étoient déja ruinés, & ne ſubſiſtoient que par le crédit qu'leur a manqué tout d'un coup; auſſi ces ſortes de faillites ſont très-mauvaiſes, y ayant à perdre quelquefois les trois quarts, & bien ſouvent davantage.

Le bonheur & la fortune des Négocians procedent ordinairement de la connoiſſance parfaite qu'ils ont du commerce dont ils ſe mêlent, de la grande expérience qu'ils ont acquiſe en ſervant long-tems les autres Marchands, avant que de faire leur établiſſement; du bon ordre qu'ils ont à tenir dans leurs Livres; de la prévoyance & de la prudence qu'ils ont de ne ſe point charger de trop de marchandiſes, & de ne point prêter au deſſus de leurs forces; du ſoin & de la vigilance qu'ils ont de ſolliciter leurs dettes, & de l'aſſiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs Magazins & dans leurs boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs & de leurs domeſtiques; de l'épargne & de l'économie de leur maiſon, & de la réputation qu'ils s'acquierent d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole, l'ayant une fois donnée, quand même ils devroient perdre ſur les marchés qu'ils ont faits; de la fermeté & du courage qu'ils ont pour ſurmonter toutes les difficultés & les diſgraces qui leur arrivent, & qu'ils n'ont pu prévoir, quel ordre qu'ils ayent tâché d'y apporter. Il eſt certain que ſi un Négociant a toutes les qualités ci-deſſus repreſentées, il fera aſsûrément une bonne maiſon, pour peu de fortune qu'il ait, ou du moins s'il n'amaſſe pas de grands biens, il ſe maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce, & acquera beaucoup de réputation, laquelle ſera plus avantageuſe à ſes enfans, que s'il leur laiſſoit de grandes richeſſes.

BANQUIER. C'eſt un Négociant en argent, qui donne des lettres de Change pour recevoir ou faire tenir de l'argent dans différentes Villes. Voyez ce qu'on en a dit ſur les mots de *BANQUE ou d'Agent* de Banque.

On a donné le nom de *Banquier expeditionnaire en Cour de Rome*, à celui qui fait venir toutes les Bulles, diſpenſes & autres expéditions qui ſe font en la Cour Romaine ou en la Legation d'Avignon, ſoit de Chancellerie, ſoit de la Pénitencerie. Ces Banquiers ſont des officiers de nouvelle création.

Des obligations des Banquiers, Changeurs, Marchands, qui font commerce d'argent & de marchandiſes, &c.

LES BANQUIERS, s'ils ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leur bien, ils ſont en danger de le perdre; car David dit, *Pſal.* 126. v. 1. *Si le Seigneur ne bâtit la maiſon, c'eſt en vain que travaillent ceux qui la bâtiſſent. Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ont prêté à uſure; car outre le crime, qui eſt très-énorme, l'Egliſe les déclare infames & indignes d'approcher des Sacremens, & les Ordonnances les condamnent, pour la prémiere fois à de groſſes amendes & au banniſſement; & pour la recidive, à la confiſcation du corps & des biens, outre la reſtitution de tout ce qu'ils ont acquis par ce moyen injuſte. JESUS-CHRIST dit au chap. 6 de S. Luc v. 35. *Prêtez ſans rien eſperer. Mutuum date, nihil inde ſperantes.* Sur quoi on peut encore conſulter *le chap.* 18. *d'Ezechiel, le Concile de Nicée chap.* 7. *celui de Latran ſous Alexandre III. c.* 26. *celui de Vienne ſous Clement V. & la Decretale des uſures.*

II. S'ils ſavent qu'il y a des Chrétiens ſi poſſedés de l'eſprit d'avarice, que pour avoir quelque excuſe devant les hommes, des prêts uſuraires, qu'ils font à interêt, ils oſent avancer que l'uſage qu'ils ont en de certains lieux, eſt de tout tems immémorial; que le Droit Romain qu'on y garde, permet la ſtipulation des interêts, & en defend la repétition; que les Loix & Conſtitutions Canoniques, qui deffendent l'uſure, ne ſont point reçues en France; & enfin, qu'il y a des Parlemens qui autoriſent ces prêts.

Mais qui peut alleguer ſans rougir de honte, dans un Royaume auſſi Chrétien qu'eſt la France, l'uſage des lieux, les Loix Romaines & les préjugés de quelques Parlemens contre la Loi éternelle, dont Dieu eſt Légiſlateur, & qui étant la régle de l'Egliſe, le doit etre auſſi de toutes les Loix humaines, comme dit S. Auguſtin. Il ne faut que voir ce qui en eſt porté ſi expreſſement au Levitique, & dans Ezechiel, où Dieu explique même en quoi conſiſte cette uſure, & en S. Luc, aprés leſquelles autorités l'Egliſe, qui a ſeule droit d'expliquer & de definir le veritable ſens des Ecritures, a declaré par ſes Canons & par les Decrets des Papes, que Dieu a non-ſeulement condamné l'uſure, mais que ces mêmes paroles de ſaint Luc, *Mutuum date nihil inde ſperantes*, contiennent un précepte, & non pas ſeulement un conſeil, *S. Aug. in lib.* 1. *de lib. arbit. cap.* 6. *Levit.* 25. *Ezech.* 18. *Luc.* 6. *Conc. Lateran. ſub Leone IX.*

III. S'ils ſavent que non-ſeulement le vieux & le nouveau Teſtament, les ſaints Canons, les Peres de l'Egliſe & les Papes condamnent toutes ſortes d'uſures, mais que les Loix mêmes du Royaume ne peuvent les deffendre en termes plus exprés, ni témoigner plus de reſpect & de deference à ce que les Loix & les Conſtitutions Canoniques en ont ordonné, puiſqu'outre la condamnation qu'en fait ſaint Louis par ces paroles: *Uſuram intelligimus quidquid eſt ultra ſortem*, par uſure, nous entendons tout ce qu'on prend au delà du principal; *pour la réformation de nôtre Royaume, nous deffendons tant à nos ſujets qu'aux étrangers qui ſe trouvent dans nôtre Royaume, toutes ſortes d'uſures de quelques eſpeces qu'elles ſoient.* Louis XII. Charles IX. Philippe IV. & Henri III. ſe conformant aux Loix divines & Eccleſiaſtiques, en fait une Loi toute ſemblable: *pro reformatione publicâ Regni noſtri uſuras a Deo prohibitas, & à ſanctis Patribus necnon Primogenitoribus noſtris damnatas prohibemus, omnibus & ſingulis tam Regnicolis veſtris quam aliis in Regno noſtro quomodolibet contrahere genus vel ſpeciem quamlibet uſurarum.*

Les Parlemens ne ſeroient-ils pas puniſſables, s'ils avoient une Juriſprudence contraire à de ſi juſtes Reglemens & Ordonnances de nos Rois? & il eſt à croire que ſi on examine bien tous ces prétendus Arrêts, qu'on allegue en faveur de ces prêts à interêt, qu'il y a, ou qu'ils ſuppoſent du moins un lucre

ceſſant, ou un dommage naiſſant; mais ces Arrêts ne valent que dans le fore extérieur, & non pas dans celui de la conſcience; car ils ne mettent point en repos les particuliers, ſi toutes les conditions ſuivante ne ſe trouvent dans ces deux titres du lucre ceſſant & du dommage naiſſant.

Il faut pour le lucre ceſſant: I. Que l'argent que l'on prête ſoit expoſé au négoce ou à quelqu'autre emploi dans lequel on puiſſe licitement gagner. II. Que celui qui prête n'ait point d'argent, qu'il puiſſe prêter, autre que celui qu'il a dans le commerce. III. Que le gain ſoit non ſeulement poſſible mais auſſi probable.

Ainſi de même pour le dommage, il faut qu'il ſoit véritable & réel, cauſé par le prêt, & non par d'autres accidens. II. Que le dommage ſoit égal au dédommagement qu'on exige du débiteur. III. Que celui qui prête avertiſſe le débiteur, en lui prêtant ſon argent, du dommage qu'il ſouffrira, s'il le lui prête; & enfin, il faut de plus que le Créancier ne prête point par motif d'interêt, pour pouvoir gagner davantage, ou plus commodément, mais qu'il prête, par le pur motif de charité ou d'honnêteté; enſorte qu'il ſoit vrai qu'il eſt dans la volonté, en prêtant, de mettre plûtôt ſon argent dans quelque commerce légitime, que de le prêter à ſon ami; autrement le lucre ceſſant & le dommage naiſſant, ne ſont point des titres légitimes, pour ne rien prendre au-delà du ſort principal; mais ſeulement des titres palliés. Car, comme dit ſaint Thomas, l'injuſtice de l'uſure dans le prêt, conſiſte en ce qu'on prend quelque choſe par un motif d'interêt: N'étant permis, comme il a été déja dit, que de ſe récompenſer de la perte véritable & réelle qu'on a faite en prêtant, & non pas de s'en ſervir de moyen pour gagner. Enfin, on peut dire après cela à tous les Uſuriers de mauvaiſe foi, ce qu'on a dit à l'égard des Bénéficiers, s'ils continuent déſormais à chercher des diſpenſes d'une Régle où il ne peut y en avoir jamais, *vous pouviez aller en enfer ſans permiſſion, vous irez maintenant avec diſpenſe. Poteras ire in infernum ſine licentiâ, nunc ibis cum diſpenſatione.* Les loix civiles, mêmes ne permettent les uſures, que pour la récompenſe de la perte que le Créancier ſouffre au prêt qu'il fait, ou pour le retardement du payement des deniers qui ſont dûs. Il ne faut que lire les principaux Juriſconſultes Chrétiens. Je vai rapporter les paroles remarquables que François Grimaudet dit ſur cela: *C'eſt une choſe calomnieuſement imputée à Juſtinien, aux Empereurs & aux Loix civiles, qu'elles ayent permis les uſures pour le ſeul plaiſir du Créancier; mais elles les ont permiſes pour la récompenſe de la perte que le Créancier ſouffre au prêt, ou retardement du payement des deniers qui ſont dûs; laquelle récompenſe eſt néceſſaire au commerce, & en la vie humaine, & s'accorde au droit de nature, qui veut que celui qui eſt endommagé par le fait d'autrui, ſoit par lui-même récompenſé; c'eſt pourquoi les uſures civiles ſont plûtôt dites récompenſatives que lucratives.*

IV. S'ils ont tiré du profit de l'argent prêté ſous prétexte d'une ſocieté ſimulée, pour feindre que ce profit ait été gagné dans le commerce; c'eſt une uſure qu'ils ſont obligés de reſtituer. *Bulla Sixt. V. Deteſtabilis.*

V. Si n'étant pas de condition à faire valoir leur argent dans le négoce, ou ne le voulant pas, ils ont prêté à condition qu'on leur en payera l'interêt annuellement au denier de l'Ordonnance; c'eſt une uſure qu'ils ſont obligés de reſtituer. Car tant s'en faut que l'on puiſſe inferer de l'Ordonnance du Roi, qu'elle ait jamais voulu autoriſer le profit que l'on veut faire par le pur prêt de ſon argent, qu'au contraire, il le deffend ſous de grandes peines. *Conc. Mediol. ſuprà, cap. ſuper eo, de Uſuris. Ordon. de Blois, art. 202.*

VI. S'ils ont prêté une ſomme, par exemple de 1600. liv. à la charge que ſi on ne les rembourſe pas après l'an expiré, on leur en payera l'interêt au denier de l'Ordonnance; & cependant pour ne pas donner la premiére année gratuitement, ils retiennent cent livres par leurs mains, n'ayant donné effectivement que 1500. liv. quoique le contract ſoit chargé de 1600. liv. c'eſt uſure qu'il faut reſtituer. *Conc. Agath. ſup. Conc. Mediol. ſuprà, S. Thom. ſuprà.*

VII. S'ils ont prêté cette ſomme de 1600. livres ſans faire mention dans le contract de l'interêt, faute de payement au bout de l'année; mais l'an fini, ils font aſſigner leur débiteur, ou de concert avec lui, ou parce qu'il eſt dans l'impuiſſance de les ſatisfaire, & le font condamner à leur payer la ſomme dûe, avec l'interêt depuis l'aſſignation, ou de la ſentence, n'ayant pas la volonté de retirer le principal, mais ſeulement d'avoir des interêts; il y a uſure, & qui ne ſouffre aucune exception des perſonnes; car ni les veuves, ni les pupilles, ni les communautés Eccleſiaſtiques & Laïques, ne peuvent en aucune maniere tirer l'interêt de l'argent qu'ils ont prêté. *Conc. Mediol. ſuprà, S. Thom. ſuprà.*

VIII. Si étant marchands, ou ayant leur argent dans leur négoce, ils ont pris l'interêt de l'argent prêté ſous prétexte de lucre ceſſant; c'eſt uſure quand ces circonſtances s'y trouvent. I. Quand l'argent prêté n'eſt pas expoſé au négoce. II. Quand celui qui prête en a d'autre à prêter que celui qui eſt dans le négoce. III. Quand le profit n'eſt que poſſible; enſorte que le prêt n'eſt pas la cauſe du manque d'un gain évident qu'ils auroient fait dans leur trafic; c'eſt ce qui fait qu'il n'y a point en bonne Théologie de lucre ceſſant ſans dommage probable; car quoiqu'il n'y en ait pas toûjours d'émergent qui ſoit probable, & quand le prêt a été fait d'un argent expoſé au négoce, par celui qui n'en avoit point d'autre à prêter, & que par ce moyen il a ceſſé de gagner, il peut prendre l'interêt ou un dédommagement, non pas auſſi grand que ſi le dommage avoit été actuel, mais moindre; car il faut déduire ce qui répond à la dépenſe, aux peines & aux riſques. *S. Thom. 2.2.q.62. art. 4. in corp.*

IX. S'ils ont fait des contracts de conſtitution des arrerages de rente, qui leur étoient dûs ſur les mêmes débiteurs, leur étant deffendu par les Loix civiles & par les Arrêts des Parlemens; & les Saints Peres déclament contre cela, *C. ut nullus de uſur. Ordonnance de Philippe le Bel, de l'an 1311. S. Baſil. in Pſal. 14. S. Ambr. 1. de Tobia, cap. 1.*

X. S'ils ont prêté de l'argent dans l'eſpérance, & avec prétention de quelque profit, à cauſe du prêt, ils ne le peuvent prendre, quoiqu'ils n'ayent pas ſtipulé ce profit, & qu'on le leur ait même donné gratuitement, & ſont obligés à le reſtituer, ainſi qu'il a été défini au *C. Conſuluit, de uſur.*

XI. S'ils ont pris interêt de leur argent, à cauſe du péril, où eſt le capital, en le mettant entre les mains de perſonnes peu ſolvables, ou dont le bien eſt dans un commerce, dont le ſuccès eſt incertain & dangereux; le titre de Peril, qui vient du peu de ſolvabilité de celui à qui on prête, étant entierement injuſte. Car ſelon ce principe, il ſeroit bien deffendu de prendre interêt d'un prêt fait aux riches, mais il ſeroit permis de le prendre, ſi on le fait aux pauvres, & à ceux qui ſont dans la néceſſité. Où eſt le texte de Droit, qui puiſſe autoriſer un tel procedé? Auſſi eſt-il formellement deffendu par le Pape Gregoire IX. *S. Thom. opuſc. 73. cap. 6. de uſur.*

XII. S'ils ont pris des domaines, ou autre choſe

pour aſſurance de leur prêt, ſans ſe tenir compte des fruits qu'ils en ont reçûs après la déduction des frais & de leur induſtrie, excepté aux cas permis dans le Droit ; c'eſt une uſure qu'il faut reſtituer : car il eſt de la nature des fonds donnés en gage aux créanciers par leurs debiteurs, que les fruits ſoient comptés en l'acquit de leurs dettes ; *Fructus pignoris computandi ſunt in ſortem*, ſuivant la diſpoſition du *Can. Plures de uſur. Alexand. III in Concilio Turon. C. Pariſien. an.* 329. *c.* 53.

XIII. Si en donnant leur argent par contract de Conſtitution, ils ont ſtipulé le rembourſement dans un certain tems, ou au défaut du payement des arrerages durant trois années conſécutives ; ce n'eſt pour lors qu'un phantôme de contract, & dans la vérité un ſimple prêt. Car il eſt de la nature de la Conſtitution, que le créancier ne puiſſe obliger le debiteur qu'au payement des arrerages, & non du principal, & qu'il ſoit libre au debiteur de faire le rembourſement du capital, quand bon lui ſemble ; *Extravag. commun. 1. & 2. de emptione & venditione, Martinus Papa V. cap. Bulla Alexand. I. ann.* 1666. *Calix.*

XIV. S'ils ont prêté à Paris de l'argent à quelqu'un, à condition qu'il le prendra au prix courant à Lyon, qui eſt beaucoup plus haut ; c'eſt une uſure palliée, & un contract de change ſimulé, parce qu'on y feint recevoir à Lyon, ce qu'on reçoit à Paris ; le titre du profit y eſt donc ſuppoſé. On appelle ce change, *Cambium ficcum*, qu'on eſt oblige de reſtituer. *Bulla Pii V. In eam.*

XV. S'ils ont prêté de l'argent qui leur étoit inutile, à condition de le leur rendre ſelon le cours d'une telle foire, où ils croyent qu'il ſera à un prix haut ; c'eſt une uſure deffendue, même aux veuves, aux mineurs & aux maiſons de pieté. *C. Agath. ſuprà, C. Burdigal. ſuprà.*

XVI. S'ils ont pris quelque profit pour payer ponctuellement au jour de l'échéance des lettres de change, ou pour avancer le payement de quelques jours, cette avance ne leur ayant apporté aucun dommage ; c'eſt une uſure qu'ils ſont obligés de reſtituer. *C. Agath. ſuprà, S. Ambroſ. in lib. Tob.* 14. *item paulò poſt.*

XVII. S'ils ont vendu des marchandiſes à des enfans de famille, ou à d'autres perſonnes pour les racheter au même-tems, & à plus bas prix ; c'eſt une uſure. 14. *q.* 3. *c. ſi fœneraverit, C. Mediol. ſuprà. C. Burdigal. ſuprà, cap.* 29.

XVIII. S'ils ont acheté de la marchandiſe, ou quelque choſe que ce ſoit, à vil prix, à cauſe du payement qu'ils en font, avant qu'elle leur puiſſe être livrée ; c'eſt uſure, d'autant que cette avance d'argent eſt une eſpece de prêt, dont ils retirent profit, par la remiſe qu'on leur fait de la juſte valeur. *Conc. Mediol. ſuprà. S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 7.

XIX. S'ils ont prêté une certaine quantité de blé, à condition qu'à la recolte, on leur rendra pareille meſure, & quelque choſe de plus ; c'eſt uſure, ſi ce ſurplus, avec la même quantité, eſt de plus grande valeur, lorſqu'on la leur rend, que n'étoit la quantité de blé lorſqu'ils l'ont prêtée. *Conc. Agath. ſuprà.*

XX. S'ils ont feint d'acheter à l'avance de la marchandiſe de quelqu'un, qu'ils ſavoient ne l'avoir pas, & quelque tems après, en ont fait l'évaluation, & en ont tiré par ce moyen un interêt exceſſif ; ce contract eſt mauvais, & couvre une très-grande uſure, qui oblige à reſtitution. *C. Mediol. ſuprà, S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 7. *ſuprà.*

XXI. S'ils ont prêté du blé, ou autre marchandiſe, à condition qu'on leur vendra quelque terre, qu'on ne vendroit pas autrement ; ou que voulant bien la leur vendre, on la leur vendroit à plus bas prix qu'elle ne peut valoir ; ou à la charge de quelque corvée, ou de toute autre choſe ſemblable ; tous ces traités ſont uſuraires, & obligent à reſtitution, parce que ces obligations ſont apréciables ; or on ne peut, ſans uſure, obliger à donner quelque choſe au-deſſus du prêt. *C. Conſuluit, de uſuris cit. S. Hieron. in cap.* 18. *Ezech. S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad.*

XXII. S'ils ont prêté du blé, du vin, de l'huile, &c. à condition qu'on le leur payera au tems le plus cher de l'année, l'uſure eſt manifeſte, excepté, I. Lors que celui qui prête ſa marchandiſe, avoit reſolu de la garder juſqu'à cette ſaiſon-là ; car il n'y auroit point d'uſure, pourvû qu'au jugement d'une perſonne intelligente, on déduiſe au débiteur le déchet, la peine, les ſoins & la dépenſe qu'il faudroit faire pour la garder juſqu'à ce tems-là. II. Excepté auſſi les cas de l'incertitude des prix, lors qu'on lui doit faire ſon payement. *C. Pariſ. ſub Greg. VI. art.* 819. *cap.* 53. *C. Conſuluit, de uſuris, cit. S. Auguſt. in Pſ.* 36. *ſuprà.*

XXIII. Si étant entrés en ſocieté, le commerce étoit injuſte, ou le riſque tant du principal, que du profit, ne leur étoit pas commun avec les autres, ou les fruits n'étoient pas partagés avec égalité & proportion, il y a uſure ; car dans le droit, cette ſocieté eſt condamnée comme mauvaiſe & uſuraire, quand celui qui donne ſon argent, aſſure ſon capital, ou même le profit qui lui en peut revenir. Par cette déciſion, qui eſt non-ſeulement de droit, mais auſſi des Papes ; il eſt aiſé de voir que l'uſage des trois contracts eſt uſuraire. *Bulla Sixt. ſuprà, Lib.* 3. *ff. tit.* 26. *de ſocietate.*

XXIV. S'ils ont donné à quelqu'un des brebis ou autres bêtes pour les nourrir, heberger, & garder aux dépens du preneur pendant ſix ans, à ces conditions : I. Que chaque année il acquerra un douziéme du fonds. II. Qu'il le partagera au bout de ſix ans, & enſemble le croit. III. Que toutes les années ils partageront également les agneaux & la laine IV. Que le lait, le fumier, & certains morceaux de laine, qu'on appelle en quelques lieux, *fougailles & bourgeons* en d'autres, appartiendront à celui qui eſt chargé de la nourriture, pour l'aider à porter les frais de la Societé. V. Que ledit Preneur portera toutes les pertes & diminutions des animaux qui périront par ſa faute. Cette Societé eſt permiſe en ce que le Bailleur fournit toutes les bêtes à ſes dépens, & le Preneur la nourriture, le logement & ſes ſoins, pourvû que le profit ſoit partagé entre eux avec juſtice ; mais elle n'eſt pas permiſe, en ce que le Preneur y eſt chargé de la perte de tous les animaux qui périront, non-ſeulement par ſa faute, mais encore fortuitement & naturellement. *Bulla Sixt. V. cit. C. Mediol. cit. l'Aſſemblée de Melun an.* 1570. *C. Burdigal. an.* 1585. *c.* 29.

XXV. S'ils ont donné ces bêtes, ou autres, obligeant le Preneur à porter toute la perte, en lui donnant un profit particulier par-deſſus celui qui lui eſt dû pour ſes ſoins & pour ſa dépenſe ; cette Societé eſt illicite, & détruit le Contract de Societé ; car les animaux ſont en aſſurance pour les Bailleurs, & il eſt des animaux comme de l'argent mis en Societé. *Bulla Sixt. ſuprà. C. Mediol. ſuprà S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 5.

XXVI. S'ils ont obligé le Preneur par le Contract de Societé d'animaux, à porter la moitié de la perte & de la déterioration de tous les animaux qu'ils fourniſſent, quoique ce ne ſoit point par ſa faute ; cette Societé n'eſt pas permiſe, parce que tous les animaux appartiennent en proprieté aux Bailleurs ; c'eſt pourquoi c'eſt eux ſeuls qui en doivent porter

la perte. Mais quand les Bailleurs ne mettent que la moitié des animaux dans la Societé, & qu'ils prêtent l'autre moitié au Preneur, afin qu'il les mette auſſi en ſon nom & de ſon chef dans la Societé, en conſéquence de quoi ce Preneur acquiert un droit à la moitié de tous les profits, outre ceux qui lui ſont dûs pour la nourriture & garde du troupeau; en ce cas, le Preneur eſt tenu de la moitié de la perte fortuite & naturelle des animaux; puis qu'en vertu du prêt qui lui a été fait de la moitié dans le total, dont la Societé eſt compoſée, cette moitié eſt à lui: ce qui fait qu'il doit porter la moitié de la perte qui arrive fortuitement & naturellement; & ces ſortes de Contracts peuvent être autoriſés par les Sentences des Juges des lieux, & par les Cours Souveraines. *C. Agath. Mediol. & Burdigal. ſuprà.*

XXVII. Si ne voulant pas confier en Societé leurs brebis, parce qu'on en a mal uſé, ils les ont données, après les avoir fait eſtimer par Experts à un homme, qui s'oblige de leur en rendre dans ſix ans un pareil nombre, & de même valeur, ou le prix, & de leur payer chaque année pour chacune des brebis une livre & demi, ou deux livres de laine. Ce contract eſt uſuraire, & injuſte en pluſieurs manieres, quoique ceux qui ont prêté ſe ſoient obligés envers le Preneur de ſupporter une partie de la perte des brebis, qui pourroit arriver la premiére année, par le feu du Ciel, & deux maladies; l'une appellée en quelques lieux, *Picot*, en d'autres *Clavelée*, qui eſt une eſpece de gale; & l'autre *Faliere*, qui ſont des accidens non ordinaires. *Conc. Mediol. 7. ſuprà, Bulla Sixt. V. cit. S. Thom. ſuprà, L. pignus, C. de pignorat. 4.*

XXVIII. S'ils ont fait Societé de bêtes à labour & qu'ils ayent donné des vaches, cavales & ſemblables, l'eſpace de ſix ans, à condition que le Preneur les nourrira, & hebergera, & leur donnera par tête, chaque année, deux quartiées de blé, ou trois dans les lieux où elles peuvent travailler toute l'année, & moyennant ce don le Preneur acquiert tous les ans un douziéme du fonds, lequel ils partagent entre eux à la fin du terme & le croit auſſi. Il y a uſure, ſi ceux qui mettent en Societé, chargent le Preneur de la perte de leurs bêtes, quand même elles ne mourroient pas par ſa faute; s'ils ne partagent pas juſtement les fruits, enſorte que la part du Preneur ne ſoit pas proportionnée à ſon travail & aux dépenſes qu'il lui faut faire, & que la leur ſoit plus grande qu'il ne leur faut, à cauſe que les bêtes leur appartiennent, *Concil Mediol. I. ſuprà, Bulla Sixt. V I. ſuprà cit. S. Thom. ſuprà.*

XXIX. S'ils ont pris les bêtes en Societé uſuraire, s'étant rendus participans du peché de ceux qui les leur ont données, ſi ce n'eſt qu'ils les euſſent pris dans leur neceſſité, & d'un uſurier de profeſſion. *S. Thom. 2. 2. q. 78. art. in corp.*

XXX. Si dans toutes leurs Societés, où ils ont pris des bêtes de labour ou autres, ils ont été fidelles pour ne les point changer, pour compter des profits, & pour les conſerver, les ayant fait travailler exceſſivement; outre le peché, il y a obligation de reſtituer tout ce qu'on a acquis injuſtement. *Bulla Sixt. ſuprà, Conc. Mediol. ſup. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 1. in corp.*

XXXI. Si ayant acquis des biens par des voyes uſuraires ou les ayant eûs par ſucceſſion, ils les ont gardés, en ont joüi & les ont conſommés, étant dans le doute qu'ils venoient d'uſure, ils ſont obligés à la reſtitution de ce qui eſt conſommé. Car quoique le ſimple doute ne les faſſe pas poſſeſſeurs de mauvaiſe foi, il faut toûjours qu'ils ceſſent de l'être de bonne foi, ce qui ſuffit pour les obliger à la reſtitution; car il n'y a que le poſſeſſeur de bonne foi qui ſoit exempt de reſtituer les fruits perçûs & conſommés, ſans en être devenu plus riche. J'appelle *devenu plus riche, & s'enrichir des fruits uſuraires*, quand on s'enrichit immédiatement, ou quand on en a payé ſes dettes, ou quand on en a fait la dépenſe courante, augmentant ainſi ſon bien de ſes revenus légitimes; car ſuivant la maxime du Droit, celui qui n'eſt pas devenu plus pauvre, eſt devenu plus riche. *Hoc ipſo quo non eſt pauperior, factus locupletior eſt. L. in pupillo, ff. de ſolut. C. cum tu, de Uſuris, Extravag. 1. Tua nos, de uſuris.*

XXXII. S'ils ont trompé en vendant les marchandiſes au poids, meſure, ou quantité; y ayant non-ſeulement peché, mais auſſi obligation de faire reſtitution de tout ce qu'ils ont gagné par ces voyes injuſtes. *S. Thom. ſuprà, art. 1. in corp.*

XXXIII. S'ils n'ont pas gardé la juſtice dans la valeur & dans le prix, ou s'ils ont vendu par-deſſus le haut prix, & autant qu'ils ont pû, ils ſont obligés à reſtituer ce qu'ils ont pris par-deſſus le prix raiſonnable. *S. Thom. 22. q. 77. art. 2. in corp.*

XXXIV. S'ils ont vendu des choſes vieilles, ou en parties bonnes & mauvaiſes pour des bonnes, outre le peché qu'ils y font, ils doivent reſtituer ce qu'ils ont de trop. *S. Thom. ſuprà, art. 3. in corp. lib. 3. ff. tit. 26. de Societate ſupra.*

XXXV. S'ils ont pris quelque choſe en ſecret de leurs Aſſociés, ſans raiſon, ou ſous des prétextes faux & injuſtes, ſoit parce qu'ils travaillent plus, ou qu'ils ſont plus habiles; car il faut s'en tenir aux conditions du contract de Societé, & on eſt obligé de reſtituer ce qu'on a pris au-delà.

XXXVI. S'ils ont eu envie contre les autres Marchands, & ont décrié leurs marchandiſes pour détourner les acheteurs d'aller chez eux. *S. Thom. 2. 2. q. 36. art. 3. in corp.*

XXXVII. S'ils ont acheté des choſes dérobées, étant obligés de les rendre, *C. de furtis & ſervo corrupto, lib. 14.*

XXXVIII. S'ils ſe ſont ſervis de la neceſſité extrême des Artiſans, pour les obliger de donner leur travail, ou leur marchandiſe pour un prix au-deſſous de ce qui leur appartenoit légitimement. *Levit. 19. Eccleſ. 7.*

XXXIX. S'ils ſont habitués à mentir, & à ſe parjurer pour mettre les marchandiſes qu'ils vendent à un trop haut prix, penſant profiter par le menſonge, au lieu qu'ils en tireroient plus de profit & plus de ſalaire en demeurant dans la verité. Si un Marchand parloit de la ſorte, *J'ai tant acheté cette marchandiſe, je la veux vendre tant, prenez-la ſi elle vous agrée; Tout le monde*, dit ſaint Auguſtin, *courroit à lui.* Le menſonge ne peut être qu'une voye menſongere, & la tromperie qu'une voye trompeuſe. Comme la ſeule verité nous délivre, ſelon le langage de l'Ecriture; c'eſt auſſi elle ſeule qui peut faire gagner au Marchand de quoi vivre, *S. Auguſt. in Pſ. 70. S. Thom. 2. 2. q. 100. art. 3. ad 4.*

XL. S'ils ſont dans une ſincere diſpoſition de ne plus ſe mêler de leur trafic, & de leur commerce, en cas qu'ils ſoient convaincus de ne le pouvoir faire ſans tomber continuellement dans le peché mortel, & s'ils ont dans le cœur une véritable préparation à ſe ſoumettre à ce qu'en ordonnera leur Confeſſeur; c'eſt le ſentiment des Saints Peres, & les Canons ordonnent comme dit très-bien le grand S. Charles, que le Chrétien abandonne tous les emplois, quels qu'ils ſoient, s'ils lui ſont dangereux, au moins qu'il ne les exerce qu'avec la permiſſion & l'avis d'un Prêtre ſage, vertueux & intelligent, qui lui doit refuſer l'abſolution, ajoûte ce ſaint Archevêque, s'il juge probablement

probablement qu'il retombera dans le même péché demeurant dans le même emploi : & attendre durant quelque eſpace de tems les preuves d'un véritable amendement. *C. Lateran. ſub Innoc. II. can. 2. 2. C. Romain. III. ſub Greg. I. S. Greg. in hom. 14. in Evangel.*

BANS. C'eſt ainſi qu'on appelle les lits des Chiens.

B A Q

BAQUET. C'eſt un vaiſſeau de bois rond, quarré, ou oblong, dans lequel le Jardinier ſeme quelques graines particulieres. Les plus communs ſont ronds, & ſont proprement la moitié d'un muid, ou d'un demi muid ſcié en deux, ou bien on en fait faire exprès par le Tonnelier, pour être à peu près de la même figure, & pour cet effet il employe des douves, des cerceaux & de l'oſier.

BAQUETER. C'eſt ſe ſervir d'une pêle de bois, ou d'une écope pour ôter & jetter l'eau ſurvenue dans quelque endroit du jardin, où elle nuit & incommode.

B A R

BARAQUE, Petit logement de bois, que les ſoldats font dans un camp pour ſe mettre à couvert.

BARAT. Terme de Marine. Malverſation, ou déguiſement de marchandiſes commis par la faute du Patron ou du Facteur du Navire.

BARATTE. Vaiſſeau fait de douves, ou d'un ſeul tronc d'arbre, plus étroit par le haut que par le bas, qui ſert à battre la crême, pour faire le beurre. Au deſſus de la Baratte eſt une ſebille trouée, qui lui ſert comme de couvercle, par le trou de laquelle paſſe le bâton, ou manche du bat-beurre. Ce bat-beurre eſt un cylindre de bois, peu épais, percé de pluſieurs trous, & emmanché de champ, c'eſt-à-dire, de plat, au bout d'un bâton. Les trous du cylindre ſont faits pour donner paſſage au lait de beurre, à meſure que le beurre s'avance. *Voyez* BEURRE.

BARBACANE. Ventouſe. Ouverture que les Maçons font dans les murs, d'eſpace en eſpace, pour laiſſer écouler l'eau. Il ſe diſoit auſſi autrefois des ouvertures des murs, par leſquelles on tiroit ſur l'ennemi.

BARBARIE, ou BASTION DE FRANCE. *Commerce qui ſe fait par les François ſur les Côtes de Barbarie, au Baſtion de France, à la Cale, au Cap de Roſe, à Bonne, & au Colle ; des ſortes de Marchandiſes qu'ils tirent de tous ces lieux, des meſures, des monnoyes, & de la pêche du corail.*

Le Baſtion de France eſt ſitué en Barbarie, ſur les côtes de la Mer Mediterranée, dans les Terres de la Maſoule, où commandent les Fils de Cidittrac ; il y a encore la Calle & le Cap de Roſe, où il y a des Capitaines & des Ecrivains qui dépendent du Commandant du Baſtion, & duquel ils reçoivent les ordres. Il y a pour l'ordinaire quarante-cinq ou cinquante Soldats, tant au Baſtion, qu'aux autres Places, & autant d'autres hommes que l'on appelle *Fregataires*, ou *porteurs de ſacs*, qui ſervent pour charger les barques qui vont querir les bleds & autres marchandiſes : on donne à ces ſortes de gens trois écus par mois pour leurs gages, outre leur nourriture.

Il y a une Compagnie formée pour faire le Commerce dans tous les lieux nommés ci-deſſus, comme auſſi à Bonne & au Cole, & autres lieux qui ſont de la conceſſion que Sa Majeſté leur a accordée, avec quelques privileges. C'eſt cette Compagnie qui paye & entretient les garniſons qui ſont au Baſtion, à la Calle & au Cap de Roſe. Il a fallu qu'elle ait fait de très-grandes dépenſes pour ſon établiſſement dans leſdites Places, ſoit en bâtimens, ſoit en préſens aux

Princes, Gouverneurs & Commandans du Païs, pour donner paſſage libre aux Navires Maures qui apportent au Baſtion, & aux autres lieux dont nous avons parlé, les bleds, cuirs & autres marchandiſes, pour y maintenir le Commerce, & éviter les avanies qu'ils pourroient recevoir.

Le Baſtion eſt la principale Place, parce qu'elle eſt la demeure ordinaire du Commandant, qui donne tous les ordres aux Capitaines des autres Places, ainſi qu'il vient d'être dit.

Les principales marchandiſes que les François tirent de cette Echelle, ſont du corail, des bleds, des orges, des feves, du millet, de la cire, des cuirs & des chevaux barbes. Cette Compagnie fait tranſporter ces marchandiſes à Marſeille & à Gênes, & particulierement les bleds & autres grains. Mais comme les anciennes Compagnies qui s'étoient formées pour faire le Négoce au Baſtion de France, & qui pour lors eſtimoient que le principal Commerce, & où il y avoit le plus à gagner, étoit la Pêche du corail ; elles entretenoient beaucoup de gens au Baſtion, que l'on appelle *Corailleurs*.

Avant de parler de l'achat de toutes les Marchandiſes ci-deſſus mentionnées, il eſt neceſſaire de dire quelque choſe de la Pêche du corail, & des frais qu'on eſt obligé de faire pour cela.

De la Pêche du Corail.

Elle ſe fait par des gens qui ſont accoûtumés à la faire, ils viennent au Baſtion de France ; dans les tems qu'on la fait, on leur fournit un bateau armé de voiles, de ſondes, de fer & de cordages, pour donner fonds, dont ils doivent rendre compte au retour de la pêche.

Les Corailleurs payent tout ce qu'ils prennent pour leur nourriture ; on leur donne cent pains pour une piaſtre ; la chair à un aſpre la livre, qui eſt à raiſon de quinze deniers, & le vin à deux piaſtres la millerolle. On tient ordinairement dans les magaſins, du fil pour faire les engins à pêcher, duquel ils payent vingt-cinq livres le quintal.

Quand on fait le marché avec les Corailleurs, on leur avance pour l'ordinaire environ deux cens piaſtres, à condition de ne vendre aucun corail, qu'à la Compagnie du Baſtion, à peine de punition corporelle, & de mener tout leur monde pour faire la pêche. Cette avance de deux cens piaſtres, ſert à donner aux hommes que les Patrons menent avec eux, & pour acheter les choſes neceſſaires pour faire leurs aprêts.

Quand la pêche du corail eſt faite, on en fait treize parts, qui ſont ainſi diſtribuées, ſavoir quatre au Patron, deux au projet, ſix à cinq aux Mariniers, & une pour le Satteau, qui font en tout treize parts.

Il n'y a point de Satteau qui ne pêche chaque année vingt à vings-cinq quintaux de corail, que les Patrons ſont obligés de remettre és mains de la Compagnie, pour le prix de 58. ſous la livre. Ils mettent ordinairement le corail dans des caiſſes, qui doivent peſer 130. liv. poids de Marſeille, auquel poids on les reçoit ſur les lieux, à raiſon de trois piaſtres, c'eſt ſelon ſa beauté.

Des Marchandiſes qui s'achettent au Baſtion de France.

Il a été dit ci-devant que ce ſont les Fils de Cidittrac qui commandent aux peuples qui habitent la Maſoule ; il ne ſe tire de ces Maures aucuns bleds ; parce que ce ſont des gens qui ne cultivent la terre que pour leur nourriture ſeulement ; neanmoins il faut les avoir pour amis, afin de donner paſſage aux Maures des Auleddaly, qui ſont gens laborieux, qui cultivent beaucoup la terre, & qui apportent au Baſ-

tion quantité de blé, & autres grains, même grand nombre de cuirs.

On y peut acheter chaque année, environ dix à douze mille meſures de bléfroment. La meſure des Maures eſt de trente gauſtes ou boiſſeaux, qui coute environ une piaſtre & demi, ou deux piaſtres. Le prix du blé ſe fait avec les Maures pour l'ordinaire au commencement de la recolte, & on le vend meſure de Gênes, depuis deux piaſtres trois quarts, juſqu'à trois piaſtres & demi; mais il faut remarquer qu'il y a vingt pour cent de bénéfice ſur la meſure des Maures à celle de Gênes. Ils y aportent encore de l'orge & des feves, que l'on achete demi piaſtre la meſure; elle vaut quelquefois juſqu'à une piaſtre la meſure; on peut acheter chaque année deux mille meſures de feves, & quatre à cinq mille d'orge.

Le gens du Pays aportent au Baſtion quantité de cuirs de bœufs; les plus grands s'achetent quatre réaux, & les petits à proportion. Il y a encore des cuirs que l'on appelle *de compte*, qui valent une piaſtre trois quarts la peau; il ſe peut tirer de ce Pays juſqu'à trois mille cuirs chaque année.

On achete encore quelque peu de cire, & l'on paye un petit tribut aux Maîtres du Pays pour la liberté de ce Négoce.

Enfin, on y achete de très-beaux chevaux barbes. On paye treize piaſtres pour le droit de ſortie pour chaque cheval: ſavoir dix au Gouverneur, deux au Capitaine, & une au Truchement: ce prix n'eſt pas toujours fixe; car il dépend de la volonté des Négocians.

La Calle, ſa ſituation, & les Marchandiſes qu'on y achete.

La Calle eſt le port où abordent toutes les barques, à cauſe que le mouillage y eſt meilleur qu'aux autres Places, & que l'abondance des bleds y eſt plus grande. Elle eſt ſituée dans le Terroir des Nadis, qui viennent de la même maniere que ceux de la Maſoule; on leur paye tribut, afin qu'ils laiſſent paſſer librement les Maures, qui apportent leurs bleds de la Beirraules, de Gatronand & de Benimeſſes, qui ſont de très-bons Négocians. L'on peut acheter de ces Maures chaque année trente à quarante mille meſures de blé, cinq à ſix mille meſures d'orge, deux à trois mille meſures de féves, & cinq à ſix mille cuirs. Tous ces grains & ces cuirs s'achetent aux mêmes prix que ceux du Baſtion, & ſe vendent auſſi de même.

On y achete auſſi quelquefois des laines & de la cire, mais en petite quantité.

Le Cap de Roſe, ſa ſituation, & les Marchandiſes que l'on y achete.

Le Cap de Roſe eſt ſitué dans les Terres de Chequembargue, auquel on paye tribut pour laiſſer auſſi le paſſage libre aux Marchands Maures. On y peut acheter tous les ans trois à quatre mille meſures de blé, trois à quatre cens meſures de féves, environ mille meſures d'orges, & mille ou douze cens cuirs; ces marchandiſes valent à peu près autant que celles dont on a parlé ci-deſſus.

Bonne, & des marchandiſes que l'on y achete.

On achete à Bonne deux ſortes de cuirs; ceux qu'on appelle *de Cullée & de boucherie*, valent ſix Réaux, mais on en tire peu; parce que les Tagrains-Audeloux les achetent & les accommodent pour l'uſage du Pays, & du ſurplus ils en font commerce avec d'autres Nations que celle de France. Il y a d'autres cuirs que l'on appelle *de Montagne, ou étrangers*, dont les plus grands coutent environ quatre Réaux, & les petits en diminuant s'achetent à proportion de leur grandeur, on en peut tirer juſqu'à vingt mille peaux. On y achete auſſi juſqu'à trois à quatre quintaux de cire, ſon prix ordinaire eſt depuis ſeize juſqu'à vingt Piaſtres le quintal, qui fait cent trente livres poids de Marſeille. On y peut encore acheter trois à quatre cent quintaux de laine; que l'on appelle *ſurges*, qui valent depuis quatre juſqu'à ſeize piaſtres le quintal, qui fait auſſi cent trente livres poids de Marſeille.

Colle, & des marchandiſes qu'on y achete.

On tire auſſi de Colle des cuirs de mêmes qualités & prix que ceux dont il vient d'être parlé, mais en plus grande quantité; car il y a des années quand l'hyver eſt rude, qu'on y peut acheter juſqu'à cinquante mille cuirs. On y achete auſſi grande quantité de cire, de conſcouſſons, de millet, de lentilles, & de ſuif.

Les prémieres Compagnies qui ſe ſont faites pour faire le Commerce au Baſtion de France, & dans tous les autres endroits, de toutes les marchandiſes dont il vient d'être parlé, y ont beaucoup perdu dans leurs commencemens, ſoit pour les grandes dépenſes qu'elles ont été obligées de faire pour leur établiſſement, ſoit pour les groſſes penſions qu'elles ont payées tous les ans aux Gouverneurs, & autres Commandans du Pays pour laiſſer paſſer les Marchands Maures par leurs Pays, qui apportoient leurs marchandiſes au Baſtion & autres lieux; pour faire leur commerce librement, & qu'il ne leur fût fait aucune avanie, ſoit par la négligence des Négocians qui compoſoient ces Compagnies, qui s'étoient ſeulement contentés d'y mettre leur argent, & d'en laiſſer la conduite à des Commis ou Facteurs, qu'ils avoient établis ſur les lieux, qui ſe ſont plûtôt attachés à faire leurs affaires particulieres, que les leurs, & qui peut-être les ont volés; ſoit pour ne s'être pas bien maintenus avec les Gouverneurs & autres Commandans du Pays, qui leur ont fait payer les avanies, ſoit enfin pour les pertes & priſes de leurs vaiſſeaux; par les Corſaires d'Alger, de Tunis & autres Corſaires des Côtes de Barbarie, lors du tranſport de leurs marchandiſes en France ou en Italie.

Peut-être que la nouvelle Compagnie qui s'eſt faite les dernieres années, pour faire ce commerce du Baſtion, y gagnera beaucoup, parce qu'elle trouvera toutes les choſes établies, & qu'elle profitera des fautes qu'ont faites les prémiéres, & particulierement celle qui lui a cedé ſes droits; car les Intereſſés de cette derniere Compagnie confioient tellement leurs affaires au Commandant du Baſtion; & il en étoit tellement le maître qu'il n'a pas été en leur pouvoir de l'en ôter, & pour cela il a fallu qu'ils ayent eu recours à l'autorité de Sa Majeſté, encore avoit-il peine d'obéir à ſes ordres. Cependant on peut dire que ſi ce commerce avoit été bien conduit par ces premieres Compagnies & qu'elles euſſent fait un fonds aſſez fort pour le maintenir, elles y euſſent beaucoup profité; car alors celui du corail étoit très-bon, & il falloit néceſſairement paſſer par leurs mains pour en avoir. Celui du blé froment, des orges, des féves & du miller, étoit auſſi très-bon, parce qu'elles en trouvoient le debit, ſoit à Marſeille, ſoit en Italie, & particulierement à Gênes; celui des cires eſt encore très-bon; & enfin, on peut dire qu'il n'y a gueres de meilleur commerce en France que celui des cuirs, parce qu'elle ne ſçauroit s'en paſſer; car il faut remarquer qu'encore qu'il ſe faſſe en toutes les Provinces du Royaume un grand abatis de bœufs, de vaches, de veaux, de mourons, de chevres, & particulierement à Paris, qui produi-

leur un très grand nombre de peaux ; & que les Négocians François en faſſent venir des Echelles du Levant, de l'Egypte, de Barbarie, de Guinée, des Iſles Françoiſes de l'Amerique, de Ruſſie & d'autres lieux ; néanmoins tout cela n'eſt pas encore ſuffiſant pour en fournir à la France, & l'on eſt obligé d'en tirer encore d'Angleterre tout apprêtées pour plus de deux millions de livres chaque année, dont il s'en vend & debite à Paris pour près d'un million ; de ſorte que ce ſeul commerce des cuirs de Barbarie que l'on fait au Baſtion de France, peut produire beaucoup de profit, pourvû qu'il ſoit fait avec prudence. Le Sieur Savari en parle auſſi comme ſavant, parce qu'entre tous les commerces qu'il fait, il n'y en a point où il ait plus de connoiſſance que dans celui des cuirs, puis qu'il lui en a paſſé par les mains de toutes ſortes de qualités, pendant quinze ou ſeize ans, pour plus de deux millions cinq cens mille livres chaque année, qui ont été vendus & debités ſeulement en la ville de Paris ; parmi leſquels il y en avoit de Barbarie qui ont été vendus tout aprêtés par des Tanneurs, aux Corroyeurs & autres artiſans, employans cuirs, juſqu'à quarante cinq livres la piece.

On a vû par toutes les choſes qu'on a dites ci-devant, auſquelles on doit faire une grande & ſerieuſe attention, qu'il faut de grandes & de fortes Compagnies pour faire le commerce ſur la mer, & dans les Pays étrangers par des voyages de long cours ; que le fonds capital ſoit conſiderable ; parce que ce fonds eſt le nerf du commerce, auſſi bien que de la guerre, ſans quoi il ne peut ſubſiſter long-tems, & que pour le faire réuſſir heureuſement & avec profit, il faut pratiquer ce qui eſt ci-devant marqué ſur ce ſujet. Or entre les Compagnies qui ſont établies en France, il n'y en a pas qui puiſſe mieux obſerver cette maxime, que celle du Baſtion de France ; car il n'eſt pas fort éloigné de Marſeille ; de ſorte que quand un Aſſocié dans cette Compagnie y aura demeuré une année, un autre peut y aller remplir la place pendant le même tems, pour continuer ce commerce, ſuivant les derniers erremens, ſi la Compagnie le trouve à propos.

Il y a encore quelques Maximes à obſerver ſur le commerce que l'on fait au Baſtion, deſquelles on va parler, qui ſont aſſûrément très-importantes, pour y bien réuſſir. Ceux qui compoſent cette Compagnie, qui pourront lire cet ouvrage, s'en ſerviront, s'ils le trouvent à propos pour le bien de leurs affaires. Quoi qu'il en ſoit, les jeunes gens pour qui on l'a particulierement entrepris, y trouveront toûjours leurs inſtructions, comme auſſi ceux qui n'étant point marchands de profeſſion, ſe mettent en ces ſortes de Compagnies pour y faire profiter leur argent ; il a été dit ci-devant, que le principal commerce qui ſe fait au Baſtion de France, conſiſte particulierement en trois ſortes de marchandiſes : ſavoir, du corail, des bleds fromens, orges, féves, & des cuirs ; chacun de ces commerces a des obſervations particulieres.

Maximes & obſervations ſur le commerce de la pêche du Corail.

A l'égard du corail la ſeule obſervation qu'il y a à faire ſur ce commerce, eſt qu'il n'eſt plus preſentement en ſi grande conſideration parmi le peuple qu'il étoit autrefois ; ainſi il ne s'en fait pas une ſi grande conſommation, & par conſequent le prix en eſt diminué ; de ſorte que ſi la Compagnie d'aujourd'hui avoit les mêmes ſentimens pour la pêche du corail qu'avoient autrefois celles qui les ont devancées, elles ſe pourroient tromper, parce que cette pêche avoit été leur principal but, à cauſe qu'il étoit eſtimé du peuple qui le recherchoit avec empreſſement ; c'eſt ce qui en cauſoit le debit, & c'eſt ce qui faiſoit qu'il y avoit autrefois beaucoup à profiter ſur ce commerce. *Altri tempi, altre cure*, dit le Proverbe Italien ; c'eſt-à-dire, qu'il faut ſe gouverner en matiere de commerce ſelon le tems ; car il faut remarquer qu'il y a des marchandiſes qui dépendent de l'opinion commune & du caprice des hommes ; de ſorte qu'il y a des tems qu'ils ont de l'eſtime pour une choſe & qu'en d'autres ils ne l'ont pas : par exemple, l'ambre étoit autrefois en France, auſſi-bien que le corail, en grande conſideration, parce que les Demoiſelles de ville, même celles de qualité, en faiſoient des colliers & des braſſelets, & qu'elles en vouloient même avoir des chapelets ; mais il n'eſt plus en uſage depuis qu'on a ſi bien imité au Temple les perles & les diamans ; & une fille de bourgeois de Paris croiroit aujourd'hui paſſer pour une fille d'artiſan, ou une provinciale, ſi elle portoit un collier, des braſſelets, & un chapelet d'ambre, ou de corail ; & les femmes mêmes de toutes les autres Villes du Royaume ne veulent plus s'en parer, parce qu'elles imitent autant qu'elles peuvent les Dames & Demoiſelle de Paris. De ſorte que le corail n'eſt plus en uſage en France, que pour l'employer dans des remedes qui ſont propres pour guerir de certaines maladies.

On pourroit objecter à ce qui vient d'être dit, que ſi le corail n'eſt plus eſtimé en ce Royaume, il ne laiſſe pas de l'être dans les autres pays de l'Europe, comme en Allemagne, en Eſpagne, en Italie, & en d'autres lieux, où les peuples s'en ſervent à pluſieurs uſages. On répond en un mot à cette objection, que la France, & particulierement Paris donne la mode à preſque toutes les nations de l'Europe, dont les femmes n'eſtimeroient pas être bien habillées ni bien parées, ſi elles ne l'étoient à la mode de France ; de maniere que par toutes les raiſons, ci-deſſus déduites, on ne doit pas préſentement faire le fonds principal du commerce qui ſe fait au baſtion de France ſur la pêche du corail.

Maximes & obſervations ſur le Commerce des Bleds.

A l'égard des bleds qu'on achete dans tous les lieux dont il vient d'être parlé, il eſt certain que ce commerce peut donner dans des tems beaucoup de profit, & quelquefois dans d'autres beaucoup de perte ; ainſi pour y bien réuſſir, il y a pluſieurs choſes à obſerver ; car encore qu'on ne ſe puiſſe paſſer de blé, à cauſe qu'il eſt la principale nourriture des hommes, neanmoins c'eſt un commerce bien dangereux, particulierement quand les Négocians les tirent des pays étrangers pour les faire paſſer en d'autres, parce qu'il y a quelquefois le tout à perdre, y ayant beaucoup d'exemples de Négocians François qui avoient fait de grands achats de bleds à Dantzic, qui les avoient fait tranſporter en France dans un tems de cherté, qui s'y ſont ruinés ſans pouvoir s'en relever, ſoit à cauſe que leurs bleds s'étoient gâtés en chemin, ſoit que leurs vaiſſeaux ayent fait naufrage ; ou qu'ils ayent été pris par les Corſaires ; ſoit enfin qu'ils ſoient arrivés en France lors que les bleds n'y étoient plus chers. Il y a même tout recemment d'autres Négocians qui en avoient acheté en France, qui les ont fait tranſporter par mer en Italie, où il y en avoit grande diſette, qui y ont tout perdu. Il y a auſſi d'autres Négocians leſquels ayant bien pris leur tems pour faire ce commerce y ont gagné beaucoup, ainſi l'on peut dire que le commerce des bleds eſt bien caſuel ; neanmoins il ne laiſſe pas d'être bon & profitable quand il eſt fait avec prudence. On eſtime que les principales maximes qui ſont à obſerver

dans ce commerce des bleds au baſtion de France conſiſte en cinq choſes.

La prémiere eſt d'avoir une parfaite connoiſſance de la nature & qualité des bleds, des lieux où ils croiſſent, & d'où on les tire; car il y a des terroirs où les grains de froment ſont plus gros, & qui donnent plus de farine au moulage, & qui ſe conſervent mieux que dans d'autres; & c'eſt ce que l'on experimente dans les bleds fromens que l'on traſporte des Provinces du Royaume à Paris; car, par exemple, ceux qui croiſſent dans l'iſle de France vers Dammartin, ſont meilleurs & plus eſtimés, que ceux des autres endroits, & ce ſont de ces bleds fromens que les Boulangers de Gonelle employent pour faire leur pain, qui eſt ſi renommé par toute l'Europe par ſa blancheur & pour ſa bonté.

La ſeconde maxime eſt de ſavoir la différence qu'il y a des meſures des lieux où on achete des bleds, que l'on appelle meſures rondes, avec celles des pays où on les fait traſporter pour les y vendre & debiter; car il y a peu de lieux dans tout le monde, & meme de proche en proche, où la meſure ronde ne ſoit plus grande ou plus petite les unes que les autres; & il faut remarquer que toutes ces différences de meſures font que le commerce eſt meilleur, parce que c'eſt ce qui ôte la connoiſſance de la valeur des grains à ceux qui les achetent; de ſorte que c'eſt une choſe des plus importantes qu'il y air dans ce commerce. On a vû ci-devant qu'il y a vingt pour cent de benefice ſur la meſure ronde des Maures à celle de Gênes; mais on eſtime que ce n'eſt pas aſſez de connoître cette ſeule différence; il eſt encore néceſſaire de ſavoir celle qu'il y a avec les meſures rondes des autres villes d'Italie; & particulierement de Rome, parce qu'il y a quelquefois grande diſette de bleds en cette ville, où l'on en pourroit faire traſporter du baſtion de France dans le tems de famine: comme auſſi la différence qu'il y a avec la meſure de Paris, & celles des principales Provinces du Royaume, où le commerce en ſeroit très-utile quand les recoltes y viennent à manquer deux ou trois années de ſuite, ainſi que l'on a vû quelquefois.

La troiſiéme eſt, d'avoir des lieux propres & ſecs pour mettre les bleds, afin de les pouvoir garder & conſerver pluſieurs années ſans ſe gâter. Il eſt neceſſaire de les faire cribler & remuer ſouvent pour empêcher qu'ils ne s'échauffent, qu'ils ne perdent leur bonté par la pouſſiere, & que les *Carendes* ne ſe mettent dedans, qui ſont des petites bêtes noires, qu'on appelle auſſi en quelques endroits des *Charençons*, qui rongent & mangent les grains du blé; car il faut obſerver que c'eſt d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de ce commerce, parceque la plus grande maxime qu'il y a pour beaucoup gagner ſur les bleds, eſt d'attendre les occaſions favorables pour traſporter & debiter dans le pays où on a coûtume de les vendre, qui eſt pour l'ordinaire dans les tems où la recolte y a manqué, parce que comme l'abondance fait le bon marché, la rareté le rend cher.

Il y a des moyens pour conſerver long-tems les bleds ſans ſe gâter. On en a vû dans les magazins de la forteresſe de Sedan, ou dans celle de Metz & ailleurs, où il y avoit plus de quarante ans qu'ils étoient dans les greniers, & qui étoient très-bons; j'en parle pour l'avoir vû. Et après avoir examiné ces bleds, on apperçût une certaine herbe qui y étoit mêlée, & qui s'appelle de *l'hieble*, dont la feuille reſſemble à celle du *ſureau*, qui croit dans les terres nouvellement labourées dans les mois de Septembre & Octobre; & on dit que cette herbe empêchoit que les *Carendes*, ou *Charençons*, ne ſe miſſent dans les bleds, leſquels y étant une fois, c'étoit autant de perdu. Mais ce qui eſt certain, eſt que le criblage & le remuage des bleds d'un lieu à l'autre le conſerve toûjours, du moins cinq ou ſix ans ſans ſe gâter.

La quatriéme maxime qu'il faut obſerver dans le commerce des bleds qui ſe fait au baſtion de France, eſt de les acheter dans le tems où la recolte eſt abondante, parce qu'on les a toûjours à meilleur marché, & de les garder dans les greniers juſqu'à ce qu'il vienne des occaſions favorables pour les vendre & debiter; car il ne faut pas s'imaginer de faire de grands profits ſur ce négoce, en le faiſant d'une main à l'autre, c'eſt-à-dire, auſſi-tôt acheté, auſſi-tôt vendu. C'eſt pourquoi il faut un grand fonds, comme on a dit ci-deſſus, pour faire ce commerce, afin d'avoir le moyen d'acheter, & de garder long-tems les bleds pour les vendre dans les occaſions favorables, ſans quoi il devient ordinaire & commun, ce qui fait que les projets ſont limités.

Enfin la cinquiéme & derniere maxime, eſt d'être toujours alerte, c'eſt-à dire, d'avoir des correſpondans à Gênes, à Rome, & dans toutes les autres villes d'Italie, où particulierement ſe fait la conſommation des bleds qui s'achetent en cette Echelle, qui donnent de ſinceres & fidelles avis de tems à autre du prix que valent les bleds, afin de n'y en envoyer que bien à propos. Il en faut même avoir à Paris qui puiſſent donner avis lors qu'il y aura diſette.

Mais pour traſporter ces bleds du Baſtion en Italie, ou en d'autres endroits, ce qui ne peut être que par mer, il faut bien prendre garde à les bien placer dans les vaiſſeaux aux endroits les plus ſecs & les moins humides; parce que plus les lieux ſont ſecs, & mieux les bleds ſe conſerveront; & ſur toutes choſes, il faut empêcher, autant qu'on le pourra, qu'il n'y entre point d'eau de mer; car outre qu'elle les mouilleroit & leur donneroit mauvais goût, c'eſt que cela les pourroit faire germer; ce qui produit beaucoup de déchet, & par conſéquent beaucoup de perte.

Obſervation ſur le commerce des Cuirs.

Quant au commerce des cuirs, on eſtime qu'il eſt plus aſſuré que celui du corail & des bleds, quoi qu'il y ait peut-être moins à gagner, parce que cette marchandiſe eſt une des plus utiles en ce Royaume, où l'on en manque quelquefois, & particulierement en Provence & en Languedoc, où il ſe tue peu de bœufs, & où il y a rarement des bœufs, puis qu'outre la conſommation qui s'y en fait, la France en fournit encore le ſuperflu aux autres Etats ſes voiſins, n'en étant pas de même des cuirs. Il n'y a que deux choſes à obſerver ſur ce commerce.

Prémierement, que les peaux ne ſoient point trouées, ni coutelées par les Bouchers en écorchant les bœufs & les vaches, parce que quand cette imperfection s'y rencontre, cela les diminue beaucoup de prix.

Secondement, que les peaux ſoient bien ſechées au ſoleil; car ſi elles ne l'étoient pas en perfection, & qu'elles ne fuſſent qu'à moitié ſeches, elles ſe pourroient gâter par la pourriture; mais on eſtime que cette obſervation ne ſervira de gueres, parce que comme les chaleurs ſont exceſſives en Barbarie, on peut s'aſſurer, que les cuirs y ſont toûjours ſecs, c'eſt pourquoi les Maures les vendent à la piece, & non au poids, ainſi qu'il ſe pratique en France, & dans les autres Etats, où les climats ſont plus humides, afin d'en tirer davantage du prix.

Il y a encore une maxime à obſerver ſur tout le commerce qui ſe fait au Baſtion de France, qui eſt très-importante pour le maintenir, qui eſt d'entretenir toujours bonne correſpondance avec les Princes,

les Gouverneurs & autres Commandans par où doivent paſſer les Maures qui apportent leurs Marchandiſes, tant au Baſtion, qu'aux autres lieux dont nous avons parlé, afin qu'ils puiſſent venir en liberté, ſans leur être fait aucune avanie; car c'eſt d'où dépend l'entretien de ce commerce, ainſi qu'il vient d'être dit. Et comme ces ſortes de gens ne conſiderent que leur interêt particulier, l'on eſt toûjours bien avec eux, pourvû que l'on paie exactement les penſions, ou les droits dont on eſt convenu avec eux, & qu'en outre on leur faſſe de tems à autre des préſens; c'eſt-là le ſecret & le veritable moien de ſe maintenir en leur amitié; faire autrement, c'eſt la perdre entierement, & par conſéquent ruiner ce commerce. Il y en a eu des exemples dans l'ancienne Compagnie, qui pour avoir négligé l'amitié des Princes, des Gouverneurs, & autres Commandans du Pays, & n'avoit pas continué de leur paier à point nommé, ce dont on étoit convenu avec eux, a penſé aneantir cette entrepriſe: peut-être étoit-ce par la malice du Commandant dans le Baſtion, dans le tems que cette Compagnie avoit deſſein de l'en chaſſer, ou peut-être auſſi faute d'argent, ou pour épargner ſa bourſe.

BARBE. *Cire blanche pour la barbe.* Vous mettrez quatre onces de cire blanche & deux onces de pommade de jaſmin, ou autre odeur, fondre enſemble dans une tertine ſur un rechaud de feu, les remuant doucement, & étant fondues vous y verſerez une cuillerée d'eſſence de citron ou d'orange forte; & les ayant mêlées, vous remplirez vos moules; auſſi-tôt vous les mettrez debout dans un autre vaiſſeau dans lequel il y aura de l'eau froide pour les faire prendre, & étant refroidis ils ſeront faits.

Les moules à cire ſont de fer blanc de la grandeur du bâton de cire, & par un bout, ils ont un couvercle ou emboiture comme un étui, & lorſque la cire eſt refroidie, on tire le couvercle, & l'on pouſſe le bâton du bout du doigt pour le faire ſortir.

Cire noire.

Dans la même compoſition, il ne faudra que mêler pour ſix deniers de noir de fumée.

Cire griſe parfumée.

Dans la même compoſition, vous mêlerez deux cuillerées de poudre fine à la maréchale,

Autre maniere.

Dans la même compoſition, vous mêlerez deux cuillerées de marc d'eau d'ange en poudre très-fine. & au lieu d'eſſence d'orange ou de citron, vous y mêlerez un bon filet d'eſſence d'ambre ou de neroli. *Cette cire pourroit ſervir pour les ſourcils.*

BARBE; ce mot ſe dit des grands poils que les lievres, les lapins, les chats, &c. ont de côté & d'autre de leurs levres. Il ſe dit auſſi du grand poil qui pend au menton des chevres & des boucs. Enfin on appelle barbe les poils de certains épis.

BARBE. Terme de Maquignon. C'eſt la partie extérieure de la bouche du cheval, ſur laquelle s'appuye la gourmette. C'eſt auſſi une excroiſſance de chair qui vient ſous la langue du cheval, & qui l'empêche de boire.

BARBE. Terme d'Aſtronomie. Ce ſont les rayons que darde une comète, du côté où ſon mouvement la porte.

BARBE. Terme de monnoye. C'eſt ce qui s'attache au flanc des eſpeces.

BARBE. Terme de cuiſine. Ce ſont les filamens que produit la moiſiſſure des mets qu'on a gardés trop long-tems.

BARBE-DE-BOUC, en Grec *Tragopogon.*

Deſcription.

Cette plante a les feuilles comme celles du ſafran, quoique plus longues & plus larges: ſa fleur eſt jaune, & preſque ſemblable à celle de la dent de lion, & un peu plus grande, enfermée dans un bouton; quand le tems eſt venu, elle eſt entierement épanouie, hors de là, elle ſe reſſerre dans ſon bouton, & de l'extrémité pend une barbe blanchâtre aſſez longue, d'où elle a pris ſon nom *Barbe-de-Bouc.* Sa racine eſt blanche, douce & agréable au goût, dont on uſe en ſalade en hiver.

Lieu.

On en trouvera beaucoup dans les prés & lieux pierreux. Elle ſe plante auſſi dans les jardins pour la beauté de ſes fleurs qui viennent en Mai & Juin.

Propriétés.

Elle eſt bonne à manger; ſon ſuc, ou ſon eau diſtillée, conſolide les plaies, ſi on y trempe du vieux linge, & qu'on l'applique deſſus. Elle eſt bonne contre les chaleurs d'eſtomac, les maux de poitrine, du foye, des reins & de la veſſie. L'eau de toute la plante ſert contre la pleureſie.

Sa racine bouillie & bûe, appaiſe les douleurs & pointures de côté; priſe en forme de Lahoch avec du ſyrop violat, elle ſoulage les Aſthmatiques & Pleuretiques; cuite en eau & confite au ſucre, elle eſt un ſingulier préſervatif contre la peſte, poiſon, venin & piquures mortelles. Le ſuc ou eau diſtillée de cette herbe, guérit les plaies recentes, ſi vous y trempez des linges pour appliquer ſur les plaies. L'on emploie la racine de cette herbe en ſalade aux tables friandes.

BARBE-DE-CHEVRE. Plante qui reſſemble à la reine des prés, ayant des tiges rondes qui s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds, s'étendant en ailes, avec des feuilles oblongues pointues, dentelées, attachées pluſieurs ſur une même côte, qui eſt terminée par une ſeule feuille & n'ayant entr'elles aucunes petites feuilles, comme eſt la reine des prés. Sa fleur eſt blanche, & les fruits renfermés deux à deux dans d'eſpeces de petites graines. Elle croît dans les lieux humides, & contient beaucoup de ſel eſſentiel.

Sa vertu eſt aſtrigente, ſudorifique, cordiale, vulneraire, propre pour reſiſter au venin, & pour arrêter le flux de ventre, pour conſolider les playes, & pour toutes ſortes d'hémorragies.

BARBE-RENARD. *voyez* GOMME adragant.

BARBEAU. Poiſſon qui reſſemble aſſez à la carpe, ayant deux eſpeces de barbillons, ou petits crocs. Sa chair eſt blanche, mais molaſſe, & n'eſt gueres bonne que quand il eſt vieux. Elle eſt de facile digeſtion, mais les œufs ſont dangéreux; car ils devoyent l'eſtomac par haut, & par bas. Il vit de limon dans les rivieres; & dans les étangs; il eſt fort avide à l'appât; mais il eſt ruſé, à moins que l'épouvante ne le prenne, car alors il ſe croit fort en ſureté s'il a la tête cachée. La pêche s'en fait de la même maniere que celle de l'anguille.

BAR. *Voyez* BARD.

BARBIER. *Des obligations des Barbiers.* Les Barbiers conſerveront leur bien, ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fideles à executer ce qui ſuit; car ſaint Paul dit dans la premiere Epître à Timothée ch. 4. v. 9. *La pieté eſt utile à tous, & c'eſt elle à qui les biens de la vie préſente & ceux de la vie future ont été promis.* Qu'ils s'examinent donc ſur les articles ſuivans.

1. S'ils ont fait quelque œuvre de l'état de Barbier, ou de Chirurgiens, avant que d'avoir été examinés & approuvés. *Henri III. Art.* 1.

II. S'ils ont exercé leur état avant que d'être reçus Maîtres, ou ſans permiſſion de ceux qui la pouvoient donner. *Art.* 7.

III. S'ils ont tenu des Apprentis ſans être Maîtres de Chef-d'œuvre, cela leur étant deffendu *Art.* 10.

IV. S'ils ont été reçûs ſans qu'on ait fait enquête de leurs vies & mœurs. *Art.* 6.

V. S'ils ont fait quelque fonction de Barbier, ou de Chirurgien, les jours de Fêtes & Dimanches excepté de ſaigner; cela leur étant deffendu par les Ordonnances de l'Egliſe & des Rois. *Art.* 14.

VI. S'ils ont entretenu les playes, ou autres maladies, pour en avoir plus grande recompenſe; il y a péché, & obligation de reſtituer, non-ſeulement ce qu'ils ont pris de trop, mais de ſatisfaire aux dommages qu'ils ont apportés aux malades par leurs longueurs. *C. ſi culpa, de injuriis, & damno dato. Thom. 2. 2. q. 11. Art. 3. in corp.*

VII. Si par envie, ou autrement, ils ont attiré quelque Apprenti, ou valet d'un autre Maître. *Art.* 13.

VIII. Si étant Prevôts, Jurés & Maîtres Chirurgiens, ils ſe ſont acquittés ſoigneuſement, & en gens de bien de leurs Charges, & n'ont point fait d'extorſions, ou conſenti à celles qui ſe ſont faites en paſſant les Compagnons, Maîtres Chirurgiens. il y a obligation d'en faire reſtitution. 17. *Art. Ordonnances de François I.* 1529. *Art.* 188.

BARBIAU. *Voyez* AUBIFOIN.

BARBILLON. Sorte de maladie des chevaux.

BARBOTE. Poiſſon d'étang & de riviere, qui a le bec & la queue pointus, avec un barbillon qui lui pend de la machoire inférieure.

BARBOTEUR. Canard domeſtique.

BARBOTINE. poudre aux vers, ou contre les vers. C'eſt la graine d'une eſpece d'abſinthe, d'une amertume extraordinaire, & d'une odeur forte & pénétrante. Elle croît particulierement en Perſe & en Egipte, & nous vient par la voye de Marſeille. Il en croît auſſi d'aſſez bonne ſur les côtes du bas Poitou. Elle eſt propre à provoquer les mois des femmes, & à fortifier l'eſtomac; mais ſa vertu ſpécifique, eſt de faire mourir les vers qui ſe forment dans le corps. Elle ſe prend en poudre & en bol, depuis demi ſcrupule, juſqu'à demi dragme; ſi on la prend en infuſion, on en met le double. Si on conjecture qu'il y ait dans l'eſtomac des matieres glaireuſes qui empêchent l'effet des purgatifs, on la mêle avec ſuccès dans les infuſions purgatives.

BARBOUILLEURS. Ce ſont ceux qui peignent d'ocre les murailles, les cheminées, les jeux de paume, &c.

Des obligations des Barbouilleurs.

S'ils ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de les perdre; car David dit, *ſi le Seigneur ne bâtit la maiſon, c'eſt en vain que travaillent ceux qui la bâtiſſent: Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.*

I. Qu'ils prennent donc garde, s'ils veulent réuſſir, s'ils ont employé de méchante huile, & de mauvaiſes couleurs, afin de gagner davantage ſur leurs ouvrages, contre leurs pactes & l'intention de ceux pour qui ils travailloient; ils ſont obligés de reparer le tort. *S. Thom. q.* 62. *Art.* 1. *ad* 2.

II. S'ils ont compté plus grand nombre de journées qu'il n'y en avoit; outre le péché du menſonge, ils doivent reſtituer ce qu'ils ont pris injuſtement. *S. Thom. q.* 62. *Art.* 7. *in corp.*

BARBUE. Poiſſon large & plat, qui reſſemble beaucoup au turbot.

BARBUQUET. Petite gale qui vient ſur le bord des lévres.

BARD. Civiere renforcée, qu'on porte à quatre & à ſix hommes, & qui ſert dans les atteliers, à porter la pierre, le moilon & les autres matériaux néceſſaires.

BARDANE. Glouteron, Gleiteron, ou herbe aux Teigneux, en latin *Bardana* ou *Lappa*. Il y en a de deux eſpeces, la grande & la petite.

Deſcription de la grande Bardane.

Cette plante eſt ſi commune & ſi connue, qu'il n'eſt pas beſoin d'en faire la deſcription; il ſuffit de dire (pour la faire remarquer à ceux qui ne la connoiſſent pas par ſon nom) qu'elle a une graine, qui étant verte ou ſeche, s'attache aux vêtemens des paſſans, & ſi fortement qu'on a bien de la peine de l'arracher, lorſqu'elle y eſt attachée.

Lieu.

Elle croît ſur les bords des prés & des terres labourées, dans les hayes & dans les cimetieres.

Proprietés.

Elle eſt diaphoretique & ſudorifique, déterſive & légerement aſtringente, d'où vient qu'elle eſt vulneraire. On s'en ſert dans l'aſthme, dans la pierre, dans le crachement de ſang, dans la tumeur de la ratte & des autres parties, comme auſſi dans les ulceres inveterés. On fait paſſer ſa graine par un inſigne lythontriptique, ſoit infuſée dans un demi ſetier de vin blanc, à un gros, ſoit concaſſée & priſe en émulſion dans l'eau diſtillée de la même plante, ou de quelque autre appropriée. Il y en a qui donnent cette ſemence en poudre pendant quarante jours, contre la ſciatique. On ſe ſert quelquefois de ſes feuilles pour appliquer ſur les vieilles playes, ſur les jointures diſloquées & ſur la brûlure; car elles ſont réſolutives & vulneraires; elles réuſſiſſent quelquefois contre des tumeurs conſidérables ſurvenues aux genoux. Pour cela on les fait bouillir dans l'urine avec du ſon, & on fait un cataplâme qu'on renouvelle matin & ſoir. Ses feuilles appliquées ſur le cancer, même étant ouvert, en adouciſſent la douleur, & nettoyent les ulceres. Cuites ſous la cendre, elles s'appliquent utilement ſur les parties goureuſes.

Elle eſt cordiale, apéritive, déterſive & vulneraire. Quelques-uns la préférent avec raiſon à celle de ſcorſonaire, pour la tiſanne qu'on donne dans les fiévres malignes & dans la petite verole. Elle eſt bonne contre le crachement de ſang, la goute, les tumeurs de la rate & pour les vieilles playes. On peut la prendre en décoction, ou confite au ſucre, ſurtout pour faire paſſer les urines, & vuider le ſable. On peut la donner auſſi contre la phtiſie, la doſe eſt d'un gros avec quelques pignons. Il y a des endroits où l'on fait cuire les feuilles de Bardane, quand elles ſont tendres, & on les mange en ſalade, comme les aſperges. On applique ſes feuilles ſur les inflammations éréſipélateuſes des jambes, pour attirer la chaleur. La ſemence de cette plante n'eſt plus en uſage contre la phtiſie, & la retention d'urine. Sa racine eſt miſe au nombre des diaphoretiques, & antipleuretiques, on la ſubſtitue à la racine de ſquine & à la ſalſepareille. On la coupe par tranches, pour la faire bouillir, la décoction fait le même effet que ces racines étrangeres.

Deſcription de la petite Bardane.

Elle n'eſt différente de la grande, qu'en ce que ſes

têtes ſont enveloppées d'une maniere de laine blanche, ſemblable à de la toile d'araignée.

Lieu.

Elle croît dans les prés humides & pleins d'eau, ou dans les lieux montagneux.

Propriétés.

Elle échauffe, elle diſcute & eſt amere au goût, & quelque peu âcre. On ſe ſert extérieurement de ſes feuilles, pour ôter le feu d'un cancer enflammé; & de ſa racine pour diſcuter les hemorrhoïdes, & toutes ſortes de tumeurs; d'où vient qu'elle porte le nom de *Stomaria*.

BARDE. Armure qui couvre le poitrail & la croupe d'un cheval. Ce mot ſe dit auſſi d'une tranche de lard dont on couvre quelquefois la volaille, qu'on veut faire rôtir.

BARDELLE. eſpece de ſelle à piquer, faite ſimplement de toile & garnie de paille; on ne s'en ſert gueres en France.

BARDEUR. Manœuvre qui traîne les pierres avec le Bard.

BARDOT. Petit mulet, qui ſert à porter le bagage.

BARET. Ne ſe dit que du cri de l'Elephant, ou du Rhinoceros.

BARGE. Sorte de Poiſſon, qui eſt aſſez ſemblable au corlis.

BARILLAGE. Terme de Financier. C'eſt faire entrer du vin dans des vaiſſeaux moindres que d'un huitiéme de muid; ce qui eſt deffendu par l'Ordonnance des Aides, à la reſerve des vins de liqueur qu'on fait venir en caiſſes.

BARILLET. C'eſt la piece d'une montre, qui renferme le grand reſſort. On l'appelle communément tambour, mais improprement.

BARIQUE. Petite futaille contenant la quatriéme partie du tonneau de Bordeaux.

BARIQUE *foudroyante*. Futaille, où l'on met des pots à feu, & quantité de filaſſe, arroſée d'huile de petrole, & trempée dans de la poix noire & de la poix Greque, pour deffendre une bréche.

BARLONG. Se dit ordinairement en Géometrie, d'un rectangle qui a deux de ſes côtés plus longs que les deux autres.

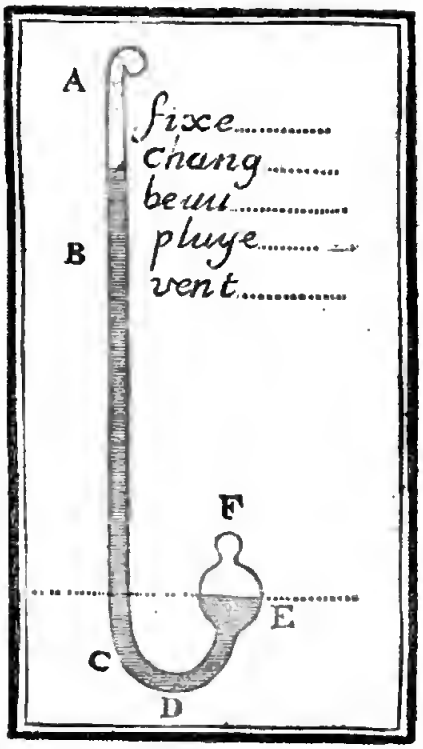
BAROMETRE. C'eſt un tuyau de verre qui ſert à marquer la peſanteur & la légereté de l'air, par le moyen du vif argent. Il eſt très-utile & très-important dans l'Agriculture; par ce moyen on connoît s'il ſera bon ou mauvais tems, s'il ſera pluye ou non; & un Jardinier, un Laboureur prennent leurs meſures pour ſemer, recueillir & faire leurs autres ouvrages.

Deſcription du Barometre.

Il y en a de deux ſortes; l'un qui eſt ſimple, & l'autre qui eſt compoſé. On ne parlera ici que du Barometre ſimple, parce qu'il marque plus exactement le changement de l'air.

Le Barometre ſimple, tel qu'il eſt repréſenté par la figure A, B, C, D, E, F, eſt un tuyau de verre fermé par une de ſes extrémités A, recourbé par l'autre en C, D, E; de ſorte qu'on ait menagé en E un eſpace plus grand retreci & ouvert en F, comme vous le voyez dans la figure. On met dans ce tuyau du vif-argent, qui ne remplit la partie D F que juſqu'en E, qui eſt à peu-près le milieu de la phiole E, F, mais il monte juſqu'en B, dans la partie A, D. La partie A, B eſt vuide d'air, & l'eſpace C, B eſt d'environ 27 pouces au-deſſus du niveau C, E. On obſerve que cette colonne de vif-argent C, B ne demeure pas toûjours à la même hauteur, elle s'éleve quelquefois juſqu'à 27 pouces & demi ou 27 pouces trois quarts, ce qui donne une longueur de 21. ou de 22 lignes, qui répond aux différens changemens de l'air. On diviſe cette longueur en 12 parties égales. A la plus haute élevation du mercure qu'on prend pour le premier dégré de cette diviſion, on marque *très-fixe*. Au ſecond *fixe*, parce que le tems continue pluſieurs jours dans cette ſituation. Au quatriéme, on marque *beau*. Au ſixiéme, *changeant*. Au huitiéme, *pluye*. Au dixiéme, *pluye frequente* ou *abondante*. Au douziéme, *vent* ou *tempête*.

Ce tuyau eſt ordinairement enchaſſé dans un chaſſis avec quelques ornemens, la partie C, D, E, F, eſt renfermée dans le pié. On ne fait paroître que la partie C, A, qui eſt poſée dans le milieu du chaſſis.



BARROQUE. Terme de Jouaillier. Se dit des perles qui ne ſont pas aſſez rondes.

BARQUE. Sorte de petit vaiſſeau de voiture.

BARQUETTE. Eſpece de pâtiſſerie, faite en forme de barque, compoſée de fine fleur de ſucre, & d'ambre gris.

BARRACAN, ou BOURRACAN. Sorte d'étoffe, où il entre du poil de chévre.

BARRAGE. Droit de péage qui ſe leve ſur certaines marchandiſes.

BARRE. Piece de bois, ou de fer que l'on met en travers derriére les portes, pour les tenir fermées plus ſûrement.

BARRE du Palais C'eſt le banc, où ſe tient le prémier Huiſſier du Parlement, & où ſe fait l'adjudication des biens ſaiſis réellement.

BARRE. Terme de Blaſon. Piece honorable qui marque le baudrier du cheval, & dont la ſituation eſt oppoſée à celle de la bande.

BARRE. Terme de Marine. Amas de ſable, écueils, ou roches qui ſont ſous l'eau à l'entrée d'un port, ou

à l'embouchure d'une riviere, & qui empêchent les vaiſſeaux d'y paſſer librement.

BARRER. Terme de chaſſe. Se dit d'un chien qui balance ſur les voyes.

BARROTS. Terme de Marine. Pieces de bois qui traverſent le vaiſſeau d'un flanc à l'autre, & qui en ſoutiennent les ponts.

B A S

BASANE. Peau de mouton préparée groſſiérement, dont on ſe ſert pour couvrir certains livres. Pour la dorer. *Voyez* OR.

BAS-BORD. C'eſt le côté gauche d'un navire.

BASE. Terme de Géométrie. C'eſt la partie ſur laquelle une figure, ou un corps eſt appuyé.

BASE. Terme d'Anatomie. C'eſt la partie ſupérieure du cœur; parce qu'elle eſt la plus large.

BASILIC. C'eſt une plante ſi connue qu'il n'eſt pas beſoin d'en faire la deſcription. Elle eſt très-odoriférante, c'eſt pourquoi on l'appelle *Ocimum*, tiré du mot Grec *oceein*, qui ſignifie *ſentir bon*. Nom qu'elle merite plus qu'aucune autre plante, à raiſon de ſon odeur très-agréable.

Il y en a qui croyent qu'on l'appelle *ocimum*, à cauſe de la facilité qu'elle a à naître; car dans trois jours de tems, à compter du jour qu'elle eſt ſemée, & quelquefois plûtôt, elle a accoûtumé de ſortir de terre. Il y en a néanmoins qui croyent que c'eſt une eſpece de nourriture, qui eſt faite de pluſieurs ſortes de bleds encore verds, de laquelle on ſe ſert pour nourrir les bœufs.

On l'appelle *Baſilicum*, à cauſe de ſa bonne odeur, comme qui diroit, plante digne de la maiſon des Rois, dite en Latin *Baſilica*. Enfin, elle eſt encore appellée *ocimum citratum*, à raiſon de ſon odeur approchante du citron, plûtôt que la meliſſe nommée des Latins *Citrago*, comme le croyent quelques-uns.

Il y a quatre ſortes de Baſilics, ſavoir, trois domeſtiques & un ſauvage, dit *Acinos*. Entre les domeſtiques, il y en a deux qui ont les feuilles larges, & le troiſiéme les a petites; c'eſt pourquoi il eſt dit *Baſilicum minus*. Le Baſilic vulgaire, & qui a les feuilles larges, devient haut d'une coudée; il eſt branchu, & ſes branches ſont fort deliées, & a la feuille ſemblable à celle de la mercuriale, mais plus petite. Ses fleurs ſont quelquefois blanches, quelquefois tirant ſur le violet, & ſa graine eſt noire & fort petite, laquelle Fernel fait entrer dans ſon ſirop d'Armoiſe.

Lieu.

On cultive le Baſilic dans les jardins & dans les maiſons.

Propriétés du Baſilic.

Cette plante provoque les urines, diſſipe les vents, & adoucit la triſteſſe cauſée par l'atrabile. Enfin, elle réjouit ceux qui ſont abbatus de triſteſſe, & donne du cœur à ceux qui ſont craintifs. Elle n'a pas néanmoins l'approbation de tout le monde; car il y en a qui en deffendent l'uſage intérieurement, diſant qu'elle abonde en humidité excrementeuſe, & que par conſéquent elle eſt nuiſible à l'eſtomac & aux yeux, & même qu'elle rend ſous ceux qui en uſent. Elle cauſe beaucoup de maux de tête à ceux qui la flairent trop ſouvent.

BASSE. Terme de Marine. Batture, briſant, fond mêlé de ſable, de roche, & de gravier qui s'éléve ſur la ſurface de l'eau, & contre lequel la mer vient briſer, quand la marée eſt baſſe.

BASSETS. Ce ſont des chiens pour aller en terre.

BASSIN, ſe dit d'un endroit rond & un peu enfoncé, où eſt d'ordinaire une fontaine jailliſſante, & où tout au moins on fait venir de l'eau pour le ſervice du jardin.

BASSINE. C'eſt une eſpece de chaudiere à deux anſes, dont les Apoticaires & les Chimiſtes ſe ſervent, pour faire leurs infuſions & décoctions.

BASSINER. Parmi les Jardiniers, eſt la même choſe qu'arroſer légerement, ainſi on dit: *Baſſiner une couche de melons*, pour dire l'arroſer médiocrement, & y verſer en petite quantité l'eau de l'arroſoir en paſſant.

BASTONS de chaſſe. Ce ſont ceux que l'on porte quand on va courre.

B A T

BATARDIERE. C'eſt un lieu dans le jardin dont la terre doit être bonne, labourée de deux pieds en profondeur, toûjours tenue nette d'herbes & de racines, pour y planter des arbres fruitiers, ſortant de la pepiniere pour s'en ſervir & les placer dans les eſpaliers ou ailleurs, à la place d'un arbre qui ſera mort. Vous ferez faire des trous tirés au cordeau, de deux pieds de large en tous ſens, & de deux autres bons pieds de profondeur, diſtans de quatre pieds l'un de l'autre, & les rangs auſſi éloignés de quatre bons pieds. Vous prendrez des arbres greffés dans votre pepiniere & les tranſporterez dans votre Batardiere, il n'importe que le jet ne ſoit que d'un an, ils ſeront aſſez bons à replanter. Pour les planter, vous obſerverez ponctuellement de mêler du petit fumier de vieille couche avec la bonne terre, & faiſant une petite butte au milieu du trou, vous y poſerez l'arbre, étendant les racines de tous côtés, toûjours tirant en bas; vous remplirez enſuite le trou juſqu'à la greffe, & vous marcherez ſur la terre pour aſſûrer l'arbre.

Obſervez qu'il faut que la greffe ſoit toûjours à effleurement de terre pour l'ornement de l'arbre, qui ſeroit deſagréable, ſi on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particuliérement en quelques-uns dont la greffe ſurpaſſe le ſauvageon en groſſeur, & fait un gros bourrelet à la ſoudure de la greffe, ce qui eſt fort déſagréable à la vûë.

Quant aux arbres des eſpaliers & contreſpaliers expoſés au midi, on peut enterrer la greffe de quatre doigts plus bas que le ſol, pour avoir plus de fraîcheur, ſans craindre qu'elle pouſſe aucun chevelu à cauſe de la ſechereſſe. Et quand même elle auroit jetté; le Jardinier en béchant y peut regarder, le couper & donner un peu d'air au nœud, afin qu'il n'en pouſſe point de nouveau.

Vous obſerverez auſſi que durant les grandes chaleurs, ſi vous voulez faire beaucoup de bien à vos arbres, ce ſera de mettre autour du pié, (ſans pourtant toucher à l'arbre,) de la fougére, ou du grand fumier, trois pieds tout autour de vos arbres, & quatre doigts d'épais ſeulement. Cela ſervira à entretenir la fraîcheur de la terre, & à ombrager; & empêchera auſſi qu'étant battue de quelque grande pluye, elle ne ſe crevaſſe: ce qui évente ſouvent l'arbre, & deſſeche les petites racines. Si immédiatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce ſera un double bien que votre arbre en recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne pouſſera aucune mauvaiſe herbe à travers ce fumier.

LA BATARDIERE vous eſt neceſſaire pour trois raiſons: La premiére pour avoir des arbres de proviſion, propres à remettre à la place de ceux qui meurent, ou qui languiſſant ne profitent point. La ſeconde, pour dégager la confuſion qui pourroit être dans votre pepiniere, à cauſe de la trop grande quantité

tiré de jeunes arbres. La troiſiéme ſera pour en avoir à vendre en récompenſe de la prémiere dépenſe que vous aurez faite à planter votre jardin ; les arbres pourront auſſi vous rapporter du fruit en ce lieu-là ; & outre tout cela un arbre replanté pluſieurs fois, eſt beaucoup plus franc que ſi directement tiré de la pepiniere, il étoit placé en lieu à demeurer.

Il eſt auſſi beſoin que vous ayez une Bâtardiere pour les arbres greffés ſur franc, (comme poiriers, pommiers, & autres) que vous voulez faire monter en grands arbres de ſix pieds de tige. Et pour le gouvernement, il faut en les plantant, couper le pivot, qui eſt la maîtreſſe racine, & dans leur accroiſſement couper à un petit doigt près du tronc, les branches qui tireroient trop de nourriture, & qui feroient un fourchon à l'arbre, laiſſant les petites, afin que le tronc ſe fortifie, en arrêtant la ſéve en chemin. Il y en a beaucoup qui ſe trompent à cet égard, leſquels nettoyent un arbre de toutes ſes branches, juſqu'à la hauteur où ils veulent que ſe faſſe la tête, & ſont contraints d'y mettre un pieu ou un étançon, pour le dreſſer & le garantir des grands vents, qui le font plier & tordre, parce que la ſéve ne faiſant que paſſer pour aller trouver le nouveau, ne s'arrête pas en chemin, comme elle feroit s'il y avoit de jeunes branches.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter les arbres durant la ſéve ; les bourgeons que l'on peut ôter, ſont ceux qui dans leur accroiſſement, donneroient quelque difformité à l'arbre ; car pour ceux à fruit, il les faut tous laiſſer.

Pour diſtinguer un bourgeon à fruit d'avec un à bois, c'eſt que celui à bois n'a qu'une feuille, & celui à fruit en a pluſieurs.

On taille auſſi les jeunes jets qui pouſſent de trop grande force, & qui par leur vigueur, pourroient attirer toute la ſéve d'un arbre, & feroient languir les branches qui ſont déja toutes venues ; quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deuxiéme ou troiſiéme nœud, & cela après qu'il aura pouſſé la ſéve.

On rogne auſſi la ſéve d'Août, tant parce que l'arbre s'étendroit trop ſans ſe garnir, qu'à cauſe que bien ſouvent elle ne mûrit pas avant l'hiver, & laiſſe la branche affamée par le bout, qu'il faudroit neceſſairement rogner à la taille de Février.

Si vous voulez faire à part quelque plant de grands arbres, il faut de néceſſité qu'ils ſoient greffés ſur franc, & non pas ſur coignaſſier, quant aux poitiers, & ſur le pommier de paradis, quant aux pommiers ; car autrement ils ne s'agrandiroient pas ; mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les pommiers à cinq toiſes au moins, & les poiriers, pruniers & autres à quatre ; vous obſerverez ſur-tout qu'ils ſoient plantés à la quinconce, c'eſt-à-dire, en lignes coupantes à angles droits.

On pourra ſemer dans ce plant quelques graines, ou legumes ; cela ſervira à les entretenir de labour, car il ne faut point ſouffrir aucune herbe ſauvage en tout vôtre lieu ; reſtraignez-vous à un petit, & le menagez bien plûtôt que d'en entreprendre un grand & le laiſſer affricher, faute de labour ; les petits ſe cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien menagé, que d'un grand qui ſera négligé.

BATTE. Inſtrument avec lequel on bat. Les artiſans ont deux inſtrumens auſquels ils donnent ce nom. La Batte des plâtriers & des batteurs de ciment, eſt en forme de gros maillet de bois, dont la maſſe eſt ferrée de cloux, & entourée de cercles de fer. La Batte des Jardiniers pour battre le gazon, n'eſt pas différente de celle des lavandieres, ſinon qu'elle eſt plus étroite. Ils en ont auſſi pour battre & applanir les allées des jardins ; ce ſont de longs manches poſés diagonalement ſur un gros billot de bois. C'eſt auſſi de ces Battes dont on ſe ſert pour applanir les aires à battre le blé.

La Batte des Maçons, pour battre leurs gravois, n'eſt qu'un long bâton en forme de petite maſſue.

BATTE. Les blanchiſſeuſes & lavandieres nomment auſſi Batte, un banc à quatre pieds, & quelquefois à deux d'un ſeul bout, ou d'un ſeul coté, ſur lequel elles battent leur linge au bord de l'eau.

BATTE-A-BEURRE. *Voyez* au mot BARATTE.

BATTEMENT de cœur. *Voyez* COEUR.

BATTERIE *de cuiſine*. C'eſt tout ce qui peut ſervir à préparer les mets, comme chaudrons, chaudieres, tourtieres, fontaines, marmites, cuillers grandes & petites, coquemars, poiſſonnieres, &c.

BATTRE des allées, ſe dit quand avec un morceau de bois long d'un bon pié & demi, épais d'un demi pié, large de huit à neuf pouces, & emmanché dans le milieu, on frappe à pluſieurs repriſes une allée qui étoit raboteuſe, ou un peu molle, & que par ce moyen on rend ferme ; ce morceau de bois s'appelle une batte, & on l'employe d'ordinaire aux allées qui ont été faites avec de la recoupe de pierre de taille.

Terres battues, ſe dit quand après ces grands orages d'eau qui viennent quelquefois en Eté à l'occaſion des tonnerres, la ſuperficie de la terre au lieu de paroître fraiche remuée comme auparavant, paroît au contraire toute unie, & comme ſi en effet on avoit pris plaiſir de la trepigner & de la battre.

BATTRE, *ſe faire battre*. Terme de chaſſe. C'eſt quand une bête ſe fait chaſſer long-tems dans un canton de pays. On dit : *ce chevreuil s'eſt fait battre ſi long-tems, que les chiens ſe ſont rebutés de le pourſuivre.*

BATTRE l'eau. Terme de chaſſe. C'eſt quand une bête eſt dans l'eau ; alors on doit dire aux chiens : *Il bat l'eau.*

BAU

BAUGE. C'eſt le lieu où les bêtes noires ſe couchent, & demeurent pendant tout le jour.

BAUME. C'eſt un nom qu'on a donné à quelques plantes & à pluſieurs drogues fort differentes les unes des autres. On peut les réduire à trois genres : ſavoir, à celui des plantes, à celui des réſines, & à celui des drogues compoſées.

BAUME, en Latin *Mentha*.

C'eſt une herbe odoriférante, qui ſert de fourniture dans la ſalade, mais en très-petite quantité. Sa feuille eſt d'un verd foncé ; un peu velue, étroite, oblongue & dentelée ſur les bords.

Vertus du Baume.

Cette plante eſt ſtomacale & cordiale ; elle excite l'appetit & les vents ; elle eſt bonne contre le venin, & fortifie le cerveau.

Culture du Baume.

Il vient de graine qui eſt menue & oblongue. Il ſe multiplie auſſi de bourures, qu'on plante à un pié l'un de l'autre, ſur des plates-bandes ; il faut le mettre dans une bonne terre, & le tranſplanter tous les ans au mois de Mars pour le renouveller ; & on peut auſſi le couper chaque année juſqu'au pié, afin qu'il pouſſe de nouvelles tiges au printems & des feuilles tendres. On doit le ſarcler & l'arroſer pendant les chaleurs. *Voyez* MENTHE.

BAUME *de Judée*. En Latin *Balſamum Judaicum*.

C'eſt un petit arbre qu'on ne trouvoit autrefois que dans la vallée de Jerico. Mais le grand Turc après la conquête de la Paleſtine, a fait enlever tout ce qu'il y en avoit, & les a fait planter dans ſes jardins du grand Caire.

Vertus de Baume du Judée.

On n'apporte ici que des rameaux de cette plante ſecs & ſans feuilles. On les employe dans les malaſies contagieuſes, & contre le venin. On leur ſubſtitue le ſantal citrin & le bois d'aloës.

Sa graine que l'on nous apporte ſeche, ridée & ſans ſuc, excite la ſemence, fortifie les parties vitales; on l'employe contre les morſures des ſerpens & autres bêtes venimeuſes. On doit la choiſir nouvelle, odorante & forte au goût. On lui ſubſtitue les cubebes.

BAUME BLANC, *Baume de Syrie, ou vrai Baume*, en Latin *Opobalſamum*.

C'eſt une réſine liquide, blanche & odorante qui découle en eſté par des inciſions faites au tronc de l'arbre dont on vient de parler.

Vertus du Baume blanc.

Il eſt céphalique & ſtomacal; il facilite la tranſpiration, étant pris intérieurement; il reſiſte à la malignité des humeurs & des morſures des bêtes venimeuſes. La doſe eſt depuis une goute juſqu'à quatre. Il adoucit la peau & guérit les boutons du viſage, c'eſt pourquoi les Dames s'en frottent doucement la peau après l'avoir lavé dans l'eau, & l'avoir détrempé avec un peu d'huile de ſemences froides. On en fait auſſi une maniere de lait virginal, en le faiſant diſſoudre dans de l'eſprit de vin, ou dans de l'eau de la reine d'Hongrie. On mêle cette diſſolution dans une grande quantité d'eau de limaçons ou de fleurs de feve, & on s'en ſert pour ſe laver le viſage. On peut s'en ſervir pour déterger & conſolider les playes, & pour fortifier les nerfs. On lui ſubſtitue l'huile de muſcade dans les compoſitions deſtinées pour la bouche, parce qu'il eſt très-difficile à trouver.

Choix du Baume blanc.

Il doit être d'une odeur agréable & pénétrante, d'une couleur tranſparente & blanche tirant ſur le jaune; il doit avoir une conſiſtance à peu près ſemblable à celle de la térébentine. On en laiſſe tomber une goute dans un verre d'eau, & s'il eſt nouveau, il s'étend & forme une pellicule fort déliée ſur la ſuperficie de l'eau, & on peut la ramaſſer facilement avec un petit bâton bien net. S'il eſt vieux, il ne forme pas de pellicule, mais il ſe précipite au fond de l'eau, parce qu'il a acquis une conſiſtance plus ferme.

BAUME DE COPAHU, en Latin *Balſamum de Copahu*.

C'eſt un Baume qui découle d'un arbre de l'Amérique, par les inciſions qu'on y a faites. Le premier qui ſort eſt clair comme une huile blanche & d'une odeur de réſine; & celui qui ſort le dernier eſt plus épais que la térébentine, & d'une couleur jaunâtre.

Vertus du Baume de Copahu.

L'un & l'autre déterge & conſolide les playes. On s'en ſert pour fortifier les nerfs, pour réſoudre, pour arrêter les gonorrées; il eſt bon pour les rhumatiſmes, les fractures & les diſlocations. La doſe eſt depuis douze goutes juſqu'à vingt-quatre.

BAUME DE TOLU, en Latin, *Balſamum de Tolu*.

C'eſt une ſorte de réſine, qui découle par inciſion d'un arbre de l'Amérique appellé Tolu. Il eſt de conſiſtance de térébentine, d'une couleur rougeâtre & d'une odeur fort agréable, aſſez ſemblable à celle de citron.

Vertus du Baume de Tolu.

Il déterge & conſolide les playes, il empêche la gangrene, & fortifie les nerfs; il eſt propre contre les rhumatiſmes & la goute ſciatique, étant appliqué extérieurement; on le donne quelquefois intérieurement aux aſthmatiques. La doſe eſt depuis une goute juſqu'à quatre. L'huile de ſuccin lui eſt ſubſtituée pour l'uſage interne; & la térébentine ou l'huile d'hypéricum pour l'uſage externe.

BAUME DU PEROU, en Latin *Balſamum Peruvianum* ou *Indicum*.

On en diſtingue de trois ſortes:

Le premier, eſt une réſine dure, rougeâtre, qui découle des rameaux d'un petit arbre, qui croit en abondance au Perou. On l'appelle *Baume ſec*.

Le ſecond eſt une liqueur blanche, réſineuſe & odorante, qui diſtille du tronc & des groſſes branches du même arbre par des inciſions qu'on y a faites. On l'appelle, *Baume blanc du Perou*.

Le troiſieme eſt viſqueux en conſiſtance de térébentine, de couleur brune, noirâtre, & d'une odeur agréable. Pour le tirer, on met bouillir quelque tems dans l'eau, les feuilles & les rameaux du même arbriſſeau; on laiſſe refroidir la décoction, le baume nage au deſſus, & on le ramaſſe pour le conſerver dans des bouteilles. C'eſt celui qui eſt le plus commun en Médecine & chez les parfumeurs. On l'appelle baume de lotion.

Vertus du Baume du Perou.

Ces trois ſortes de baume ſont propres pour fortifier les nerfs, le cerveau, le cœur & l'eſtomac, pour empêcher la pourriture, pour déterger & conſolider les playes, pour réſoudre les tumeurs froides, pour chaſſer les mauvaiſes humeurs par la tranſpiration. On les employe auſſi dans le ſcorbut. Quand on les donne intérieurement, la doſe eſt depuis une goute juſqu'à ſix. Dans l'uſage interne, on leur ſubſtitue l'huile de ſuccin, & l'huile d'hypéricum ou la térébentine dans l'uſage externe.

BAUME liquide ambar, c'eſt-à-dire, ambre liquide; parce qu'il a beaucoup de rapport avec l'ambre gris, auquel le meilleur doit reſſembler. C'eſt une réſine liquide comme la térébentine, claire, rougeâtre, ou jaunâtre, qui découle par inciſion de l'écorce d'un grand arbre de la nouvelle Eſpagne. Il faut qu'il ſoit clair & d'un blanc doré quand il eſt nouveau; mais rougeâtre quand il eſt vieux. Ce baume quand il eſt nouveau, eſt liquide, & s'appelle l'huile de liquide ambar. Le vieux eſt épais, & ſe nomme baume de liquide ambar. Le liquide ambar eſt un baume excellent. Il ramolit, il mûrit, il réſout, il conſolide. On s'en ſert pour les duretés de la matrice, pour les coupures, les rhumatiſmes, les ſciatiques, & pour fortifier les nerfs. Il eſt ſouverain pour les playes; ſurtout on l'employe heureuſement pour les fiſtules à l'ânus. On lui ſubſtitue quelquefois d'huile hypericum, ou celle de camomille.

Les baumes artificiels ſont des compoſitions qu'on prépare, ou pour ſervir des remedes en les appliquant ſur les playes, ou pour fortifier par leur bonne odeur.

BAUME *excellent.* Prenez abſinthe trois poignées, armoiſe, rhue, romarin, ſauge menue, feuilles & fleurs de chacun deux poignées, graines de laurier, ſelon la quantité que vous en voulez faire; mais il faut plus d'abſinthe & de rhue que des autres herbes que vous ferez cuire dans un chaudron dans une ſuffiſante quantité d'huile de noix, & lors que ces herbes ſeront cuites, ce que vous connoîtrez quand elles ſeront noires, vous les ôterez du chaudron en tirant doucement toute l'huile la plus claire: puis vous preſſerez les herbes dans un linge fort, même avec la preſſe pour en tirer toute la ſubſtance, que vous ajoûterez à vôtre huile claire; mettez-y à proportion de la quantité, poix-réſine battue une livre, cire neuve demi livre, térébentine de Veniſe deux dragmes, huile d'aſpic deux onces, remuant toûjours avec une ſpatule de bois; quand le tout ſera bien fondu, vous le paſſerez pour en ôter les ordures, & vous mettrez ce baume dans un pot verni que vous boucherez bien d'un parchemin, & d'un cuir verni par deſſus; & pour bien faire, il le faudroit enfouir dans un fumier de cheval, pendant ſix ſemaines, & s'en ſervir ſelon l'ordre qui ſuit. Si vous voulez qu'il ſoit liquide, n'y mettez pas tant de poix-réſine.

Ses vertus. I. Il guerit en vingt-quatre heures toutes bleſſures recentes, appliqué chaud, ayant prémierement lavé la playe avec du vin chaud.

II. Toutes douleurs de tête, appliqué chaud aux temples, & un linge chaud par deſſus.

BAUME *contre toutes ſortes de playes & de contuſions.*

Drogues. Prenez d'huile de noix demi livre, ſtorax liquide demi livre, gomme Elemi demi livre, colophone quatre onces, térébentine de Veniſe quatre onces, huile d'aſpic une once, cire neuve demi livre.

Préparation. Mettez le tout enſemble dans une baſſine, faites-le fondre & cuire à feu lent, en remuant toûjours juſqu'à la conſiſtance d'onguent.

Ses Proprietés. Ce Baume eſt fort bon pour toutes ſortes de playes, bleſſures & contuſions; il guerit les hemorrhoides, & les piquûres des bêtes venimeuſes; il eſt propre aux gouttes, aux apoſtemes & charbons de la peſte; il appaiſe auſſi-tôt la douleur.

BAUME *contre les contuſions.* Lorſqu'il y a contuſion, quelque grande qu'elle ſoit, en quelque partie du corps, particulierement ſi la partie eſt charneuſe, le remede ſuivant eſt ſouverain.

Prenez de l'huile roſat & du vin enſemble, oignez-en la contuſion; cela fait, appliquez-y le remede ſuivant; prenez de la cire neuve, la jaune eſt la meilleure; jettez-la dans l'eau bouillante pour la ramollir, étendez-la ſur du linge en forme d'emplâtre, que vous appliquerez ſur la partie meurtrie.

Autre eſpece de Baume.

Prenez hyperieum qui a la fleur jaune, & n'en prenez que les boutons, car il vaut mieux que quand il eſt épanoui; il faut oter le verd des boutons, & quand vous en aurez demi livre, mettez-les dans une phiole avec une livre d'huile d'olive, & vous les laiſſerez tremper l'eſpace de ſix ou ſept ſemaines; & puis mettez le tout dans un drap neuf, bien net & blanc, & le coulez bien fort, afin que preſſant ladite herbe, la ſubſtance aille dans l'huile; puis remettez ladite huile dans la phiole, mais qu'elle ſoit nette; prenez enſuite gomme Elemi en poudre une demi once; mettez-la dans ladite phiole d'huile, & fermez-la avec de la cire bien gommée & de peau par-deſſus très-bien liée, afin qu'il ne s'évente pas; plus il vieillit, plus il eſt bon; il le faut laiſſer au Soleil quinze jours, le remuant chaque jour pour mieux mêler ladite gomme avec l'huile, ayez ſoin que la phiole ne ſoit pleine qu'à cinq bons doigts près, car quand ladite gomme y eſt miſe, il bout ſi fort que la phiole ſe romproit ſi elle étoit pleine.

Uſage.

Il eſt bon pour toutes ſortes de playes & plus propre aux recentes qu'aux vieilles, quoi qu'elles en gueriſſent bien; & s'il faut une tente, qu'elle ſoit toute trempée dans ladite huile: mais s'il ne faut point de tente, mettez-y du charpi ou du cotton trempé dans ladite huile, & mettez-le ſur la playe auſſi chaud qu'on pourra ſouffrir; & ſi vous voulez plus abondamment dudit baume, il faut prendre de l'herbe, de l'huile & de la gomme à proportion.

Baume incomparable contre toutes ſortes de playes profondes ou ſuperficielles, contuſions ou diſlocations.

Drogues.

Prenez de vin rouge gros une chopine, huile d'olive une chopine, balauſtes, c'eſt la fleur des grenadiers ſauvages, une once; écorce de grenade ſeche demi once, ſtorax deux dragmes, noix de cipres une dragme & demi, encenette trois onces.

Pour préparer ce baume, pilez groſſierement toutes ces drogues; mettez le tout dans un pot avec l'huile & le vin; faites-le cuire à petit feu, juſqu'à ce que tout revienne à la moitié, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que le vin ſoit tout conſumé, ce que vous connoîtrez, ſi en jettant quelques goutes ſur les charbons, elles s'enflammeront ſans petiller, du moins beaucoup; ſi ces goutes petillent fort, il faut le laiſſer bouillir encore; le baume étant fait, vous tirerez le pot hors du feu, le laiſſerez demi quart d'heure tout couvert, après cela vous le paſſerez dans un linge, & vous le mettrez dans des phioles de verre, où il ſe conſervera plus de deux ans.

Uſage.

Si c'eſt une contuſion ou diſlocation, oignez-la de ce baume, ſaupoudrez-y par-deſſus de poudre de roſes de provins ou de mirte. Enſuite appliquez-y des étoupes abreuvées de ce baume.

Faites la même choſe pour les entorſes des pieds, en enveloppant les chevilles, & bandez bien le tout ſans trop preſſer.

Si c'eſt une playe, il la faut laver avec du vin chaud, & la ſecher avec un linge; & puis vous y mettrez de ce baume. Après cela il faut tremper un linge dans ledit baume, & l'appliquer, mettant deſſus une feuille de chou rouge, ou autre. Enfin il faut bander la playe ſans beaucoup ſerrer, & la panſer deux fois le jour.

Si la bleſſure offenſe quelque nerf, mêlez un peu de térébentine avec ce baume, & appliquez-le ſi chaud qu'il ſe pourra.

Si la bleſſure penetre dans le corps, ou bien avant dans la cuiſſe, il faut prémierement ſeringuer la playe avec du vin chaud, la ſeruer d'un côté & d'autre, ſi elle perce d'outre en outre; puis la ſeringuer avec du baume tout chaud, il faut enſuite mettre ſur le trou une feuille de chou, & enſuite une compreſſe trempée dans du baume, & enfin la bien bander ſans trop ſerrer.

Baume ſouverain doux les proprietés ſont expliquées ci-après.

Drogues. Prenez des roſes rouges, une poignée, feuilles de pimprenelle, de mille-feuilles, de baume ou menthe, de marjolaine, de ſariette, d'hyſſope, de pêcher une poignée de chacun, vin excellent une chopine, huile d'olive, ſel commun une poignée.

Préparation. Mettez le tout, à la reſerve du ſel, dans un pot de terre d'une grandeur convenable ; faites-le bouillir juſqu'à ce que le vin ſoit tout-à-fait conſumé, & qu'il ne paroiſſe plus que l'huile dans la cuiller, le tout à petit feu, de peur que les herbes ne ſe brulent au fond, & remuant bien ſouvent ; ajoutez-y la décoction ; après quelques bouillons, paſſez le tout dans un torchon, dont la toile ne ſoit pas fort épaiſſe ; & preſſez les herbes pour en faire ſortir tout le jus.

Propriétés. Ce baume eſt bon contre la gangréne, la brûlure, la foibleſſe de nerfs, le mal de tête, l'indigeſtion, la colique, la paralifie, &c.

Il en faut froter la partie juſqu'à ce que le baume ſoit tout-à-fait imbibé dans la chair, chauffant de tems en tems les doigts pour le faire mieux pénétrer ; il la faut envelopper enſuite avec un linge bien chaud, duquel il faut toûjours ſe ſervir ſans changer, car il ſera meilleur qu'un blanc. Il faut froter la partie malade trois ou quatre fois par jour.

Baume ſouverain contre les rhûmatiſmes, playes, &c.

Prenez poix réſine & poix de Bourgogne ; de chacune demi livre, poix de cordonnier deux onces, cire jaune quatre onces, thérébentine de Veniſe deux onces, ſaïn-doux nouveau ſans ſel & beurre frais, une livre de chacun ; eſſence de romarin, trois ou quatre cuillerées, mêlez le tout & faites un onguent ſelon l'art. Avant que de s'en ſervir, il faut laver la playe, ou ulcere avec de gros vin chaud, faire chauffer une aſſiete, mettre le baume deſſus, & en mettre dans la playe, ou ulcere, auſſi chaudement que le malade le pourra ſouffrir, & mettre un papier brouillatd par deſſus, enſuite envelopper le tout d'un linge.

Autre Baume de Geneviéve.

Prenez trois livres d'huile d'olive, que vous ferez bien chauffer dans un pot de terre neuf ; puis vous y mettrez trois demi ſetiers de vin blanc, & ferez bouillir un quart d'heure ; alors vous ferez chauffer une livre de thérébentine de Veniſe nouvelle, dans un plat de terre neuf, avec un demi ſetier d'eau roſe, & la remuerez bien ; enſuite verſez-la dans le pot avec la premiere compoſition ; & faites bouillir un quart d'heure ; faites fondre dans le même plat une demi livre de cire neuve ; verſez-la dans le même pot, faites bouillir lentement pendant une demi heure, puis verſez-y trois onces de ſantal rouge pulveriſé en remuant toûjours ; faites bouillir à grands bouillons pendant une heure ; faites-lui paſſer la nuit ſur les cendres chaudes ; le matin faites-le réchauffer, & le coulez par un linge dans un plat de terre neuf, laiſſez-le refroidir tout-à-fait ; après cela vous ſéparerez le baume d'avec le vin & l'eau qui ſont au fond du pot, & conſervez ce baume dans des pots.

Il eſt excellent pour toutes ſortes de bleſſures qui pénétrent dans les cavités, & pour les playes intérieures & extérieures. Il faut en ſeringuer dans la playe, en faire prendre deux gros par la bouche avec du bouillon de veau, de chapon, ou autre, ou avec quelques eaux ou tiſanes vulnéraires, & appliquer avec des tentes de vieux linge, en oignant les parties voiſines. Il appaiſe incontinent la douleur, ôte l'inflammation, tire les os rompus. Il faut pauſer ſoir & matin ſans autre medicament. Il tire les éclats de bois & épines qui entrent ſous les ongles ; il eſt bon contre les bleſſures de fer, de feu, d'eau chaude, aux meurtriſſures & contuſions, écorchûres, apoſtemes. Il faut l'appliquer avec un linge trempé dedans chaud, ſans autre linge par deſſus. En buvant deux dragmes de ce baume, dans un bouillon de veau, de chapon, ou de mouton, quand on va ſe coucher, & le matin de même ; il purge la veſſie & guérit la gravelle ; provoque les mois, ôte la douleur d'eſtomac, & le fortifie ; il guérit la mauvaiſe haleine, & la rend bonne ; il déſopile, & procure aux femmes la facilité de concevoir. Deux dragmes priſes par la bouche dans du lait chaud, font merveilles.

Il eſt encore très-bon pour les maux internes, comme toux du poûmon, foibleſſes & indigeſtions d'eſtomac, opilation de ratte, & abondance de pituite. Il eſt admirable contre toutes ſortes de poiſon. Il guérit ſurement la gonorthée, ſi on le prend dans de l'eau de canelle, ou dans du vin blanc. Etant appliqué chaud avec un linge par deſſus, il guérit les douleurs cauſées par froidure, & humidité, rhumatiſmes & catharres, douleurs de jointures & nerfs offenſés, & toutes ſortes de douleurs. Il fortifie les nerfs, il réſout toutes ſortes de tumeurs froides envieillies, conforte le cerveau, diſſipe les douleurs de tête : en en prenant deux gros par la bouche, & s'en oignant chaudement le front, le temple, & les narines.

Il eſt bon auſſi pour les douleurs internes, la colique, la pleuretie, en s'en oignant de même chaudement, & prenant deux gros par la bouche dans quelque liqueur appropriée. Il peut guérir les fiſtules & ulceres profonds, & gangréne dans quelque endroit du corps qu'ils ſoient, l'appliquant & ſeringuant comme on a marqué ci-deſſus ; on peut s'en ſervir pour toutes ſortes de galles, gratelles ; & contre les morſures des bêtes venimeuſes ; il ne peut jamais nuire, ni faire de mal. Hiſtoire de l'Acad. 1702.

Baume excellent pour toutes playes, contuſions, ulceres, goutes & autres douleurs.

Prenez des feuilles de laurier, des feuilles d'aluine, des feuilles de ſouci, deux poignées de chacun ; de petite ſauge, quatre poignées ; du romarin avec la fleur, quatre poignées ; de grains de genievre noirs & mûrs quatre poignées ; d'huile d'olive, quatre livres & demi ; de vin blanc une chopine, de cire neuve une livre, d'huile d'aſpic trois onces.

Pour préparer ce baume, pilez groſſierement les herbes & les grains, mêlez-les enſemble ; mettez le tout dans un pot de terre neuf, verſez-y deſſus l'huile d'olive & le vin ; laiſſez-les tremper deux ou trois jours : remuant ces matieres avec une cuiller ou ſpatule de bois une ou deux fois le jour. Faites bouillir le tout à un petit feu de charbon dans une baſſine ou chauderon, en remuant ſouvent, juſqu'à ce que le vin ſoit conſumé, & que les herbes commencent à ſentir le brulé. Coulez le tout à travers une toile groſſiere, en preſſant fortement, remettrez la liqueur dans un baſſin ; remettrez ce baſſin ſur le feu, & ajoutez-y la cire neuve coupée à petits morceaux ; la cire étant fondue, ajoûtez-y l'huile d'aſpic ; remuez bien le tout enſemble, ſans le faire bouillir davantage : gardez ce baume dans un pot de terre.

Quand vous en aurez beſoin, vous en ferez fondre ſur une aſſiete pour en verſer dans les ulceres & dans les playes, ou pour en oindre l'endroit des douleurs & des contuſions.

Baume artificiel pour pluſieurs maladies.

Prenez des racines d'ariſtoloche rondes, des racines d'iris & de pivoine, de chacune deux onces ; des feuilles d'armoiſe, de matricaire, d'origan, de calament, de pulegium, d'abſinthe, de rhue, de marjolaine, de menthe, de ſabine, de ſtœchas, de lavande, d'hypericum, d'anet, de laurier, de melilot, de camomille, de ſambuc, de chacune une poignée ; bayes de laurier & de genievre, de chacun une once ; ſemence d'Agnus caſtus, ſix onces ; de coloquinte, une

once, de canelle, de gingembre, de girofle, de muſcade, d'aloës, de chacun trois onces; d'euforbe, une once; de ſtorax liquide, deux onces; de la myrrhe, d'opoponax, de bdellium, de ſagapenum, de chacun deux onces.

Il faut faire bouillir le tout dans une ſuffiſante quantité d'huile d'olive avec un renard écorché & éventré, & le faire bouillir juſqu'à ce que la chair ſoit fondue. Vous y ajouterez ſur le milieu toutes leſdites drogues. Cela étant tout bien cuit, il le faut couler & preſſer.

Ce baume eſt bon contre la migraine & les vertines, en l'appliquant chaudement au front, & au deſſus des oreilles; il faut mettre du linge chaud deſſus; contre toutes fluxions tombant ſur la poitrine, il faut froter chaudement cette partie; contre les douleurs de ventre, la colique, les ventoſités, la gravelle, la ſuffocation de matrice; il faut l'appliquer chaudement ſur la partie malade. Pour les vers des enfans, il faut l'appliquer chaudement ſur le nombril. Pour les retractions ou foibleſſes de nerfs & l'apoplexie, il faut l'appliquer chaudement après de fortes frictions.

Remarquez qu'il faut ajoûter à ce baume une livre d'olives ſur la fin, & quatre onces de cire jaune avec de la térébentine.

Baume contre les bleſſures.

Prenez racine de chardon béni & de valeriane, demi once de chacune, feuilles d'hypericum deux onces; concaſſez bien le tout, & le faites infuſer pendant deux jours dans du vin blanc; puis il y faut ajoûter trois onces de vieille huile d'olive, grains entiers de beau froment, une once & demi, cuire le tout juſqu'à ce que le vin ſoit conſumé, & d'abord après le paſſer, & exprimer par un linge, & ajouter à l'expreſſion neuf onces de térébentine, deux onces d'encens ramiſé, puis le faire bouillir un bouillon ou deux, & le garder dans une phiole qui ſoit bien bouchée. Pour s'en ſervir, il faut laver la bleſſure avec du vin blanc froid, puis l'engraiſſer dedans & dehors dudit baume bien chaud, même en ſeringuer dedans, rejoindre les deux extrémités de la playe, mettre deſſus un linge imbu du même baume bien chaud, & par deſſus un autre linge trempé en gros vin rouge & froid, puis les compreſſes & ligatures ſeches. Il guerit les playes ſimples de coups d'épée, & de couteau en vingt-quatre heures de façon que la cicatrice de la playe ne paroit aucunement.

BAUME *d'Arcæus très-utile pour la gueriſon des playes.*

Prenez graiſſe de mouton deux onces, graiſſe de porc une once, gomme élemi, & térébentine claire, un once & demi de chacun. Le mélange eſt très-facile, il les faut faire fondre ſucceſſivement l'un après l'autre, juſqu'à la conſiſtance d'un liniment: on s'en ſert ſur les playes comme d'un digeſtif.

BAUME *excellent pour les playes.*

Prenez d'huile d'hypericum demi livre, de térébentine de Veniſe demi livre, de gomme élemi quatre onces, d'iris de Florence, d'aloës, deux onces de chacun; de maſtic, ſtorax, mirrhe, ſang de dragon, eau-de-vie, deux onces de chacun.

Pour le préparer faites fondre la gomme avec l'huile & la térébentine; détrempez cependant le ſang de dragon & le reſte avec de l'eau-de-vie; après cela mêlez tout enſemble, & faites-le cuire à feu lent, ou bien pendant les grandes chaleurs de l'été, expoſez-les aux rayons du ſoleil pendant un mois.

BAUME *excellent pour les ulceres des gencives.*

Prenez de mirrhe choiſie & de ſucre candi, de chacun parties égales; pulveriſez-les & en rempliſſez le blanc d'un œuf cuit à dur, & coupé par le milieu; liez-le d'un filet, & le ſuſpendez dans une cave, mettant deſſous un vaiſſeau de verre; il en diſtillera une liqueur ou baume, dont on oindra ſouvent le jour la partie ulcerée.

Obſervez qu'il faut faire preceder les remedes généraux.

BAUME *naturel fait d'eau d'ormeau en faveur des pauvres. Façon de cueillir & de compoſer ce Baume.*

Primò. Dans la ſeve de Juin, fendez l'écorce de la racine de l'ormeau, ou coupez la pointe de ſes branches, pliez-les & mettez-y des recipiens; ou bien cueillez des veſſies pleines d'eau qu'on trouve ſur ces arbres, ledit tems de la ſeve de Juin; mettez cette eau dans des fioles de verre double; laiſſez-les expoſer au ſoleil juſqu'à la fin de la canicule. Mettez un lit de ſel au-deſſous des fioles, pour mieux clarifier cette eau, paſſez-la par un linge delié cinq ou ſix fois, de cinq en cinq jours, à commencer du jour que vous l'aurez ramaſſée, & vous en ſervez au beſoin. Elle brûle un peu en l'appliquant, comme l'eau de vie, mais la douleur paſſe incontinent; elle penetre auſſi tous les bandages & ligatures, en ſorte qu'on en peut mettre des linges mouillés ſur les bandages des membres rompus, ſans les défaire, & cela diſſipera la fluxion, quand elle s'y ſeroit jettée, le faiſant deux fois le jour. Quand on applique le linge mouillé ſur la peau, s'il tient, pour le lever ſans rien écorcher, il faudra appliquer deſſus un autre linge mouillé dans du vin blanc, ou eau-de-vie chaude. Ce cataplâme eſt auſſi excellent appliqué ſur les membres foibles ou attaqués de paralitie, rhûmatiſme, &c.

Secundò. Si cette eau d'ormeau venoit à vous manquer, prenez la ſeconde peau de la racine de l'arbre, de la groſſeur de deux poings, concaſſez le tout; mettez deſſus trois chopines de gros vin rouge, meſure de Paris; faites bouillir le tout à petit feu, juſqu'à la diminution des deux tiers; appliquez-le chaudement, il fera preſque le même effet que l'eau d'ormeau. L'experience fait voir des miracles de cette préparation auſſi-bien que de l'eau. La pinte de Paris peſe 32. onces.

BAUME *du Samaritain, ou de l'Evangile.*

Prenez de l'huile commune & du bon vin, parties égales; faites cuire tout enſemble à petit feu dans un pot de terre verni, juſqu'à la conſomption du vin, ainſi vous aurez un baume fait, que vous garderez pour ſes uſages.

On donne à ce remede le nom de *Baume du Samaritain ou de l'Evangile*; parce que le charitable Samaritain de l'Evangile, ayant trouvé un miſerable couvert de playes, & moribond, ne ſe ſervit pas d'autre remede pour ſa gueriſon.

Ce baume, quoique fort ſimple, n'eſt pas à mépriſée; car on peut s'en ſervir utilement pour mondifier & conſolider les playes ſimples, & ſur-tout les nouvelles. Il fortifie les nerfs & réſout les catharres.

BAUME *de pommes de merveille.*

Prenez des fleurs, des feuilles & des fruits de pommes de merveille, de chacun quatre onces; des racines de grande conſoude; de langue de ſerpent, d'ariſtoloche ronde & de grande valeriane de chacun deux onces; de glû trouvé dans les follicules d'orme, du ſuc d'écreviſſes de riviere, des feuilles

de pervenche & de ſanicle, des ſommités fleuries de millepertuis & de caille-lait jaune, de chacun une once & demi, & quatre livres d'huile d'olive. Ayant pilé tout ce qui ſe doit piler, & le tout mis dans un vaiſſeau de verre, ſon couvert par deſſus, vous l'expoſerez aux rayons du ſoleil d'Eté pendant douze jours, puis vous en ferez la décoction au bain-marie bouillant, juſqu'à la conſomption de l'humidité, enſuite vous ferez la colature & l'expreſſion, & aiant bien clarifié l'huile, vous y mêlerez demi-livre d'huile diſtillée de gomme ſandaraque, & le baume ſera fait.

On choiſira les drogues de ce baume auſſi bonnes & auſſi nouvelles qu'on pourra les trouver, & après avoir bien écraſé au mortier de marbre celles qui le doivent être, & mêlé toutes ces choſes avec l'huile dans un vaiſſeau de verre, ou de terre verni étroit d'embouchure, & l'avoir bien bouché, on l'expoſera au ſoleil pendant douze jours; puis ayant mis le vaiſſeau dans le bain-marie, on le fera bouillir juſqu'à ce que l'humidité des drogues ſoit à peu-près conſommée, après quoi on coulera & exprimera fortement les matieres; & ayant bien ſeparé l'huile de ſes feces, on y incorporera demi livre diſtillée de la gomme ſandaraque, & le baume ſera fait. Il doit être gardé dans une bouteille de verre, forte & bien bouchée.

Il eſt fort eſtimé pour la gueriſon de toutes ſortes de playes, & particulierement pour celles de toutes les parties nerveuſes, & pour guerir les brûlures. Il appaiſe les douleurs des hémorroides, réunit & conſolide les fentes des mammelles, ſur-tout ſi on y ajoûte tant ſoit peu de camphre. Il efface les cicatrices de la peau, étant mêlé avec l'huile d'œuf.

Recepte du Baume du Commandeur de Parme, dont les effets ſont ſurprenans contre le fer, contre le feu, contre le flux de ſang, & pour les femmes en travail d'enfant.

Prenez de baume ſec, une once; de ſtorax en larmes, deux onces; de benjoin en larmes, trois onces; d'aloës ſucottin, demi once; de mirrhe fine, demi once; d'oliban en larmes, demi once; racines d'angelique de Boheme, demi once; de fleurs de millepertuis, demi once; ambre gris, muſe oriental, de chacun ſix grains.

Il faut concaſſer les drogues que vous verrez être néceſſaires; vous les mettrez dans un flacon de verre double, avec deux livres d'eſprit de vin; vous boucherez le flacon avec un bouchon de liege, de la cire d'Eſpagne, de la cire neuve, & du parchemin; vous expoſerez le flacon à la canicule une heure après le ſoleil levé, & vous l'oterez une heure avant le coucher du ſoleil, pendant tout le tems de ladite canicule.

Notez, qu'il ne faut jamais expoſer le flacon dans un tems humide; vous le tiendrez dans l'endroit le plus ſec, & vous l'oterez auſſi quand vous verrez que le tems veut ſe brouiller. Après la canicule vous remettrez ledit baume dans un autre vaſe de verre, ou dans pluſieurs petits vaſes comme vous voudrez, & vous prendrez garde de ne remuer point le marc.

Autre maniere de préparer le Baume du Commandeur.

Mettez les fleurs de mille-pertuis dans une bouteille de verre double, verſez deſſus trente-ſix onces d'eſprit de vin rectifié; bouchez bien la bouteille, mettez-la en digeſtion, pendant vingt-quatre heures, dans un lieu un peu chaud, l'agitant de tems en tems. L'eſprit de vin ayant pris une couleur bien rouge, coulez & exprimez le marc fortement par un linge; remettez l'eſprit de vin dans la bouteille; enſuite mettez toutes les drogues bien pulveriſées & tamiſées. Bouchez-la bien, & laiſſez infuſer vingt jours au grand ſoleil, ou dix jours ſur les cendres chaudes, ou ſix jours dans le fumier, l'agitant de tems en tems, pour faciliter la diſſolution des drogues, ſans cependant ouvrir la bouteille; & l'eſprit balſamique ſera fait. Il n'eſt point néceſſaire de le couler après cette derniere infuſion. Il s'éclaircit auſſi-tôt, & fait un ſediment de feces, au fond de la bouteille, qui ne ſe rebrouille pas aiſément; & quand il eſt brouillé, en le laiſſant repoſer un moment, l'eſprit eſt auſſi-tôt éclairci. On peut cependant après l'avoir laiſſé repoſer, verſer la liqueur par inclination, la paſſer par un linge, & la garder dans une bouteille bien bouchée, ou, ce qui eſt encore mieux, dans pluſieurs petites bouteilles bien bouchées.

Uſage. Voici la maniere de s'en ſervir.

Si la playe de feu ou de fer eſt profonde, avec une plume que vous tremperez dans le baume, vous en humecterez la playe, & avec du charpi vous ferez des plumaſſeaux, que vous mettrez ſur la playe & que vous ſerrerez avec un bon bandage.

Si la playe eſt accompagnée de fracture à l'os, ne vous mettez point en peine, vous n'avez qu'à baſſiner la playe par dedans, & par dehors, & la panſer comme ci-deſſus, & les os cariés & pourris ſortiront d'eux-mêmes. Expérience que Monſieur D*** Prêtre, a vû au camp devant Verone en Italie, d'un Cavalier du Regiment du Palais Cavalerie, qui reçût par les ennemis un coup de fuſil à la hauteur de la cuiſſe; l'amputation ne put pas ſe faire; on le hazarda par ledit baume, les eſquilles ſortirent d'elles-mêmes & le bleſſé fut gueri dans quinze jours.

Si le coup taille les chairs, il faut les ouvrir, y mettre du baume, & faire comme il eſt marqué ci-deſſus.

Si le coup de feu emporte les chairs, panſez-le avec ledit baume par dedans & par dehors. Il purifiera les chairs, les fera croître & les conſolidera.

Si la playe eſt ſimple, mettez dudit Baume, uniſſez les chairs, & elles ſeront gueries.

Enfin la prudence de celui qui ſe ſervira dudit baume en uſera conformément à la teneur de la playe, ce qui eſt très-facile à faire.

Une femme qui a de la peine à accoucher & qui ſouffre des douleurs, donnez-lui-en quatre ou cinq goutes pour le plus dans un bouillon. Elles lui faciliteront l'enfantement & calmeront les douleurs.

Donnez-en auſſi cinq goutes dans un bouillon, à celui qui a le flux de ſang avec des trenchées inſupportables; il recevra un ſoulagement dans ſon mal.

Appliqué ſur une partie du corps affligée de la goute, il la guerit, ou la ſoulage conſiderablement. Il eſt propre contre les cancers, chancres, toutes ſortes d'ulceres, de tumeurs froides & envieillies, & contre les morſures des chiens enragés, & des bêtes venimeuſes, & même pour les inflammations, & autres maladies des yeux; en un mot pour preſque tous les maux qui affligent le corps. On en prend ſix goutes dans quatre, ou cinq cuillerées de bouillon, pour le pourpre & autres maladies peſtilentielles.

Si l'on en prend cinq, ou ſix goutes, ou même davantage dans un petit demi verre de vin blanc, ou dans quelques cuillerées de bouillon, le matin à jeun pendant trois ou quatre jours, il nettoye l'eſtomac, le guerit de ſes foibleſſes & indigeſtions. Si l'on étoit malade de quelque indigeſtion ſubite & violente, on pourroit uſer de ce baume, même après le repas.

On en prend pour la fievre au commencement de l'accès. Il ne faut pas échauffer le baume quand il eſt ſur la playe, parcequ'il s'évapore ſur le champ : on ſe contente de mettre un linge bien ſec par deſſus, quand la playe eſt ſimple, & des bandages quand elle eſt profonde. De même quand il eſt verſé, il faut avoir grand ſoin de boucher auſſitot la bouteille. Il provoque les mois, arrête les pertes de ſang, & excite la vigueur à ceux qui l'ont affoiblie.

Autre Baume de vie très-precieux.

Prenez de fleurs d'hypericum ſeches ou recentes & rempliſſez-en un matras en partie ; jettez-y deſſus deux livres d'eſprit de vin, que vous boucherez d'un linge, & par deſſus un autre linge mouillé dans du blanc d'œuf ; digerez-le quatre jours ſur les cendres chaudes ; puis coulez-le par un linge ; remettez le même eſprit de vin coloré dans le matras ſur les drogues ſoivantes, en poudre ſubtile : d'aloës ſucotrin, une once ; de benjoin, trois onces : de muſc & d'ambre, ſix grains de chacun ; d'encens mâle, de mirrhe ; une once de chacun ; de ſtorax de canelle, de racine d'angelique, de rhubarbe ; de gingembre, demi once de chacun ; de baume du Perou, deux onces ; du macis, un gros. Bouchez le vaiſſeau comme deſſus, & mettez-le à feu de cendre lent, pendant vingt-cinq jours ; après quoi vous le paſſerez par un linge, & vous garderez dans une bouteille bien bouchée ce qui en ſortira.

Ses vertus. Il guerit le mal d'eſtomac & ſes aigreurs, la colique, le mal de dents, les inſommies ; il fait ſortir la petite verole, il eſt bon contre l'eſquinancie, le mal de gorge, les ulceres au goſier, les chancres de la bouche, les fleurs blanches des femmes. On le prend par la bouche, pour tous les maux ; la doſe eſt de demi cuillerée pour les maladies externes. Il guerit la ſciatique, les dartres de toutes natures, contuſions, humeurs froides & chaudes, loupes, vieux ulceres, enflures des teſticules, deſcente de boyaux, brûlures de toutes ſortes ſur le champ, empêche les marques de la petite verole, ôte les chaleurs de foie & les tannes ; toutes bleſſures de fer ou de feu, ou d'autre maniere. On ne fait que l'appliquer avec du coton ; on frote la partie malade, comme les nerfs debilités, maux de jambes, fiſtules, &c. Quand le coton eſt ſec, on l'imbibe avec ce baume ſans l'ôter. Il eſt homogene à l'homme, échauffant ce qui eſt froid, & rafraîchiſſant ce qui eſt chaud, comme il a été éprouvé, en le faiſant prendre dans des fievres chaudes, qui ſe ſont évanouies avec leurs ardeurs.

Baume de Paracelſe.

Prenez d'eſprit de térébentine, deux livres ; de bois d'aloës, une once & demi ; de mirrhe, de bdellium, d'aloës, de gomme ammoniac, de ſtorax, de calamite, de maſtic en larmes, d'oliban, de canelle, de galanga, de gomme de lierre, de girofle, de muſcade, de cubebes, de zedoaires, de chacun une once ; de trochiſques de viperes d'Autriche, demi once ; de ſuc de figues (dont on va parler) une once & demi ; de la theriaque Andromaque, une once ; de baies de laurier & de ſaffran, de chacun une once. Broyez ce qui le peut être, paſſez-le par le tamis, & mettez-le avec le reſte dans une cornue ; bouchez-le, & laiſſez-le infuſer pendant huit jours ; puis ayant adapté un recipient, diſtillez-le au ſable à feu lent ; d'abord il ſortira une eau viſqueuſe, citrine & jaune, qui nagera par deſſus ſon flegme, enſuite une huile qui eſt le baume, que vous pouvez rectifier avec du baume du Perou pour corriger ſa mauvaiſe odeur.

Le ſuc de figues ſe fait ainſi.

Prenez des figues recentes tant qu'il vous plaira, coupez-les par petits morceaux, ſans piler ; puis mettez-les dans un matras avec d'eſprit de vin qui ſurnage de deux doigts ; broyez-les & mettez les huit jours au ſoleil, que vous coulerez au clair par un linge, ou les preſſant doucement ; mettez toute la liqueur dans un alambic, & diſtillez en conſiſtance un peu épaiſſe.

Vertus de ce Baume.

Une goute miſe dans l'oreille ſoir & matin, guerit la ſurdité & la douleur d'oreille, le mal des yeux, les maux hiſteriques, le vomiſſement, la douleur d'eſtomac, l'appetit perdu, la ratte, l'humeur flequetique, l'apoplexie, le mal caduc ; il appaiſe les douleurs de la goute ; pris par la bouche, il repare la faculté digeſtive ; il eſt bon contre la palpitation du cœur, la difficulté de reſpirer, l'aſthme ; il fortifie l'eſtomac ; rétablit la poitrine, guerit la pulmonie, les flux immoderés des regles. On le donne dans du vin blanc aux enfans nouveaux nés qui ont des tranchées, dans leur bouillie ; aux femmes en couche dans du bouillon, & pour toutes les ſuites de l'accouchement, réiterant s'il eſt beſoin, & à ceux qui ſont atteints de cancers & maux dangereux. La doſe eſt de trois à cinq goutes. On le donne dans les maladies chaudes & froides ; il guerit la lépre, il eſt propre pour les nerfs affoiblis ; étant appliqué il guerit les loupes, les vieux ulceres, les cancers, la gangrene, la galle, & tue les vers.

Baume qui guerit les playes en vingt-quatre heures.

Prenez d'eſprit de térébentine, d'eſprit de genievre de chacun une livre ; de tabac, ſix onces ; faites les digerer huit jours au fumier, puis exprimez le tout fortement par la preſſe.

Baume de girofle.

Prenez une livre d'huile d'amandes douces tirée ſans feu, & demi livre de girofle en poudre ſubtile ; mettez le tout dans une bouteille de verre fort qu'il faut boucher & poſer au grand ſoleil d'été, pendant quarante jours & quarante nuits ; enſuite mettez le tout à la preſſe. Il ne faut pas que votre bouteille ſoit pleine ; vous mettez la liqueur qui paſſera dans pluſieurs petites bouteilles ou fioles, & bouchez-la bien. La doze eſt de dix à quinze goutes ; ayant remué la bouteille, on le donne dans un bouillon qu'on prend à jeun, une heure avant que de manger, ou une heure après ; il eſt bon pour les indigeſtions & pour les vents ; il empêche l'avortement, il aide les femmes en couche, & fortifie la nature.

Baume excellent pour les playes, & pour toutes les douleurs externes & mal de côté.

Prenez une grande bouteille de verre que vous remplirez d'huile d'olive juſques aux deux tiers, & vous remplirez l'autre tiers des fleurs & herbes ſuivantes, depuis la ſaiſon qu'elles commencent juſques à ce que vous les ayez toutes trouvées.

Fleurs de violettes, de thim, de romarin, de ſerpolet, d'aparine ou de grateron, herbe & fleur de millefeuille, de pimprenelle, de ſtellaria ou pié de lion, de ſauges de roſes, une poignée de chacune ; des boutons de millepertuis ou hyperjcum, deux poignées ; boutons de lavande ou d'aſpic, une poignée ; de racines de grande conſoude, & de chelidoine, une poignée de chacun, qu'il faut bien piler ; des baies de laurier & de lierre, de chacun une poignée ; conſervez de petites bourſes qui ſont aux feuilles des herbes qui viennent aux mois de Juin, le plus que vous pourrez. Mettez tout ce qui eſt marqué ci-deſſus, ſelon qu'ils viendront dans leur ſaiſon ; hachez-le dans la

bouteille, que vous expoſerez au ſoleil ; puis prenez demi livre de graiſſe de menon, qui eſt un bouc châtré ; faites la fondre & couler ; prenez auſſi un quarteron de cire neuve que vous ferez fondre, à quoi vous ajouterez térébentine de Veniſe une livre, incorporez ces trois drogues enſemble, les remuant toûjours avec une ſpatule de bois ; vous l'oterez do feu, lorſqu'il ſera incorporé, remuant toûjours juſques à ce qu'il ſe refroidiſſe ; vous y mettrez alors quatre onces d'eau de vie, one once d'huile d'aſpic ou de lavande, d'encens, de mirrhe, d'aloës ſucotrin, de chacun un once, de ſaffran un gros. Incorporez le tout avec les ſuſdites graiſſes, après l'avoir mis en poudre, & le remettez pour cela ſur un petit feu juſques à ce qu'il ſoit bien fondu & bien mêlé ; mettez enfin le tout dans la phiole au ſoleil, juſques à la fin d'Octobre ; & toutes les fois que vous l'appliquerez, il faut qu'il ſoit auſſi chaud qo'on le pourra ſouffrir, excepté à la brûlure où il le faut froid.

BAUME faux. Baume du Perou. *Voyez* LOTIER.

BAUME aquatique. *Voyez* POULIOT.

BAVOLER, ou bas-voler. Terme de Fauconnerie. Se dit de la perdrix qui vole bas à tire d'aile, & de quelques autres oiſeaux.

BAY

BAY. C'eſt la couleur la plus commune de poil d'un cheval, qui approche de celle de chateigne. Il y a des bays clairs, des bays dorés, des bays à miroir. Les bays bruns ſont preſque noirs, excepté qu'ils ont du feu au flanc & au bour du nez. Tous les chevaux bays, ceux mêmes qui ſont les plus clairs, ont le crin noir, auſſi-bien que les extrémités.

BAYE. Plage, rade, eſpece de golfe, où les vaiſſeaux ſont à couvert de certains vents.

BDE

BDELLIUM. Arbre noir, & fort odoriférant, de la grandeur d'un olivier, & dont le fruit reſſemble aux figues ſauvages, la liqueur ou la gomme qui ſort du Bdellium a une odeur merveilleuſe. On trouve dans les boutiques deux ſortes de Bdellium : l'un en morceaux durs, ovales, ou arrondis, d'un gris rougeâtre en dehors, clairs, nets, & de couleur de colle d'Angleterre en dedans ; cette eſpece eſt la plus rare & la plus recherchée ; l'autre ſorte eſt d'un gris noirâtre, molaſſe & plein d'ordures, d'une odeur moins agréable, particulierement lorſqu'il eſt ſur le feo, après avoir été diſſous dans le vinaigre, pour être employé dans l'emplâtre divin, & dans quelques autres. Il y en a qui nomment cette eſpece, gomme alcuchi. A l'égard de la prémiere, qui eſt la plus eſtimable, elle entre dans la compoſition des trochiſques odorans.

Le Bdellium eſt ordinairement employé pour réſoudre les tumeurs, pour nettoyer les playes, & les conduire à cicatrice. On s'en ſert peu intérieurement, quoiqu'il y ait des Auteurs qui ſoutiennent qu'il eſt aſtringent, & propre dans les hémorragies, & même dans la phtiſie.

BEA

BEATILLES. Ce ſont de petites viandes délicates qui entrent dans la compoſition des tourtes, des ragours, des potages, comme les truffes, les artichaux, les crêtes de coq, les palais de bœuf, les ris de veau. *Voyez* TOURTES ou PATISSERIE.

BEAU-TEMS. *Voyez* TEMS ; vous y trouverez les préſages du beau-tems qu'on peut tirer, ſoit des animaux, ſoit du ſoleil, de la lune, & des autres aſtres.

BEAU Chaſſeur. C'eſt un chien qui crie bien dans la voie, & retourne toûjours la queue ſur les reins. On dit : *On ne voit dans la meute du Roi, que des Chiens qui ſont beaux Chaſſeurs.*

BEAU-PARTIR de la main. Terme de Manége. Se dit de la vigueur d'un cheval à partir de la main ſur une ligne droite, ſans qu'il s'en écarte, depuis ſon partir, juſqu'à ſon arrêt.

BEAUPRÉ. Terme de Marine. C'eſt le mât d'un navire, qui eſt le plus avancé ſur la proue.

BEAU-REVOIR. C'eſt un terme de chaſſe, qui ſe dit quand le limier bande fort ſur la bête & ſur le trait, étant ſur les voïes.

BEC

BEC DE CORBIN. Terme de Jardinage. C'eſt une figure qui entre dans la broderie des parterres.

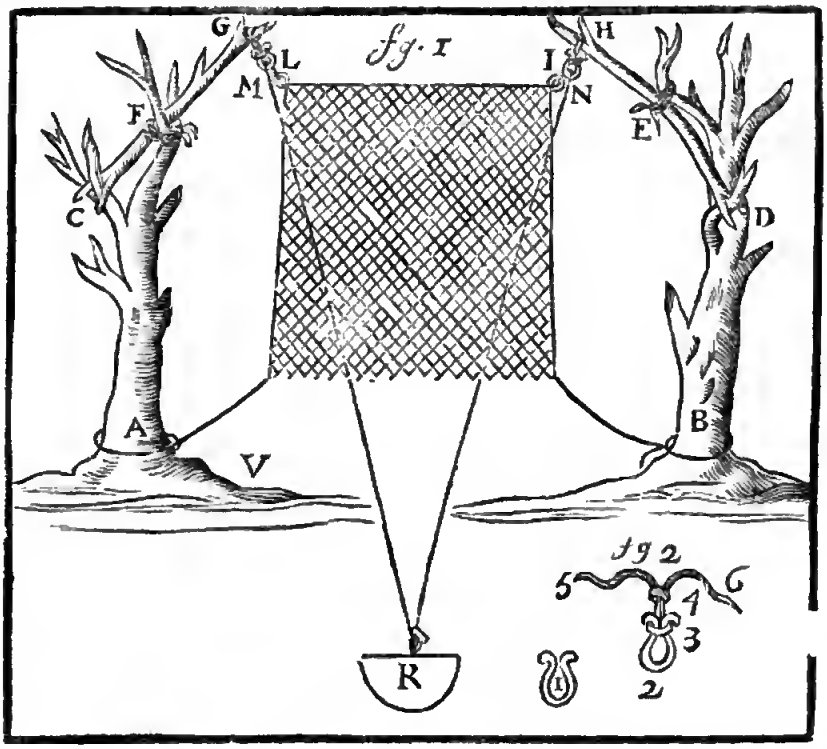
BECCABUNGA. Plante aquatique, qui eſt one eſpece de veronique. Il y en a de deux eſpeces : la premiere pouſſe des tiges rondes, graſſes, rameuſes, rougeâtres, inclinées vers terre. Ses feuilles ſont aſſez larges, épaiſſes, arrondies, crénelées, d'un verd tirant ſur le noir. Ses fleurs ſont en forme d'épis, de couleur bleue, & diſpoſées en roſette à quatre quartiers. Son fruit renferme des ſemences fort menues. La ſeconde ne differe de la premiere que par ſa petiteſſe. Ces plantes fleuriſſent aux mois de Mai & de Juin. Elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile & de phlegme.

Proprietés. Elles ſont déterſives, vulneraires, apéritives & propres contre le ſcorbut, les retentions d'urine & des menſtrues, & contre la gravelle, pour faciliter l'accouchement, & pour corriger la mauvaiſe bouche. On les prend en décoction, ou on les mange, comme le creſſon d'eau. On peut prendre de leur ſuc depuis deux onces juſqu'à quatre, pour le ſcorbut ; il eſt bon auſſi d'expoſer les ſcorbutiques au bain vaporeux de cette plante. Un gros de conſerve de feuilles de Beccabunga, pris tous les matins régulierement, pendant deux ou trois mois, eſt excellent pour guerir les dartres & purifier le ſang.

BECCAFIGUE. *Voyez* BECFIGUE.

BECCASSE. C'eſt un oiſeau de paſſage, qui a le bec fort long & qui eſt marqueté de gris. Les Beccaſſes arrivent ordinairement en ce pays-ci, vers le milieu du mois d'Octobre, & s'en retournent au mois de Mars. Elles vont & viennent, ſans s'arrêter plus de huit ou dix jours en un même lieu, & ſi elles s'y arrêtent davantage, c'eſt qu'elles ont été bleſſées, ce qui les fait appareiller ; elles ne volent jamais de jour, ſi quelques beſtiaux ou perſonnes ne les y contraignent, & font leur retraite dans les bois épais, auſquels il y a des eſpaces clairs, qui ſont de côté & d'autre. Elles demeurent toute la journée dans les bois, cherchant à manger des vers de terre qui ſe trouvent ſous les feuilles des arbres & des taillis. Quand la nuit approche, elles ſortent du bois, & vont chercher les eaux & les prairies, pour boire & laver leur bec, qu'elles ont tout plein de terre ; parce qu'elles le fichent dedans pour en tirer les achées ou vers ; elles paſſent ainſi toute la nuit juſqu'au matin, que le jour commence à paroître ; alors elles s'envolent dans les bois ; quand elles volent, elles cherchent les lieux ombrageux, & ſe détournent de loin pour cotoyer quelque bois de haute ſuraye, afin de ſe cacher & de ſe mettre à l'abri du vent. Si elles veulent entrer dans le grand bois, ou paſſer de l'autre côté, elles le ſuivront toûjours d'un vol bas, juſqu'à ce qu'il ſe rencontre une clairiere pour paſſer au travers, parce qu'elles n'aiment pas à voler haut, & n'oſeroient voler parmi les arbres, à cauſe qu'elles ne voyent pas devant, non plus que les lievres ; c'eſt pourquoi

quoi on les prend facilement avec des filets tendus le long des forêts, ou bien dans les clairieres, qui ſe rencontrent à l'entour. Les filets pour prendre les Beccaſſes & les autres oiſeaux, dont il ſera parlé dans la ſuite, ſeront faits de la maniere dont on l'enſeignera dans le mot de filet.



Des clairieres ou paſſées pour prendre des Beccaſſes.

Dans le pays où il y a beaucoup de bois, les pantieres ſont de bon revenu, puiſque l'on peut prendre quelquefois dans un jour plus d'une douzaine de Beccaſſes; ſi vous avez nombre de bois taillis, & proche de là un bois de haute futaye, ou ſeulement une rangée de grands arbres, ne negligez pas d'y faire une pantiere, & telle que vous la voyez dans la figure. Suppoſé donc que votre futaye ou rangée d'arbres ſoit longue de trois cent pas, ſoit plus ou moins, dans quelque endroit vers le milieu; coupez des arbres au travers; enſorte qu'il y ait un eſpace de ſix ou huit toiſes entre l'arbre A, & l'arbre B, & que la place ſoit bien nette, ſans Arbres, ſouches, buiſſons, bois, ni pierres, d'environ ſix toiſes en quarré; après cela, vous ébrancherez les deux arbres A B, du côté que doit pendre le filet, qui pourroit s'y accrocher en deſcendant; il faudra enſuite avoir deux groſſes perches, dont on attachera une au haut de chacun des deux arbres; de façon que le gros bout étant fendu, ainſi qu'il eſt en C & D, ſoit fiche ſur une branche, & que le milieu E & F, en porte une autre, à laquelle on l'atachera avec une corde ou lien de bois, de ſorte que les bours G & H, où il y a quelque crochet, ou fourchu panche ſur la paſſée, afin d'éloigner un peu le filet des arbres. On aura toûjours bonne proviſion de poulies ou boucles de verre, groſſes comme le doigt, qui ſont faites de la forme repreſentée par la deuxiéme figure, vous en mettez une à chaque bout de perche G & H, les ayant auparavant garnies d'une corde groſſe comme le petit doigt que vous lierez autour des deux branches de la poulie ou boucles, qui ſont marquées du chiffre 3 & ayant fait un nœud tout proche, faites-en un autre à quatre doigts plus loin, au lieu marqué 4, laiſſant deux bouts de la corde 5, & 6, longs d'environ un pié chacun pour ſuſpendre la poulie au bout de chaque perche, comme elles ſe voyent aux lettres I & L. On les met proche les fourches des perches G & H. Ces fourches ou crochets, ſervent pour empêcher que les poulies ne baiſſent plus bas que le lieu où on veut qu'elles demeurent. Ces boucles de verre ou poulies étant ainſi attachées, il faudra paſſer en chaque poulie ou boucle de verre une fiſcelle, dont les deux bouts ſeront au pié de l'arbre, afin de paſſer en leur place d'autres cordes plus fortes, quand on voudra tendre le filet, & pour n'avoir pas la peine de monter en haut toutes les fois qu'il faudroit tendre. Vous y pourriez mettre au commencement les groſſes cordes comme les fiſcelles; mais vous ne ſerez pas aſſûré de les y retrouver comme les fiſcelles. Il ne reſte plus qu'à faire une loge pour retirer celui qui attendra les Beccaſſes à venir; il n'importe pas de quel côté on la faſſe, pourvû qu'elle ſoit droit à droit, & éloignée du milieu du filet de ſix ou huit toiſes, comme au lieu marqué de la lettre R. Cette loge ſera ſeulement de cinq ou ſix branches de taillis entrelacés les uns dans les autres de la hauteur d'un homme, & toute ouverte du côté du filet, afin d'y avoir la vûe, lorſqu'il ſera tendu; il y aura pour ſiége un peu de chaume, ou de fougere, & à trois ou quatre pieds de là, tirant vers le filet, un bon crochet de bois, piqué en terre avec force à l'endroit marqué Q, pour y paſſer le bout des cordes du filet, ainſi la paſſée ſera en état d'y pouvoir être tendue.

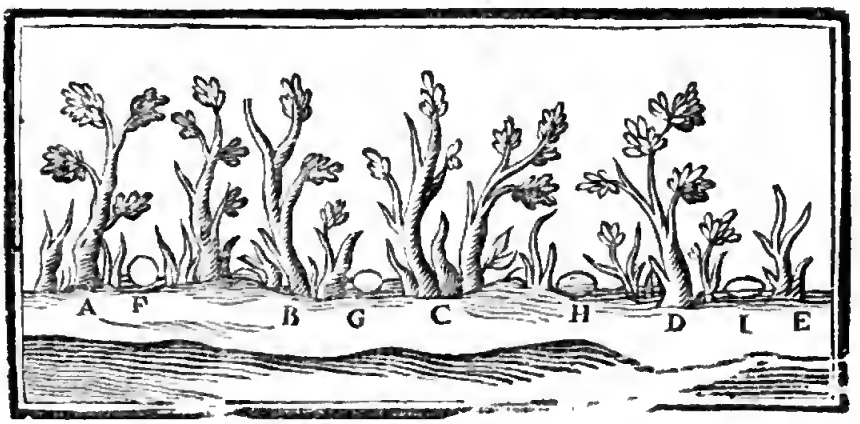
Il n'eſt point néceſſaire de ſe ſervir de deux pou-

lies; une ſeule ſuffiroit d'un côté comme en N, de l'autre côté en L. On attacheroit par l'une de ſes extrêmités une longue perche, dont l'autre extrêmité ſeroit attachée à l'arbre, un peu au-deſſus de C, par le moyen d'une corde, qui donneroit la liberté à la perche de pouvoir être élevée ou baiſſée, lorſqu'on éleveroit ou baiſſeroit le filet. Le Chaſſeur n'auroit qu'une corde à tenir, & il ſe mettroit à côté de l'arbre B, d'où il ne pourroit être apperçû.

Quand une Beccaſſe vient ſe prendre, il faut abaiſſer le filet le plus promptement qu'il eſt poſſible, parce qu'en ſe débattant elle pourroit s'échappet. Enſuite on lui caſſe une aîle, & on lui écraſe la tête. On releve auſſi-tôt la pantiere, parce qu'il peut arriver que d'autres Beccaſſes viennent s'y prendre, & on les manqueroit, ſi on la tenoit long-tems abaiſſée. *Voyez* PANTIERE.

Comment les Payſans prennent les Beccaſſes dans les bois avec des lacets.

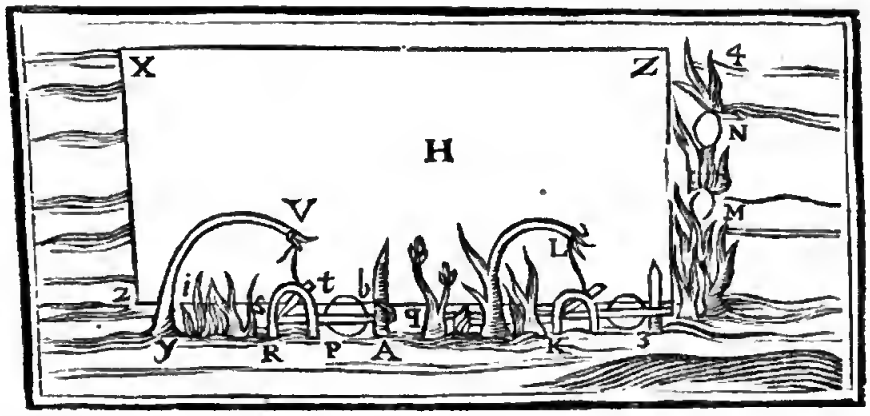
Les Payſans qui ſe mêlent de colleter les bois pour prendre des Beccaſſes, n'y perdent pas leur tems, puiſque les lacets étant une fois tendus, ils n'ont la peine que d'y aller voir le ſoir ſur les quatre heures. Celui qui exerce ce métier, fait proviſion de pluſieurs douzaines de collets, plus ou moins, ſelon l'endroit du bois où il y a des Beccaſſes; ces collets ſont faits de ſix brins de crins de cheval bien longs, & cordés enſemble, avec une boucle coulante, à un bout; & à l'autre un gros nœud, qu'on fait paſſer dans le milieu d'un bâton, fendu avec la pointe d'un couteau, il s'ouvre & on y fait entrer le brin ou bout du collet de crin; puis on fait le nœud qui le tient arrêté, & l'empêche de paſſer par cette fente; ce bâton eſt gros comme le petit doigt; & long d'environ un pié, pointu par un bout pour le piquer en terre. Les lacets ainſi attachés chacun à un piquet, le payſan les met dans un ſac tout empaquetés, & s'en va dans les bois taillis les plus touffus, reconnoître s'il y a des Beccaſſes; ce qu'il voit par les feuilles qui ſont à terre, leſquelles ſont rangées de côté & d'autre par les Beccaſſes, qui trouvent des vers deſſous. Il le connoit encore par leurs fientes, qui ſont des foirards griſâtres, grands comme la main. Quand le payſan eſt aſſuré qu'il y a des Beccaſſes en ce lieu-là, il fait une grande enceinte autour, comme environ quarante ou cinquante pas de large, laquelle vous eſt repréſentée dans cette figure.



Ce n'eſt autre choſe qu'une petite haye, haute de demi pié, qu'il fait entre les ſouches ou taillis: par exemple, ſuppoſez que les branches marquées des lettres A B C D E ſoient autant de ſouches; il fait la petite haye avec des brins de genêt, ou autre bois, d'une ſouche à l'autre, & laiſſe au milieu une voye, où il n'y a que la paſſée d'une Beccaſſe, comme ſont F G H I, ſi bien que la Beccaſſe, qui ſe promene dans le bois cherchant à manger, trouve cette petite haye, la ſuit juſques à ce qu'elle rencontre une paſſée; car jamais elle ne s'envole; c'eſt pourquoi le payſan y pique un lacet qui eſt ouvert en rond, & couché à plate terre, ſupporté ſur quelques feuilles; de ſorte que la Beccaſſe paſſant dans la paſſée, emporte le collet ou lacet avec les pieds lequel ſe ferme & la ſaiſit. La forme de ce lacet tendu, eſt repréſentée par les lettres H & I. Si quelquefois en vous promenant dans les bois, vous y rencontrez de ces lacets, faites-y guéter depuis midi juſques au ſoir, vous y attraperez les colleteurs; & ſi parmi ces colliers il s'y en rencontre qui ſoient élevés à cinq ou ſix pouces haut de terre, tels que ſont ceux marqués des lettres F & G, c'eſt ſigne que les perdrix frequentent en ce lieu-là, & que les payſans les vont prendre. D'autres colleteurs font dans leur enceinte pluſieurs hayes de travers & quelques-unes au dehors, afin que les oiſeaux ſe prennent plus promptement. On a diverſes fois rencontré des Perdrix & des Beccaſſes priſes de cette façon.

Comme les Payſans prennent les Beccaſſes au long des eaux.

On a dit au commencement de cet article que les Beccaſſes vont la nuit au long des fontaines, à cauſe qu'elles ne gélent point. Le payſan qui ſe mêle d'en prendre, n'oublie pas d'aller les matins au long des ruiſſeaux, fontaines, marais, & foſſes qui ſont à l'abri dans les bois pour voir s'il y a eu des Beccaſſes la nuit précedente; car elles ne manquent gueres d'y retourner après, ſi elles y ont été une fois; c'eſt pourquoi il y tend de rejets, qu'il appelle ainſi, parce que ce ſont des brins de bois, qui étant ployés, ſe redreſſent d'eux-mêmes. La maniera de les tendre ſe voit par la figure ici repréſentée.



Suppoſez que le quarré long marqué de la lettre H, ſoit une foſſé pleine d'eau où vont les Beccaſſes, & que ſont abord ſoit du côte deſigné par les chiffres 2. 3. 4. le payſan ferme tout autre lieu par où les Beccaſſes peuvent aborder depuis 2. x. juſqu'à z, avec des genêts, ou autre bois, & fait au plus bel abord, une Petite haye 2 Y P 3 M N, haute de cinq ou ſix pouces, & aſſez proche de l'eau comme environ à demi pié, laiſſant à cette haye des eſpaces, ou certaines paſſées, qui ſont éloignées les unes des autres d'environ cinq ou ſix pieds plus ou moins, ſelon l'étendue du lieu. Ces paſſées ſont marquées des lettres P 3 M N, auſquelles il tend des colets & lacets en cette ſorte. Il pique ſur le bord de la paſſée un bâton A haut de cinq pouces, & moins gros que le petit doigt; & à l'autre bord de cette paſſée, à un demi pié, un petit arçon S, élevé de trois ou quatre doigts, qui fait comme une porte ronde, regardant le bâton ou piquet A. Puis il y a une petite marchette, qui eſt un crochet de bois plat, long de ſept ou huit pouces, ayant une coche proche du bout R, ce crochet ſe met au bâton A, & l'autre bout paſſe ſous l'arçon. Il prend encore une verge de bois de coudrier, ou de quelque autre bois, qui étant plié, ſe redreſſe de lui-même. Cette verge eſt de la groſſeur du doigt, & longue d'environ trois pieds, qu'il pique dans la petite haie, à deux ou trois pieds de la paſſée; il attache au petit bout V une fiſcelle longue d'un demi pié; au bout de cette fiſcelle, eſt noué un lacet de crin de cheval, avec un petit bâton coupé par les deux bouts, & fait en coin à fendre du bois. Le payſan fait plier ce rejet, & paſſe le lacet P par deſſous l'arçon, faiſant paſſer auſſi le bout du petit bâton; il l'arrête ſous le bord S de l'arçon & levant la marchette, fait entrer l'autre bout du bâton dans la coche R, qui tient par ce moyen la machine en état. Il étend enfin en rond le lacet P par deſſus la marchette, qui doit tenir ſi peu, qu'une Beccaſſe voulant paſſer, & poſant le pié ſur la marchette, faſſe détendre le rejet; de ſorte que le lacet prenne l'oiſeau par le pié.

D'autres attachent à la marchette un petit cercle, afin que la Beccaſſe ait plus d'eſpace pour mettre le pié, & faire jouer le rejet; car il peut arriver qu'elle ne marchera pas deſſus en traverſant la paſſée. Cette ſeconde façon de rejet avec le cercle à la marchette, vous eſt repreſenté par la lettre K. D'autres ſe ſervent de colets qu'ils ajuſtent, comme on a montré dans l'article précedent, & qui ſont marqués dans la figure par les lettres M N. On peut ſe ſervir des rejets, & des colets & lacets au même lieu où on tendra proche de l'eau.

Maniere d'accommoder les Beccaſſes.

C'eſt d'abord de les plumer, & de leur paſſer le bec à travers le corps par les côtés, ſans les vuider; après quoi on les pique de lard fort proprement, pour les mettre à la broche. Etant embrochées, on poſe ſous elles dans la lechefrite des rôties, pour en recevoir le dégout qui en tombe. Après qu'elles ſont rôties, on y fait une ſauſſe avec orange, ſel, poivre blanc, & une ciboulette.

Beccaſſes en ragoût.

Pour faire un bon ragoût de Beccaſſes, on s'en ſert lorſqu'elles ſont à demi cuites; puis on les coupe en pieces, pour les mettre dans une caſſerole avec du vin, des capres & des champignons, le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre; après quoi on les laiſſe bouillir juſqu'à ce que la cuiſſon ſoit parfaite, pour être ſervies, après y avoir preſſé un jus d'orange.

Beccaſſes en ſalmi.

On ne les fait tôtir qu'à moitié, enſuite on les coupe par gros morceaux; & on les met dans une caſſerole avec du vin. On y ajoûte des trufes, des champignons hachés, un bon jus, des anchois avec des capres; quand le tout eſt cuit, on lie la ſauſſe avec un coulis de bœuf ou de veau, mais avant que de ſervir ce ragoût, il faut le degraiſſer & y preſſer du jus d'orange.

On peut ſervir les Beccaſſes en ſurtout comme les pigeons. Voyez-en la maniere dans l'article des PIGEONS. On en fait auſſi des pâtés. *Voyez* PATÉ.

BECCASSINE. C'eſt une eſpece de Beccaſſe. Elle a le bec long & noir au bout. Elle differe de la Beccaſſe en ce qu'elle eſt plus petite.

Maniere d'apprêter les Beccaſſines.

On apprête les Beccaſſines de la même maniere que les Beccaſſes, lors qu'on les veut faire rôtir; mais quand on ſouhaite les manger en ragoût, on les fend en deux ſans les vuider, ſuppoſé qu'elles ſoient à demi cuites à la broche; puis on les paſſe à la poêle avec du lard fondu, ou bon beurre roux, ſel, poivre blanc, & un peu de ciboule; & faiſant après cela diſtiller un jus de champignons dans ce ragoût, avec un peu de citron, on le ſert lors qu'il eſt cuit, pour le manger tout chaud.

La beccaſſe & Beccaſſine reſtaurent & nourriſſent beaucoup, & produiſent un aſſés bon aliment, parce-qu'elles contiennent des ſucs fort épurés. Elles excitent le lait & la ſemence, mais elles échauffent beaucoup, quand on en uſe avec excès. Elles ſe digérent

avec peine, particulierement quand elles ſont vieilles, ou maigres; c'eſt pourquoi il faut les choiſir jeunes, tendres & fort graſſes. L'hiver eſt la ſaiſon qu'elles ſont meilleures.

BEC-DE-CICOGNE ou BEC-DE-GRUE. Bec de Pigeon, herbe Robert. C'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges juſqu'à un pié & demi de hauteur; elles ſont rameuſes, noueuſes, velûes, rougeâtres, ſes feuilles ſont attachées par des queues longues à peu près comme celles de la matricaire. Elles ont l'odeur du panais, quand on les écraſe. Ses fleurs ſont compoſées de cinq feuilles purpurines; ſes fruits ſont formés en aiguille, ou bec de grue. Elle croît aux lieux pierreux, ſombres, & déſerts, & contre les murailles; elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Il y en a de trois eſpeces, qui ſont toutes vulnéraires & aſtringentes. On les employe utilement en decoction, dans les flux de ventre & la diſſenterie. La premiere qu'on nomme Bec-de cicogne, ou Bec-de-grue, croît dans les jardins. La ſeconde ſur les maſures, & au pié des murailles, & la troiſiéme dans les bois. Le ſuc de la derniere eſt fort bon dans les hémorragies, & pertes de ſang. On pile la feuille & la racine, & on prétend que c'eſt un ſpécifique pour arrêter le ſang, & que c'eſt pour cela qu'on lui a donné le nom de ſanguinaria. On prétend auſſi qu'elle eſt réſolutive, & qu'étant écraſée, & amortie ſur une pelle chaude, ou bouillie legérement dans un peu de vin, appliquée en forme de cataplâme, elle guérit les enflures & les fluxions, auſſi bien que les inflammation à la gorge, quand on l'y applique exterieurement après l'avoir pilée avec de bon vinaigre. On dit auſſi que la decoction de cette plante ſoulage les douleurs du cancer. La décoction de cette même plante miſe en fomentation ſur la veſſie ou l'herbe appliquée en cataplâme, pouſſe les urines, & ſoulage les hydropiques.

BECHIQUES. *Voyez* REMEDES. PLANTE.

BECHEN, ou BÉEN; ſont des racines qu'on apporte du mont Liban. Il y en a de blanc & de rouge. L'un & l'autre, mais ſur-tout le blanc, fortifie, tue les vers, augmente la ſemence, réſiſte au venin, appaiſe les convulſions, & entre dans les compoſitions alexitaires.

BECFIGUE. C'eſt un petit oiſeau qui ſe nourrit de raiſins & de figues, d'où il a pris ſon nom. C'eſt un mets exquis, il eſt tendre & gras comme un ortolan.

Pour apprêter des Becfigues; on ſe contente de les plumer, & de leur couper la tête & les pieds, & à meſure qu'ils cuiſent à la broche, on les ſaupoudre de croute de pain rapé avec du ſel, puis on les mange au verjus de grain & au poivre blanc.

BECHE eſt un outil de fer large à peu près de huit à neuf pouces & long d'environ un pié, aſſez mince par en bas, & un peu plus épais par en haut à l'endroit où il y a un trou qu'on nomme une Douille, dans lequel trou on met un manche de près de trois pouces de tour, & de trois pieds de long. On ſe ſert de cet outil, ainſi emmanché pour bêcher c'eſt-à-dire pour remuer & labourer la terre, ce qui ſe fait en enfonçant cette bêche un pié dans cette terre, afin de la renverſer ſens deſſus deſſous, & par ce moyen faire mourir les mechantes herbes, & la diſpoſer en même-tems à une nouvelle ſemence, ou à un nouveau plant de legumes, &c.

BEG

BEGAIEMENT. C'eſt une prononciation imparfaite & difficile à entendre, cauſée par la difficulté qu'on a de prononcer certaines lettres, comme ſont le B, l'R & le T. le Begaiement eſt naturel ou accidentel. Le naturel vient de naiſſance par un vice propre de la langue ou de ſes ligamens. L'accidentel ſuccede à l'apoplexie ou à la paralyſie.

Le Begaiement de naiſſance, s'il ne ſe guerit étant dans l'adoleſcence, dure toute la vie, & cauſe d'ordinaire de fâcheuſes diarrhées.

Pour guerir cette indiſpoſition, les remedes ſont generaux; une maniere de vivre qui deſſeche doucement cette grande humidité; aux enfans, il faut leur faire un cautere, & leur appliquer ſur la ſuture un emplâtre deſſicatif, entr'autres on ſe ſervira de l'emplâtre de betoine, ou de celui-ci; Prenez demi once de fleur de camomille, autant de marjolaine, ou de gingembre, trois dragmes de graines de moutarde, de racines de pierre, & de feuilles de laurier, deux dragmes de gomme opoponax, & de caſtor; pilez tout enſemble, enſuite faites fondre une once de cire jaune, avec quatre onces d'huile d'olive; cette compoſition étant hors du feu; melez vos poudres, & formez-en une maſſe d'emplâtre, pour s'en ſervir comme il eſt dit.

On pourra pour toute ſorte de perſonnes ſe ſervir à l'exterieur du teſt, d'huile de caſtor, ou de rhue, ou de térebentine, ou de ſauge; ou l'on aura recours aux remedes qui ſont ordonnés à la paralyſie, tant pour le dedans, que pour le dehors.

BEGAYER. Terme qui ſe dit d'un cheval qui bat à la main, qui leve le nez qui branle la tête, & qui ſecoue la bride.

BEGU. Terme de Maquignon. Se dit d'un cheval qui, depuis cinq ans juſqu'à la vieilleſſe, marque naturellement, à toutes les dents de devant, & y conſerve un certain petit creux avec une marque noire, qu'on appelle germe de féve. *Voyez* CHEVAL.

BEL

BELETTE, Fouine. C'eſt un petit animal, qui a le muſeau étroit, la queue courte; le dos & le côtés roux avec le goſier blanc. La Belette vit de taupes & de ſouris, & avale les œufs des pigeons dans les colombiers. Elle eſt ſi carnaciere qu'elle tueroit dans une ſeule nuit toutes les poules d'un poulailler. Elle hait le corbeau & la corneille; elle ſe bat contre les chats & les ſerpens.

Il y en a de deux ſortes, l'une qui eſt domeſtique; & l'autre qui eſt ſauvage La Belette domeſtique mange les pigeons & pluſieurs autres animaux, elle ſe loge dans les greniers. La ſauvage ſe retire dans les cavernes & dans les fentes des pierres; elle ſe nourrit de rats, de taupes & de chauve-ſouris. Elle fait la guerre aux liévres, qu'elle étrangle, après les avoir ſurpris, fatigués d'avoir été pourſuivis. On l'apprivoiſe facilement, en lui frottant les dents avec de l'ail, parce qu'alors elle ne peut plus mordre, & elle devient familiere. Sa fiente a quelquefois l'odeur du muſc.

Propriétés.

On employe le cerveau & le foye de la Belette contre l'épilepſie; ſon eſtomac & ſa chair contre la morſure des ſerpens. Son fiel mêlé avec de l'eau de fenouil eſt bon pour diſſiper les cataractes des yeux. On fait prendre en poudre ſes parties naturelles, dans les retentions d'urine. La doſe de toutes les parties de la Belette eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Secret pour faire mourir les Belettes & les Renards.

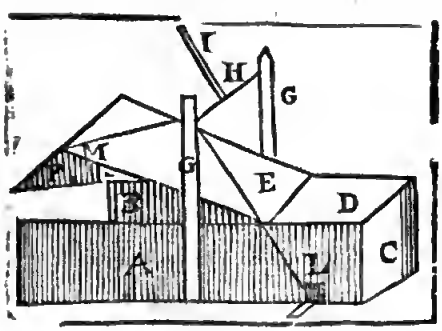
Il faut avoir une pomme, ou une poire bien mûre, que vous fendrez par le milieu; vous la ſaupoudrerez avec de la poudre bien fine de la noix vomi-

que ; vous la rejoindrez & la mettrez vers le poulailler ; ces animaux rencontrant cette nourriture en leur chemin ne manqueront pas d'en manger & s'empoiſonneront.

On peut les chaſſer auſſi en y mettant de la rhûe, ou en y expoſant un chat rôti, ou enfin en coupant à une Belette en vie, la queue & les teſticules, & la laiſſant aller ainſi. Pour prendre les Belettes en vie, on peut ſe ſervir de la machine qui eſt repreſentée dans la figure ſuivante. Prenez trois planches A B, chacune de la longueur de deux ou trois pieds, larges d'environ un pié, & épaiſſes de neuf, ou dix lignes. Clouez-les enſemble en forme de biere, & fermez un des bouts, avec une autre petite planche de même largeur, & épaiſſeur ; par deſſus ces quatre planches, clouez-en une autre D de même largeur, & épaiſſeur ; mais qui ſoit moins longue des deux tiers : achevez de couvrir l'ouverture, par un autre ais mobile M E, qui pourra s'élever & s'abaiſſer.

Percez enſuite deux trous ſur le bord des deux ais qui forment les côtés, faites-y entrer des cloux qui tiennent bien & qui ſervent comme de pivots, ou de tourillons, ſur leſquels la planche de deſſus ſe puiſſe hauſſer & baiſſer aiſément, & clouez à l'autre bout M, un morceau E de bois ſemblable au morceau C, qui ne tiendra qu'à cette planche & non aux autres, de ſorte qu'étant baiſſé, le tout reſſemble à une boëte fermée de tous côtés. Ayez enſuite deux morceaux de bois G, longs de deux pieds, ou environ, large de deux pouces, épais d'un demi, & percez un peu au-deſſus de G, un trou à paſſer le petit doigt. Clouez ces deux morceaux de bois, au milieu des planches des deux côtés, vis-à-vis l'un de l'autre; ayez un morceau de bois d'un pouce en quarré, ayant les deux bouts amenuiſés comme ceux d'un eſſieu, & laiſſez-le entrer à l'aiſe dans les deux trous dont on vient de parler. Dans le milieu H de cet eſſieu, faites un trou & une mortaiſe, pour y ficher un bâton I, qui tombera à plomb ſur l'ais quand il ſera baiſſé, & le rendra immobile.

Avant que de clouer les planches, il faut faire, au bas de celle qui eſt marquée A, un trou rectangle à l'endroit marqué L, haut de deux pouces & large d'un demi, & à la planche oppoſée B, un autre petit trou rond, vis-à-vis du premier, pour y paſſer une marchette groſſe comme le petit doigt qui ſe hauſſe & ſe baiſſe librement, à laquelle il faut faire une petite coche, au bout qui ſera du côté de l'entrée & attacher au milieu de la marchette en dedans de la machine, du fruit cuit, ou une volaille, ſi l'on veut prendre un chat putois, & une fouine, ou des œufs, ſi c'eſt pour attraper une Belette.



Après cela attachez une corde qui ſoit forte à l'extrémité de la planche mouvante, au milieu de ſa largeur, & liez à l'autre bout un bâton long d'un pouce & demi, gros comme la moitié du doigt, fait par les deux bouts en forme de coin à fendre du bois, de maniere que la petite planche qui eſt mouvante, étant levée à un demi pié de haut la ficelle ſoit paſſée par deſſus l'eſſieu H, & que le petit bâton ſoit d'un bout dans la coche de la marchette, & de l'autre au bord du trou, & par ce moyen la machine ſera tendue. Cette machine ſe nomme communément Traquenard.

BELIER. C'eſt le mâle des brebis. Un bon Belier doit avoir le corps élevé, le front large, les yeux noirs & hardis, le ventre grand, la queue longue, & la laine épaiſſe. Il faut encore prendre garde s'il a les teſticules gros, le rable large, les oreilles grandes, couvertes de laine, & les cornes retortillées.

Dans les tems que le Belier ſaillit les brebis, on doit lui faire manger ſouvent du pain, du chenevi & de l'avoine. Il ne faut point l'employer qu'il n'ait trois ans. *Voyez* BREBIS & BETAIL.

BELIER, en Latin *Aries*. Terme d'Aſtronomie. C'eſt le premier des douze ſignes du Zodiaque. Il commence au point de l'équinoxe du printems, qui eſt celui où le ſoleil allant d'Occident en Orient paſſe de la partie meridionale du monde dans la partie ſeptentrionale. C'eſt encore de ce point d'où l'on commence à compter les degrés de l'écliptique ſuivant l'ordre des ſignes, c'eſt-à-dire, d'Occident en Orient.

Ce ſigne eſt compoſé de treize étoiles, on le deſigne par ce caractere, ♈.

Les Aſtrologues diſent qu'il eſt le domicile de mars, l'exaltation du ſoleil, & qu'il fait avec le lion & le ſagitaire le trigone de feu.

BELLE-VERDURE. Cette plante n'eſt que verdure. On l'appelle encore *belle-vue*, parce qu'elle eſt ſi agréable, que l'œil ſe repoſe agréablement ſur elle ; elle garnit agréablement un pot, & s'éleve environ de deux pieds & demi de hauteur ; c'eſt un des plus agreables ornemens des jardins que l'on connoiſſe. Elle ſe plante comme l'on veut ; on en fait des allées, & des compartimens tels que l'on veut ; quand elle a paré un jardin pendant tout l'été, à la fin elle ſeche & devient jaune, & quand elle commence à ſecher, c'eſt le tems d'en amaſſer la graine, qui ſe mêle avec les feuilles ſeches ; elle en porte quantité ; elle eſt fort petite, menue, & de couleur de terre. Les tiges qui reſtent ſont fort propres pour faire des balais de cabinets, ou bien de chambres propres. Cette plante vient facilement par-tout, quand elle eſt en bonne terre, & au ſoleil.

BELLE de nuit. *Voyez* JALAR.

B E N

BEN. C'eſt un fruit qui nous eſt apporté d'Ethiopie ; il eſt gros & oblong comme une noiſette, mais un peu triangulaire, ayant une écorce tendre & mince, de couleur griſe ou blanchâtre ; qui couvre une amande huileuſe & d'un goût douçâtre. L'huile qu'on en tire par expreſſion, s'appelle Oleum bananium, ou balanium. Elle ne devient jamais rance ; elle purge la bile & la pituite par haut & par bas ; la doſe eſt depuis demi dragme, juſqu'à une dragme & demi, mais on ne s'en ſert gueres interieurement. On l'employe exterieurement pour les dartres, la galle, gratelle & autres maladies de la peau. Elle eſt deſſicative, déterſive & reſolutive.

BENEFICIERS. *Les Beneficiers, ne peuvent réuſſir, être benis de Dieu, ni ſe ſauver, s'ils ne conſiderent, & n'obſervent ce qui ſuit :*

I. S'ils ſont entrés dans les Bénéfices, ou pour paroître avec une pompe toute ſeculiere, & vivre dans un luxe profane, qui conſomme la plus gran-

de partie des revenus de l'Egliſe très-indignement, dont elle gemit depuis ſi long-tems, & que les Canons & les Peres condamnent avec tant de force, ou ayant pour but & pour motif, même le ſeul néceſſaire à leur entretien, ſelon la diſcipline & les bornes de la modeſtie Eccleſiaſtique; car ſi le prémier eſt horriblement criminel, le ſecond ne l'eſt guéres moins. N'eſt-ce pas un étrange renverſement, dit ſaint Bernard, ce Pere ſi zelé pour la ſaintete du Clergé, & ſi éclairé dans la diſpenſation des biens de l'Egliſe, que de chercher un Bénéficé, dans la vûe d'avoir le néceſſaire dans la vie? c'eſt prêcher pour vivre, c'eſt acheter un bien de la terre aux dépens des richeſſes du ciel, c'eſt faire ſervir le ſpirituel au temporel, c'eſt rapporter la fiſt aux moyens, au lieu que les moyens ne doivent être que pour la fin; & qui peut être ſi aveugle, que de ne pas ſavoir que nous ne devons pas ſervir Dieu & ſon Egliſe pour vivre & ſubſiſter; mais que nous ne devons vivre que pour rendre ſervice à l'un & à l'autre?

II. S'ils ont deſiré quelque Bénéfice, préſumant qu'ils y feroient beaucoup de biens, & que leur conſcience leroit en repos, de ce qu'ils ne le demandoient pas, quoique ce fut par un mouvement d'ambition ou d'avarice.

III. S'ils ont permuté ou changé leur Bénéfice pour en avoir d'autres, ſans une cauſe fondée ſur le beſoin & l'utilité de l'Egliſe, les tranſlations & les permutations ayant toûjours été odieuſes, & condamnées par les Conciles; car on ne change jamais, que pour avoir un Bénéfice plus commode, plus riche, ou plus honorable.

IV. S'ils n'ont point obtenu quelque Bénéfice par faveur, fraude, ou violence, au préjudice d'un autre qui en étoit légitimement pourvû; car alors ils y ſont intrus, & obligés à la reſtitution des fruits qu'ils y ont reçûs.

V. S'ils n'ont point caché, ou aidé à cacher le corps de quelque Bénéficier mort, ou s'ils ont prévenu le tems de ſa mort, pour avoir celui de faire admettre la reſignation à Rome, outre les peines de Droit, leurs proviſions ſont nulles, & les Ordonnances des Rois les deffendent, à peine de privation de tout droit poſſeſſoire aux Bénéfices. Or perſonne n'eſt ſi peu inſtruit, qu'il ne ſache que l'Egliſe veut que les Ordonnances des Princes Souverains nous ſervent de loi, & aient la même force que les Canons, quand elles n'y ſont pas contraires.

VI. S'ils ont permuté un Bénéfice avec quelque Bénéficier à l'extrémité de ſa vie, & qui ne ſavoit plus ce qu'il faiſoit, cette permutation eſt nulle, ne ſe faiſant que pour fruſtrer le Collateur, & le Malade n'étant pas cenſé avoir une liberté ſuffiſante de volonté, ni d'eſprit.

VII. S'ils ne ſont point entrés dans quelque Bénéfice en vertu d'un grade, ou titre de Gradué qu'ils ont obtenu par argent, ou par faveur, & pour lequel ils n'avoient pas la capacité requiſe; car alors la collation eſt nulle, & ils ſont obligés à la reſtitution, même des fruits reçûs.

VIII. S'ils ont pris quelque Dignité, Canonicat, ou autre Bénéfice, qu'ils n'étoient pas en état de deſſervir dans l'an, faute d'avoir l'âge & les autres conditions.

IX. Si ayant été pourvûs de quelque Abbaye, même Commendataire, ils ont pris les Ordres ſacrés, s'ils ne les avoient déja, quelques Conciles du ſiecle dernier les obligeant non-ſeulement d'être Prêtres, mais voulant auſſi que leur maniere de vivre ſoit encore plus étroite que celle des Prêtres Seculiers. Ces Conciles ſuppoſent qu'ils ſoient appellés au Sacerdoce, qu'ils ſoient en état d'y faire leur ſalut, & d'y ſervir l'Egliſe; car ſans cela, il vaudroit mieux qu'ils ne fuſſent point Prêtres, que de l'être indignement, la Charge d'Abbé ne leur donnant pas droit de l'être, & ne pouvant ſuppléer à la vertu & à la ſcience, dont on a beſoin pour entrer dans les Ordres ſacrés.

X. S'ils ont évité par fineſſe, ou autrement, l'examen qu'ils étoient obligés de ſubir pour entrer dans quelque Bénéfice, ou s'ils ont ſuppoſé d'autres perſonnes à leur place; leurs proviſions étant nulles, & eux excommuniés & inhabiles à poſſeder aucun Bénéfice.

XI. S'ils ont obtenu des Proviſions de Rome pour éviter l'examen de l'Evêque, à cauſe de leur incapacité, cela ne ſuffiſant pas; car outre que leur incapacité ſeule les en rend indignes, il y a cauſe expreſſe dans les Proviſions de Rome qui porte; que l'Ordinaire eſt commis pour juger, ſi le Pourvu eſt digne du Bénéfice.

XII. S'ils ont pluſieurs Bénéfices, quoiqu'un ſeul de ceux qu'ils poſſedent ſoit ſuffiſant pour leur entretien honnête, les Conciles les ont toûjours condamnés d'avarice, d'eſpece de trafic, & de gain honteux; mais particulierement celui de Trente, qui fait deux ſortes de Decrets ſur cette matiere.

XIII. S'ils ont demandé des diſpenſes pour tenir pluſieurs Bénéfices ſans cauſe raiſonnable, qui ne peuvent être que l'utilité, ou la néceſſité de l'Egliſe, & non l'utilité particuliere du Bénéficier; car la pluralité des Bénéfices, ſans une cauſe raiſonnable, eſt contre le droit Divin & moral. Ces diſpenſes, dit le Cardinal Caïetan, après Saint Bernard, n'excuſent pas de péché mortel, à cauſe que le Pape les a données; parce que la diſpenſe du Pape ne tombe que ſur le droit poſitif, & non ſur le droit Divin & moral, & que la pluralité des Bénéfices ſans une cauſe raiſonnable eſt contre le droit Divin & moral, ſelon lequel les biens de l'Egliſe doivent être diſtribués avec juſtice à ceux qui ſont partie du Corps de l'Egliſe, & qui peuvent les deſſervir. C'eſt pourquoi, ajoûte-t-il, on ne doit point abſoudre un homme qui croit être en ſureté de conſcience, parce que c'eſt l'ordinaire de preſque tout le monde d'agir ainſi, ou parce que le Pape a donné diſpenſe, qui eſt, dit-il, une diſſipation; ainſi encore que l'on ſoit pourvû d'un Bénéfice par des voyes Canoniques, ſi on y entre par le peché comme on fait, quand c'eſt contre les Regles de l'Egliſe, on ne laiſſe pas d'être criminel devant Dieu.

XIV. S'ils ont reſigné quelque Bénéfice à leurs neveux, parens ou amis, en conſideration particuliere de l'amitié ou parenté, plûtot que de l'utilité de l'Egliſe.

XV. S'ils ont entretenu leurs parens des biens d'Egliſe, pour les faire vivre au deſſus de leur condition, ou pour les avancer dans le monde, dans les charges ou emplois, leur étant deffendu très-expreſſément, particulierement par le Concile de Trente, de leur donner du bien d'Egliſe, ſi ce n'eſt en leur pauvreté, c'eſt-à-dire pour le néceſſaire de la vie, & non de l'état, ſur-tout lorſqu'il eſt au deſſus du commun.

XVI. S'ils ont employé les revenus Eccléſiaſtiques conformément à leurs obligations; ſavoir 1. à l'entretien des Egliſes de leurs Bénéfices, & dépendance qui ſont de leur obligation, tant des bâtimens que des ornemens néceſſaires. 2 aux pauvres. 3 à leur nourriture & entretien modeſte, ſelon leur condition Eccleſiaſtique, & non pas ſelon le luxe & la vanité du monde.

XVII. S'ils ont réſolu de donner à leurs parens après leur mort, ou durant leur vie, les épargnes des revenus de leurs Bénéfices, cela leur étant deffendu, & ne le pouvant ſans rendre un compte terrible au

jugement de Dieu ; puiſque ce n'eſt pas leur bien, mais celui des pauvres. Car comme diſent les ſaints Peres, les Bénéficiers ne ſont que les Miniſtres & les Diſpenſateurs, & non pas les Maîtres & les Poſſeſſeurs proprietaires de leurs revenus.

XVIII. S'ils ont fait amas d'argent ou autres biens par eſprit d'avarice, cela étant une convoitiſe damnable & criminelle à tout Chrétien, mais ſurtout aux Eccleſiaſtiques.

Examen des Préſentateurs & Collateurs des Bénéfices.

I. S'ils ont préſenté aux Bénéfices, ou s'ils les ont conferés, particulierement ceux qui ſont à charge d'ames, à d'autres qu'à des perſonnes qu'ils ont jugées les plus dignes de ces emplois.

II. S'ils ont donné des Bénéfices à charge d'ames à ceux qui les ont recherchés eux-mêmes, ou qui les ont fait demander par d'autres, s'en étant rendus indignes, par la préſomption qu'ils ont eu de les demander, comme en étant dignes.

III. S'ils les ont préſentés, ou s'ils les ont donnés même aux plus indignes, par des conſidérations humaines ; par exemple, pour récompenſer des ſervices rendus, ou qu'ils attendoient qu'on leur rendit, ou parce qu'ils eſperoient qu'on leur donneroit quelques autres Bénéfices en pareille rencontre, pour eux ou pour leurs parens ou amis, enfin ſi cela a été avec quelque condition ; en tous ces cas, il y a ſimonie.

IV. S'ils ont preſenté ou donné quelque Bénéfice, de quelque nature qu'il ſoit, à ceux qui n'avoient pas la volonté d'être Eccléſiaſtiques, ou n'étoient pas en état de ſervir l'Egliſe.

V. S'ils les ont preſentés, ou s'ils les ont donnés à des perſonnes qui en avoient déja d'autres ſuffiſans pour vivre honnêtement, contre la diſpoſition des Canons, qui deffendent la pluralité des Bénéfices, lors qu'un ſeul eſt ſuffiſant, ou lors qu'ils demandent reſidence, car il n'eſt pas permis d'avoir pluſieurs Bénéfices réquerans réſidence, quand même chacun d'eux pris ſéparément, ne ſeroit pas ſuffiſant pour vivre honnêtement ; mais à l'un d'eux, on en peut joindre un autre, qui ne demande point réſidence, & c'eſt cela ſeulement que permettent les Canons.

VI. Si en préſentant à un Bénéfice, ou en le conferant, ils ſe ſont reſervé la diſpoſition d'une partie des fruits.

VII. S'ils ont preſenté ou conferé des Bénéfices en regle à des Seculiers, ou des Bénéfices ſeculiers, à des reguliers ſans pouvoir particulier.

VIII. Si voulant preſenter, ou conferer un Bénéfice reguliet à un Seculier, & ne le pouvant legitimement, ils ſe ſont ſervi du nom d'un Religieux, par une confidence condamnée.

IX. S'ils ont donné ou promis des Bénéfices, auparavant que d'être aſſurés de la vacance.

X. S'ils ont donné des Bénéfices à leurs parens, pour ſatisfaire au ſang & à la chair, plûtôt qu'aux beſoins de l'Egliſe.

BENJOIN. C'eſt une reſine de couleur jaune, miſe en pain, d'une odeur fort agréable, facile à rompre & à fondre, laquelle découle d'un arbre étranger, qui eſt d'une prodigieuſe hauteur.

Il y a trois eſpeces de Benjoin : la prémiere, parce qu'elle eſt tachetée de pluſieurs marques blanchâtres, & comme des clous d'ongles qui reſſemblent à des amandes rompues, eſt appellée *Amygdaloides*. Les deux autres ſortes ſont noires, l'une de moindre odeur, & l'autre très odoriférante, laquelle ſe cueille ſur les jeunes arbres qui portent le Benjoin. Cette derniere ſorte eſt apellée des habitans de Sumatra, (qui eſt le lieu d'où elle vient,) *Benjoin de Boninas*. La prémiere eſpece apellée *Amygdaloides*, eſt la meilleure. Le Benjoin pour être bon, doit être rougeâtre, pur & lucide, recent, de bonne odeur, & qui, lorſqu'on le brûle, rend une fumée qui ſent le bois d'aloës. Les Parfumeurs le font entrer dans la compoſition de leurs parfums les plus précieux. Celui qui eſt en larme eſt beaucoup plus eſtimé que celui qui eſt en maſſe grenue.

Proprietés du Benjoin. Il inciſe & attenue, il reſiſte aux venins, il fortifie le cerveau, le cœur & la matrice. Mis en poudre, on s'en ſert dans les ſternutatoires, & dans tous les médicamens cephaliques, tant internes qu'externes.

Il faut remarquer que les fleurs de Benjoin ſont bonnes pour les Aſtmatiques.

Leurs préparations ſont la teinture avec l'eſprit de vin, & le magiſtere. La doſe eſt depuis ſix, juſqu'à dix grains diſſous dans deux gros d'eau de canelle orgée, & quatre onces d'eau de coquelico & de tuſſilage, auſquelles il faut ajoûter une once de ſirop de guimauve, de capilaire, ou autre ſemblable. Il faut bien prendre garde à ne pas donner la doſe trop forte, parce que l'abondance exceſſive du ſel volatil que contient le Benjoin, pourroit augmenter la toux. Le Benjoin eſt ſudorifique, & propre contre la ſciatique, & les rhumatiſmes. La doſe de ſon magiſtere, n'eſt que d'un ſcrupule tout au plus, & celle de ſa teinture, depuis demi gros, juſqu'à un gros.

BENOITE. Plante qui croît aux lieux incultes, ſombres, & humides. Ses feuilles ſont oblongues & velues comme celle de l'aigremoine, mais plus rudes, d'un verd plus obſcur, dentelées ſur leurs bords, les unes plus grandes, les autres plus petites. Ses tiges s'élevent à la hauteur d'un pié & demi, & quelquefois un peu plus ; elles ſoutiennent à leur ſommet des fleurs jaunes, diſpoſées en roſe. Son fruit eſt chevelu, rude, arrondi & formé de pluſieurs ſemences oblongues terminées chacune par une queue aſſez longue. Sa racine étant tirée de terre au printems, a un odeur de géroſle.

Cette plante eſt fébrifuge ; il faut faire prendre dans un demi ſetier de vin, la décoction d'une poignée de ſes feuilles, au commencement du friſſon de la fiévre intermittente, & tenir le malade chaudement, pour exciter la ſueur plus abondamment.

Cette plante eſt ſtomacale, & propre contre les obſtructions du foye. Sa racine eſt céphalique & cordiale, excellente contre les fluxions & catharres, en la mêlant avec la racine d'acorus verus, ou le ſaſſafras & le romarin. L'extrait de la racine de Benoite eſt fort bon contre toutes ſortes de flux de ventre, perte de ſang, palpitation de cœur. On la concaſſe, & on la fait infuſer dans un verre de vin blanc, juſqu'à ce qu'elle ſoit devenue rouge ; la doſe eſt d'un gros. Cette racine eſt vulneraire. Après une chûte où l'on craint qu'il n'y ait du ſang extravaſé intérieurement, on ſe ſert utilement d'une tiſanne faite avec toute la plante.

BEQ

BEQUILLER, & béchoter, ſe dit quand on fait un fort petit labour avec une houlette dans une caiſſe d'orangers, ou d'autres arbriſſeaux, ou avec la cerfoüette ; par exemple dans une planche de laitues, de pois, de chicorées, de fraiſiers, &c. cela ſe fait pour mouvet ; c'eſt-à-dire, rendre meuble cette terre qui paroit battue, enſorte que l'eau de pluye ou les arroſemens puiſſent pénétrer dans le fond de la motte qui eſt dans la caille, ou pénétrer au deſſous de la ſuperficie de la terre, pour aller ſervir de nourriture aux racines.

BEQUILLON. Terme de Fauconnerie. Se dit

d'u bec de: oiſeaux de proye, lorſqu'ils ſont encore jeunes, & on dit : *Cet oiſeau n'a encore que le béquillon.*

BEQUILLON. Terme de Fleuriſte. Se dit particulierement des petites feuilles pointues qui garniſſent le dedans de l'anemone.

BER

BERCEAU. C'eſt en terme de jardinage une treille de jardin de perches, de charpente ou de fer, qu'on couvre de vigne ou d'autres verdures propres à cet ouvrage. On dit : *Voila un beau berceau de vigne : Ce berceau de chevrefeuil eſt enchanté.*

BERGER. Il faut en été que le Berger ſe leve toûjours de grand matin, qu'il mêne ſon Troupeau à la fraîcheur, & qu'il ait ſoin de le conduire dans les bons endroits & pâturages ; qu'il ait un bon chien, pour bien ramener ſes moutons, lorſqu'ils vont dans les bleds ou dans quelque autre héritage deffendu ; qu'il ſoit toûjours actif & vigilant, & prenne bien garde au loup dans la rive des bois ; qu'il ait ſoin d'avoir toujours de bons beliers pour couvrir ſes brebis ; & lorſque quelqu'une veut faire ſon agneau, il faut qu'il ſache lui aider à agneler, qu'il prenne garde qu'elle ne tue ſon agneau, ou ne lui faſſe mal, & qu'il le rapporte au logis, lorſqu'il ſe retire ; il doit auſſi leur faire ou faire faire de bonne litiere ; & les bien affourer de paille, de foin, ou d'autres fourrages en tems d'hiver ; & pour empêcher & ôter le venin de ſa bergerie, enterrer un crapaut tout vif au milieu. S'il y a quelque brebis malade de quelque dangereuſe maladie, il doit d'abord l'ôter de ſon troupeau, de peur qu'elle ne le gâte, & la penſer & medicamenter, ſuivant qu'elle en a beſoin. *Voyez* BREBIS.

BERLE, ou âche d'eau. Cette plante croît dans les étangs, & dans les ruiſſeaux d'eau vive, elle eſt utile dans le ſcorbut, les obſtructions du bas ventre, rétentions d'urine, ſuppreſſions des ordinaires, & autres maladies chroniques ; enfin, elle s'employe comme le creſſon, & autres plantes ſemblables. Au lieu de l'âche ordinaire, on peut l'employe dans les bouillons apéritifs.

BESCHE. *Voyez* BECHE.

BESCHOTER. *Voyez* BEQUILLER.

BESOARD. *Voyez* BEZOARD.

BET

BÉTAIL. Par ce mot on entend les bêtes à quatre pieds, qui ſervent au labourage, ou à la nourriture de l'homme. On le diſtingue par les *bêtes à corne* & les *bêtes à laine.* Les bêtes à corne ſont les bœufs & les vaches. Les bêtes à laine ſont les moutons & les brebis. On pourroit y joindre les chevres.

On parlera dans cet article des ſecours qu'on peut tirer du Bétail pour augmenter ſes revenus, & par ce moyen augmenter les richeſſes de tout le Royaume, & diminuer la miſere des gens de la campagne.

Il y a des brebis qui donnent deux agneaux par an, & deux fois plus de laine, & plus fine que celle de France.

Il y a auſſi des vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre que les nôtres.

Et pour les pays maigres, il y a des chevres qui ont auſſi deux fois plus de lait, & meilleur que celui de nos chevres communes, dont le poil eſt fin & bon à faire du camelot. Il y a de tous ces animaux en France, qui ont bien réuſſi.

Si on établi ces brebis par tout, on multipliera la laine, les draps diminueront de prix.

Si on établit ces vaches & ces chevres, on multipliera le lait, le beurre & le fromage ; les ouvriers, tout le pauvre peuple vivra à meilleur marché, & les manufactures qu'il fait, diminueront auſſi de prix.

Cette race de brebis & de vaches eſt venue des Indes en Hollande, & de là en France, il y a déja longtems, & y réuſſiſſent fort bien ; les prémieres furent aménées au marais de Charante, & puis dans ceux d'Aunis & de Poitou ; on en a encore vû chez les curieux aux Provinces voiſines. On s'eſt enquis exactement de la façon de les élever, nourrir & conduire, de leurs maladies & de leurs remedes.

Si la race de ces brebis, qu'on appelle *Flandrines*, étoit établie par tout le Royaume : Premiérement, il y en auroit plus qu'il n'y en a ; elles en donnent deux par an, & ſouvent quatre. Secondement, quand on n'en nourriroit pas plus qu'on en nourrit préſentement, la France néanmoins produiroit deux fois plus de laine qu'elle n'en produit ; ces brebis en donnant deux fois plus que les nôtres, & qui eſt plus fine. Ainſi les draps diminueront de prix, de même que tous les ouvrages de laine ; l'étranger n'en apportera plus, l'argent demeurera parmi nous, & ne ſortira pas du Royaume.

Outre cela, tout le pauvre peuple vivroit plus à ſon aiſe ; la plûpart ne mange que du pain, ſans une goute de ſouppe, ſans beurre, ſans lait, ſans fromage, principalement dans les Faux-bourgs de Paris ; j'y en ai vû nombre ; on peut multipliet cette manne, le Roi en ſera béni à jamais, par tous ces malheureux qui mênent une vie ſi languiſſante.

Il eſt facile de faire l'établiſſement de ces beſtiaux par tout le Royaume, ſans qu'il en coûte rien au Roi, ni au peuple. Avant que de faire voir la vérité de cette propoſition, il eſt bon de répondre aux objections que l'on peut faire contre.

1. On peut dire que ces vaches & brebis ont perdu beaucoup de leur fecondité, en les tranſportant des Indes en Europe ; & d'un pâturage gras dans un maigre ; & qu'ainſi la race s'abâtardira.

2. Qu'il en coûtera beaucoup à les nourrir, & que cette dépenſe ſera égale, ou excedera le profit qu'on en tirera.

3. Que dans les pays maigres, où il y a peu de fourrage, le bétail perira pendant l'hiver, ou du moins languira, ſur-tout les agneaux primes, lorſque les meres pendant cette ſaiſon n'auront point de lait pour en nourrir deux.

4. Que cette race de vaches, brebis, chevres coûtera cher, & qu'on ne pourra en trouver une aſſez grande quantité, pour peupler toute la France.

Il eſt vrai, que la race de tous les animaux qu'on amene des Indes & des pays chauds en France, dégénérent beaucoup ; celle-ci a été prémierement amenée de Hollande en France, dans des marais où le pâturage eſt gras, & de ces marais dans des pays plus maigres ; & néanmoins ces bêtes ont réuſſi par-tout, plus ou moins, mais toûjours elles conſervent cette fecondité au double & au triple, au deſſus de celle du canton où elles ſont. J'ai été les voir exprès, & je me ſuis enquis de tout exactement.

Par exemple, dans la Hollande ces vaches & brebis, ſont plus belles, plus grandes, donnent plus de lait & de beurre qu'en France, celles des marais en France en donnent plus que celles qui ſoñt en pays maigres ; mais toûjours elles conſervent leur avantage au-deſſus des beſtiaux du pays où elles ſont, & rapportent au double : & c'eſt aſſez, pour dire que ſi l'établiſſement en étoit fait par toute la France, il y auroit au double de laine, & de lait, & de beurre & de fromage.

Nous voyons que tous les animaux qu'on nous a apportés des Indes, qui ont pû s'habituer parmi nous, ſont plus feconds que les nôtres. La race des

pigeons

pigeons patus eſt venue des Indes ; s'ils ſont bien nourris, ils font des petits tous les mois, mais quand ils ne ſeroient pas mieux que ceux de France, ils ſont toûjours plus fertiles qu'eux au double, on le voit par expérience ; cela vient donc de la race, & non pas de la nourriture.

De même pour les poules d'Inde, quelque maigre que ſoit le pays où elles ſont, & qu'elles ne ſoient pas mieux nourries que l'autre volaille, elles ſeront toûjours plus grandes que nos communes, quand elles ne ſeroient que pâturer, & que les nôtres ſeroient nourries de grain.

Pour faire voir encore que la race y fait plus que le pâturage, dans ces marais de Poitou, & autres marais voiſins, il y a des brebis communes qui pâturent avec celles dont la race eſt venue des Indes, & néanmoins ces communes ne donnent qu'un agneau par an, & de la laine une fois moins, que celle de la race des Indes, qu'on appelle Flandrines, & ſont en même pâturage & conduites de même façon, (c'eſt le ſieur Calloët qui parle, & qui parlera) en divers lieux, principalement en deux métairies, dont les terres ſe joignent, que dans l'une, il n'y avoit que des brebis communes, qui ne rapportoient qu'un agneau par an, & de la laine à proportion, & que dans l'autre qui n'en étoit pas éloignée, il y avoit de ces Flandrines, qui en rapportoient deux, & ſouvent quatre.

Un de ces métayers me dit l'an paſſé, qu'il avoit une brebis qui lui en rapportoit quatre régulément tous les ans, & que l'année dont il parloit, elle lui en avoit donné ſix en treize mois. Cela me fut atteſté par ſes voiſins, en preſence de ſept ou huit perſonnes de qualité de Marans ; ce métayer s'appelle Maixeaux Vergneau ; il demeure dans le marais ſauvage, & me dit que les brebis de cette mere lui en donnoient toûjours quatre.

Pour la quantité de la laine, le ſeul pâturage, ni la grandeur du corſage, n'y fait pas non plus ; la race y fait plus que cela. Il y a dans ces marais certaines brebis bâtardes, dont le pere eſt Flandrin, & la mere commune, ces bâtardes ne ſont gueres plus grandes que leur mere ; & néanmoins donnent deux fois plus de laine, & plus fine ; elles ſont en même pâturage, & en même étable, la race donc fait plus que le pâturage.

Nous en voyons l'expérience, dans la race des chiens, l'un a le poil ras, l'autre a le poil long : le levrier par exemple & le mâtin, ont le poil court, on ne peut les tondre ; les barbets au contraire, ont le poil long & épais, on les peut tondre deux ou trois fois l'an, & cependant ils ſont nourris de même nourriture & en même maiſon.

Il en eſt de même des vaches Flandrines, cette race venue des Indes, donne du lait toute l'année, ſans diſcontinuation, quoique pleines & prêtes à vêler, à la reſerve de trois ou quatre jours ; quant à celles de France au contraire, le lait les quitte, ou du moins elles en donnent fort peu, deux ou trois mois avant de vêler.

Les veaux de ces Flandrines ne tettent point, on les ſevre le jour qu'ils ſont nés, on les nourrit de lait ribotté ; au contraire ceux de France, on ne les peut ſevrer, ni accoutumer à boire ce lait ribotté ; ils meurent, on en a fait l'expérience, comme je le dirai ci-après : il faut donc, ſi on veut nourrir les veaux des vaches de France, qu'ils tettent un mois ou deux au moins ; voilà donc trois à quatre mois, que les vaches de France ne donnent preſque point de lait ; les Flandrines en donnent toute l'année, & au double plus que celles de France, & ainſi elles rapportent deux à trois fois plus de profit que les nôtres. Cela vient principalement de la nature de leur race, qui a auſſi cela qu'elles ne s'engraiſſent point tandis qu'elles donnent du lait ; tout ce qu'elles mangent, toute la ſubſtance va en lait & en beurre, & elles demeurent toûjours maigres, au lieu que celles de France, ſi le pâturage eſt trop gras, s'engraiſſent & ne donnent plus de lait.

On voit encore cela dans ces marais de Poitou ; il y a des vaches communes dans le même pâturage que les Flandrines, & néanmoins elles ne donnent pas à moitié près, autant de lait & de beurre, que les Flandrines ; les veaux des communes n'approchent pas de la grandeur des autres, quoiqu'ils tettent quatre ou cinq mois, & que les Flandrins ſoient ſevrés, dès le jour qu'ils naiſſent, & qu'ils ne boivent que du lait ribotté.

On ne ſauroit ſevrer ceux des vaches du pays, ils meurent ; un certain métayer d'un marais tout proche de Marans, dont la cabane eſt vitrée, qui eſt la ſeule qui ſoit vitrée dans le marais, m'a dit que pluſieurs l'avoit eſſayé, & lui-même en avoient fait l'eſſai trois fois, & qu'ils mouroient ; que le veau une fois deshabitué de tetter un jour ſeulement ne tette plus, ni ſa mere ni aucune autre, & ne ſe peut accoûtumer à boire du lait comme ceux des Flandrines.

De dire que ces brebis & ces vaches mangent beaucoup plus que celles de France, qu'il en coûtera chez à les nourrir ; principalement l'hyver, & que la dépenſe excedera le profit, cela n'eſt pas vrai.

Elles ne mangent gueres plus que celles de France ; un grand homme ne mange pas à proportion de ſa grandeur, plus qu'un petit, un grand cheval non plus, & rend bien plus de ſervice, dont eſt venu le vieux proverbe, *petits valets, petits chevaux gâtent victuailles.* Je le ſai par expérience ; j'ai trente à quarante vaches pendant l'eſté, il y en a de grandes & de petites, elles ne mangent gueres plus les unes que les autres. C'eſt le ſieur Calloët qui continue à parler.

Pour le fourrage, l'hyver, où il n'y en a pas en abondance, il y a trois moyens, dont je parlerai ci-après, ſuivant la nature du pays & du climat où l'on eſt, pour les nourrir à bon marché.

De dire qu'il ſera difficile d'établir cette race de Beſtiaux, par tout le Royaume, non, & voici comment :

Prémierement pour les brebis, rien de plus facile, il ne faut avoir qu'un mâle de cette race Flandrine, dans un troupeau de brebis communes, & tous ceux qui en viendront, tiendront de la race du pere, rapporteront deux agneaux par an, & deux à trois fois plus de laine & plus fine, que celles du pays. Cela eſt experimenté dans tous les marais du Poitou, & ailleurs où il y a de cette race ; un mâle peut ſervir à cinquante brebis.

Il y a plus, les mâles qui viennent de ce belier, qu'on appelle bâtards, ont encore la même vertu que le pere, & la communiquent à leurs enfans, mais la race de ces bâtards n'eſt pas ſi belle, & ainſi il vaut mieux avoir toujours un belier Flandrin, de la belle origine ; le profit eſt bien plus grand. C'eſt comme d'avoir un bel étalon.

2. Ces beliers ſe pourront prendre dans les marais du Poitou, tandis qu'il y en aura ; on en trouvera quantité, ils ſont bons à huit mois, & durent juſques à quatre ans. Il ſera bon de faire deffenſes dans ces marais, de ne tuer plus, ni châtrer ceux de cette race ; & ſi cela ne ſuffit pas, on pourra en faire venir de Hollande dans les Provinces maritimes, & de-là en fournir les Provinces voiſines. La multiplication ſe fera promptement ; en un an cent beliers produiront cinq mille de leur race, & ces cinq mille produiront tous au bout d'un an, & ainſi on trouvera

dans le Royaume, dequoi en établir par-tout.

3. Pour conſerver la grandeur de cette race, & avoir toûjours de beaux beliers, il ſera bon d'établir dans chaque Paroiſſe, quelque nombre de brebis, de cette race Flandrine, ou du moins des plus belles bâtardes; prémierement, pour perſuader au peuple, dès la prémiere année, qu'il eſt vrai ce qu'on leur dit, que ces brebis donnent deux agneaux par an, & deux fois plus de laine, que celles du pays. Secondement, pour conſerver la race des beaux beliers.

4. Comme le payſan eſt difficile à perſuader, même pour ſon bien, & avec raiſon, parce qu'il a été ſouvent trompé par le paſſé, ſous pretexte d'un bien apparent, il ſera bon de convier les Curés & la Nobleſſe de les perſuader, & leur en donner l'exemple. Il ſera bien doux, pour une piſtole ou deux de dépenſe, pour un homme qui a un troupeau de cent brebis, de gagner tous les ans, trois ou quatre cens livres plus qu'à l'ordinaire. Je dirai ci-après, comment il faut nourrir ces beliers, & les agneaux qui naiſſent l'hiver, cela ſe fera ſans dépenſe; ils ſeront plus grands & plus gras, & ſe vendront au double plus que les communs; je dirai auſſi de quelle maniere il faut les élever, les conduire, & guerir leurs maladies.

Pour ces vaches flandrines, le profit eſt extraordinairement grand comme nous avons dit, deux à trois fois plus que des communes; elles donnent du lait toute l'année, deux fois plus que celles de France, leurs veaux ne tettent pas; & quand elles ſont pleines, le lait ne les quitte, comme on l'a déja dit, que quatre ou cinq jours avant que de vêler, & nos communes ſont trois ou quatre mois ſans en donner, ou fort peu. Pour établir donc la race de ces Flandrines dans tout le Royaume, il ſera bon de commencer par les Provinces & les lieux, où les pâturages ſont meilleurs, comme certains cantons de Bretagne, Normandie, Auvergne, & autres lieux, & de là continuer dans les Provinces voiſines.

Pour cela il faudra prendre de ces vaches, dans les marais du Poitou, & marais voiſins, & comme on ne croira pas d'abord ce grand profit, qu'on ne les ait euës un an chez-ſoi, il ſera bon de les vendre à credit à perſonnes ſolvables, pour faire promptement l'établiſſement, autrement cela languiroit.

Il faudra auſſi avoir un taureau Flandrin de la belle race, dans chaque Paroiſſe où l'établiſſement ſe fera, & prier quelques Gentils-hommes, ou perſonnes de merite de le prendre pour donner par préférence, à ces vaches; s'il en peut ſervir plus grand nombre, qu'il y en aura dans la Paroiſſe, on pourra le donner aux vaches communes, les plus belles; leur race deviendra plus grande & plus abondante en lait, & preſque auſſi feconde que les vaches Flandrines à un tiers près, c'eſt-à-dire après la ſeconde & troiſiéme génération, leurs veaux ſe pourront auſſi ſevrer; il ſera bon de donner quelque privilege aux nourriſſiers de ces taureaux, comme on a fait à ceux des étalons en Poitou.

Un taureau Flandrin peut ſervir depuis deux ans, juſqu'à quatre; après ce tems, il devient trop furieux; ſi par néceſſité on en avoit beſoin, on pourroit le tenir attaché comme les ânes de Mirebeau; mais dans peu on aura de ces taureaux par-tout, comme des beliers Flandrins, en deffendant de les tuer ou châtrer.

Pour les chevres, on pourra les établir dans les pays maigres & ſtériles, où l'on ne peut avoir des vaches. Quelle gloire au Roy & à ſon Miniſtre, que tout le monde ſe ſente de leur bonté & liberalité? Dieu fait pleuvoir dans les deſerts & ſur les rochers, il a ſoin de tous également. Ces chevres, comme j'ai dit, donnent deux ou trois fois plus de lait que celles de France; il eſt meilleur, & le fromage fort bon, le poil eſt auſſi plus fin, & elles en donnent deux à trois fois plus que les nôtres, il eſt bon à faire des camelots, on peut en avoir de la race par la voye de la Mer, dans les Provinces maritimes, qui les communiqueront aux Provinces voiſines.

Il faudra auſſi établir des boucs de cette race, dans les Paroiſſes, & en uſer comme pour les taureaux; les chevres bâtardes deviendront de la race de leurs peres.

Pour revenir à la façon de les élever & conduire, & comment les nourrir l'hyver, & à bon marché:

I. Le principal ſecret pour avoir du bétail, grand, beau & de belle race, conſiſte à bien nourrir & élever les petits; la beauté de l'arbre dépend de la pepiniere, & du bien planter. A l'égard des agneaux qui naiſſent pendant l'hyver, les meres alors ont peu de lait, elles ne peuvent en nourrir deux, ils meurent ou languiſſent, voici quatre moyens pour y remedier, ſuivant la nature du pays où l'on ſera.

Je ne parle point du foin, c'eſt la nourriture ordinaire; mais s'il n'y en a pas abondance, voici qui vaut mieux que le foin, & qui leur fait avoir quantité de lait, preſque autant qu'en été; ce ſont certaines raves & navets, que l'on ſeme en Juillet, & que l'on tire de terre à l'approche des gélées, que l'on hache, comme je dirai ci-après. On en donne le ſoir à chaque mere, environ plein un chapeau, rien de meilleur pous avoir quantité de lait.

II. Les raves ſe ſement dans les terres legeres, les navets dans les peſantes & humides, & ainſi on peut en avoir par-tout de l'un ou de l'autre; ſi on en a quantité, des vingt & trente charretées ou plus, & ſi on a peu de logement pour les mettre à couvert des pluyes pendant l'hyver, qui les feroient pourrir, je dirai ci-après la façon de faire une loge ſans frais pour les conſerver durant tout ce tems.

III. Ces raves & navets ſe peuvent ſemer après les orges primes, & ainſi on peut faire porter à la terre deux recoltes en un an, on le ſçait par experience, je le fais chez-moi. Pour cela il faut bien labourer la terre, & la rendre bien legere & menue; après l'orge elle eſt fort dure; cela ſe fait facilement avec un râteau, que j'ai inventé, dont je parlerai ci-après.

Voici un autre moyen pour nourrir les brebis pendant l'hyver, & leur faire avoir abondance de lait, cette nourriture croît dans les terres les plus maigres. Dans les landes & terres ſteriles, il vient ſans ſemer un certain jonc marin qu'on appelle en certaines Provinces *de la lande*. Cette herbe porte une certaine fleur jaune & commence à fleurir dès l'entrée de l'hyver; on prend les pointes les plus tendres, on les pile & on en donne à chaque brebis mere, ou portiere une chapelée; cela eſt bon auſſi à toute ſorte d'autres animaux, chevaux, poulains, bœufs, vaches, &c. Je parlerai ci-après d'une petite machine pour en piler quantité, en peu de tems & ſans frais.

Ce jonc marin ſera bien meilleur, plus delicat & plus nourriſſant, & vaudra du ſain-foin; ſi on le ſeme en bonne terre labourée, il durera huit ou dix ans; un arpent de terre ſemée de cette graine, vaudra deux arpens de pré.

Pour avoir de la graine; il faut la faire ramaſſer par des enfans dans les landes quand elle eſt mûre, il n'en faut que trois pintes pour ſemer un arpent, elle eſt fort menue; pour la ſemer également, il faudra la ſemer comme les raves & navets, comme je dirai ci-après. Cette graine ſe ſeme au commencement du printems.

Mais pour avoir des agneaux beaux par excellence,

& à peu de frais, & par ce moyen avoir une belle race de brebis & de moutons, dont le profit ſera plus grand que celui des petits; voici ce qu'on a experimenté. Il n'y a rien de nouriſſant comme les pois, il faut en faire cuire, de ſorte qu'ils ne ſoient pas reduits en pâte, les mettre dans du lait de vache ou de chevre, donner à ces agneaux de ce lait & de ces pois, tant qu'ils en voudront boire & manger: ils profiteront, & ſe vendront au double. Une année on en fit l'experience, on en donna à une partie des agneaux, on ſupputa la dépenſe, cela ne revenoit qu'à environ cinq ſous par tête, & ils ſe vendoient quarante à cinquante de plus; ſi on n'a pas des pois, les feves ſeront bonnes.

Pour les accoûtumer à manger de ces pois & à boire de ce lait, on doit faire comme aux petits chiens, & leur en mettre dans la bouche & avec le doigt les accoûtumer à boire.

Si on eſt dans un pays où il y ait peu de paille, pour faire litiere aux brebis, il faut leur en faire de genêt, ou de bruiere s'il y en a; s'il n'y a rien de cela, il faut paver leurs étables, de ſorte qu'il y ait bien de la pente pour écouler les urines.

Pour guérir leurs maladies, comme il vaut mieux empêcher le mal, que de le guérir; commençons par là. Il n'y a rien de ſi bon, que de leur mettre du ſel dans un ſac pendu dans leurs étables, en entrant elles ne manqueront pas, toutes les unes après les autres d'aller lécher ce ſac, (marque que cela leur eſt bon) car les animaux ont un certain inſtinct, qui les porte à tout ce qui leur eſt bon, & les éloigne de ce qui leur eſt contraire, témoin le chien, qui prend certaines herbes qui le purgent, la cicogne & pluſieurs autres.

On ne doit pas dire que le ſel eſt cher: au pays où il l'eſt davantage, il n'en faudra pas ſept ou huit livres par an, c'eſt peu de choſe pour conſerver votre troupeau & empêcher la mortalité.

Quand les brebis ſont malades, il faut les ſéparer ſur l'heure, tout le monde le ſait: mais voici un remede qui eſt excellent, & qui n'eſt en pratique que depuis peu, il eſt bon pour les brebis, & pour toute ſorte d'autres animaux, chevres, chiens, vaches, chevaux, &c. On l'a expérimenté; c'eſt du vin émétique. Qu'on ne crie pas au larron, que cela tue bêtes & gens, l'experience eſt plus forte que toutes les raiſons. Que celui qui aura peur, faſſe l'experience ſur une ou deux pour commencer.

Voici comment cette médecine ſe compoſe à peu de frais; prenez une livre d'antimoine & une livre de ſalpêtre, faites pulveriſer le tout enſemble; mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiſſeau de métail; après qu'il aura achevé de bouillir, jettez-y de l'eau ou du vin, & lavez bien le tout; il reſtera une certaine matiere comme un verre épais & obſcur, qu'on appelle foye d'antimoine. Si on ne veut point ſe donner cette peine, on en trouve à acheter dans toutes les grandes Villes, chez les droguiſtes & Epiciers; prenez une once de ce foye d'antimoine, enveloppé dans un linge, mettez-le tremper dans une pinte de vin, & à proportion, le blanc eſt le meilleur; il faut y mettre huit dragmes de ſené, & à proportion; ſi vous voulez, vous y pouvez mettre du ſucre, noix de muſcade, & autres épiceries chaudes. Les maladies des animaux qui paiſſent, viennent du froid & d'humidité; quand vous n'y mettriez point d'épicerie, le remede ſera aſſez bon ſans cela, on l'a éprouvé en toute façon, vous laiſſerez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien la ferez bouillir pendant trois ou quatre *miſerere*.

Donnez une demi chopine de ce vin, qu'on appelle à Paris demi-ſetier, à chaque brebis, pareille doſe aux petits animaux; pour les grands, vaches, chevaux, &c. il faut une pinte.

Les bêtes qui auront pris cette drogue doivent reſter à l'étable, chaudement & couvertes, & ne doivent prendre de nourriture que le ſoir. Cette drogue preparée, donnée de la maniere que nous venons de marquer, eſt un remede univerſel pour toutes ſortes de beſtiaux.

Pour la nourriture & conduite du belier, donnez-lui ſouvent du pain, de l'avoine, ou de la graine de chanvre, qui eſt la meilleure, car elle eſt la plus chaude; les animaux qui en viendront, ſeront plus forts & plus vigoureux, plus grands & de plus belle race; outre que votre belier ſervira un plus grand nombre de brebis, & qu'elles retiendront toutes.

Venons à ces vaches, qui donnent deux ou trois fois plus de beurre & de lait que les nôtres, pour les raiſons ci-devant dites, & qui ſont confirmées par l'expérience; voici le moyen de les élever, & conduire & nourrir avec auſſi peu de frais que les communes, principalement pendant l'hyver, & de leur faire avoir abondance de lait.

On peut ſevrer leurs veaux dès le jour qu'ils ſont nés, & les nourrir de lait ribotté; on en uſe ainſi dans les marais, à cauſe du profit du lait & du beurre. Si l'on prend mon avis, je conſeille de faire cela quand on ſera proche d'une grande Ville, où les denrées ſont bien vendues; mais quand on en eſt éloigné, je conſeille de laiſſer teter les veaux pour les raiſons que je dirai ci-après; quoi qu'on les laiſſe teter, il reſtera beaucoup de lait à la mere, que l'on pourra tirer, plus qu'à la meilleure vache commune.

Il y a eu dans les marais de Marans, une vache bâtarde, d'un taureau Flandrin, & d'une vache commune, qui avoit eu deux veaux en une ventrée, qui tetoient il y avoit quatre mois, grands & gras extraordinairement, & néanmoins il reſtoit quantité de lait à la mere; je la fis tuer devant moi. Pour avoir donc, & maintenir la grandeur & la beauté de la race, il vaudroit mieux faire comme on fait en Poitou, laiſſer les veaux teter long-tems; par ce moyen on aura de grandes vaches & des bœufs extraordinairement grands, forts & vigoureux, deux trainent & labourent plus de terre que quatre.

Dans le Poitou, j'ai vû dans une même métairie, de grands bœufs & de petits, qui étoient de même pere & de même mere; les grands avoient tetté long-tems, & les petits n'avoient guere tetté. Dans les Chartreux d'Aurais en Bretagne, j'ai été voir exprès une race de vaches, fort grandes & fort belles, dont les meres étoient petites. Ces bons religieux me dirent que cela s'étoit fait pour les avoir laiſſé teter long-tems, tout dépend de là, & le profit eſt au double. Un Gentil-homme du Poitou laiſſe les ſiens teter un an. Quand on eſt éloigné des Villes, & que le lait ne ſe vend point; on le doit faire toûjours, ou du moins nourrir de la ſorte un petit nombre, pour avoir une belle race.

Si on eſt proche des Villes, & que le lait ſe vende cher, voici comment il faudroit faire: laiſſez le veau Flandrin teter ſa mere un mois ou deux, & tirez ce qui lui reſtera, elle en donnera encore plus que la meilleure vache du pays, ou bien faites à ſon veau teter une vache commune, & pour le faire encore avec plus de profit, mettez le veau à la nourrice, à la campagne éloignée des Villes où le lait ne ſe vend point.

Pour les conduire l'été avec auſſi peu de pâturage que les communes, il faut ſavoir que l'herbe quand elle eſt trop vieille, & trop mûre, eſt dure, que le bétail n'en mange pas volontiers, & qu'elle n'eſt

pas ſucculente comme la viande trop cuite n'a plus de ſuc ; d'un autre côté ſi l'herbe n'eſt pas aſſez mure & qu'elle ſoit trop tendre, elle n'a plus auſſi aſſez de corps & de ſue, elle ne fait que paſſer, & le bétail en mange deux ou trois fois plus que de celle qui eſt en maturité, & ne profite pas, je le ſay par expérience.

Outre cela, le bétail aime le changement de pâturage, comme l'homme le changement de viande ; dans ces grandes pâtures, la moitié de l'herbe ſe perd, il va à la plus tendre, & laiſſe la plus dure, qui ſeche & ſe perd en la foulant aux pieds ; dans les endroits délicats, il la pâture ſi près de terre, & la tient ſi ſujette, quelle profite peu, tendre comme elle eſt.

Un particulier done, pour bien ménager ſes pâturages, s'il le peut, & que le lieu le permette, qu'il les ſepare à proportion du nombre du bétail qu'il a, & qu'il n'y en ait que pour trois ou quatre jours. Je le ſai par expérience ; l'herbe repouſſe plus vîte, & plus forte, que lors qu'elle eſt toûjours pâturée & foulée aux pieds, & puis vous la laiſſerez mûrir, tant & ſi peu que vous voudrez. Tout ſe mange à la fois, à cauſe de la petite étendue du lieu, & le bétail la trouve meilleure à cauſe du changement ; deux arpens de terre ainſi ſéparés, en vaudront trois d'une terre commune.

Voici le moyen de faire les ſéparations à peu de frais : Si c'eſt dans une terre qui ſe puiſſe charruer, cela ſe fera preſque pour rien ; dans le lieu où vous aurez deſſein de faire votre levée, faites charruer la terre ; cette charrue en remuera plus en un jour, que ne feroient cinquante hommes ; pour relever cette terre, qu'il y ait des hommes après la charrue, le nombre qu'il faudra avec des pelles de bois, larges & ferrées par le bout, comme celles dont on meſure le ſel ; on en leve plus avec une de ces pelles, qu'avec trois ou quatre pelles de jardinier ; que l'on plante des levées ſuivant la nature du pays ; quand ce ne ſeroit que du bois à feu, cela produiroit trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté ; & vous doublerez preſque le revenu de vos pâturages.

Si vos pâturages ſont humides, & qu'on n'y puiſſe charruer, faites vos ſéparations de hayes de ſaules, ou d'autres bois blanc ; la prémiere année défendez-la du bétail ; la ſeconde, employez-la, & l'entrelaſſez dès le pié, pour empêcher que le bétail ne s'y aille frotter, & ne la faſſe mourir ; plantez des ſolives dans vos pâtures, cinq ou ſix, par exemple ; ils s'iront frotter contre, parce que c'eſt une eſpece d'étrille, qui les gratte plus fort, qu'un ſaule nouvellement planté, qui n'a point de reſiſtance.

Outre cela pendant les chaleurs de l'été, s'il eſt poſſible, mettez le bétail à l'ombre, les vaches auront du lait au double. Le bétail de lui-même quitte la pâture pour y aller, marque que cela vaut mieux que la nourriture. La nature eſt ſage, l'inſtinct ne manque pas ; par les hayes de ſaules & bois blancs, en les laiſſant monter, on fera de l'ombre. Si vous n'avez pas cette commodité, faites-leur des appentifs dans les pâturages, ou les amenez à l'étable.

Pour la nourriture d'hyver, qui eſt-ce qui fait peur ; en voici de trois ſortes, & à bon marché, choiſiſſez celle qui ſera la plus commode ſuivant votre climat. Nous avons déja parlé des raves, des navets & du jonc marin. Les raves ſont groſſes comme le bras, & viennent és terres legeres & chaudes ; les navets viennent mieux és terres peſantes & humides, comme en Bretagne & en Breſſe, où il y en a qui peſent quinze & vingt livres. Le jonc marin viendra par tout, vous en voyez dans les Landes & terres ſtériles, ils profitent mieux és terres un peu plus froides que chaudes.

Nous avons déja dit que ces raves, navets & jonc marin, valent mieux au bétail que le foin, que cela les engraiſſe davantage ; & que les vaches en ont beaucoup plus de lait, marque que cela a plus de ſue & de ſubſtance.

On ſeme ces raves & navets en Juillet, en pleine lune ou en décours ; elles en ſont plus groſſes ; prenez garde ſur-tout que le tems ſoit un peu humide, c'eſt-à-dire, ſi vous en avez la commodité ; deux livres & demi de graine ſuffiſent pour ſemer un arpent de terre, car elle eſt fort menue.

Pour la ſemer également, prenez autant de boiſſeaux de ſable, qu'il faudront de boiſſeaux de blé, pour ſemer vôtre terre, prenez une demi barrique ou muid, mettez-y une couche de ce ſable par deſſus une couche bien claire de vôtre graine, & ainſi de couche en couche, tant que toute vôtre graine en ſoit mêlée.

Pour la faire germer promptement, jettez un ſeau d'eau, ou deux, ſur votre ſable dans le cuvier ; tenez ainſi le tout prêt. Quand vous verrez le tems à la pluye, ou du moins au ſoir, ſemez ce ſable, comme vous feriez du blé ; après avoir ſemé, vous herſerez la terre avec une petite herſe à l'envers, & des épines à la queue, pour couvrir la graine, d'un peu de pouſſiere ſeulement.

Nota. Ces raves & navets demandent une terre legere & menue, Il y a une herſe, qui eſt propre à cela. Par ce même moyen, la terre rapportera deux recoltes en un an. On ſeme des orges primes avant l'hyver, on les coupe à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet, on met le feu dans la paille, ou glé qui reſte attaché à la terre, quand on a ramaſſé le blé. Si on peut, il faut charruer la terre de jour ; il fait chaud en ce tems-là, le ſoleil l'endurcit, ſi elle n'eſt promptement labourée, la charrue auroit peine à y entrer ; la terre étant ainſi charruée, on la herſe avec cette groſſe herſe & peſante qui rompt la terre & la rend menue, comme la terre à ſemer des laitues ; la terre étant ainſi préparée, vous pouvez attendre à ſemer, lorſqu'il y a eſperance de pluye. Le plûtôt eſt toûjours le mieux, les racines en ſont plus groſſes.

Pour faire groſſir ces raves & navets à l'entrée d'Octobre, roulez par deſſus une barrique pleine d'eau, cela abbat les feuilles, & fait groſſir la racine. Quand la feuille commence à jaunir, ils ſont en leur maturité & ne groſſiſſent plus, ce qui arrive en Novembre ; alors on les tire de terre avant les grandes gêlées, on coupe la feuille en les arrachant pour empêcher qu'elle ne les échauffe ; on les met à couvert de la pluye, qui les feroit pourrir ; étant bien conſervés, ils ſe gardent juſqu'en Avril.

Si vous en avez quantité, & que vous n'ayez pas aſſez de logement pour les mettre à couvert ; voici la façon d'une loge, qui ſe fait ſans frais. Vous en conſerverez ainſi des vingt & trente charretées, & cent ſi vous les avez.

On fait une loge en dehors, à l'air, proche de la maiſon, vous prenez quatre perches, & plus grand nombre à proportion que vous la voulez grande, & de la quantité de navets que vous avez. Vous plantez ces perches en terre ; aux perches vous attachez des clayes, pour ſervir d'une eſpece de muraille ; par deſſus, couvrez-la auſſi de perches, & jettez-y de la paille en piramide pour ſervir de toit, & garentir le dedans de la pluye.

Avec une échelle vous jetterez vos raves & navets dans cette loge ; vous avez arraché la feuille en les tirant, car cela les échaufferoit, & les feroit pourrir. Il eſt encore bon pour les empêcher de pourrir, que l'air & le vent entrent dans cette loge, & pour cela

par en haut qu'il y ait un peu de vuide, & que les bâtons de vos clayes qui ſervent de muraille, ne ſoient pas trop près, afin que le vent y paſſe.

Ces racines ſont ſujettes à s'échauffer dans les granges, où l'air & le vent ne donnent pas avec liberté, cela eſt arrivé; pour y remedier on a inventé ces loges, & on s'en trouve mieux, on fait de ces loges à y tenir vingt, cinquante & cent charretées.

Au bas de cette loge, on laiſſe une petite porte, par où vous tirerez vos raves & navets, vous n'aurez pas la peine de monter par une échelle, pour les aller prendre ſur le haut du meulon, ils tombent d'eux mêmes en bas, à meſure que vous le tirez.

On donne de ces Raves & navets dès qu'ils ſont bons aux beſtiaux que l'on veut engraiſſer, pourceaux, bœufs, vaches, chevaux; cela les rend mous & lâches, & les fait ſuer au travail.

On donne principalement de ces navets aux vaches à lait, aux brebis & aux chevres; on les lave auparavant, & on les coupe à morceaux, on les donne cruds, ou à demi cuits; les cuits valent mieux, ils engraiſſent bien plus, on les peut cuire à peu de frais, en la maniere qui ſuit:

Il faut avoir un grand baſſin, ou chauderon, maſſonné ſur un fourneau, peu de feu l'échauffera; toute ſorte de bois y eſt bon, juſques aux genêts; landes, bruieres, de la tourbe même ſi on eſt en pays de cela; ce chauderon ſervira encore à faire la ſoupe aux ouvriers & à faire leſſives & buées; vous ferez plus avec cinq ſous de bois, que vous ne feriez ſans fourneau avec quarante ſous. Ces raves & navets, cruds ou cuits, ſe donnent le ſoir au bétail pour avoir du lait, à cauſe que cela ſe digere mieux pendant la nuit; on en donne aux vaches environ deux chapelées, & aux brebis & chevres une chapelée, quand c'eſt pour engraiſſer; on les donne à telle heure que l'on veut, du ſoir, ou du matin, ou à midi, avec un peu de ſon ou de farine.

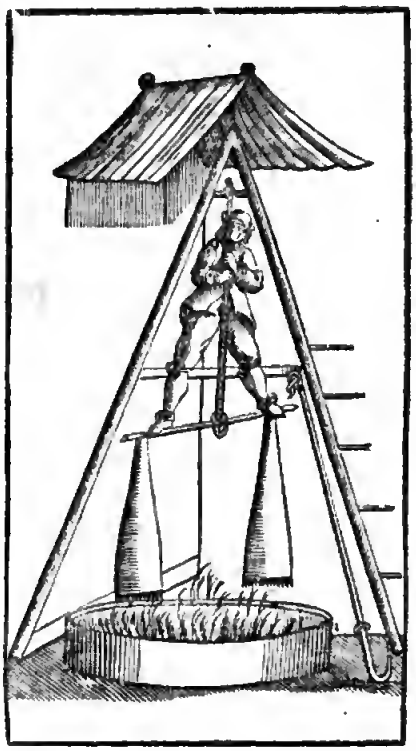
On les hache à morceaux tout entiers; autrement ils étrangleroient le bétail, cela ſe fait avec un grand coûteau arraché à une boucle par le bout, ſur un billot de bois, comme on en a dans les grands Convents, à couper les portions de pain aux Religieux.

Pour avoir encore plûtôt fait, & à moins de frais, il y a une petite machine, avec laquelle un homme en fera plus que dix avec le coûteau; il faut ſeulement que les pilons ſoient plats par le bout, & y attacher des plaques de fer tranchantes, en forme d'étrille, la figure de ladite machine eſt ci-deſſous, un homme par le moyen de cette machine, hâchera des raves & des navets, plus que dix hommes n'en pourroient faire avec des coûteaux.

Dans les pays où l'on ne peut avoir ni raves ni navets, on peut avoir de ce ſain-foin d'hyver dont il a été parlé ci-deſſus, (qu'on appelle jonc marin ou de la Lande,) il fait le même effet & encore mieux, il engraiſſe & fait avoir abondance de lait; on commence à le donner au bétail, à l'entrée de l'hyver, quand les herbages manquent, & on continue juſqu'au printems, lorſqu'elles ont repouſſé, on pile ce ſain-foin avec cette petite machine ci-après, ou bien avec des pilons dans une auge, comme les pommes.

En Bretagne on donne à force de ce ſain-foin d'hyver aux chevaux & à toutes ſortes de beſtiaux, cela tient les chevaux frais, & les empêche de devenir pouſſifs, on a dit ci-devant la façon de le ſemer, l'élever & le conduire.

Machine pour piler les raves & navets pour engraiſſer le bétail.



Pour bien engraiſſer le bétail, rien n'eſt plus propre que l'antimoine crud en poudre, mêlé dans leur mangeaille. Il ne les purge point du tout par haut, ni par bas, mais il les fait muer, en faiſant tranſpirer toutes leurs mauvaiſes humeurs; la doſe eſt d'une once, ou environ ſur une meſure de ſon, ou d'avoine.

Pour concluſion, tous les beſtiaux dont nous avons parlé, réuſſiſſent en France dans les pays gras, & dans les maigres, & on en tire deux fois plus de profit que des communs; les brebis Flandrines donnent deux agneaux par an, & ſouvent quatre, & deux à trois fois plus de laine, & plus fine que celle du peys.

Il ne faut qu'un belier, comme on a dit, dans un troupeau de brebis communes, & les deſcendans tiendront de lui.

Pour conſerver la race belle & grande, il faut bien nourrir les agneaux & leurs meres, les laiſſer tetter long-tems, donner aux meres des raves & navets, ou ſain-foin d'hyver; ſi on n'a rien de cela, il faut donner aux agneaux des pois avec du lait de vache ou de chevre.

Il faut pour ces vaches Flandrines, en établir un certain nombre dans les Parroiſſes où les pâturages ſont les plus gras, y avoir un taureau bannal, le bien nourrir, & ſur-tout, laiſſer les veaux tetter long-tems.

Pour ces chevres de Barbarie, il faut les établir dans les terres maigres, avoir un bouc bannal en chaque Parroiſſe, & le reſte comme pour les vaches Flandrines.

Qu'on ne diſe pas, que l'établiſſement eſt long & difficile. En France autrefois il n'y avoit point de

vin, en Bretagne point de toiles, en Languedoc & terres voiſines point de mûriers, & dans la Touraine point de manufactures de ſoye, & néanmoins combien de millions eſt-ce que ces établiſſemens rapportent aujourd'hui au Royaume ? Celui des beſtiaux ira vite ; du premier jour, on aura du profit du lait, du beurre, du fromage au double ; quelle ſatisfaction aura le Roi & ſon Miniſtre d'avoir multiplié cette manne ! tout le pauvre peuple les benira à jamais.

Il y a des particuliers qui en ont fait venir des endroits où il y en a, comme ſur les côtes de la Mer Mediterranée, & au mois de Janvier 1708. des Marchands de Bayonne m'ont dit, qu'il y a de tres brebis en leur pays ; un Chirurgien de Montpellier m'a dit auſſi qu'il avoit dans ſes granges de ces brebis qui portoient deux agneaux chaque année. On en peut avoir facilement de Toulon, la dépenſe ne ſeroit pas grande, ſi on ſe joint deux ou trois pour les faire conduire, après en avoir fait l'achat.

Des maladies qui ſurviennent aux beſtiaux, & des remedes propres pour les guerir.

Dans les différentes obſervations qu'on a faites en ouvrant les corps des animaux malades, ou morts, on a trouvé ſouvent une inflammation aux boyaux, avec diſpoſition à la gangrene ; le fondement ulceré, & parſemé de boutons, de couleur violette & livide ; le poumon affecté, & couvert de petites veſſies remplies d'une ſéroſité rouſsâtre ; le foye durci par des ſchirrhes, & la veſſicule du fiel remplie d'une bile brulée ſemblable à du marc de caffé ; le ſang mêlé d'une humeur laiteuſe, laquelle n'eſt autre choſe que le lait, qui étant ſupprimé & détourné de ſes voyes ordinaires, eſt obligé de refluer, & de ſe dégorger dans les conduits, & dans les réſervoirs du ſang. On a remarqué auſſi certaines puſtules, ou boutons entre cuir & chair, qu'on peut comparer à une petite verole avortée ; dans quelques-uns on a trouvé ſeulement un peu d'alteration dans la ſubſtance du cerveau ; & dans d'autres une gangrene repandue dans toute la maſſe du ſang.

On remarque auſſi ſur le corps des bêtes exterieurement, certaines tumeurs, ou boutons de farcin, de la groſſeur d'une noix. Souvent il n'en paroît qu'un qui prend au flanc, & s'augmente inſenſiblement, en ſe communiquant par des fuſées, juſqu'aux bourſes qui groſſiſſent prodigieuſement. Ce bouton eſt dur & noir ; mais il ne contient point de pus, il reſſemble aux antrax qui viennent aux hommes dans les maladies contagieuſes. Les vaiſſeaux voiſins de cette tumeur s'enflent, & s'engorgent à un point qu'ils deviennent durs & tendus comme des cordes. Les payſans appellent cette tumeur charbon. Quand elle paroît au poitrail, & aux lieux les plus voiſins de la tête, l'animal meurt ſi promptement, qu'on n'a pas le tems de le ſecourir, ou ſi on lui fait prendre quelques remedes, ils lui ſont ordinairement inutiles.

Il arrive aſſez ſouvent que les beſtiaux ſont attaqués d'une eſpece de petite verole fort maligne ; elle attaque particulierement les brebis. Cette maladie commence par une chaleur exceſſive, ſuivie d'alteration, de mouvemens violens, de battement de flanc, & enfin de l'enflure de toute la peau, qui devient noire, ou violette, & couverte de grains & de boutons.

Il y a une autre maladie très-dangereuſe à laquelle les bœufs & les vaches ſont plus ſujettes que les autres bêtes. Elle commence par une peſanteur de tête, un abbatement, & une foibleſſe à ne pouvoir ſe tenir ſur leurs pieds ; on remarque ſur leur corps un friſſon & tremblement univerſel, ſuivi preſque toûjours d'une chaleur exceſſive, alteration, battement de flanc, & autres ſymptômes peu differens de ceux qui ſe font remarquer dans la petite verole. Quelquefois le lait tarit aux vaches, il leur ſort des yeux & des nazaux une ſéroſité gluante, corroſive, & ſouvent mêlée de ſang ; elles paroiſſent avoir froid extérieurement ; & intérieurement, très-chaud : enfin, ſi cette humeur qui s'écoule, vient à être ſupprimée, elles meurent tout d'un coup, par la difficulté de reſpirer, le rallement, le ſiflement & la toux. Cette maladie s'appelle fonte, ou catharre.

Il y a une maladie contagieuſe qui fait mourir une grande quantité de beſtiaux, & qui ſe manifeſte par un bouton violet, ou livide, qui ſurvient à la langue. Enfin, ils ſont ſujets au flux de ſang, & le dianoſtic de cette maladie paroît quand ils ne peuvent fienter qu'avec peine ; enſorte qu'on eſt obligé de les faire feuiller, c'eſt-à-dire, de les purger avec une décoction de feuilles de mauves, & de guimauves. Les payſans nomment cette maladie *lentes*.

Remedes pour les differentes maladies des Beſtiaux.

Il y a des années ſi fatales aux beſtiaux, qu'ils ſont attaqués de maladies contagieuſes & mortelles, qui en font périr dans toutes ſortes d'endroits, un nombre extraordinaire. Ces ſortes de maladies affectent ordinairement la maſſe du ſang qu'elles gâtent & corrompent entierement, en portant, dans le ſuc nerveux, un levain de la nature d'un venin acide, qui empêche les liqueurs de couler à l'ordinaire, & les arrête dans les reſervoirs ; enſorte que les ſecretions ne ſe peuvent faire que très-difficilement. Ce levain acide a deux cauſes principales, la corruption de l'air, & la mauvaiſe qualité de la nourriture, contre leſquelles nous donnons au public deux ſortes de remedes ; les uns ſont préſervatifs, & les autres curatifs.

Remedes préſervatifs.

C'eſt une maxime générale, & approuvée de tout le monde, qu'il faut prévenir les maladies, & s'oppoſer autant qu'il eſt poſſible à leurs progrès : il eſt donc neceſſaire de propoſer ici d'abord des remedes qui peuvent préſerver les beſtiaux de celles dont ils ſont menacés. C'eſt ce que nous allons faire, en donnant des préſervatifs, qui ont été ſouvent employés avec ſuccès.

1°. Il faut viſiter les beſtiaux deux ou trois fois par jour, tenir leurs étables bien nettes, & les parfumer, quand ils ſont au pâturage, avec l'encens, la graine ou le bois de genièvre, la poudre à canon, le ſoufre, la poix, & autres drogues ſemblables, qu'on mettra ſur un rechaud rempli de feu, & qu'on paſſera pluſieurs fois le jour par tous les endroits des étables, ayant ſoin de tenir les portes & fenêtres bien fermées, & ne les ouvrant que quelque tems auparavant que les bêtes y entrent ; afin de laiſſer un peu diſſiper l'odeur, qui pourroit les entêter, ou les effaroucher. Il ſeroit bon auſſi d'allumer des feux autour des étables, pour purifier l'air extérieur. Si l'on n'avoit pas les drogues dont je viens de parler ; on peut à leur place faire des ſuffumigations avec de vieux ſouliers, ou de vieux linges, qu'on fera brûler en divers endroits de l'étable.

2°. Il faut bien nettoyer l'auge, & la laver avec du vinaigre, ou du vin, dans lequel on aura fait bouillir l'eſpace d'une heure, ou environ, du bois de genièvre, de la rhûe, de la menthe, du thim, & autres herbes aromatiques.

3°. Quand les beſtiaux ſeront revenus des champs,

il faut les laver, & les bien frotter avec une éponge, ou un gros linge qu'on trempera dans une leſſive de vin & de vinaigre, où l'on aura fait bouillir des herbes aromatiques. On pourra ſe ſervir auſſi d'un bouchon de paille trempé dans une leſſive de cendres de ſarment, dans laquelle on aura fait bouillir les herbes marquées ci deſſus, y ajoûtant encore la lavande & le romarin; laver & frotter bien les animaux, & ne les laiſſer ſortir que lorſqu'ils ſeront ſecs.

4o. Éviter de les envoyer paître avec les beſtiaux frappés de la contagion, & les éloigner toûjours des lieux où elle regne.

5o. Si quelque bête du même troupeau étoit morte de la contagion, il faudroit la retirer promptement de l'étable, ôter toute ſa litiere, ou plûtôt la faire brûler, pour empêcher que le venin ne ſe communique dans l'étable.

6o. Dans la ſechereſſe & dans les grandes chaleurs, il faut avoir ſoin d'abreuver ſouvent les beſtiaux, & d'éviter de les faire boire dans les eaux croupiſſantes, ni dans celles où l'on met rouir le chanvre. Il faut s'abſtenir auſſi de les envoyer paître pendant la nuit; prenant garde de ne les point faire ſortir trop matin de l'étable, mais après que le ſoleil eſt levé, & aura purifié l'air par la chaleur de ſes rayons.

7o. Comme preſque toutes les maladies des beſtiaux ſont cauſées par un ſang qui dans le commencement eſt coagulé par les acides; & faiſant enſuite effort par des fréquentes raréfactions, rompt la tiſſure de ſes fibres, & produit au dehors tous les accidens dont nous avons parlé; il eſt à propos de les ſaigner dès qu'on s'apperçoit de quelque danger. Il les faut ſaigner au cou, & tirer environ une pinte & demi de ſang aux bœufs, & une aux vaches. Pour ce qui eſt des taureaux, on ne doit leur en tirer que la moitié, & aux veaux à proportion. Le lendemain il les faut purger avec une once d'aſſa fœtida, autant de crocus metallorum, trois gros de ſalpêtre, & pareille quantité de fleur de ſoufre, dans l'avoine & le ſon, ou dans le vin avec la corne. On diminuera la doſe à proportion, ſelon les différentes eſpeces, l'âge & la force des animaux.

A la place de ces drogues, on peut ſubſtituer la poudre de coulevrée, nommée communément vigne blanche, ou courge ſauvage; la doſe eſt de deux onces, infuſées pendant douze heures dans une chopine de vin; on peut auſſi faire infuſer dans un demi ſetier de vin chaud, les feuilles & les tiges de la plante qu'on nomme en Medecine gratiola, & qui eſt connue ſous le nom de graee de Dieu, ou herbe à pauvre homme; la doſe eſt d'une once & demi. Il faut réiterer cette purgation deux fois, de trois jours l'un, & ne pas laiſſer ſortir les animaux le jour qu'on les aura purgés.

Autre préſervatif.

La thériaque & l'orvietan ſont auſſi d'excellens préſervatifs, on en delaye dans le vin une once & demi pour un cheval, ou pour un bœuf, une once pour une vache, & on en donne à proportion pour les autres animaux.

On prétend qu'un crapaud vivant, ou mort, enveloppé dans un linge avec du ſel & de l'ail à moitié écraſé, du vif argent, & de l'aſſa fœtida, & pendu au cou, eſt un excellent préſervatif. Quand on s'en eſt ſervi quelque tems, il faut jetter le tout dans le feu.

Autre préſervatif.

Il faut mêler dans la pâture, ou fourage qu'on donne aux beſtiaux, quelques feuilles de mercuriale, bugloſſe, bourache, chicorée ſauvage, creſſon, ſcordium, betle, &c. On mettra tremper une ou deux livres d'antimoine crud, dans leur boiſſon, que l'on fera bouillir environ un quart d'heure avant que de le leur donner. Le même antimoine peut ſervir pendant tout le tems de la contagion, on le faiſant bouillir avec de nouvelle eau. Les eaux minerales qui ſont chargées de fer, ou d'acier ſont très-bonnes pour préſerver les beſtiaux; il faut puiſer ſoi-même l'eau qu'on leur fait boire, & ne les laiſſer pas entrer dans la fontaine; on peut leur en faire prendre pendant dix, ou douze jours conſécutifs.

Remédes curatifs généraux.

Comme les maladies des bêtes commencent ordinairement par le dégout, il faut avoir un ſoin extrême de leur nettoyer, laver & gargariſer la bouche, ce qui ſe pratique de cette maniere: prenez deux bonnes pincées de poivre, avec demi poignée de ſel; mêlez-les avec quelques têtes d'ail mondées & pilées, jettez le tout dans une chopine de bon vinaigre. Ayez enſuite un bâton que vous entortillerez d'un linge, puis le trempant dans la liqueur, frottez-en bien la langue, le palais & toute la bouche de l'animal malade, faiſant enſorte de lui en faire avaler quelques goutes. Vous réitererez le remede juſqu'à ce que l'appetit lui ſoit revenu. Au lieu de poivre, vous pourrez vous ſervir de la roquette, du curage qui eſt une eſpece de perticaire, du jus d'oignon & de potreau.

Si le dégoût continue, il faudra ſaigner & purger l'animal de la maniere qui eſt preſcrite ci deſſus; ou lui faire prendre un verre de vin, où l'on aura fait infuſer l'antimoine. Il eſt à propos de lui faire prendre cette liqueur le matin; mais ſi le mal preſſoit, il peut la prendre à toute heure. Au reſte il faut obſerver de ne le laiſſer manger que trois ou quatre heures après, & le laiſſer repoſer pendant tout ce tems-là. On peut lui donner auſſi une once de ſoufre jaune & non verdâtre avec demi once de ſel, dans du ſon, ou dans du vin & continuer ce remede pendant cinq, ou ſix jours.

Si la maladie eſt contagieuſe, & entierement déclarée; prenez une poignée de graine de genievre, & autant de racine d'angelique; après les avoir fait ſécher, pulveriſez-les, joignez-y une poignée de feuilles de rhûe toute verte, & deux têtes d'ail; ajoutez-y une quantité ſuffiſante de bon miel; battez le tout enſemble & formez-en un antidote, dont vous donnerez gros comme une bonne noix à un bœuf, ou à un cheval, le tiers moins à une vache, & par proportion aux autres moindres animaux.

Remedes curatifs particuliers, contre les tumeurs.

S'il y a grande chaleur, avec un violent battement de flanc, il faut commencer par la ſaignée, ouvrir enſuite la tumeur en forme de croix, laver bien la playe avec l'eau de vie, ou l'eau commune dans laquelle on aura fait diſſoudre une quantité ſuffiſante de ſel, & la panſer deux fois le jour, avec de l'étoupe, ou de la corde éfilée. On peut appliquer auſſi ſur la playe le blanc de potreau pilé, ou l'eſpece de perticaire qu'on appelle curage, herbe à charbon, ou herbe à bon homme. On peut ſe ſervir encore d'un tuyau de plume de vif argent, & cacheté par les deux bouts, qu'on introduit par le moyen de la laucette dans le fanon, ou ſur le haut du cou du bœuf; à l'egard des chevaux, il faut le placer vers le cou. Il ſe fait par ce moyen, un écoulement d'une matiere purulente, qui procure ordinairement la guériſon. Il y en a qui font des ſetons aux bœufs, en leur perçant la criniere avec un fer rouge de la groſſeur d'un doigt, & paſſant dans le trou une corde qui y reſte, & qui occaſionne

l'évacuation d'un pus, en tenant toûjours l'ouverture en état. Quand l'évacuation commence à diminuer, il faut purger avec demi once d'aſſa fœtida, une once de crocus metallorum, trois gros de jalap, & autant d'aloës. On pulveriſe bien le tout, & on le fait bouillir dans une chopine de vin blanc. Cette médecine ſe réitere deux fois, de deux ou trois jours l'un.

Autre médecine.

Prenez une once & demi de poudre de feuilles & racine de cabaret, appellé aſarum, ou oreilles d'homme; faites bouillir dans une chopine de vin, & donnez cette infuſion à proportion de l'âge & des forces de l'animal. Après les purgations, vous lui ferez prendre une once de thériaque, ou une demi cuillerée de poudre à canon, & une demi once de cinabre, dans un demi ſetier de vin chaud; ou bien vous lui donnerez dans une chopine de vin, la poudre de racine d'aunée, & de celle d'ariſtoloche, de chacune demi once avec une once de criſtal de ſuye de cheminée. Vous lui donnerez deux fois par jour de l'avoine bouillie dans le vin, & un peu de foin nouveau, point d'herbes; vous ferez pour ſa boiſſon une décoction de ſcabieuſe, & de chardon benit, ou de ſcorſonnaire, & de la reine des prés.

Remede contre la petite verole.

Si l'on étoit ſûr que l'animal fût attaqué de cette maladie, il faudroit ſaigner, avant qu'elle eut paru au dehors; mais lorſqu'elle s'eſt déclarée par les boutons qui paroiſſent extérieurement ſur la peau, au lieu de ſaigner, il faut aider à cette éruption du venin, en faiſant prendre dans une chopine de vin, pendant deux ou trois jours de ſuite, le criſtal de ſuye de cheminée, lequel ſe trouve immédiatement ſous la ſuye; & bien couvrir l'animal, pour faciliter la tranſpiration. Il faut avoir ſoin de lui ratiſſer la langue, & lui laver toute la bouche avec une décoction d'aigremoine, d'orge, & de deux cuillerées de miel roſat; ou avec du vinaigre, dans lequel on aura fait infuſer demi poignée de ſauge, & autant de joubarbe, & de racine d'angelique, ou imperatoire, qu'on pilera avec quelques gouſſes d'ail. Il ſeroit à propos de commencer par le premier gargariſme, & enſuite par le ſecond. Quand les galles commenceront à ſe ſecher, il faudra purger l'animal avec une cuillerée de fleur de ſoufre, & autant de crocus metallorum, deux cuillerées de miel, demi once de canelle, & autant de cloux de géroſle; on fait bouillir le tout dans une chopine de vin, juſqu'à diminution du tiers, ou bien on leur donnera une once & demi de genriane en poudre, une cuillerée de criſtal de ſuye de cheminée, le tout infuſé dans un demi ſetier de vin. Il faudra leur donner de tems en tems quelques morceaux de pain trempés dans le vin, & les tenir à l'étable juſqu'à parfaite guériſon.

Remede pour la fonte, ou catharre.

Il eſt de la derniere conſéquence d'entretenir l'écoulement de l'humeur. Pour cela, vous ferez prendre à l'animal pluſieurs fois le jour un bouillon, que vous ferez avec le genêt & le coudrier. Quand il aura bavé pendant une heure, ou environ, vous lui laverez la bouche avec le gargariſme dont nous avons parlé ci-deſſus, afin d'exciter ſon appetit. S'il lui revient, vous lui ferez manger demi poignée de graine de genievre écraſé, & autant de grains de verjus, ou de raiſin, avec une once de crocus metallorum, le tout mêlé dans du ſon; s'il ne peut pas manger, on le lui fera avaler avec du vin: deux heures après on donnera du miel delayé dans une eau blanche, pour le déſalterer. Il faudra auſſi lui ſeringuer de tems à autre, du jus de porreau, avec une décoction de tabac, dans les nazeaux & dans les oreilles. On le fera éternuer en lui ſouflant dans les nazeaux avec une plume ou un chalumeau, du rabac en poudre, ou de la racine d'ellébore blanc pulveriſée, avec pareille quantité de betoine, ou de marron d'inde auſſi pulveriſés. Au reſte les ſternutatoires ſeroient plus efficaces, s'ils étoient précedés par les parfums comme l'encens, le ſoufre, le bois de geniévre, &c. on lui fait reſpirer la fumée par les nazeaux. S'il étoit extrémement foible & qu'il eut froid par tout le corps, & des mouvemens convulſifs, il faudroit préferer la purgation à la ſaignée. Prenez quinze grains de tartre émetique, demi once de thériaque, & autant de diaprun, mêlez le tout dans une chopine de vin chaud, & faites-le prendre, réitérant deux jours de ſuite. Ou bien donnez un demi ſetier de décoction d'iris commune, demi once de gentiane, & autant de grariola, ou grace de Dieu, avec une once de poudre d'aſarum; & ſouvenez-vous toûjours de proportionner la doſe de toutes vos médecines & autres remedes. L'animal ayant été purgé, on lui fera prendre trois jours de ſuite, une once de criſtal de ſuye de cheminée, demi once de cloportes, & pareille quantité de cinabre, au défaut duquel on peut ſe ſervir de la racine pulveriſée de l'aunée, autrement énula campana, avec pareille quantité d'ariſtoloche réduite en poudre. On délaye le tout dans un demi ſetier de vin, auquel on ajoute un verre d'eau de vie, & on le fait prendre chaud.

Remede pour le bouton qui vient ſous la langue.

Faites bouillir dans un pot de terre une poignée de rhüe, avec deux onces d'angelica la boëme, & autant d'imperatoire; la décoction étant diminuée à moitié, jettez-y demi livre de poudre cordiale, & faites prendre la liqueur quand elle ſera tiede. Il faut avoir ſoin auparavant de bien nettoyer la langue de l'animal, avec le gargariſme que nous avons preſcrit plus haut.

Remede pour le palonid.

Si l'animal ſe trouve attaqué intérieurement d'une certaine maladie, qu'on nomme vulgairement *palonid*, il faudra mêler dans du vin un quart d'once de ſoye d'antimoine concaſſé, avec une demi once d'aloës. La doſe eſt d'une once pour les bœufs & les vaches, ſept gros pour les veaux d'un an, & ſix gros à ceux qui ſont plus jeunes, quatre gros à un mouton, & deux ou trois gros aux agneaux à proportion de leur âge & de leur force.

Remede contre le flux de ſang.

Prenez une poignée de verrucine, faites-la bouillir dans un pot de terre juſqu'à diminution de moitié, & faites prendre la décoction le plus chaud qu'il ſera poſſible. Un moment après faites manger un picotin de ſeigle à l'animal, couvrez-le bien, & ne lui donnez à manger que deux ou trois heures après.

BÊTES. Maladies des Bêtes. *Voyez* BÉTAIL.

BÊTES venimeuſes. Pour les chaſſer d'une maiſon. *Voyez* VENIN.

BÊTES carnacieres. *Voyez* LOUP. Vous y trouverez la maniere de faire un foſſé pour prendre les Bêtes carnacieres. *Voyez* PIEGE.

BETE, ou poirée, en Latin *Beta*. On en diſtingue deux eſpeces: l'une blanche & l'autre rouge.

Deſcription de la Bete ou poirée blanche.

Il ſort de ſa racine des feuilles grandes, liſſes, vertes, blanchâtres, quelquefois d'un vert brun. Du milieu de ſes feuilles, il s'éleve une tige rameuſe, qui porte

porte à ſes ſommités de petites fleurs rougeâtres, auſquelles ſuccede un fruit preſque rond, qui contient deux ou trois ſemences oblongues & rougeâtres. Sa racine longue & ligneuſe, n'eſt pas plus groſſe que le petit doigt.

Culture de la Bete ou poirée blanche.

Cette plante vient de graine, & on la ſeme au mois de Mars. On la replante lorſque les plants ont ſix feuilles; on doit avoir bien labouré & amandé la terre où on les met. On ſeme de la graine de poirée pendant tout l'été; ce qui ſe fait, afin d'en avoir de tendre pour mettre dans le potage ou dans la farce. Quand on en a à la fin du mois d'Aout, on les laiſſe paſſer l'hyver, & au printems, on les replante, afin d'avoir des prémieres cardes. On a coûtume de mettre ſur planche, les Betes éloignées de deux pieds au moins l'une de l'autre; on obſerve une pareille diſtance à l'égard des rangées ſur leſquelles on les met.

Cardes de Betes blanches.

Si on veut que les Betes produiſent de belles cardes, il faut avoir un très-grand ſoin de les bien labourer avec la binette, de les ſarcler, de les arroſer beaucoup, ſur-tout pendant les chaleurs exceſſives. Lorſqu'on cueille les cardes, il faut tirer la feuille un peu de côté, afin de ne point offenſer la ſouche, qui doit ſervir à nourrir celles qui reſteront. Les meilleures cardes, ſont celles dont la feuille eſt blonde; on doit jetter les vertes.

Graine de Betes blanches.

Pour avoir de la graine de poirée, il faut laiſſer monter les plus blanches, ſans en arracher aucune feuille. Il faut arrêter les montans à des échalas, afin que le vent ne les abbatte point. Il n'en faut pas plus de deux pieds pour faire une bonne proviſion de graine, qu'on amaſſe quand elle eſt mûre & bien ſeche.

La ſeconde eſpece de Bete, eſt encore diviſée en deux eſpeces.

La prémiere ne differe de la Bete blanche, qu'en ce que ſa couleur eſt rougeâtre.

La ſeconde eſpece eſt appellée BETE-RAVE.

Deſcription de la Bete-rave.

Les feuilles de la Bete-rave ſont plus petites & plus rouges que celles dont on vient de parler. Sa racine qui eſt très-groſſe, a la figure d'une rave, & contient un ſuc auſſi rouge que le ſang.

Culture des Betes-raves.

Elles ne viennent que de graine; on en replante rarement; on les ſeme au mois de Mars, ſoit en plein champ, ſoit en bordures, & il les faut ſemer fort claires; ou au moins, ſi elles ont levé trop dru, il les faut éclaircir beaucoup; autrement elles ne deviennent pas belles. Elles demandent une terre fort bonne, & bien préparée; les meilleures ſont celles qui ont la chair la plus rouge; leur fane eſt pareillement fort rouge; elles ne ſont bonnes à prendre qu'à la fin de l'automne, & tout l'hyver.

Graine de Bete-rave.

Pour en avoir de la graine, on replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précedente, qu'on avoit préſervées de la gélée; la graine s'en recueille au mois d'Août & de Septembre.

Teinture de Bete-rave.

La teinture ſert beaucoup pour donner couleur au vin à la genevrete, & à diverſes autres liqueurs; pour cet effet, prenez un chaudron que vous aurez rempli d'eau & que vous ferez chauffer; cette eau étant prête à bouillir, mettez-y vos Betes-raves coupées, comme quand vous les mettez en ſalade; cette eau ayant bouilli un moment, mettez à bas ce chaudron, couvrez-le un jour & une nuit, retirez enſuite les Betes-raves, & portez-en l'eau dans le tonneau, cette eau teinte en rouge donnera couleur au reſte.

Maniere d'aprêter les Betes-raves.

Il faut d'abord les faire cuire, ou dans l'eau, ou dans le four, ou ſous la cendre; cela étant fait, on leur ote la peau; puis on les coupe en rouelles pour être mangées ou à l'huile d'olive, vinaigre & ſel, ou paſſées à la poële avec du beurre, & lorſqu'on les croit aſſez frites, on y met un oignon en rouelles, qu'on fait auſſi cuire pour être enſuite ſervies, après y avoir mis du poivre, du ſel & du vinaigre.

Proprietés des Betes.

Elles attenuent & amolliſſent, elles aident à la digeſtion, lâchent le ventre & purifient le ſang: ce ſont les effets qu'elles produiſent lorſqu'on les mange. Mais le ſuc de la Bete blanche aſpiré par les narines contribue à reſoudre la pituite du nés, à faire éternuer & à décharger le cerveau.

On fait un ſuppoſitoire de ſa racine qu'on dépouille de ſon écorce, & qu'on prépare pour le mettre dans le fondement des enfans, afin de leur lâcher le ventre. On applique ſes feuilles ſur la peau pour adoucir & amolir les parties changées de ſéroſités, ou corrodées par quelque remede cauſtique. Elles ſont bonnes auſſi ſur les petits ulceres de la galle.

BETEL. Sorte de plante qui s'attache & rampe ſur le trone des arbres, comme le lierre. Certains peuples font une boiſſon aſſés agréable avec ſes feuilles, qu'ils prennent auſſi en machicatoire.

BETOINE. En Latin *Betonica*.

Deſcription de la Betoine.

Elle produit une tige menue & quarrée, haute d'une coudée & quelquefois davantage. Ses feuilles reſſemblent à celles du chêne & ſont molles, odoriférantes & dentelées tout autour; les plus grandes ſont auprès de la racine; elle produit ſa racine en forme d'épi à la cime de la tige, comme la fariette. On cueille ſes feuilles que l'on fait ſecher pour s'en ſervir; ſes racines ſont comme celles d'ellebore.

Lieu. Elle naît dans les prés, collines & lieux humides, qui ſont à l'ombre; elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. Ses vertus ſont admirables pour preſque tous les maux intérieurs du corps; priſe en quelque maniere que ce ſoit, elle eſt bonne contre le venin, jaunifle, épilepſie, paralyſie & ſciatique. De la Betoine dans du vin blanc, appaiſe les douleurs des reins; ſes feuilles pilées & appliquées en forme de cataplâme agglutiſſent ſubitement les playes de la tête; un cataplâme de ſes feuilles avec graiſſe de porc, fait ſuppurer les furoncles & autres apoſtêmes; ſes feuilles pilées avec du ſel, guériſſent les ulceres cavés & chancres.

Elle eſt fort bonne dans les tiſannes apéritives; on peut l'y employer ſeule avec un peu de regliſſe. On la prend auſſi comme le thé; on en prend les fleurs comme les feuilles. On en fait un ſirop & une conſerve: la doſe eſt depuis demi once juſqu'à une once. Le ſuc ou l'extrait de Betoine ſe donne juſqu'à demi once. Cette plante eſt très-propre pour guérir la migraine, les engourdiſſemens & les étourdiſſemens qui menacent de paralyſie; contre la

goute & les rhumatiſmes. On prend parties égales de Betoine, de chamæpytis, & de la ſeconde écorce de ſcordium ſéchées, On les fait infuſer dans l'eau, comme le thé, & on en prend trois ou quatre priſes par jour, continuant pendant long-tems, le même remede qui eſt propre auſſi aux vapeurs & aux tremblemens des membres, auſſi-bien qu'aux ulceres internes. Il facilite l'expectoration, & la ſortie de toutes ſortes de matieres purulentes. La poudre de Bétoine priſe par le nés, fait éternuer, & ſoulage le cerveau : on la prend comme le tabac. La proprieté de la racine de Bétoine, eſt de purger par haut & par bas : on la fait bouillir dans demi ſetier d'eau, & on prend la décoction.

B E U

BEURRE. C'eſt une ſubſtance graſſe & onctueuſe, qui ſe fait du lait épaiſſi en le battant.

Maniere de faire le beurre.

On ne ſauroit trop ici recommander la propreté, dûſſent toutes les ſalopes s'élever contre moi ; on dira qu'elles ſont plus propres à nettoyer les étables, qu'à gouverner du lait. Ainſi que la mere de famille charge de ce ſoin les ſervantes qu'elle connoîtra avoir la propreté le plus en récommandation. Sitôt qu'on veut faire le beurre, on jette la crême dans une barate, qu'on a bien lavée avec de l'eau ; puis on la bat juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que le beurre s'épaiſſiſſe ; quelquefois auparavant d'en venir là, il donne occaſion de s'impatienter & de jurer contre lui, joint à cela qu'il ne faut gueres pour brouiller la tête d'une femme ; ainſi lorſque par ſon trop de lenteur à être fait, le Beurre oblige ce ſexe à murmurer trop fortement, on ſe ſervira des moyens que je marque ici pour l'avancer.

Moyens pour faire promptement le beurre.

Les trop grandes chaleurs empêchent quelquefois que le beurre ne ſe prenne promptement, c'eſt ce qui fait que pour l'obliger de ſe prendre plûtôt qu'il ne feroit, on ſe ſert de ceux-ci. Prenez du lait tout chaud tiré de la vache, avant qu'il ſoit refroidi, & mettez-en dans la barate une juſte quantité, & vôtre beurre ſe prendra bientôt ; ou bien ſi c'eſt en hiver, approchez la barate du feu, mais non pas ſi près que le lait ſe puiſſe cuire, cela l'échauffera & obligera le Beurre de ſe prendre dans peu de tems. D'autres jettent dans la barate une piece d'argent pour hâter le Beurre ; & d'autres marmottent des paroles, qu'ils croyent contribuer beaucoup à faire prendre le Beurre bientôt ; quand on ſauroit ce paroles, & que l'on croiroit avoir leur effet dans une pareille occaſion, on ne devroit point s'en ſervir, n'étant que pure ſuperſtition.

Le beurre étant fait, bien lavé & accommodé comme il faut, on le ſerrera dans un lieu fort propre, & hors des inſultes des chats & des autres animaux qui le peuvent gâter, juſqu'à ce qu'on le deſtine, ou pour la proviſion de la maiſon, ou pour l'envoyer marché.

Beurres différens.

Il y a des Beurres de pluſieurs couleurs, & de pluſieurs faiſons ; le jaune eſt le meilleur de tout ; on entend celui qui a naturellement cette couleur ; car pour celui qu'on a teint avec des harbotes, outre qu'il trompe la vûe, c'eſt que bien ſouvent, il n'eſt point agréable au goût ; ainſi on avertit ceux qui achettent du Beurre de ne s'en point rapporter tout-à-fait à la couleur, mais d'en gouter avant que d'en faire l'achat. Ce n'eſt pas qu'il ne ſoit aiſé aux gens verſés dans ce négoce, de diſtinguer la couleur naturelle du Beurre d'avec celle qu'on lui a donnée avec ces barbotes, celle-ci étant d'un jaune bien plus foncé que l'autre ; il en eſt encore d'un jaune pâle, celui-là n'eſt pas mauvais, mais, il ne vaut pas le prémier ; pour celui qui eſt de couleur blanche, il n'eſt ni ſi agréable au goût, ni ſi profitable que les précédens, provenant d'un lait qui n'a nulle graiſſe & qui n'eſt bon qu'à faire de la ſoupe aux domeſtiques.

Le Beurre du mois de Mai eſt toûjours celui qui a le plus de gout, & qu'on eſtime le plus ; celui d'été tient le ſecond rang, & les autres vont enſuite ; on ſe ſert de beurre qu'on appelle *battu* en bien des endroits ; on s'en ſert, dis-je, pour le commun.

Le petit lait qui ſe ſépare du Beurre, & qu'on appelle communément *Babeurre*, eſt une eſpece de *Serum* qui eſt fort rafraichiſſant & fort ſain. Quand on ſale le Beurre pour le garder, il faut préferer le ſel gris au ſel blanc, parceque celui-ci rend le Beurre trop âcre. Le beurre frais eſt nourriſſant, pectoral, lâche le ventre, & adoucit l'âcreté des poiſons corroſifs, ſur-tout ſi l'on y méle un peu de ſuere. On employe le Beurre frais dans les clyſteres pour le flux de ſang & la diſſenterie. Il eſt bon pour amollir & diſſoudre les tumeurs, ſur leſquelles on l'applique extérieurement, & pour calmer les inflammations. L'uſage trop fréquent du Beurre affoiblit l'eſtomac, & ne convient nullement aux perſonnes bilieuſes. Si l'on mêle dans le beurre qu'on mange du ſuc de fourci, ou de coqueret, il ſera apéritif & fort ſain. On dit qu'il préſerve de la pierre.

BEURRE D'AMANDES. Pilez une vingtaine d'amandes douces mondées ; mettez-y une demi livre de beurre frais, une grande aſſiete de ſucre en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange ; pilez le tout enſemble & le dreſſez ſur une aſſiete, ou le faites en telle forme que vous voudrez.

LE BEURRE DE PISTACHE & le Beurre de noiſette ſe font de même que celui d'amande ; on le peut verdir avec du jus de poirée.

BEURRE FILÉ & FRISÉ. Prenez une ſerviete pleine, attachez les deux bouts à quelque crampon de fer, nouez les deux autres enſemble, paſſez-y un bâton, & mettez une livre de Beurrre frais dans la ſerviete ; & après l'avoir bien manié, & tourné le bâton afin de preſſer le Beurre, & le faire ſortir par les trous de la ſerviete, mettez une terrine d'eau fraiche deſſous pour cueillir ce qui en tombera ; dreſſez le reſte avec un couteau ſur une aſſiete, & mettez ſur une autre aſſiete le beurre qui eſt dans une terrine.

BEURRE. C'eſt un terme qui eſt attribué à pluſieurs préparations qui ſe font en Chimie. On dit *Beurre* de cire, *Beurre* d'antimoine, *Beurre* d'arſenic, *Beurre* de Saturne, &c.

B E Z

BEZOARD. C'eſt la pierre qu'on tire du ventre de pluſieurs eſpeces d'animaux tant orientales, qu'occidentales, comme chevres, cochons, ſinges, &c. On la trouve auſſi dans la veſſicule du fiel. Cette pierre eſt formée par couches preſque concentriques, qui s'enveloppent les unes les autres, & ſont diſpoſées autour d'un noyau, qui en eſt comme le centre, quelquefois immobile, quelquefois libre, & qui fait ſonner le Bozoard. Ce noyau toûjours différent du reſte de la pierre, eſt le plus ſouvent quelque fruit ou quelque graine.

On la nomme *Bezoard*, ou des mots Hebreux *Bel*, qui ſignifie Maitre, & *Zaard*, qui veut dire venin, comme qui diroit maitre du venin, à cauſe des grandes vertus cardiaques dont le Bezoard eſt doüé ; ou

du mot Indien *Bezard*, qui eſt le nom de l'animal qui produit cette pierre.

On tient qu'il eſt ſemblable à un bouc, & pour l'ordinaire de couleur rouſſe. Il s'en rencontre beaucoup en Perſe, & dans les Indes, vers le Royaume de la Chine dans les montagnes. Cette pierre ſe trouve dans l'eſtomac, & autres cavités internes de cet animal. Elle eſt de différentes couleurs, tantôt plus obſcure & plus noirâtre, bien ſouvent tannée, & plus pâle; ce qui depend non ſeulement du temperament différent des animaux qui la produiſent; mais encore des diverſes qualités des alimens dont ils ſe nourriſſent.

Son odeur ſuave & aromatique, eſt un effet de la parfaite digeſtion de ſa matiere, ce qui lui donne ſa vertu cardiaque; & comme du propre temperament des animaux & alimens dont ils uſent, elle aquiert quelque chaleur ſubtile, de là provient cette vertu diaphoretique dont elle eſt douée.

On diſtingue deux ſortes de Bezoard par rapport au pays d'où il vient: ſavoir l'oriental & l'occidental. Le prémier vient des contrées qui ſont au Levant, & le dernier de l'Amérique & du Perou, lequel ſe trouve dans le ventre d'un animal fort ſemblable à celui, dont il eſt parlé ci-deſſus, excepté qu'il n'a point de cornes. D'ailleurs, ce Bezoard eſt beaucoup inférieur à l'oriental, d'autant que l'animal qui produit celui du Levant, ſe nourriſſant de diverſes herbes aromatiques, cette pierre en contracte des qualités plus excellentes.

Ainſi pour avoir des marques aſſurées, que le Bezoard oriental ſoit bon, il doit être de couleur noire, verdâtre, tout formé en écailles fort déliée & fort polies, que l'on enleve les unes après les autres en les rompant, leſquelles doivent être toutes ſemblables, ayant au dedans quelques pailles, ou quelque terre, ou autre corps étranger. Si neanmoins il ſe rencontre quelques grains ou ſemences ſur leſquels les Indiens forment bien ſouvent celui qu'ils font par artifice; celui-là eſt à rejetter.

Mais pour connoître ſa bonté, on ſe ſert de trois épreuves; La premiere eſt, que ſi ayant de la chaux vive dans l'eau, on en frotte la pierre de Bezoard, & que par ce moyen elle devienne jaunâtre, on la doit eſtimer bonne. La ſeconde eſt, que ſi ayant frotté du papier avec de la craie blanche, ou de la ceruſe, & qu'en la paſſant ſur ce papier, elle y marque des lignes vertes. Et la troiſiéme eſt, lors qu'elle garantit de la mort ceux qui ont été empoiſonnés, leur en faiſant prendre par la bouche, ce qui eſt le ſigne le plus aſſuré.

Quant au bezoard occidental, il doit être fort peu odorant, de couleur comme cendrée, moins luiſant que l'autre, & avoir des croutes ou écailles plus épaiſſes & plus plâtreuſes. On le falſifie à raiſon de ſa clerté; les uns avec de la craie, des cendres, des coquilles, du ſang deſſeché, & des petites pierres de Bezoard pulveriſées, incorporant le tout enſemble pour cet effet. D'autres ſe ſervent de cinabre, d'antimoine, & de vif argent accommodé & mêlé enſemble à l'aide du feu; mais cette ſorte de Bezoard ne ſe peut employer pour l'uſage de la Medecine qu'avec un notable préjudice, bien loin d'apporter de l'utilité, & du ſoulagement à ceux qui en uſent; c'eſt pourquoi, il faut bien prendre garde, ſi celui qu'on employe eſt legitime ou non.

Pour ce qui regarde les proprietés du Bezoard; il eſt dit ci-deſſus, que le vrai Bezoard a quelque chaleur ſubtile, & que c'eſt de là qu'il tire ſa vertu diaphoretique. Sa vertu conſiſte dans les ſels volatils alcalis dont il eſt formé. C'eſt par la qu'il détruit les acides & excite la ſueur. Il reſiſte aux venins, il eſt ſudorifique & cardiaque, il fait mourir les vers, il eſt lithontriptique & hiſtérique, provoquant les mois. Enfin, il eſt tellement cardiaque, que tous les médicamens qui ſont contraires aux venins, ſont nommés bezoardiques.

Son uſage eſt interne & externe. On peut s'en ſervir intérieurement dans le vertige, dans l'épileſie, dans la lypotimie, dans la palpitation de cœur, dans la jauniſſe, dans la colique, dans les diſſenteries, dans la maladie des vers, & dans celle de la pierre. On en peut uſer pour faciliter l'accouchement, dans la ſuppreſſion des mois; mais particulierement dans les fiévres malignes, & dans le poiſon. On s'en peut encore ſervir extérieurement dans les écrouelles ouvertes, dans le cancer ulceré, & autres maux ſemblables.

Sa doſe doit être depuis quatre grains juſqu'à ſeize, & parce que d'ordinaire, on n'en donne pas aſſez dans les maladies peſtilentielles, il arrive qu'on le rend improportionné au venin qu'on veut combattre; car il y a des Médecins fort celebres, (entr'autres Marcellin Bompart dans ſon traité de la peſte) qui veulent que la moindre priſe ſoit de douze grains. Pour le donner on le met en poudre très-fine, & on le mêle dans une liqueur appropriée.

On peut dire que toute pierre ou fiel de quelque animal que ce ſoit, eſt un Bezoard, quoique plus ou moins actif, ſelon les différens climats ou ils auront vécu. Celui qui nous eſt apporté du Perou & des Indes occidentales agit plus foiblement. Sa doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à deux dragmes.

Il y a encore deux autres ſortes de Bezoard fort eſtimé dans la Medecine, le *Bezoard de porc* & le *Bezoard de ſinge*.

Le Bezoard de porc eſt gros comme une aveline, de couleur blanche, tirant un peu ſur le verdâtre; On le trouve dans le fiel de quelques ſangliers des Indes en Malaga. il eſt fort rare & ſi eſtimé qu'on prétend qu'il ſurpaſſe le Bezoard oriental.

Vertu du Bezoard de porc.

On l'employe contre les venins, dans la petite verole, dans les maladies hyſteriques, dans les fiévre malignes, & dans les retentions des mois. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on le met un peu de tems infuſer dans de l'eau & du vin. On fait boire cette infuſion quelque-tems après qu'on a pris des alimens.

Le Bezoard de ſinge eſt gros comme une noiſette, noirâtre & de figure ovale. On le trouve dans une eſpece de ſinge de l'iſle de Macaſſar en Amerique.

Vertu du Bezoard de ſinge.

On le croit plus ſudorifique, & plus efficace que tous les autres Bezoards pour reſiſter à la malignité des humeurs. On l'employe dans la peſte, & dans les autres maladies contagieuſes. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à ſix.

Ce n'eſt pas ſeulement les pays éloignés qui nous fourniſſent des Bezoards, on en trouve en Europe dans différens animaux, tels ſont les Bezoards de chamois ou d'Allemagne, de ſanglier, de bœuf, de cheval, enfin celui qu'on appelle humain. Ces Bezoards ne ſont autre choſe que les pierres qui ſe forment dans pluſieurs parties du corps de l'animal, comme dans les reins, dans la veſſie & dans le fiel. C'eſt celui qu'on trouve dans le fiel qui doit être mis plus en uſage.

Le Bezoard du chamois ou d'Allemagne excite la ſueur; on l'employe dans la peſte, dans la petite verole, & dans les fiévres malignes. Sa doſe eſt depuis dix grains juſqu'à un ſcrupule.

Celui du bœuf eſt ſudorifique & apéritif, il reſiſte au venin & arrête le cours de ventre, on l'employe dans l'épileſie. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Celui de cheval qui eſt nommé *hypolite*, a les mêmes vertus que le Bezoard de bœuf. Il excite la ſueur, il reſiſte ao venin, il tue les vers, & arrête le cours de ventre. La doze eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules. Le Bezoard humain eſt ſudorifique.

On donne le nom de Bezoard animal au foye & au cœur du vipere qu'on a fait ſécher & qu'on a pulverisés. On s'en ſert pour purifier le ſang, pour reſiſter au venin, dans la petite verole, dans les fiévres malignes & intermittentes. La doze eſt depuis ſix grains juſqu'à demi dragme.

BEZOARD mineral, en latin *Ammites*. C'eſt une pierre ſabloneuſe, qui ſe trouve ſur les montagnes proche de Berne en Suiſſe. Elle eſt formée par écailles, comme le Bezoard, & a la même couleur.

Bezoard mineral. C'eſt auſſi un antimoine diaphoretique.

Methode pour faire le Bezoard mineral.

On mêle le beurre d'antimoine avec partie égale d'eſprit de nitre; il ſe précipite une poudre jaunâtre, on fait abſtraction de toute la liqueur; puis on fait une ſeconde & une troiſiéme infuſion toûjours avec de nouvel eſprit de vitriol, dont on fait l'abſtraction à chaque fois. Après la troiſiéme fois, on édulcore la poudre avec de l'eau chaude, & on la met ſur les charbons dans on creuſet plat que l'on fait rougir au feu pour faire évaporer l'eſprit de nitre.

Autre Bezoard mineral.

Prenez de la limaille d'acier à diſcretion, faites-la rougir dans un creuſet, ajoûtez-y de l'antimoine en poudre autant de l'un que de l'autre; pendant que le tout ſe fond, remuez ſans ceſſe avec une verge, pour empêcher qu'il ne ſe faſſe du regule.

Prenez ces ſcories & les detonnez avec le triple de nitre; ſéparez ce qui ſe trouvera aux parois du creuſet, puis édulcorez pluſieurs fois. La doſe eſt de quinze grains dans les cachexies, diſſenterie maligne, &c. c'eſt un remede admirable pour la jauniſſe, éreſipele, &c.

Nota. Le diaphoretique ſans être ſeparé du nitre eſt admirable pour éteindre la ſoif, même des fébricitans, en en mettant deux gros dans un pot d'eau.

B I C

BICHE. C'eſt la femelle du cerf. Elle fait ſes fans en Avril & May. Sa chair eſt plus molle & plus fade que celle du cerf. On l'accommode de la même façon. Quand on la veut manger rôtie, on la pique de menu lard, on la fait tremper dans une marinade, & quand elle rôtit on l'arroſe. Enſuite on met des capres & de la farine frite dans ſon dégoût avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la ſauce.

BICHET. Meſure de blé, qui eſt en uſage dans quelques provinces, & laquelle contient le minot de Paris.

BICHON. Eſpece de petit chien de manchon, ayant le poil & les oreilles aſſés longues.

BICQUETER. Ce mot ſe dit des chévres qui font leurs petits.

B I D

BIDET. C'eſt un cheval de petite taille. On appelle *double Bidet*, celui qui eſt de taille médiocre, & au deſſus de celle du Bidet.

B I E

BIEN *juger des alleures*. Terme de Chaſſe. C'eſt voir quand la bête met ſes pieds dans une même diſtance. On dit; *il eſt aiſé à un bon chaſſeur de bien juger des alleures de la bête qu'il chaſſe.*

BIEN *chevillé*. Autre terme de chaſſe. C'eſt quand il y a beaucoup d'andouillers à la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil. On dit; *ce daim eſt bien chevillé; le chevreuil qu'on prit hier étoit mal chevillé.*

BIERRE. C'eſt une boiſſon faite avec de l'orge, ou du froment, ou de l'avoine. On y ajoûte de la fleur de houblon pour lui donner un goût fort comme celui du vin. On s'en ſert communément en Flandres, en Hollande, en Angleterre, & dans les pays du Nord où l'on ne cultive point la vigne.

Il y a deux ſortes de Bierre en genéral, la blanche & la rouge. La Bierre rouge eſt plus chargée de houblon que la blanche, ce n'eſt qu'en cela qu'elles ſont differentes. On fait les Bierres plus ou moins fortes ſuivant qu'on y fait entrer plus ou moins d'ingrediens. La forte eſt appellée Bierre double; & la moins forte Bierre ſimple.

Maniere de faire la Bierre.

Les Braſſeurs ont coûtume de donner un commencement de germination au grain qu'ils deſtinent à la compoſition de la Bierre; enſuite ils le font ſecher & le moulent groſſierement, pour le rendre propre à communiquer plus aiſément ſa ſubſtance à l'eau; alors ils y mêlent la fleur du houblon pour donner de la force & du goût à la Bierre. Après cette préparation, ils ajoûtent trois fois autant de grain non germé & moulu auſſi groſſierement; ils verſent ſur le tout de l'eau à demi bouillante & enſuite de la froide, ou bien ils font bouillir tous ces ingrédiens dans l'eau, ils y ajoûtent autant de levûre qu'il eſt neceſſaire & agitent le tout long-tems à force de bras avec des inſtrumens propres, le verſant & reverſant dans differens vaiſſeaux pendant qu'il eſt chaud. Enfin ils couvrent avec grand ſoin les vaiſſeaux qui contiennent ces matieres pendant quatre ou cinq jours, ou plûtôt juſqu'à ce que les vapeurs qui s'élevent, frappent le nés, & faſſent ſentir une odeur vineuſe, ſubtile, & penétrante. Alors la Bierre eſt faite, & on la garde dans des tonneaux qu'on met à la cave.

Si on veut donner un goût amer & aromatique à la Bierre, il faut y jetter, quand elle eſt dans les tonneaux, de la canelle, des elous de gérofle, de l'abſinte, de la coriandre, du ſaſſafras. C'eſt ce que pratiquent les Anglois; les Flamands y mêlent du miel, du ſucre & des épices. En un mot on donne tel goût à la Bierre que l'on veut. L'yvraye la rend trop enivrante. Toutes ſortes d'eaux ne ſont pas bonnes pour faire de la Bierre. On préfere celles des puits & des fontaines qui ſont bien claires, bien froides & bien vives. Toutes ſortes de tems ne ſont pas non plus également propres pour braſſer. On braſſe ordinairement au commencement ou à la fin de l'hyver. La Bierre du mois de Mars eſt la plus eſtimée, elle ſe conſerve pendant toute l'année. Celle qu'on feroit dans les pays chauds, ſe gâteroit bien-tôt, parce qu'elle fermenteroit trop promptement.

La Bierre blanche eſt la plus ſaine, il ne faut la boire ni trop vieille, ni trop nouvelle; elle doit être mouſſante, claire, d'une belle couleur d'ambre jaune, d'un goût piquant & agréable. Pour ce qui eſt de la rouge, il faut la choiſir d'un goût fort & piquant, & d'un rouge clair & brillant.

La Bierre en genéral, eſt nourriſſante & rafraichiſſante. Il ne faut pas la boire trop nouvelle, de peur qu'elle ne cauſe une rétention d'urine, qu'on pourroit prendre pour une chaudepiſſe, mais dont il eſt aiſé de ſe ſoulager, en bûvant un peu d'eau de vie.

La Bierre enivre, & l'yvreſſe qu'elle cauſe eſt plus accablante, & dure plus long-tems que celle du vin, parce qu'elle contient beaucoup de parties groſſieres & viſqueuſes qu'on ne digere que fort difficilement.

La Bierre qui ſe braſſe à preſent à Paris, eſt paſſablement bonne, ſoit pour le goût, ſoit pour les qualités; mais elle ne peut être comparée aux Bierres étrangeres, ni pour l'un, ni pour l'autre. On braſſe en Angleterre & en Allemagne, ſur-tout en Saxe, des Bierres de liqueur excellentes. *L'aile* des Anglois, qui eſt leur Bierre Blanche, quand elle eſt bien faite, eſt auſſi forte que la plûpart des vins de France. On en braſſe dans le Comté de Notthingham, qu'on garde par curioſité pendant trente, quarante & juſqu'à ſoixante années. Elle eſt alors ſi forte, qu'on peut s'enivrer en n'en bûvant qu'un gobelet.

B I G

BIGARADE. Sorte d'orange fort aigre, & d'une odeur très-agréable. *Voyez* ORANGE.

BIGNET. C'eſt une ſorte de patiſſerie, dont il y a de pluſieurs façons. On en fait avec des pommes, avec du lait, avec du blanc manger, &c. le tout cuit avec du ſain-doux ou du beurre, & en pluſieurs endroits avec de l'huile.

Maniere de faire des Bignets.

Prenez un litron de fleur de farine, ajoûtez-y trois petits fromages à la crême, c'eſt-à-dire, environ une livre de fromage non écremé, qui ſoit fait du jour même; caſſez-y environ trois œufs, ou environ la groſſeur d'un œuf de moële de bœuf, rapée & hachée bien menu; détrempez tout cet appareil, & le mêlez bien, en y ajoûtant environ un demi ſetier, ou tout autant de vin blanc qu'il en ſera beſoin; aſſaiſonnez cet appareil d'une pincée de ſel menu, & d'une once de ſucre en poudre; il faut que cet appareil ou pâte ſoit épaiſſe environ comme de la bouillie qui eſt cuite; vous pouvez alors y ajoûter de la pomme coupée par tranches, ou de l'écorce de citron qui ſoit rapée, ou coupée par petits morceaux.

Lorſque cet appareil ſera prêt, il faudra faire chauffer du ſain-doux, ou du beurre, ou de l'huile, & quand il ſera chaud ſuffiſamment, vous brouillerez vôtre appareil avec une cuiller, prenez-en ſuffiſamment dans la cuiller, & le verſez dans le ſain-doux.

Auſſi-tôt que les Bignets ſeront cuits, il faudra les tirer hors de la poële, & les faire égouter, puis les mettre dans une écuelle, les poudrer de ſucre, ſi bon vous ſemble, & les arroſer de quelques goutes d'eau roſe, ou d'eau de fleur d'orange.

Remarquez que vous pouvez faire plus ferme l'appareil ou farce de vos Bignets, & la réduire en forme de pâte molle, en y mettant moins de vin, & cette pâte ſervira à faire des pets d'âne, c'eſt-à-dire, qu'au lieu de faire des bignets communs, vous diviſerez vôtre pâte en petits morceaux ronds, qui ſoient gros comme de petites noiſettes, & vous les mettrez cuire dans le ſain-doux, ou beurre, ou huile, juſqu'à ce qu'ils ſoient riſſolés.

Bignets nommés tourons.

Faites cuire du ris avec du lait, ou avec de l'eau, il faut qu'il ſoit aſſez épais, & lorſqu'il ſera refroidi, vous le pilerez, en y ajoûtant, ſi bon vous ſemble, des amandes douces pelées, qu'il faut auſſi piler.

Mettez cet appareil dans une écuelle, ajoûtez-y la moitié autant ou environ de fleur de farine, quelques œufs crûds, un peu de ſel menu, & du vin blanc ou du lait à diſcretion; mêlez bien enſemble toutes ces choſes, & les réduiſez en façon d'une farce, ou bouillie, ou pâte, qui ne ſoit, ni trop ferme, ni trop molle; vous pouvez y mêler du raiſin de corinthe, & de l'écorce de citron rapée.

Vous ferez chauffer du ſain-doux ou du beurre, & lorſqu'il ſera chaud ſuffiſamment, vous prendrez de cet appareil dans une cuillet médiocre, & vous le verſerez dans la poële.

Faites cuire ces Bignets des deux côtés, & pour cet effet, vous les retournerez dans la poële l'un après l'autre, & lorſqu'ils ſeront cuits, il faudra les tirer à ſec & les faire égouter, puis les mettre dans un plat, & les poudrer de ſucre avant que de les manger.

Bignets d'une autre façon.

Paitriſſez de la farine avec de l'eau & du ſel, faites vôtre pâte ferme moderément; étendez-la avec un rouleau; coupez-la par petits morceaux quarrés, ou de telle autre figure qu'il vous plaira; puis vous les frirez dans du beurre ou dans du ſain-doux, ou dans l'huile. Et lorſque vous les aurez tirés à ſec, vous pourrez les poudrer de ſucre, ou bien vous les employerez à garnir un plat d'épinards, ou de pois, ou un côté découvert de poiſſon, ou ſur quelques autres mets.

B I J

BIJON. *Voyez* TÉRÉBENTINE.

B I L

BIL. Eſpece de mémoire, contenant les propoſitions qu'on veut faire paſſer par les Chambres du Parlement d'Angleterre, pour les preſenter au Roi, & en faire un acte, c'eſt-à-dire, un réglement, ou une Loi.

BILAN. C'eſt un état de ce qu'on doit, & de ce qu'on a reçû.

L'on donne la loi pour le prix du change à toutes les places des principales Villes de l'Europe, excepté à Plaiſance, & il y a en ladite Ville, quatre Foires l'année, que l'on appelle *Payemens*, ſçavoir:

Le payement des Rois, qui commence le premier Mars, & dure tout le mois.

Le payement de Pâques, qui commence le premier Juin, & dure tout le mois.

Le payement d'Août, qui commence le premier Septembre, & dure tout le mois.

Et le payement de la Touſſaints, qui commence le premier Decembre, & dure auſſi tout le mois.

C'eſt une choſe admirable que de voir la maniere avec laquelle les Banquiers & les Négocians de Lyon font des acceptations, & les payemens les uns aux autres des lettres de change, qu'ils retirent, & remettent de toutes les places de l'Europe, payables dans les payemens. Car il ſe payera quelquefois en deux ou trois heures de tems un million de livres, ſans débourſer un ſou. Cela eſt aſſez ſurprenant à ceux qui ne ſavent pas comment ſe font ces payemens, il ne ſera pas hors de propos de le dire en ce lieu.

L'ouverture de chaque payement ſe fait le premier jour du mois non ferié, de chacun des quatre payemens ſur les deux heures de relevée, par une aſſemblée des principaux Négocians de la place, tant François qu'étrangers, en preſence de Monſieur le Prevôt des Marchands, ou en ſon abſence, du plus ancien Echevin, en laquelle aſſemblée commencent les acceptations des lettres de change, payables dans le payement, & continuent juſqu'au ſixiéme dudit mois incluſivement; après quoi les porteurs de lettres peuvent les faire proteſter, faute d'acceptation pendant le reſte du courant du mois.

Autrefois les acceptations n'étoient que verbales, & ne ſe faiſoient point par écrit; mais les Banquiers & Négocians portoient ſur la place un petit livre, qu'ils appellent *Bilan des acceptations*; ils y écrivoient

toutes les lettres de change qui étoient tirées ſur eux, & qui leur étoient preſentées par ceux qui en étoient les porteurs. Leur acceptation n'étoit autre choſe, que de mettre une croix à côté de la lettre qu'ils avoient enregiſtrée dans leur Bilan, qui ſignifioit accepté; mais s'ils vouloient déliberer, s'ils accepteroient une lettre au non, ils mettoient un V. qui ſignifioit vû, & ne la voulant pas accepter, ils mettoient S. P. qui ſignifioit ſous protêt, c'eſt-à-dire, que celui qui en étoit le porteur, la devoit faire proteſter dans trois jours, après le payement échû, qui eſt le troiſiéme du mois ſuivant.

Mais à preſent les acceptations ſe font par écrit, ſuivant l'article troiſiéme de l'Ordonnance du mois de Juin 1667. pour les raiſons que l'on dira en leur lieu.

Le troiſiéme jour du mois, l'on établit le prix des changes de la place avec les étrangers, où il ſe fait auſſi une aſſemblée en preſence de Monſieur le Prevôt des Marchands.

Le ſixiéme jour ſe fait l'entrée & l'ouverture du *Bilan*, & *virement de Parties*, & on les continue juſqu'au dernier jour du mois incluſivement; & après ce terme paſſé, il ne ſe fait plus aucunes écritures, & *virement de Parties*; & s'il s'en faiſoit quelqu'une, elle demeureroit nulle, ſuivant l'Ordonnance; & pour cela les Négocians porteurs du Bilan, entrent pendant le tems du payement en la loge du Change le matin à dix heures, & en ſortent à onze & demi; laquelle heure paſſée, il ne ſe fait plus d'écritures, ni *virement de Parties*, qui ſe fait en la maniere ſuivante:

Les Banquiers & Négocians portent ſur la place leur Bilan en debit & crédit, c'eſt-à-dire, qu'ils écrivent d'un côté ce qui leur eſt dû, & de l'autre ce qu'ils doivent: ils s'adreſſent à ceux à qui ils doivent, leur préſentent de *virer Partie*, & donnent pour débiteur, un ou pluſieurs qui leur doivent ſemblable ſomme; ils l'écrivent reſpectivement ſur leur Bilan, & dans le moment la partie eſt reputée *virée*, demeurant aux riſques & perils de ceux qui les ont acceptées. De cette maniere ſe ſont les payemens, & à la fin du mois, ceux qui doivent plus qu'il ne leur étoit dû, payent en argent comptant aux porteurs de lettres, ce qu'ils doivent.

Les lettres de Change acceptées, payables en payement, & qui n'ont point été payées pendant le tems dudit payement, juſqu'au dernier jour du mois incluſivement, doivent être proteſtées dans les trois jours ſuivans, dans leſquels les Fêtes ne ſont pas compriſes.

Si un Banquier ou un Négociant qui a accoûtumé de porter Bilan ſur la place, ne s'y rencontre pas, ou un autre pour lui pendant le tems du payement, il eſt reputé avoir fait faillite. Il n'y a point de lieu où les Négocians ſoient ſi faciles à donner leur bien qu'à Lyon; mais auſſi il n'y en a point où l'on paye plus ponctuellement; car ſi on manque d'un jour, cela eſt capable de leur faire perdre leur crédit, & de leur faire faire Faillite. Encore qu'il n'y ait point de payemens reglés à Paris, Tours, Rouen, & autres bonnes villes du Royaume, où il y a des manufactures où il ſe fait grand commerce; néanmoins ils ſe reglent pour faire valoir leur argent, ou pour la diſpoſition en lettres de Change, ſoit pour le tems, ſoit pour le Change, comme à Lyon, c'eſt-à-dire, de payement à autre, qui ſont de trois mois en trois mois, comme il a été dit ci-deſſus; mais les Acceptations & les payemens des lettres & billets de Change, ne s'y font pas de même. Car les lettres que l'on tire ſur toutes les Villes de France, hors Lyon, ſe doivent accepter purement & ſimplement. Dès le moment qu'elles y ſont proteſtées, ſi elles ſont tirées étant de jours de vûe, ſinon elles ſont proteſtées, faute d'accepter, & à l'échéance faute de payement dans ſes dix jours de faveur. Elles ſe payent en deniers comptans, n'y ayant point de *virement de Parties*; il n'y a que Lyon qui en uſe ainſi. Cette Ville a des privileges que les autres du Royaume n'ont pas; & dans l'Ordonnance du mois de Mars 1673. il y a un article exprès du titre cinq, qui eſt le ſeptiéme, qui confirme leurs privileges par cette diſpoſition: *N'entendons rien innover à notre Réglement du ſecond jour de Juin 1667. pour les acceptations, les payemens, & autres diſpoſitions concernant le Commerce dans notre Ville de Lyon.*

Il faut obſerver que le Change de Paris, Lyon, Rouen, & autres Villes de France, reglent les traites & remiſes de Flandres, Hollande & Angleterre, ſur un écu de ſoixante ſous, & qu'il eſt tantôt à un prix, tantôt à un autre, c'eſt-à-dire, qu'on reçoit, ou qu'on donne en Hollande ou en Flandres plus ou moins de deniers de gros pour un écu. Il en eſt de même pour l'Angleterre, où l'on donne auſſi plus ou moins de deniers ſterlings pour un écu, c'eſt ſelon que le change eſt haut & bas.

Il eſt bon de dire ici, qu'il faut 120. deniers de gros pour faire un écu de France valant trois livres, pourvû que le Change ſoit au pair, mais il n'eſt jamais moindre que de 90. deniers de gros, ni plus haut que 107.

BILBOQUET. Petit inſtrument long d'un demi pié, ou environ, & d'une groſſeur arbitraire, creuſé en tond par les deux bouts, qui pour cela ſont plus larges que le reſte, ayant une corde au milieu, au bout de laquelle eſt attachée une balle, qu'on fait ſautet & qu'on reçoit dans l'un des deux creux du bilboquet. C'eſt un amuſement qui ne convient gueres qu'aux enfans.

BILE. C'eſt une liqueur jaunâtre qui eſt ſéparée du ſang par les glandes du foye, & qui ſe trouve tenvetſee dans une veſicule. Elle eſt portée par le canal *cholidoque*, dans l'inteſtin *Duodenum*, où elle ſe mêle avec le chile pour contribuer à perfectionner la digeſtion des alimens, qui a été commencée dans l'eſtomac.

Pour purger la Bile.

Il faut prendre une poignée de violettes de Mars, ou de fleurs de pêcher, de roſes pâles ou blanches ſelon la ſaiſon; les faire infuſer toute la nuit dans un petit pot avec un peu d'eau, ſur les cendres chaudes, mettre cette infuſion dans un bouillon d'herbes rafraichiſſantes, & le prendre le matin à jeun.

Autrement. Le ſuc des mêmes fleurs depuis une once juſqu'à deux mêlé avec un peu d'eau d'orge, ſert pour le même effet.

On peut garder l'infuſion de ces fleurs dans une bouteille, y mettre un peu d'huile d'olive deſſus pour la mieux conſerver, pour s'en ſervir comme on vient de le dire.

Autre. Prenez à jeun une demi once de conſerve de roſes pâles, & enſuite un bouillon d'herbes rafraîchiſſantes.

BILLETTES. Terme de Blaſon. Petites figures quarrées qu'on met dans l'écu, pour ſignifier la fermeté & la conſtance.

BILLON. Terme en uſage parmi les vignerons. Un billon eſt une verge de vigne taillée de la longueur de trois ou quatre doigts ſeulement. On pratique cette maxime ſur-tout à l'égard du raiſin blanc; tel qu'eſt le meunier & autres qui maillent toûjours plus près que le raiſin noir. C'eſt pourquoi on dit: *ne laiſſez qu'un Billon ſur ce ſep.*

BILLON. Toute ſorte de matiere qui eſt mêlée, & alliée au deſſous du degré qui eſt fixé pour la fabrication des monnoyes.

BIM

BIMAUVE. C'eſt une eſpece d'althea, ou guimauve. *Voyez* GUIMAUVE.

BIN

BINARD. Eſpece de grand chariot, dont les quatre rouës ſont égales, ayant un plancher, ſur lequel on met des charges fort peſantes.

BINER. C'eſt la même choſe que bequiller, & ſe dit, quand avec un petit outil de fer emmanché & ayant deux dents renverſées, on cerfouit ou cerfouette les pois, les feves, les laitues & chicorées, &c. c'eſt-à-dire, qu'on y fait une maniere de petit labour, qui ne fait qu'ameublir la terre autour de chaque pié ſans l'arracher ou le bleſſer.

BINET. Sorte de petite plaque de cuivre, ou de fer blanc, ayant un pié, que l'on met dans la bobéche du chandelier.

BIS

BISCOTINS. *Pour faire des Biſcotins*, il faut prendre une demi livre ou une livre de ſucre, ſuivant la quantité que vous en voulez faire; le faire cuire à la plume, prendre une demi livre ou trois quarterons de farine, la jetter dans le ſucre cuit, la remuer promptement pour la mêttre en pâte, mais il ne la faut plus mettre ſur le feu; il la faut dreſſer ſur une table, ou planche avec un peu de ſucre, la pêtrir promptement, puis la piler dans le mortier avec un blanc d'œuf, un peu de fleur d'orange, un peu de muſc & d'ambre, ſi vous y en voulez; la bien piler, & incorporer le tout, mais il n'y faut point de ſucre davantage, & la bien pétrifier comme de la pâte ferme. Vous la mettrez par petites boules comme les petits pains de citron. Ayez enſuite une poële d'eau bouillante ſur le feu, jettez-le dedans; ils vont d'abord au fond; & quand ils viennent deſſus, il les faut lever avec une écumoire, & les mettre égoûter, les dreſſer, ſi faire ſe peut, ſur des feuilles de fer blanc, ſinon ſur du papier, & les mettre dans le four pour les faire cuire, & leur faire prendre une belle couleur. S'ils ont de la peine à quitter le papier, lorſqu'ils ſeront cuits vous mettrez le papier ſur une ſerviette mouillée, que vous aurez bien preſſée, & cela leur fera quitter auſſi-tôt le papier.

BISCUIT. C'eſt une ſorte de pâtiſſerie friande aſſez connue. On en fait de pluſieurs manieres.

Biſcuits communs.

Il faut prendre huit œufs, que vous caſſerez dans quelque vaiſſeau & que vous battrez de la même façon que l'on fait pour une omelette; mettez-y une livre de ſucre en poudre, & à peu près autant de farine. Ayez ſoin de delayer le tout juſqu'à ce que la pâte ſoit bien blanche, & que vous n'y ſentiez aucun pâton. Verſez cette pâte dans des moules qui ſont de fer blanc, formés en quarré long, avec des bords relevés pour contenir la pâte. Mettez-les au four après avoir poudré les Biſcuits de ſucre. Il faut les éloigner de la braiſe, de peur qu'ils ne ſe brûlent; il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour les cuire & leur faire prendre une belle couleur. Quand ils ſont cuits & qu'on les a tirés du four, on les glace avec du ſucre mis en poudre que l'on répand deſſus, & on les ôte de leurs moules, lorſqu'ils ſont encore chauds. On doit laiſſer le four ouvert pendant qu'ils cuiſent, & ſa chaleur doit être moderée.

BISCUITS DE GENES.

Prenez une livre de farine & quatre onces de ſucre, prenez auſſi de la coriandre & de l'anis autant que vous jugerez à propos, vous y ajoûterez quatre œufs, vous mettrez le tout dans une quantité ſuffiſante d'eau tiede. Vous en ferez une pâte dont vous formerez un pain que vous ferez cuire au four. Lorſqu'il ſera cuit, vous le couperez en cinq ou ſix tranches que vous ferez recuire au four.

Pour faire des BISCUITS DE SAVOYE.

Il faut prendre quatre œufs frais, bien fouetter les blancs à part dans une terrine, & lorſqu'ils ſeront bien montés, vous prendrez les quatre jaunes, que vous jetterez dedans, vous les jetterez avec les blancs, puis vous y mettrez une demi livre de ſucre en poudre, & enſuite vous battrez le ſucre & les œufs avec une ſpatule de bois, faite en forme de palette qui n'a qu'un côté. Lorſque vous aurez bien battu les œufs & le ſucre, vous mettrez, ſi vous voulez, un peu de citron, que vous ferez ſecher ſur une aſſiette devant le feu, ou ſur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal, bien rapée; vous le remuerez avec la pointe d'un couteau; lorſqu'il ſera efforé, vous en jetterez une pincée ou deux dans vôtre biſcuit, & enſuite quand vous voudrez le dreſſer, vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine, que vous mêlerez, battrez & incorporerez avec vôtre pâte d'œufs & de ſucre; puis vous les dreſſerez en petits ronds, comme une piece de trente ſous, plus grands auſſi ſi vous voulez; & lorſqu'ils ſeront dreſſés, il faut les poudrer de ſucre mis en poudre pour les glacer, pour les empêcher de couler & de s'étendre ſur le papier; faites-les cuire dans un four à maſſe-pain, four à pâtiſſier, ou four à cuire du pain; & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtés du four pour les réchauffer. Après l'avoir bien balayé, il faut mettre vos feuilles ou demi feuilles dans le four; avant que de les enfourner de l'autre côté du four, vous mettrez un petit morceau de bois ſec allumé, pour donner de la couleur à vos Biſcuits.

BISCUITS *d'Amandes ameres.*

Il faut prendre trois quarterons d'amandes ameres, un quarteron d'amandes douces, puis vous ferez bouillir de l'eau, vous l'ôterez du feu, vous mettrez vos amandes dedans, vous les remuerez avec une écumoire; puis vous verrez, ſi elles ſe pélent bien. Vous les pélerez donc & vous le mettrez dans l'eau fraîche, d'où vous les tirerez pour les mettre égoûter. Vous les ferez piler, ou vous les pilerez auſſi fin que de la pâte à faire du pain. Vous aurez ſoin en les pilant de les arroſer une fois ou deux avec une goutte d'eau, c'eſt-à-dire, tout au plus d'une cuillerée d'eau, de peur qu'elles ne ſe mettent en huile; lors qu'elles ſeront bien pilées, vous prendrez le jaune de huit ou neufs œufs, que vous fouetterez comme ceux du Biſcuit de Savoye; vous délayerez vôtre pâte d'amandes parmi ces blancs d'œufs, avec deux livres de ſucre en poudre, & vous delayerez & remuerez le tout enſemble; il ne faut pas que la pâte ſoit ſi liquide que celle du Biſcuit de Savoye. Vous la prendrez enſuite avec la pointe d'un couteau, vous la dreſſerez ſur des feuilles ou demi feuilles de papier, pour la faire tomber & lui faire prendre ſa forme. Vous prendrez un autre couteau pour la dreſſer & la faire tomber de la grandeur d'un écu neuf, ou d'une piece de trente ſous; vous paſſerez par-deſſus un peu de ſucre en poudre pour le glacer, puis vous le ferez cuire dans le four que vous aurez, de même que le

Biſcuit de Savoye. Vous pouvez vous regler & n'en faire que la quantité que vous en voudrez faire, & prenez garde que le four ne ſoit ni trop chaud, ni trop étroit. Vous en pouvez faire de même avec des avelines, & avec des Piſtaches; mais ſi vous les faites avec des Piſtaches, il faut mêler des amandes douces.

Biscuits a la reine.

Prenez 12. onces de farine, une livre de ſucre fin, 12. œufs dont vous aurez oté 3. jaunes, de peur que la pâte ne jaunifſe trop; ajoûtez-y de l'anis & de la coriandre à diſcretion; battez & mêlez bien le tout enſemble juſqu'à ce qu'il s'en faſſe une pâte aſſez liquide. Quelques-uns y ajoûtent un peu de levain pour rendre cette pâtiſſerie plus ſaine. Il faut mettre cette pâte dans des cornets de papier, ou de fer blanc larges de deux doigts & deux fois plus longs, que vous mettrez dans une tourtiere dans un four moderément chaud; enſuite il faut les mettre ſur une feuille de papier, pour les faire recuire à une chaleur lente, mais prenez garde que l'endroit du four où vous les mettez, ne ſoit pas trop chaud.

Biscuits *contre la diſſenterie.*

Prenez des bayes rouges, ou fruits de ſureau, lorſqu'ils ſont bien mûrs; preſſez-les bien, & tirez-en le ſuc; laiſſez repoſer ce ſuc, afin de le bien épurer, pour vous en ſervir, comme il s'enſuit:

Prenez autant que vous voudrez de ce ſuc au lieu d'eau, & avec de la farine de froment, faites-en de petits pains d'environ la longueur de la main, ſans levain, & de deux doigts d'épaiſſeur; faites cuire ce pain au four avec le pain blanc ordinaire; & quand il ſera cuit, vous le remettrez encore deux fois au four, après que le pain ordinaire en aura été tiré, c'eſt afin de le réduire en biſcuit bien ſec. Voici l'uſage qu'il faut faire de ce biſcuit en poudre.

Prenez de cette poudre le poids d'un demi écu d'or pour les enfans, d'un écu pour les perſonnes grandes & délicates, d'un écu & demi pour les robuſtes, & donnez-la leur dans du bouillon ou dans du lait. Ce remede eſt excellent.

Biscuit. C'eſt auſſi un pain dur, ferme & qui ſe conſerve très-long-tems qu'on fait dans les places Maritimes pour les équipages des Vaiſſeaux. Il eſt fait en forme de petits gateaux ronds, plats & épais d'un demi doigt ou d'un doigt. Celui de la Martinique eſt très-blanc, & un des meilleurs qui ſe faſſent au monde.

BISE. Vent d'Aquilon, ou du Septentrion, ou du Nord, lequel ſouffle ſouvent pendant l'hiver. C'eſt un vent très-ſec, & très-froid.

BISEAU. C'eſt dans quelques ouvrages, la partie qui eſt coupée en talus, comme le bord d'une glace, ou le dos de certains couteaux.

C'eſt auſſi le petit rebord qui tient & arrête la pierre de la bague dans le chaton.

BISET, ou Manſard, ou Coulon. C'eſt un pigeon ſauvage, qui eſt plus petit que le ramier. Son bec & ſes pieds ſont rouges. Les Biſets ſont des oiſeaux qui paſſent ordinairement vers la fin du mois de Septembre; ils ſe perchent preſque toûjours ſur les arbres, & on les voit très-rarement à terre. On mange les Biſets rotis.

Maniere d'aprêter les Biſets.

Faites-les vuider & piquer de menu lard pour les faire tôtir à la broche. On les accommode de la même façon que le pigeons. *Voyez* Pigeons.

BISQUE. C'eſt une ſorte de potage en ragoût. On en fait en gras & en maigre de pluſieurs façons.

Biſque de Pigeons.

Prenez des pigeons nouvellement tués; après les avoir plumés & paſſés à l'eau chaude, vous les mettrez au feu, une heure avant que de ſervir, & vous les ferez cuire avec des bardes de lard, deux tranches de citron, & un oignon piqué de clous de girofle dans un bouillon clair, qu'il faut avoir ſoin d'écumer. On tire les pigeons lorſqu'ils ſont cuits.

On fait enſuite un ragoût de ris de veau blanchi coupé en deux, de truffes, de champignons & de culs d'artichaud coupés en dés, excepté un qu'on laiſſe entier pour le mettre au milieu du potage. Après avoir proprement paſſé ce ragoût avec un peu de lard, on y met un peu de bouillon, & on le laiſſe cuire à propos avec un bon aſſaiſonnement.

Cela étant fait, il faut encore faire cuire à part dans du bouillon clair, des crêtes bien échaudées & bien épluchées avec des bardes de lard, de la graiſſe de veau, une tranche de citron, & un oignon piqué de clous de girofle.

Les crêtes, le ragoût & les pigeons étant prêts; on fait les ſoupes de croutes de pain léchées au four ou au feu, on met mitonner le potage avec un bouillon gras; enfin on dreſſe les pigeons deſſus, le cul d'artichaud au milieu & le ragout dans l'entre-deux des pigeons, les crêtes ſur l'eſtomac, & le ragoût par-deſſus avec un jus de bœuf, dont on arroſe ce potage qu'on ſert tout chaud.

Biſque de Poiſſon.

Mettez dans un baſſin ou dans un autre plat, une ou deux ſoupes de pain roti; ecraſez-le, ou le rompez par petits morceaux; ajoutez-y quelques cuilleretes de purée claire, ou de bouillon de poiſſon delicat, comme de carpe ou d'eſperlan, des huitres ou des moules de mer; on peut mêler enſemble de la purée, & du bouillon de poiſſon; faites mitonner ce pain, ajoûtez-y du bouillon de fois à autre, quand il en ſera beſoin; & quand il ſera mitonné, on peut y mettre de la ſauce d'un demi-court-bouillon, ou d'une étuvée avec quelques cuillerées de ſauce de champignons; puis on mettra au milieu du plat un tronçon de poiſſon, ou un poiſſon entier cuit au demi-court-bouillon, ou de quelqu'autre maniere; on achevera de garnir le plat avec le hachis de poiſſon cuit & bien aſſaiſonné, y ajoûtant toutes ſortes de beatilles maigres; comme de laitances, de langues de carpes frites ou cuites à l'étuvée, ou entre deux plats, avec du pignon, des piſtaches, des huitres fricaſſées ou cuites en bignets, de l'eſperlan de mer, du goujon, ou des tronçons de lamprion, ou d'autre petit poiſſon délicat déja cuit, & bien aſſaiſonné, comme des queues d'écreviſſes, ou des grenouilles, ou des moules ſans écailles, des champignons, des mouſſerons, des truffes, des chataignes, des culs d'artichaud cuits un peu avant que de ſervir la Biſque; on y peut ajoûter un peu de verjus, ou une ſauce aux œufs, après l'avoir faite chauffer quelque tems ſéparément pour cuire ces œufs; puis piquez ſur la biſque quelques morceaux de pain frit, ajoûtez-y de la grenade, & des tranches de citron ou d'orange, & laiſſez encore la Biſque quelque-tems ſur la cendre chaude.

BISSEXTE. C'eſt le jour qu'on ajoûte au mois de Février dans l'année Biſſextile, qui eſt de 366. jours. Ce jour eſt ajoûté tous les quatre ans à cauſe de ſix heures & quelques minutes, qui ſont teſtées du tems que le ſoleil met à parcourir ſon cours dans chacune des trois années précedentes, & qu'on a negligé de compter pour s'accommoder au jour civil qui commence à minuit. Pour connoître ſi une

une année eſt Biſſextile, il la faut diviſer par 4, & s'il n'y reſte rien, c'eſt une marque qu'elle eſt Biſſextile; s'il reſte quelque choſe, ce reſte montrera le nombre des années, qui s'eſt écoulé depuis la derniere année Biſſextile. *Voyez* le mot AN.

BISSEXTIL. *Voyez* BISSEXTE.

BISTORTE. Plante qui eſt ainſi nommée, parceque ſa racine eſt entortillée comme un ſerpent. Elle ne ſe trouve gueres que dans les prés humides des montagnes les plus élevées; mais elle croît aiſément dans les jardins, pourvû qu'elle ſoit plantée à l'ombre, & dans un endroit naturellement humide, ou qu'on arroſe ſouvent. On l'employe communément en poudre avec la tormentille, dans la compoſition des opiates & de certains alexiteres, entr'autres de l'orvietan. Cette plante eſt très-propre contre toutes ſortes de pertes de ſang, de vomiſſement, & d'évacuations exceſſives d'urine. On employe ſa racine dans les tiſannes, & dans les décoctions aſtringentes. La doſe eſt depuis demi once juſqu'à une once, pour une pinte & demi, ou deux pintes d'eau; ou d'une dragme en ſubſtance & en poudre incorporée avec la conſerve de roſe. On peut prévenir l'avortement, en faiſant avaler dans un œuf frais, tous les matins pendant quelques jours, un demi gros de ſa racine en poudre, avec quantité pareille de ſuccin. On prétend que c'eſt un ſpécifique pour les fleurs blanches, & pour la peſte, en prenant dans le vin un gros de cette poudre, ou de ſa décoction à proportion; il faut couvrir le malade, afin d'aider à la tranſpiration. Enfin la décoction de cette plante, eſt utile contre toutes les maladies où il y a du venin, telles que ſont le ſcorbut, la rougeole, petite verole, pourpre, &c. Il eſt bon d'en bien laver les gencives, & gargariſer le goſier des ſcorbutiques.

BISTRE. C'eſt une ſuye préparée, dont ſe ſervent les Peintres & les Deſſinateurs dans leurs couleurs, & pour laver leurs deſſeins.

Pour faire le Biſtre.

Prenez ſur le marbre & affinez parfaitement de la ſuye de cheminée, en y mêlant de l'urine d'enfant; enſuite mettez-la dans un vaiſſeau de verre dont l'embouchure ſoit large; rempliſſez le vaiſſeau d'eau claire, & remuez bien la matiere, avec une ſpatule de bois. Quand vous aurez laiſſé repoſer, & que les parties les plus groſſieres ſeront deſcendues au fond, alors vous verſerez doucement vôtre liqueur dans un autre vaiſſeau, où vous la laiſſerez repoſer pendant trois ou quatre jours. Ce qui ſera tombé au fond, eſt un Biſtre très-beau & très-fin.

BIT

BITOR. Terme de Marine. Menue corde à deux fils, dont on ſe ſert pour renforcer les manœuvres.

BITTES. Autre terme de Marine. Se dit de deux morceaux de bois autour deſquels on amarre le cable quand on a mouillé l'ancre.

BITUME. Matiere graſſe, viſqueuſe, inflammable & onctueuſe. Il y en a de trois eſpeces. Les Bitumes durs, les mous, & les liquides ou builleux. Les Bitumes durs ſont l'ambre jaune & l'ambre gris, le jayet, l'aſphalte ou Bitume de Judée, le piſaſphalte, les ſoufres, la pierre noire & le charbon de terre. Les mous ſont, le malta, le bitume de Sirnam, de Copal & de Colao. Les liquides ſont le naphta & le petrole. De ces Bitumes les uns ſont foſſiles, les autres nagent ſur la ſuperficie des eaux, & les autres ſortent de terre preſque à la maniere des fontaines. Le meilleur Bitume eſt celui de Judée, qu'on tire de la Mer morte, qui pour cela eſt appellée Lac Aſphaltite. Il faut le choiſir net, d'un beau noir, luiſant, compacte, plus dur que la poix, & ce Bitume contient beaucoup de ſoufre en partie exalté, du ſel volatil, & un peu de terre; il réſiſte à la pourriture, il amolit, attenue, réſout, nettoye & cicatriſe les playes. Il fortifie en le prenant interieurement, ou extérieurement: le Bitume d'Auvergne ſe reconnoît par ſa puanteur inſupportable.

BLA

BLAIREAU. *Voyez* BLEREAU.

BLANC. Couleur blanche.

Pour faire un beau blanc.

Prenez parties égales de chaux éteinte depuis longtems, & de poudre de marbre blanc, mêlez-les bien enſemble, avec de l'huile, ou de l'eau.

Blanc pour blanchir les murailles.

Faites bouillir de l'ezu bien nette, & jettez dedans, le quart peſant, ou environ, de chaux vive; delayez-la & ſervez-vous-en. Pouſſez enſuite ſur votre blanc de chaux, une colle compoſée de gomme arabique, gomme adragan, & rognures de parchemin, que vous aurez miſes à diſcretion, fait bouillir dans une quantité d'eau ſuffiſante, & paſſées par un linge. Cette colle fera tenir vôtre blanc, & lui donnera beaucoup d'éclat.

Autre très-beau.

Prenez une livre de céruſe blanche, & dix, ou douze livres de plâtre paſſé, & bien fin. Détrempez le tout avec eau de ſavon blanc, appliquez enſuite vôtre blanc, & poliſſez-le avant qu'il ſoit ſec, avec la main, ou un morceau de cuir rempli de laine.

Enduit blanc pour les ſtatues, médailles, &c.

Brûlez du Gyp le plus beau que vous pourrez trouver, broyez-le bien, & l'employez avec la colle de poiſſon. Faites ſur votre ouvrage cinq, ou ſix couches de cette compoſition, & poliſſez votre enduit avec le brunifoir, ou la dent de loup.

BLANC de plomb. Plomb diſſous avec du vinaigre. Pour le faire, on reduit du plumb en lames très-minces; & très-déliées, qu'on met tremper dans le plus fort vinaigre. Il ſe forme ſur ces lames une eſpece de craſſe, qu'on a ſoin d'enlever & de raeler tous les dix jours, continuant de la même maniere, juſqu'à ce que le plomb ſoit entierement diſparu, & transformé en cette craſſe, qui eſt le Blanc de plomb, qu'il faut broyer, & faire ſécher à l'air. Il y a des Artiſtes qui roulent ces lames de plomb en cilindre, en ſorte néanmoins, que les tours du rouleau ne ſe touchent point les uns les autres, mais laiſſent entre eux un eſpace; enſuite ils ſuſpendent ces rouleaux dans un pot de terre, rempli d'excellent vinaigre; ils enterrent ce pot dans le fumier, où il reſte pendant trente jours, au bout deſquels le plomb eſt calciné, & transformé en blanc de plomb. On le briſe alors en morceaux, & on le fait ſécher comme il eſt dit ci-deſſus.

Ceux qui broyent le blanc de plomb, doivent uſer de beaucoup de précaution, parce que c'eſt un poiſon fort ſubtil.

On doit choiſir le blanc de plomb le mieux écaillé le plus blanc & le plus tendre qu'on pourra trouver. C'eſt la matiere dont on fait la céruſe.

Pour faire un beau Blanc de plomb.

Choiſiſſez de beau Blanc de plomb en écailles, broyez-le ſur la pierre avec du vinaigre, il deviendra

noit, mais quand vous l'aurez lavé, dans une eau bien claire, puis broyé de nouveau avec du vinaigre, & relavé quatre, ou cinq fois, il deviendra très-beau & très-éclatant.

Blanc pour la Miniature.

Battez un morceau d'argent & rendez-le mince comme une feuille de papier, coupez-le enſuite par morceaux de la largeur d'une piece de douze ſous, & mettez-les tremper dans l'eau forte, l'eſpace de vingt-quatre heures, ou environ. Quand il ſera diſſous, vous viuiderez l'eau forte & vous laverez ce qui reſte au fond du vaiſſeau, cinq, ou ſix fois, dans l'eau commune bien nette & bien claire, juſqu'à ce que la diſſolution ne ſente plus du tout l'eau forte; ce que l'on connoît parfaitement, en touchant ladite matiere avec la langue. Faites la ſécher enſuite, & ſervez-vous-en avec de l'eau compoſée de ſucre candi & de gomme arabique.

BLANC pour le far l. *Voyez* VERRE.

BLANC d'eau. *Voyez* NENUPHAR.

BLANC. Terme de jardinage. On dit: *mes concombres ont le blanc, mes œillets periſſent par le blanc. Voyez* NUILLE *ou* NIELLE.

BLANC-MANGER. C'eſt un mêts délicat fait en forme de gélée.

BLANC-MANGER *pour ſervir d'entremêts.*

Pilez bien dans un mortier de marbre, un quarteron peſant d'amandes douces pelées, & les arroſez peu-à-peu d'un peu d'eau roſe, ou plûtot d'eau commune; & lors qu'elles ſeront bien pilées, ajoûtez-y une chopine ou un peu plus de bouillon bien conſommé qui ſoit fait avec de la volaille, du bœuf, du veau, ſans qu'il y ait d'herbes, mais ſeulement deux ou trois clous de gérofle, un peu de canelle, & du ſel à diſcrétion. Quand on n'a point d'amandes pour en faire du lait, on peut ſe ſervir de quelques cuillerées de bon lait de vache ou de chevre; le bouillon doit être degraiſſé & chaud, & quand il eſt mêlé avec des amandes, il le faut verſer dans une étamine, ou gros linge, & y ajoûter deux onces ou environ du blanc de chapon, ou d'une autre volaille rôtie ou bouillie, qui ſoit hachée & pilée exactement dans un mortier après en avoir ôté la peau, les nerfs & les os. Au lieu de volaille, on peut ſe ſervir de veau, ou de quelque autre viande plus groſſiere, mais le Blanc-manger ſera moins délicat. On peut y ajoûter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le Blanc-manger plus épais; mais il n'en faut point, ſi on veut le faire bien délicat. Il y a des perſonnes qui ne paſſent point le blanc de la volaille par l'étamine, ſe contentant de le bien piler & de le faire diſſoudre dans le bouillon, quand il eſt en lait d'amande; mais quand la viande eſt broyée, on la met avec les amandes & le bouillon dans l'étamine qu'il faut tordre pour en avoir la liqueur. Il faut auſſi remuer & rafraîchir le marc avec un peu de bouillon & le preſſer encore pour en tirer ce qui reſte du ſuc.

Il faut verſer le lait dans un poëlon ou écuelle d'argent, y ajoûtant le jus d'un ou de deux citrons, & un quarteron de ſucre plus ou moins, & tenir le Blanc-manger ſur le feu de charbon bien allumé, le remuant d'abord pendant quelque tems, afin qu'il s'épaiſſiſſe, & le laiſſant un peu en repos. Puis il faut le remuer derechef quelquefois avec une cuiller, & le mettre refroidir ſur une aſſiete; & lors qu'il ſe prendra comme de gélée en ſe refroidiſſant, il ſera cuit, & on le tirera du feu.

AUTRE BLANC-MANGER.

Prenez demi-livre d'amandes émondées, faites-en une pâte fort battue; ajoûtez-y du lait, afin qu'elles ſe mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile; ayez une cueillerée & demi de farine de ris; mêlez tout cela enſemble & paſſez-le par le tamis avec une grande écuellée de lait. Faites bouillir le tout doucement en remuant toûjours; ajoûtez-y du ſucre tant que le goût vous plaiſe, & faites-le cuire plus épais que de la bouillie. Si vous voulez ajoûter du blanc de chapon haché, il faut le piler avec les amandes & le ris, le paſſer par le tamis & faire comme on vient de dire.

Autre BLANC-MANGER *pour prendre le matin au lieu d'un bouillon.*

Prenez une bonne écuellée de bon bouillon à la viande, bien degraiſſé, qui ſoit fait ſans herbes, & ſalé moderément; il ſera de plus haut goût, ſi on y fait bouillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée. Faites-le bouillir à petit feu l'eſpace d'une heure ou environ, & le remuez ſouvent avec une cuillier, afin que rien ne brûle, & lorſque le bouillon ſera diminué de la moitié, ou environ, ajoûtez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées dans un mortier avec deux ou trois cuillerées d'eau roſe, ou d'eau commune froide, ou du lait, ou du bouillon que l'on y mettra peu à peu en les pilant; laiſſez encore ſur le feu le Blanc-manger près d'une heure, ou juſqu'à ce qu'il ſoit épais moderément; remuez-le de fois à autre avec une cuiller; vous pouvez le paſſer par un linge ou par une étamine, preſſant le linge, & mettre dans un poëlon ou dans une écuelle d'argent ce qui ſera coulé, ajoûtant un quarteron, plus ou moins, de ſucre mis en morceaux, & un brin de canelle; on y peut mettre du muſc, ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleur d'orange, & du jus de citron ou d'orange, & faire bouillir le tout enſemble un bouillon ou deux.

BLANCHIMENT. L'art ou la maniere de blanchir.

On blanchit le fer blanc, avec l'étain, & l'eau forte. *Voyez* FER BLANC.

Pour blanchir la cire.

La cire ſe blanchit au ſoleil & à la roſée, on la coupe par petites feuilles fort minces & on l'y laiſſe expoſée ſur une toile ſoulevée par de petites rames de la hauteur d'environ deux pieds, juſques à ce qu'elle ſoit devenue extrémement blanche.

Pour blanchir les étoffes.

Les étoffes de laine ſe blanchiſſent au ſavon ou à la craye, ou avec le ſouphre. Le plus beau blanchiment des étoffes ſe fait à Paris. Le blanchiment des toiles ſe fait par des leſſives, & des arroſemens ſur le pré. Celui des ſoyes ſe fait avec le ſavon & le ſouphre.

Le blanchiment des étoffes de laine ſe fait de trois manieres: 1°. avec le ſavon, & l'eau. Après que les étoffes ont été foulées pour la premiere fois, on les plonge dans une eau de ſavon, dans laquelle on les foule une ſeconde fois à force de bras, ſur un fouloir de bois. Après les avoir ſuffiſamment foulées, on les lave dans l'eau claire de riviere, ou de fontaine. C'eſt ce qu'on appelle la maniere naturelle de fouler les étoffes. 2°. avec le ſouphre. Vous commencez par laver & bien dégorger vos étoffes dans une eau pure & claire, puis vous les faites ſécher ſur des perches, ſeulement à demi; après quoi vous les étendez dans une chambre bien fermée, ou dans une eſpece d'étuve, où vous faites brûler du ſouphre, dont la vapeur venant à ſe déployer & à s'étendre, s'attache peu à peu à toutes les parties de l'étoffe, & la

blanchit parfaitement. 3°. Avec le ſouphre, l'indigo, & la craye. D'abord vous lavez & dégorgez bien vos étoffes dans une belle eau, enſuite vous les jettez dans une cuve, ou bacquet plein d'eau froide, où l'on a fait détremper de la craye avec un peu d'indigo. Vous maniez & agitez bien vos étoffes dans cette eau. Vous les lavez de nouveau dans l'eau claire de fontaine, ou de riviere; enſuite vous les étendez ſur des perches, & quand elles ſont à demi ſeches, vous les expoſez dans l'étuve, pour y recevoir la vapeur du ſouphre. La premiere maniere de blanchir eſt la meilleure; parce que le blanchiment qui ſe fait avec le ſouphre, empêche que les étoffes ne prennent une belle teinture, excepté le noir & le blanc.

Pour blanchir la toile ou le fil.

Il y a pluſieurs manieres de blanchir la toile; mais la plus ordinaire & la plus facile, eſt de la mettre dans un cuvier, avec de la lavure d'écuelles, & de l'y laiſſer tremper huit ou dix jours; après quoi vous la lavez, & vous faites une ſeconde leſſive, comme la prémiere. Enſuite vous la mettez à la leſſive ordinaire, & après l'avoir bien lavée, vous l'étendez ſur l'herbe, & vous l'y laiſſez deux autres jours. Après cela vous lui faites encore une leſſive, vous lavez vôtre toile, & la mettez hetber, comme il eſt dit ci-deſſus, ayant ſoin de l'arroſer ſouvent avec de l'eau bien claire, & tous les trois jours vous la remettez à la leſſive, continuant toûjours ainſi, juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque blanche. Alors vous la faites tremper pendant huit jours dans un cuvier, plein de lait écremé, & vous lui donnez une douce leſſive, vous la lavez pour la derniere fois, & vous la remettez ſur le gazon pendant un jour, à la fin duquel vous la détirez avec ſoin, pour ne lui pas laiſſer prendre de faux plis.

Pour blanchir l'albâtre & le marbre blanc.

Mettez infuſer dans du verjus, de la poudre très-fine de pierre ponce, douze heures après trempez une éponge dans cette infuſion, & frottez-en bien le marbre, ou l'albâtre. Enſuite lavez-les bien avec un linge blanc de leſſive, trempé dans une belle eau; après quoi vous eſſuyerez vôtre albâtre, ou vôtre marbre, avec un linge ſec & bien blanc.

Pour réblanchir un mur de plâtre.

Ayez du lait de chaux éteinte depuis long-tems. Vous faites ce lait en jettant ſur la chaux une quantité d'eau ſuffiſante; vous remuez & agitez l'eau & la chaux. Il ſe fait par-deſſus une eſpece d'écume, qu'il faut retirer promptement. Vous paſſez ce lait ſur le mur, deux ou trois fois de ſuite. Il faut que le prémier blanc ſoit fort clair, le ſecond plus épais, & le troiſiéme encore plus, y ajoûtant plus ou moins d'eau à proportion. Le blanc ſeroit plus beau, ſi l'on employoit à la troiſiéme fois, du lait de chaux vive. Au reſte, il faut faire enſorte que la chaux ne ſeche pas trop promptement, afin qu'elle prenne mieux. Ce qui eſt aiſé, en mouillant un peu la muraille, avant de la réblanchir. *Voyez* MURAILLE.

Pour blanchir le cuivre.

Réduiſez en poudre une once de zinet, & un gros & un tiers de gros de mercure, mêlez le tout enſemble, & frottez-en vôtre cuivre.

Pour blanchir les plumes des moineaux, & autres oiſeaux.

Frottez du jus de grande joubarbe & d'huile d'olive, les œufs, lorſque la mere commence à les couver.

BLANCHIR l'argent, l'argenterie, le fer, l'yvoire, l'étain, &c. *Voyez* tous ces mots.

BLANQUETTE. Sorte de vin blanc qu'on fait en Gaſcogne, & qui eſt fort délicat. La blanquette de Limoux eſt la meilleure & la plus renommée.

BLANQUETTE. Sorte de poire. *Voyez* POIRE.

BLASON, ou Art héraldique. C'eſt la ſcience des armoiries.

BLÉ

BLÉ. Ce nom eſt commun à pluſieurs plantes qui portent des grains qui ſervent à la nourriture ſoit des hommes, ſoit des animaux. Ces plantes ſont le *froment*, le *ſeigle*, le *Blé meteil*, le *Blé de Turquie*, l'*orge*, l'*avoine*, le *Blé barbu*, le *Blé noir*, le *Blé ſarraſin*, le *Blé lenticular*. On donne indifféremment le nom de Blé à la plante & à la graine qui en provient.

Le froment, le Blé meteil & le ſeigle ſervent à faire le pain, qui eſt la nourriture la plus commune & la plus générale de l'homme. L'orge & l'avoine, compris ſous les eſpeces de *Mars*, ſont deſtinés pour les animaux. Les autres eſpeces de Blé ſuppléent au froment, au Blé meteil & au ſeigle, pour la nourriture du payſan.

FROMENT, en Latin *Triticum*. C'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges droites à la hauteur d'environ cinq pieds, creuſes en dedans, nouées d'eſpace en eſpace. Ces tiges portent en leurs ſommités des épis, qui renferment des graines oblongues, arrondies d'un côté & ſillonnées de l'autre, jaunes en dehors, blanches en dedans, & propres à faire du pain.

SEIGLE, en Latin *Secale*. Il differe du froment en ce que ſes feuilles ſont plus étroites, ſes épis plus longs, plus fermes, & plus applatis, & ſa graine eſt de couleur brune en dehors. Le froment demande une terre graſſe, & le ſeigle croît dans les terres ſabloneuſes.

BLÉ METEIL. C'eſt celui qui eſt mêlé de froment & de ſeigle. On appelle Blé par excellence, celui qui eſt pur froment.

BLÉ DE TURQUIE ou Mais. C'eſt une plante qui pouſſe des tiges hautes de ſix ou ſept pieds, remplies d'une moëlle blanche, d'un gout ſucré. Les grains qu'on retire de ſes épis gros & longs, ſont ſemblables en groſſeur à des petits poids, preſque ronds, néanmoins anguleux. L'écorce des grains eſt de différente couleur, elle eſt ou blanche, ou rouge, ou pourprée, ou preſque noire; la farine eſt blanche. On a apporté cette plante d'Amerique en Turquie, d'où elle a pris ſon nom; elle croît en toutes ſortes de pays, & en toutes ſortes de terre. On prétend que le pain fait de Blé de Turquie eſt préférable à celui de froment, & que les Americains qui en mangent, n'ont jamais d'obſtructions, ni mauvaiſe couleur.

BLÉ BARBU, en Latin *Melica*. C'eſt une eſpece de millet, dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds; ſes graines ſont ovales, ou preſque rondes, & plus groſſes au double que celles du millet commun. Cette plante croît aux pays chauds, dans les terres graſſes.

BLÉ NOIR, ou Blé de vache, ou Blé de bœuf, ou herbe rouge, en Latin *Melampyrum*. C'eſt une plante dont la tige eſt haute d'environ un pié, velue, quarrée & de couleur purpurine. Ses feuilles ſont attachées alternativement, quelques-unes ſont étroites, quelques-autres ſont larges & profondément découpées. Ses fleurs naiſſent dans les aiſſelles des feuilles. Ses ſemences qui ſont noires & plus petites que les grains de Blé, ſont renfermées dans des coques qui ſe partagent en deux loges. Les bœufs mangent cette ſorte de Blé, qui croît parmi les autres Bleds, ſur-tout dans les terres graſſes.

Blé Sarrasin, en Latin *Fagopyrum*. C'eſt une plante qui pouſſe une tige ronde, à la hauteur d'environ un pié & demi, & des branches garnies de feuilles qui ſont preſque rondes à leur naiſſance, & qui prennent des figures anguleuſes, ſemblables à celles du lierre à meſure qu'elles croiſſent. Ses fleurs ſont blanches, & diſpoſées en grapes. Sa graine eſt triangulaire, noirâtre en dehors, & blanche en dedans. Le pain que les payſans en font pour leur nourriture, eſt noir & amer, mais il a un aſſez bon goût, s'il eſt mêlé avec du Blé meteil.

Ce grain ſert à nourrir les pigeons, la volaille & les cochons. On le ſeme dans de mauvaiſes terres, où il vient aſſez bien, pourvû qu'on leur donne de bons labours. On le recueille en Octobre, & on le ſeme en Mai. On lui donne auſſi le nom de *Blé noir*.

Blé locular. Froment rouge, froment locar, ſpeautre, en Latin *Zea*. Cette plante eſt commune en Egipte, en Sicile & en Grece. Ses épis ſont aſſez ſemblables à ceux de l'orge. Sa graine eſt menue, & d'un rouge brun. On en fait du pain qui eſt noir & rude au goût, on s'en ſert plûtôt à faire de la bierre.

On n'a rien dit ici de l'orge ni de l'avoine, parce qu'on en fait des articles particuliers. On peut encore conſulter les autres eſpeces de Blé dans leurs lieux.

Comme le froment & le ſeigle ſont en Europe la principale nourriture de l'homme & qu'il eſt de ſon interêt d'en avoir en abondance, on s'étendra un peu ſur les moyens de le cultiver, de le conſerver, & principalement de le multiplier.

Des bleds ſemés.

On ſait qu'avant que de ſemer le Blé, il eſt néceſſaire de lui donner une préparation, afin qu'il germe plus promptement, chaque pays a ſa maniere de faire cette préparation.

Il arrive quelquefois que les Bleds pour être ſemés dans un trop bon fonds, ſe multiplient en trop grande abondance, & cette multitude de ſanes qu'ils produiſent, ne permet point à la terre, qui les contient, de les pouvoir heureuſement nourrir juſqu'à la moiſſon ſi l'on n'y apporte du remede, tels Bleds ſi forts rendroient toûjours plus de paille que de grain, ſi on ne leur retranchoit cette ſuperfluité; & pour y réuſſir, on y laiſſe aller un troupeau de brebis dans le tems qu'ils couvrent toute la terre; ce qui leur arrive ordinairement dans l'Avent, & ce fonds déchargé après cela de ce trop qui nuiſoit, produit des bleds en leur tems, qui abondent & en gerbes & en grains.

De la néceſſité de ſarcler les Bleds.

Les Bleds ne peuvent parvenir heureuſement à être moiſſonnés qu'on ne les ait ſarclés; c'eſt-à-dire, qu'on n'en ait ſéparé les méchantes herbes qui leur nuiſent, ſur-tout lorſqu'ils ont pris racines dans un terroir ſujet à en produire; & ſi on néglige de le faire, la moiſſon lors qu'elle eſt arrivée, ne manque point, à notre honte & à notre dommage, de nous accuſer de cette négligence.

A la vérité en bien de terroirs, on peut s'épargner cette peine, lorſqu'on n'a épargné ni ſoins à les bien cultiver, ni précautions à leur commettre de bonnes ſemences; quoique ces terroirs néanmoins ne laiſſent pas que de pouſſer de ces herbes nuiſibles aux Bleds, ſur-tout lorſque le printems a été trop humide, ou qu'il eſt tombé des pluyes trop frequemment au mois de Mai.

Pour ne point laiſſer échapper cette occaſion de faire du plaiſir aux Bleds; on jugera, à la vûe du tems, qu'il ſera néceſſaire de leur ôter ces herbes; car de s'y prendre lorſqu'elles ſont encore trop jeunes, ce ſeroit ſe mettre en danger d'arracher le Blé avec ces herbes; mais auſſi d'attendre trop tard, on ne le pourroit faire qu'on ne renverſât les Bleds, qui en ſeroient plus de moitié étouffés. Encore un coup, la nature de la terre, plus ou moins prompte à rapporter ces fruits, décidera du tems qu'il faudra s'employer au travail.

Quand on juge qu'il eſt tems de ſarcler les Bleds, on attend pour le faire, qu'il ſoit tombé une petite pluye; ce qui facilite beaucoup à arracher les racines des méchantes herbes, qui bien ſouvent demeurent en terre, lorſqu'elle eſt trop ſeche.

Des Bleds à moiſſonner.

Lorſque les Bleds ſont en état d'être moiſſonnés, qu'on ne ſoit point nonchalant de le faire; car dans ce tems-là même, il arrive encore tant de malheurs, que lorſqu'on croit avoir quelque choſe, bien ſouvent on ne tient rien, & il ne faut qu'un orage pour tout perdre: ainſi qu'on n'épargne point les moiſſonneurs, & qu'après que le blé ſera lié, on ne ſoit point trop lent à le mettre dans la grange.

Les Bleds ſe moiſſonnent les premiers, puis les orges, les avoines, tous les autres grains & legumes enſuite.

Le meilleur tems de les moiſſonner, eſt dès le point du jour, & lorſque la roſée n'eſt pas encore tombée de deſſus; car lorſqu'il fait trop chaud, il eſt dangereux que le grain ne ſe perde en le ſécouant, pour le couper avec la faucille. Il y a des pays où l'on fauche les Bleds & les avoines, au lieu de les moiſſonner.

Quant à ce qu'il faut obſerver lorſque les Bleds ſont conduits dans la grange, & qu'il s'agit de les battre, on laiſſe le tout à l'uſage du pays, & à l'expérience du laboureur habile en cet art.

Des Bleds batus.

Tous Bleds batus, ou ſont pour ſemer, ou pour les envoyer d'abord au moulin, ou bien pour garder; ſi c'eſt pour faire ſemailles, il n'y a ſeulement qu'à prendre garde qu'ils ſoient tels que les gens du pays jugent qu'ils doivent être pour jetter en terre; mais ſi on les deſtine pour garder, c'eſt autre choſe, & voici les précautions qu'on doit prendre pour y réuſſir.

Ce qu'on doit faire pour conſerver les Bleds & les garantir des inſectes, rats & autres animaux.

Le moyen de bien garder les Bleds, eſt d'abord d'avoir de bons greniers, bien expoſés & nettoyés de toutes ſortes d'ordures. Le Blé, comme on ſait, eſt ſujet à ſe corrompre; c'eſt pourquoi il faut toûjours prendre garde qu'il ſoit ſec, lorſqu'on le porte au grenier, & de cette corruption naiſſent des charençons, des couſons & autres inſectes qui le détruiſent entierement. Et au cas que ce malheur ſoit arrivé, vous y remedierez en portant des poules au grenier, qui tant qu'elles verront de ces petits animaux, ne s'attacheront qu'à les manger, ſans vouloir prendre un ſeul grain de Blé.

Prenez de la ſaumure de porc; faites-en un cercle de quatre doigts de large à l'entour du monceau de Blé, qui ſera attaqué des charençons, hanneçons, ou des couſons, & vous verrez bientôt ces inſectes y courir, comme à un appas qui les attire, & c'eſt auſſi pour lors, que vous pourrez facilement les exterminer.

On garentit le Blé des inſectes qui le perdent entierement, en y mêlant du millet en grande quantité, qu'on ſépare facilement de ce Blé avec un crible, lorſqu'on s'en veut défaire; & la raiſon qu'on donne de l'effet que produit ce millet dans ce Blé eſt à cauſe, dit-on, de ſa froideur naturelle, qui

empêche que le Blé entaſſé ne s'échauffe, & ne ſe corrompe.

On empêche encore que le Blé ne ſe corrompe, en le remuant de tems en tems dans le grenier, & le jettant en l'air avec la pele, dans une autre place que celle où on le prend : ce ſoin qu'on ſe donne, le nettoye de la pouſſiere à laquelle il eſt ſujet, & on fait enſorte par ce moyen, qu'il n'amaſſe aucun mauvais gout.

Pour empêcher que la calandre ou chates-peleuſes ne rongent le froment, & pour empêcher que les rats ne lui nuiſent.

Faites de la boue & de la lie d'huile, ajoutez-y un peu de paille, faites-les ſecher, & paitriſſez-les : puis enduiſez tout votre grenier de cette boue épaiſſe, & tout ce que vous aurez luté, arroſez-le de lie d'huile quand il ſera ſec ; mettez-y du froment qui ne ſoit point échauffé, & ces inſectes n'en approcheront pas.

Que le Blé peut ſe conſerver pendant trente ou quarante années.

En 1610. peu de tems après le Siege de Metz ſous Henri II. la citadelle fut bâtie ſous Henri III. Le Duc d'Epernon y fit faire de grands amas de grains, qui ſe ſont conſervés juſqu'en 1707. il y en avoit un tas dans le magazin qui avoit dix toiſes, d'un cent ſur cinq à ſix de l'autre : & environ deux pieds de hauteur ; on n'y avoit point touché depuis, & ſuir à deſſein ou par hazard ceux qui l'arrangerent, graverent deſſus avec les doigts la date de l'année qu'on le ferma, qui eſt 1578. Quand le Roi, Monſeigneur, les Maréchaux & Gouverneurs de la Province ont paſſé par Metz, ils ont mangé du pain de ce Blé. On y en a fait depuis peu, c'eſt-à-dire en 1730. du Blé enfermé dans ces magaſins, depuis 1648. qui n'avoit aucun mauvais goût.

Pour conſerver le Blé, il faut le bien ſecher & le tenir net ; le grenier dans lequel on le tranſporte, doit avoir ſes ouvertures au Septentrion ou à l'Orient ; il doit y avoir au haut des greniers, des ſoupiraux, & il faut bien ſe donner de garde de les lambriſſer ; il faut faire une clôture aux fenêtres, pour mettre le grain à couvert des chats, des fouines, des oiſeaux, &c. il faut avoir ſoin de le travailler de quinze en quinze jours tout au moins, les ſix premiers mois ; dans la ſuite, il ſuffit de le cribler ſimplement tous les mois ; après deux années, il n'y a plus à craindre que l'air & l'humidité étrangere.

Une des choſes qui contribue le plus à la conſervation du Blé, c'eſt la croute qui ſe forme ſur toute la ſuperficie de la couche de l'épaiſſeur d'un doigt & demi. Une perſonne qui a porté du Blé de Metz a aſſuré qu'elle s'étoit promenée ſur le tas, ſans que la croute eût obéi.

Monſieur l'Abbé de Louvois en paſſant à Sedan, vit un Magazin qui étoit placé dans un ſouterrain taillé dans le roc & aſſez humide ; il y avoit dedans un tas de Blé très-conſiderable, qui y étoit depuis cent & dix ans. Ce tas étoit revêtu d'une forte croute dure, & de l'épaiſſeur d'un pié, formée de la germination des grains extérieurs de la ſuperficie. Sous cette croute, ſe trouva un Blé d'un grain aſſez gros, beau & bon, & l'on en fit du pain, qui ſe trouva excellent. Cette croute étoit ſuffiſante pour empêcher l'humidité de pénétrer le tas, & le deffendoit des approches de l'air, qui eſt le deſtructeur de toutes choſes.

A Châlons ſur Sône, il y a des greniers publics, dans leſquels on conſerve des grains trente ou quarante ans. Voici de quelle maniere ils s'y prennent. Ils choiſiſſent le Blé le plus beau, & du meilleur crû qu'il eſt poſſible ; & après l'avoir travaillé, ils en font un tas auſſi gros que le plancher le peut porter ; ils mettent enſuite de la chaux vive en poudre très-fine ; ils en ſaupoudrent tout le tas également, juſqu'à ce qu'il y en ait environ trois pouces de haut, puis avec des arroſoirs on humecte cette chaux, laquelle faiſant une forte liaiſon avec le Blé, forme une croute, les grains de la ſuperficie germent & pouſſent une tige d'environ un pié & demi de haut, à laquelle on ne touche point, l'hyver vient & elle périt, & on n'y touche point, à moins que la neceſſité ne preſſe les habitans ; alors on ouvre cette croute, & on trouve le Blé auſſi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Abondance de Bleds.

On multiplie les Bleds beaucoup plus qu'à l'ordinaire par le moyen de divers ſels, & par la préparation qu'on en fait. Celui qui cache ſon Blé, ſera maudit des peuples, *qui abſcondit frumenta, maledicetur in Populis.* Prov. cap. 11. v. 26.

Si quelqu'un cachoit le ſecret de la multiplication du Blé, il meriteroit toutes les exécrations dont l'Ecriture, les Peres de l'Egliſe, & les payens mêmes, chargent ceux qui cachent leur blé.

Un bon cœur doit ſouhaiter que l'abondance ſoit par-tout, & s'il le peut, il faut qu'il la procure en tous lieux. Qu'il eſt doux de faire du bien, même à ſes ennemis ! Sur ce principe, je donnerai toutes les découvertes qu'ont fait les perſonnes les plus intelligentes ſur cette multiplication ſi importante. De toutes les manieres que je propoſe, il n'y en a pas une qui ne ſoit bonne, au rapport de M. l'Abbé de Vallemon, dans ſon livre intitulé, *Les Curioſités de l'Art & de la Nature.* Il y en a que j'eſtime, & que je préfererois aux autres. Je le fais aſſez ſentir quand je les rapporte, par le ſoin que je prends de les faire valoir, & de les juſtifier ſur les doutes qu'on pourroit avoir. Je n'en ai voulu négliger aucune, parce que les perſonnes un peu entendues ſur ces matieres, les compareront les unes aux autres, choiſiront la maniere qui conviendra le mieux à leurs terres, & peut-être de pluſieurs, aſſez paſſablement bonne, on en fera une très-excellente. Ces differentes manieres de multiplier le Blé, ſont de ces choſes qui ſe peuvent ſans ceſſe perfectionner de plus en plus.

Premiere multiplication.

On prend un boiſſeau de Blé, qui peut peſer environ vingt livres ; on le met dans un grand vaiſſeau de cuivre ; on verſe deſſus cinq ſeaux d'eau, il faut faire bouillir cela ſur le feu, juſqu'à ce que le Blé ſoit crevé, & que l'eau ſoit impreignée du ſel eſſentiel du grain, on paſſe cette eau par un linge, & on donne le Blé à la volaille, pour ne rien perdre. Mettez dans une grande chaudiere trois livres de ſalpêtre, ou de nitre, qui eſt la même choſe ; verſez ſur votre eau emblavée, pour me ſervir de ce mot, quatre ſeaux d'égouts de fumier d'une baſſe-cour, faites bouillir le tout, le ſalpêtre ſe fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, & mettez dedans la quantité de froment, de ſeigle, d'orge, &c. que vous voulez ſemer ; verſez par deſſus votre liqueur, qui doit être tiéde, & qui doit paſſer de quatre doigts au-deſſus du grain ; parce qu'il ſe gonflera bien-tôt. Couvrez bien le tout, afin que la chaleur s'y conſerve plus long-tems, & mettez les ſels en mouvement. Laiſſez là votre blé vingt-quatre heures, afin qu'il ſe charge de ces ſels de fecondité, de ce baume de vie, & de ce puiſſant menſtrue, ou diſſolvant, qui ne manquera pas d'ouvrir, de dilater, & de développer les germes ſans nombre, contenus dans chaque

grain, car enfin, c'eſt là le grand mécaniſme de la multiplication.

Tirez le Blé, faites-le ſecher un peu à l'ombre, & puis ſemez-le avec ménage ; parce qu'il en faut un tiers moins qu'à l'ordinaire pour charger les terres. Il faut y ajouter de la paille hachée, afin de pouvoir ſemer, ſans ſe tromper, à pleine main. Ceux qui ſont voiſins de la mer, n'auroient qu'à y ajouter un tiers de ſable de la mer ; par là on porteroit la multiplication beaucoup plus loin.

L'eau qui reſte ſert au même uſage ; elle eſt bonne juſqu'à ce qu'elle ſoit toute employée. Après tout, quand la ſéve monte, une pinte de cette eau au pié de chaque jeune arbre, eſt un regal qui lui fait faire merveilles, & cela ne gâteroit pas les vieux. Une vigne s'en réjouiroit beaucoup, & payeroit aux vendanges les fruits au centuple. Les gens un peu adroits iront loin, après cette ouverture. Il y en a qui n'ont pas encore achevé de lire ceci, qui ſe promettent déja d'avoir bien des choux pommés, d'une groſſeur monſtrueuſe ; à moins que d'avoir l'eſprit bouché, on devine bien tout ce que je pourrois dire là-deſſus. Irai-je faire ici un détail de toutes les herbes potageres, qu'on rendra par ce ſecret, plus fortes, plus belles, plus délicieuſes & plus ſalubres ? Les Fleuriſtes ne s'endormiront pas, ce ſont des gens d'eſprit, & qui devinent à demi mot, & il ne tiendra qu'à eux de faire des prodiges. Il y a encore plus que tout cela. La vertu du nitre n'eſt pas bornée dans la famille des vegetaux. En voilà aſſés, je dirai le reſte ailleurs, & les perſonnes qui ont des ménageries, ne me comprennent déja que trop.

Seconde multiplication.

Tout le ſecret de la multiplication, conſiſte dans l'uſage des ſels. *Le ſel*, dit Palliſſy, *eſt la principale ſubſtance & vertu du fumier.* Moyen de devenir riche, page 10. *Un champ*, ajoute-t-il, *pourroit être ſemé tous les ans, ſi on lui reſtituoit par les fumiers, ce qu'on lui enleve dans la récolte*, & il n'y a point de doute qu'on ne puiſſe tirer d'un champ tout ce que l'on voudra, pourvû que l'art veuille aider la nature. De ſorte que ſi l'on trouve le moyen de communiquer à ce champ une abondante matiere propre à la germination & à la vegetation, on aura à proportion une ample moiſſon. Cela ne ſe peut faire ſans quelque peine & ſans des ſoins. C'eſt à ceux qui ſont capables de cette occupation champêtre, que je donne la multiplication ſuivante. Ce tréſor ineſtimable n'eſt que pour les vertueux, & les perſonnes laborieuſes.

Comme la multiplication dépend des ſels, il s'agit d'en amaſſer beaucoup, & qui coûtent peu, afin d'y trouver un plus grand émolument. Voici le procedé.

1. Il faut avoir d'abord trois tonneaux, qui ſoient défoncés par un bout. On y met tout ce qu'on peut preſque rencontrer en ſon chemin ; ſavoir, des os de toutes ſortes d'animaux, plumes, peaux, rogneures de cuirs, vieux gants, ſouliers, cornes, ſabots de pieds de cheval, & autres bêtes ; en un mot, toutes les choſes qui abondent en ſels. On caſſe les os, on met en pieces le reſte, on diſtribue ces choſes dans les trois tonneaux, on met dans le prémier, tout ce qui ſe peut infuſer promptement ; c'eſt-à-dire, les choſes les plus molles. Dans le ſecond, on met les matieres qui ſont moins molles : & dans le troiſiéme, on met les ſubſtances qui ſont dures, puis on les remplit tous trois d'eau de pluye, ſi l'on en peut avoir. L'eau de riviere eſt bonne, celle des marais & des étangs vient après. On laiſſe infuſer quatre jours ce qui eſt dans le prémier tonneau, ſix jours ce qui eſt dans le ſecond, huit jours ce qui eſt dans le troiſiéme.

Après ce tems-là, on ſépare l'eau de ces matieres, que l'on jette. On conſerve l'eau ſoigneuſement. L'ambre gris eſt d'une plus ſupportable odeur, que les ſubſtances infuſées ; mais l'odeur n'en eſt pas ſi deſagréable que celle de la civette occidentale, ſur laquelle nos Chimiſtes travaillent quelquefois. Après tout, je parle à des gens qui veulent s'enrichir, & ſur ce pié-là, je les crois du ſentiment de l'Empereur Veſpaſien, qui ne ſe faiſoit pas une affaire de toucher l'argent qu'il tiroit de l'impot qu'il avoit mis ſur les latrines.

..... Lucri bonus eſt odor ex re
Qualibet.

Juvenal.

Il n'y a pas moyen de faire autrement, il y a de petits dégouts, qu'il faut neceſſairement eſſuyer dans l'Agriculture, & dans le jardinage. On ne ſauroit reparer les ſels que la terre perd dans les vegetations, ſans qu'il en coute. Mr de la Quintinie, après trente années d'expérience, dit fort bien, *il y a dans les entrailles de la terre, un ſel qui fait ſa fertilité, & ce ſel eſt le tréſor unique & véritable de cette terre.* Il faut reparer ce qu'elle perd de ce ſel, en produiſant les plantes ; car ce n'eſt proprement que ſon ſel qui diminue. Il faut donc amander cette terre, & la rendre au même état qu'elle étoit. Ce qu'elle a produit par la voye de la vegetation, peut ſervir à amander cette terre, en y retournant par la voye de la corruption. Ainſi toutes ſortes d'étoffes & de linges, la chair, la peau, les os, les ongles des chevaux, les boues, les urines, les excremens, les bois des arbres, leur fruit, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, toutes ſortes de grains, &c. tout cela rentrant dans les terres, y ſert d'amélioration. *C'eſt par là*, dit-il ailleurs, *que la terre devient, en termes de Philoſophe, impreignée du ſel nitre, qui eſt le ſel de fecondité.* Traité d'Agriculture, ſeconde partie, ch. 22. pag. 217. Qu'on ne s'étonne donc plus, de ce que nous obligeons les gens, à ramaſſer des choſes abſurdes. Mr. de la Quintinie les recommande pareillement, pour avancer la vegetation.

2. D'un autre côté, il faut cueillir toutes les plantes avec leurs fleurs & leurs graines, qui ſe trouvent le long des bois, dans les campagnes, ſur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les plantes enfin, qui contiennent beaucoup de ſel. On les brûlera, on en fait des cendres ; de ces cendres, on tire les ſels par l'évaporation de l'humidité. Les écorces de chêne, où il y a beaucoup de ſels, ſont très-bonnes, comme auſſi le romarin, la lavande, la ſauge, la betoine, la menthe, le mille-pertuis, les tournefols, &c. Dans l'évaporation, les ſels s'amaſſent dans la criſtalliſation, & il eſt aiſé de les recueillir ; il faut les faire ſécher pour les conſerver.

3. Il faut autant de livres de ſalpêtre, ou nitre que vous avez d'arpens, ou trois bicherées de terre à ſemer. Vous mettrez diſſoudre pour un arpent, une livre de ſalpêtre dans douze pintes d'eau de baſſe-cour ; quand le ſalpêtre ſera bien fondu, on y jettera un peu de ces ſels des plantes, à proportion de ce que l'on en a ; alors cette liqueur s'appelle la *Matiere univerſelle* ; parce que le nitre eſt véritablement l'eſprit univerſel du monde élementaire, comme nous le verrons dans la ſuite.

Voilà tout l'eſſentiel du ſecret de la multiplication. Nous appellerons, *Eau préparée*, celle qui s'eſt faite dans les tonneaux, & nous nommerons, *Matiere univerſelle*, l'eau où il y a le nitre, & les ſels extraits des plantes.

Uſage.

Vous préparerez vôtre blé, ou autre grain, pour deux arpens à la fois, ou ce que vous pourrez faire ſemer en un jour ou deux.

Pour un arpent, vous prenez douze pintes de l'eau préparée, où l'on méle auſſi-tôt la matiere univerſelle, dans laquelle il y doit avoir une livre de nitre fondu; il faut que le vaiſſeau où vous mettez ces liqueurs, ſoit aſſez grand pour contenir le Blé que vous avez pour un arpent; alors vous répandez votre Blé ſur ces liqueurs, il faut le laiſſer tomber doucement, afin que vous puiſſiez ôter, avec une écumoire, le Blé qui nage ſur l'eau, parce qu'il n'eſt pas bon pour ſemer. *Semina, quæ in aquâ ſubſidunt firmiora ſunt & ad ferendum fideliora; quæ fluitant, languidiora, & propagationi inepta*, dit Mr. Rai, *Hiſt. Plant. lib. 1. cap. 18, pag. 34.*

Il faut que l'eau ſurnage de deux doigts au-deſſus du grain; & s'il n'y en avoit pas aſſez, il faut remplir d'eau commune de la meilleure que l'on ait; celle de baſſe-cour conviendroit mieux. On laiſſe tremper le Blé pendant douze heures, en le remuant de deux heures en deux heures; ſi le grain après cela n'enfle pas, il le faut laiſſer, juſques à ce qu'il commence à groſſir conſiderablement, alors on le retire; on le met dans un ſac pour s'égouter, on doit le laiſſer là quelques heures, pour qu'il fermente, & qu'il s'échauffe. Il ne faut pas perdre l'eau qui tombe, elle eſt bonne juſqu'à la derniere goute, pour toutes ſortes de grains & de graines.

On ſeme ce Blé encore un peu humide, il en faut un tiers moins par arpent; on peut même à coup ſûr n'en mettre que la moitié, & le méler avec de la paille hachée bien menu, pour groſſir le volume, afin que le Laboureur ſême à l'ordinaire, à plaine main, comme on l'a déja dit.

Obſervations.

1°. Il faut choiſir le plus beau grain, le plus net, bien nourri & peſant.

2°. Les terres graſſes & peſantes doivent être labourées de bonne heure, avant que les pluyes viennent, qui rendent encore la terre plus peſante. On enſemence ces terres, dès qu'elles ſont labourées; afin que le grain, par l'aimant dont il eſt impreigné, attire l'eſprit univerſel répandu dans l'air. Il faut prévenir les grandes pluyes, ſi l'on peut, afin que quand elles arrivent, le mariage du ciel & de la terre, ſoit déja conſommé.

Pour la germination & la vegetation de notre Blé, dépoſé dans le ſein de la terre, cauſe univerſelle de toutes les générations vegetales, tous les grains veulent être ſemés en tems ſec, dit Mr. Rai. *Semina omnia ſicca tempeſtate, ſerenda ſunt, tertio, quartove die à pluviâ largiore*, trois ou quatre jours après les grandes pluyes, Rai *Hiſt. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.* Mr. de la Quintinie fait la même remarque, & on ne ſauroit y faire trop d'attention, parce que c'eſt ſur cela qu'on ſe doit régler, pour connoître quel procedé on doit choiſir pour améliorer ſes terres. Il ne faut pas par tout la même matiere; & ceux qui ne font point ces diſtinctions-là, courent riſque de ne point réuſſir, & de ſe plaindre mal à propos, des ſecrets qu'on leur communique. *Il y a*, dit ce fameux Jardinier, *deux défauts généraux dans les terres; le premier eſt d'avoir trop d'humidité, laquelle eſt accompagnée d'ordinaire de froid, & d'une trop grande peſanteur. Le ſecond eſt d'avoir trop de ſechereſſe, qui ne va point ſans une exceſſive legereté; & une grande diſpoſition à être brûlante.* Il faut oppoſer deux remedes différens à ces deux inconveniens tout oppoſés. Nous voyons pareillement, que des fumiers que nous pouvons employer, les uns ſont gras & rafraichiſſans; par exemple, ceux de bœuf & de vache; les autres ſont chauds & legers; par exemple, ceux de mouton & de pigeon. Comme le remede doit être oppoſé au mal, il faut employer les fumiers chauds & legers dans les terres humides, froides & peſantes, afin de les rendre plus mobiles & plus legeres. Il faut pareillement employer les fumiers de vache & de bœuf, dans les terres maigres, ſeches & legeres, afin de les rendre plus graſſes, plus materielles; & par ce moyen empêcher que les hâles du printems, & les grandes chaleurs de l'été, ne les attirent trop aiſément, *page 218.* Voilà ſans doute le rafinement le plus exquis, en matiere d'Agriculture & de Jardinage. C'eſt par de ſemblables obſervations, qu'on les portera à leur perfection.

Les terres maigres & legeres, ne doivent pas être ſi-tôt enſemencées, à moins qu'elles ne fuſſent dans des fonds aquatiques & marécageux, alors il les faut traiter comme les groſſes terres. Au reſte, c'eſt un mal d'enterrer les grains trop avant, ils ſont accablés par la peſanteur de la terre, & ont moindre part aux vapeurs & exhalaiſons nitreuſes, qui nagent dans l'athmoſphére de l'air. Mr. Rai dit: *Gardez-vous bien d'enſevelir vos grains trop avant dans la terre, qui les écraſeroit; ils ſeroient la enterrés ſans aucune eſperance de reſurrection. Summopere cavendum ne ſemina altè demergantur, aut nimiâ terrâ obruantur, adeóque ſine ullâ reſurrectionis ſpe ſepeliantur.* Hiſt. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.

3o. Si la terre eſt ſujette à de mauvaiſes herbes, il la faut néceſſairement labourer deux ou trois fois, pour ôter toutes les racines de ces herbes. L'année ſuivante, il ne faudra la labourer qu'une fois; mais profondement, & les rayes proche l'une de l'autre.

4o. Il n'eſt point neceſſaire de fumer la terre; mais en cas qu'on air du fumier, il eſt bon de l'employer, la recolte n'en ſera que plus forte.

Si l'on ne veut pas pratiquer cette maniere, dans toute ſon étendue, on peut ſe diſpenſer de l'infuſion, qui ſe fait dans les trois tonneaux, & prendre de l'eau de baſſe-cour. Si on n'a pas de cette eau, il eſt aiſé d'en faire avec du fumier des écuries, & de ce qu'on tire des colombiers, & des lieux où l'on tient la volaille, & puis ſimplement mettre le nitre fondre dedans, le ſuccès n'en eſt pas ſi beau.

Troiſiéme Multiplication.

Il y a des laboureurs qui amaſſent dans une foſſe, quantité de fiente de cheval, où ils jettent ſouvent de l'eau; quand cette matiere a pourri quelques ſemaines, ils en tirent l'eau impreignée des ſels du fumier; ils font un peu bouillir cette ſubſtance dans un grand vaiſſeau de cuivre; ils y mêlent un peu de nitre, & quand la matiere eſt hors de deſſus le feu, & qu'elle n'eſt plus que tiede, on y fait tremper le Blé que l'on veut ſemer; on le laiſſe macerer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle, & que les germes s'ouvrent, ſe dilatent & ſe développent, après cela ils le retirent de l'eau, afin de le laiſſer un peu ſecher, enſuite on le ſeme. Comme il en faut ſemer un tiers moins, par arpent, qu'à l'ordinaire, on hache de la paille bien menue, & on en met un tiers parmi le Blé préparé, cette maniere réuſſit aſſez-bien; & il y a des laboureurs qui ſe ſont procurés par cette petite manœuvre, de très-abondantes recoltes.

Quatriéme Multiplication.

Il y a eu Angleterre des Laboureurs, dont le procedé n'eſt pas de préparer le Blé. Tous leurs ſoins

tour du côté de la terre. Voici comment ils s'y prennent : Au commencement de Juin, ils ramaſſent de toutes parts, les herbes qu'ils rencontrent ſur les montagnes, dans les vallées, le long des bois, &c. ils les font ſécher au ſoleil, & puis ils les brulent. Ils en mêlent les cendres avec du ſable de la mer, & répandent cela ſur leurs terres peu de jours avant que de les enſemencer. Il eſt certain que cet uſage eſt très-bon. Le ſel des cendres des plantes, & le ſel marin du ſable communiquent à la terre une fecondité merveilleuſe.

Cinquiéme Multiplication.

Cambden dans ſa deſcription de la Province de Cornouaille en Angleterre, rapporte que les laboureurs de ce pays-là ſe ſervent d'algue marine & de limon, pour fertiliſer leurs champs, naturellement très-infertiles. Ils aſſurent que par ce moyen ils recueillent des Bleds, au-delà de tout ce qu'on peut s'imaginer.

Sixiéme Multiplication.

Mr. de Childrey, dans ſon *Hiſtoire naturelle d'Angleterre*, remarque, que les habitans du pays de Cornouaille, ont reconnu que rien ne contribue tant à la fecondité de leurs terres, que le ſable de la mer & que plus ce ſable eſt pris avant dans la Mer, & plus la recolte eſt riche. Ces quatre maniéres de multiplier les grains, ſont tirées de l'Obſervation CXII. des Journaux, *Curioſorum naturæ*, d'Allemagne 1671. pages 185. 186. 187.

Dans la même Obſervation, il eſt parlé d'un épi d'une groſſeur monſtrueuſe. Il étoit compoſé de quinze gros épis & de neuf petits, mais tous extrémement remplis de grains. Ce merveilleux épi s'étoit formé dans la Sileſie; & on le porta par curioſité à Vienne, afin de le préſenter à l'Empereur. Quelques Phyſiciens étoient d'avis, que cette plante s'étoit produite de pluſieurs grains d'orge, qui s'étoient trouvés par hazard répandus au même endroit. C'eſt ainſi que le celebre Pére *Ferrari* Jeſuite dit, que ſi on mêloit pluſieurs graines de même eſpece, mais de différente, couleurs, & qu'on les mît dans une canne, ou branche de ſureau, pour les dépoſer dans la terre, les germes ſe mêleroient, & ſe confondroient enſemble, & qu'il en naîtroit une plante qui porteroit des fleurs belles & variées comme l'Arc-en-ciel. *Cet Iris*, dit-il, *ſeroit formé, non pas par les larmes d'une nuée qui ſe reſout en pluye; mais par les ris, & les petits jeux de Flore, qui ſe divertit. Ut Semina invicem mixta, & confuſa Florâ quoddam luxuriantis monſtrum, & fridem non ex lacrimis reſolutæ nubis, ſed ex riſu gaudentis naturæ exhibeant.* Cette explication eſt belle, brillante, ingenieuſe au poſſible; mais peut-être qu'il y manque un peu de vérité. Et ſi les Phyſiciens d'Allemagne ſe ſouvenoient, de ce qu'on voit tous les jours, qu'un grain de Blé, ou de chenevis, tombé dans un jardin ou l'aliment eſt abondant, forme une plante d'un merveilleux volume, il ne leur auroit pas été néceſſaire, à l'occaſion de ce gros épi d'orge, de recourir à cette pluralité de grains tombés enſemble dans le même trou, & de ſuppoſer que les germes ſe ſont pénetrés les uns les autres, pour n'en former qu'un, ce qui renferme quelques difficultés aſſez conſiderables. Je ne voudrois pas nier ce que penſe le Pere *Ferrari*, il ſe peut faire que les graines, qui ſe touchent de fort près, venant à ſe dilater, & à ſe développer, ce baume de vie enfermé dans chaque graine, ſe mêlera, ſe confondra, & produira d'agreables mêlanges de couleurs dans les fleurs qui en naîtront; mais je ne penſe pas que de pluſieurs germes, il puiſſe ne s'en faire qu'un compoſé des autres.

Ces Savans d'Allemagne ajoûtent une choſe digne de grande attention, ſur la matiere que nous traitons ici. Il eſt certain, diſent-ils, que l'induſtrie des laboureurs pourroit par art, imiter & faire toûjours ce que la nature fait quelquefois. Ils pourroient la forcer de nous donner tous les épis d'orge, auſſi gros que celui qui crût dans la Sileſie. Il n'y auroit qu'à épier la nature même, & la ſuivre de près, quand elle ſe divertit à produire ces épis ſi gaillards. Elle a beau ſe cacher, on la decouvriroit, ſi on y apportoit du ſoin & de la vigilance. Et quand on auroit une fois reconnu ce qui la peut mettre de ſi belle humeur, il ne faudroit que la remettre dans la même diſpoſition, & ſur les mêmes voyes; alors tous nos travaux ſeroient amplement récompenſés: nous aurions certainement, toutes les fois que nous voudrions, ces productions ſi rejoüiſſantes, & des recoltes qui porteroient par-tout le plaiſir & l'abondance.

Septiéme Multiplication.

Il ne faut rien négliger de tout ce qui nous vient des grands hommes: & ſur-tout de ceux qui ſe ſont appliqués à cultiver les arts utiles à la vie. Ainſi, quoique Mr. Rai n'ait parlé que de la maniere de ſemer les graines des jardins, ce qu'il dit merite d'avoir ici ſa place, quand même notre deſſein ne ſeroit pas de donner de nouvelles lumieres, auſſi bien pour le jardinage que pour l'Agriculture.

Quelques-uns, dit-il, avant que de ſemer leurs grains, le mettent tremper dans l'eau, où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germinationce, que je ne trouve pas neceſſaire dans les graines nouvelles; mais je ne déſaprouve pas ce que fait *H. Corvinus* pour les graines *Exotiques* ou qui ſont ſurannées. Le Pere *Ferrari* dit, qu'à l'égard des ſemences qui ſont dures, lentes, & pareſſeuſes à germer, *Corvinus* avant que de les ſemer, les fait tremper douze heures dans de l'eau, où il y a un peu de nitre; il les y laiſſe quelquefois macerer davantage, ſelon la dureté apparente des ſemences, & il les arroſe enſuite de la même eau, afin que le nitre mêlé avec les exhalaiſons chaudes de la terre, excite les germes à s'ouvrir, & à ſe dévélopper, pour faire une prompte & heureuſe germination, *Ut nitrum ex igneo terræ halitu concretum ſeminalem contumaciam ad uberem germinationem proritet*, *Ferrari flora ſive florum cultura lib. 3. cap. 1. lex floris ſerendi.* page 211.

Huitiéme Multiplication.

Prenez de la fiente de vache, de cheval, de brebis, de pigeon, de chacune une quantité égale. Mettez le tout enſemble dans un vaiſſeau de cuivre, ou de bois, il n'importe; verſez de l'eau bouillante deſſus, laiſſez le tout tremper durant quelques jours, à la fin deſquels vous verſerez cette eau par inclination, dans un autre vaiſſeau, ou vous mettrez diſſoudre une livre de nitre par arpent. Après que le nitre ſera fondu, on y mettra tremper le froment, ou autre ſemence, l'eſpace de vingt-quatre heures. Il faut enſuite tirer le Blé, & le ſemer un peu humide, ſi c'eſt en tems de ſechereſſe. Mais ſi la terre eſt humide, il faut faire un peu ſecher le Blé ſur des draps dans un grenier, avant que de le ſemer par arpent. Il ſuffit d'avoir labouré une fois la terre, ſans la fumer, quelque maigre & ſtérile que ſoit le champ, on doit compter ſur une riche moiſſon qui devancera de quelques ſemaines, le tems ordinaire de la recolte.

Objection.

On ne peut pas croire, que le peu de ſels qui s'attachent

tachent à chaque grain de Blé puiſſe ſuffire à l'aliment de tant de tuyaux & d'épis, qu'on eſpere de voir, par ce ſecret, ſur une ſeule tige.

Réponſe.

Ces ſels, dont ſe charge chaque grain de Blé, ne ſont pas préciſément pour nourrir toute cette nombreuſe famille; leur premiere action, c'eſt de couper, d'inciſer les enveloppes des germes différens, qui ſont contenus dans chaque grain, afin qu'ils ſe dilatent, & qu'ils ſe développent.

La ſeconde action de ces ſels, c'eſt de ſervir à chaque grain de Blé, comme d'un aimant, pour attirer le nitre de la terre, que les feux ſouterrains ont réduit & pouſſé en vapeurs & en exhalaiſons, dans la baſſe & moyenne region de l'air, pour la nourriture des végetaux, & des animaux. Ce n'eſt point ici une contemplation en l'air, une chimere, une idée creuſe, nous ſommes fondés ſur de belles experiences, que le nitre expoſé à l'air, en attire comme un aimant, & le nitre & l'humidité.

Premiere Expérience ſur le Magnetiſme du Nitre.

Si l'on fait calciner certaine matiere pierreuſe, qui ſe trouve dans les vieux tuyaux de plomb des fontaines, & qu'on en tire le ſel; ce ſel mis enſuite dans un vaiſſeau à l'air, attirera continuellement de l'eau, laquelle étant filtrée & évaporée, donne un parfaitement beau ſalpêtre. Ce ſel ne ſe diſſout pas à l'humide, il reſte dans le vaiſſeau, quand on verſe par inclination l'eau qu'il a attiré, ou bien il demeure ſur le filtre. *Monconys, Voyage, Tome 1. page 19.* Voilà ce que fait le nitre attaché au grain de blé; il lui attire ſans ceſſe l'humidité & les vapeurs nitreuſes, qui nagent dans l'air, & dont les plantes ſe nourriſſent.

Seconde expérience.

Les Savans d'Allemagne confirment ce Magnetiſme par une autre expérience, qui nous met en état de ne point douter, que le nitre n'attire le nitre. Si vous expoſez la nuit en été, des cailloux calcinés à l'air; cette matiere, où il y a du nitre, attirera à elle l'humeur ſaline de l'air; car enfin l'Athmoſphere d'air, qui enveloppe le Globe de la terre, eſt toute remplie de corpuſcules nitreux, qui s'élevent de la terre & de la mer, *continet enim athmoſphæra aeris exhalationes varias, quâ terrâ, quâ maris aſcendentes, intrâ quas nitroſa prævalent. Obſervat. XVIII. Curioſorum Naturæ 1675. & 1676. pag. 18.*

Or ce nitre eſt un ſel véritablement de fecondité, rien n'eſt plus précieux, & peut-être plus reſpectable dans la Nature, que ce nitre ſi peu connu, ſi ce n'eſt de quelques Philoſophes. Il eſt inconteſtablement le *Beaume* de vie, qui entretient toute l'harmonie de la Nature dans les trois familles des Mineraux, des Végétaux, & des animaux, & ſans lequel tous les mixtes ſe décompoſeroient, ſe reſoudroient, dans leurs principes, & formeroient de leur ruine & de leurs debris, le premier cahos. C'eſt ce ſel précieux, qui tient tous les corps du monde élementaire, dans un état de conſiſtance.

Nos Savans de France ſont en cela d'accord avec les autres Savans de l'Europe. *M. Homberg* a fait une expérience, qui montre la part qu'a le nitre dans la végétation des plantes. Il a ſemé du fenouil dans une caiſſe qu'il avoit arroſée avec de l'eau, dans laquelle il avoit fait diſſoudre du ſalpêtre; & il a ſemé du creſſon dans un autre caiſſe arroſée d'eau commune; le fenouil ſemé en pareille quantité, a produit deux onces & demi de plantes plus que le creſſon. Sur quoi il ajoûte: *De là on pourra juger, que ſi les ſels ne ſont pas abſolument néceſſaires pour la germination des plantes, cependant ils aident à l'accroiſſement, & à la force des plantes; puiſqu'il s'en eſt trouvé une plus groſſe quantité dans la terre arroſée de nitre. Memoire de l'Academie Royale des Sciences 1699. page 69.*

Troiſiéme Expérience.

En faiſant fondre du nitre dans l'eau, il ſe répand & ſe mêle avec l'eau, qui en eſt toute pénetrée. Il n'eſt rien de plus facile que de retirer ce nitre de tous les pores de l'eau, dans leſquels il s'eſt inſinué. Il n'y a qu'à faire un peu évaporer l'humidité ſur le feu, juſqu'à ce qu'il paroiſſe une pellicule ſur l'eau, alors on laiſſe refroidir le tout, le nitre ſe ramaſſant en beaux criſtaux, longs, blancs, clairs, tranſparens. Tant il eſt vrai que le nitre ſe cherche, & ſe ramaſſe. C'eſt ainſi que le nitre, qui nage dans l'air, ſe réunit au nitre, dont on a impreigné le Blé avant que de le ſemer.

Paliſſy exprime cela à merveille, ſelon ſa maniere: *L'huile*, dit-il, *étant jettée dans l'eau ſe ramaſſe & ſe ſepare de l'eau. Veux-tu une meilleure preuve, que du ſel commun, de la couperoſe, & de tous les ſels, leſquels étant diſſous dans de l'eau, ſe ſavent ſi-bien ſeparer par la criſtalliſation, & faire faire un corps à part d'eux? métaux & alchimie, page 160.* Il me ſemble que cela eſt démontré, & qu'il n'y doit plus avoir de difficulté ſur une choſe ſi évidente & ſi conſtante.

Neuviéme Multiplication.

Prenez dix boiſſeaux de bon Blé, faites-le calciner, juſqu'à ce que vous l'ayez réduit en cendre greluſe; il faut tirer le ſel de ces cendres; ce qui ſe fait par une leſſive à l'ordinaire. Au lieu d'eau, ſi l'on avoit de la roſée de Mai, ou de Septembre, l'operation en vaudroit incomparablement mieux, *Solve & coagula.* Il faut faire diſſoudre les ſels des cendres dans de l'eau qui s'eſt chargée des ſels, dont les cendres ſont remplies, il la faut filtrer, & puis coaguler. On coagule en faiſant évaporer l'humidité. Enſuite on trouve les ſels, qu'il faut garder précieuſement.

Prenez enſuite de toutes ſortes de fientes, celles de cheval, de poule, de pigeon, de mouton ſont préferables aux autres. On les met dans un grand vaiſſeau de cuivre, où l'on verſe une ou deux pintes d'eau de vie, & de la roſée, le plus qu'il eſt poſſible, avec quelques pintes de vin blanc: on y met à proportion de la multiplication qu'on veut faire. S'il n'y a pas aſſez de liqueur, il y faut ajoûter de l'eau de pluye; après quoi il faut laiſſer cela vingt-quatre heures ſur un très-petit feu, & remuer très-ſouvent; on filtre la liqueur, que l'on conſerve pour l'uſage ſuivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut, pour tremper le Blé qu'on doit ſemer par arpent. On met dans cette liqueur une once de ſel de froment, & une livre de nitre. Quand les ſels ſont bien diſſous, on étend ſon Blé ſur un drap, & durant neuf jours on l'arroſe ſoir & matin de la liqueur en queſtion; le dixiéme jour on ſeme ſon Blé un tiers moins dru qu'à l'ordinaire. Le ſuccès paye la peine, & dédommage amplement des frais. Il ne faut pas être ſurpris de voir qu'on employe le vin dans ce procedé: le vin eſt un grand agent pour la végétation, il contient beaucoup de ſel. Ce n'eſt pas aujourd'hui, que l'on s'eſt apperçû que les plantes aiment à boire du vin, cette ſéve les met en belle humeur. *Columbrus* dit, que ſi on abreuve les racines d'un platane, ou plane d'un peu de vin, quelque moribond qu'il paroiſſe, il ſe reveille auſſi-tôt, & pouſſe avec diligence des branche d'une étendue extraordinaire, *page 70.* Il eſt vrai que Pline l'avoit remarqué il y a plus de quinze

cens ans. Nous n'ignorons pas, dit-il, que les arbres ſont fort friands de vin, *Docuimus etiam arbores vina petere. Hiſtor. nat. lib. 12. cap. 1.*

Dixiéme Multiplication.

Virgile nous apprend ce que les laboureurs faiſoient de ſon tems, pour avoir d'abondantes recoltes, » J'ai vû, dit-il, pluſieurs laboureurs, qui mettent » tremper leurs grains dans la lie d'huile, où il y » avoit du nitre, afin que les epis fuſſent plus grands, » & plus feconds.

Semina vidi equidem multos medicare ſementes,
Et nitro prius, & nigrâ perfundere amurcâ,
Grandior ut fœtus ſiliquis fallacibus eſſet.
Georgic. lib. 1. verſ. 192.

Columelle, qui vivoit peu après Virgile, s'explique comme je viens de faire, & entend vraiſemblablement par *Amurca*, non du marc d'olives, mais de la lie d'huile, puiſqu'on ne ſauroit mettre tremper, macerer, amolir du Blé dans du marc d'olives. Les anciens laboureurs, dit *Columelle*, & même du tems de Virgile, ne ſemoient le Blé qu'après l'avoir mis tremper & macerer dans de la lie d'huile, ou dans du nitre. *Priſci autem ruſticis, nec minus Virgilio prius amurcâ, vel nitro macerari eam & ita ſeri placuit. De re Ruſtic. lib. 11. cap. X. pag. 53.*

Pline applique aux féves, ce que Virgile a dit en général des ſemences. *Virgile*, dit-il, *ordonne qu'on trempe dans du nitre, dans de la lie d'huile, les feves, pour les ſemer, & tirer de là une abondante végétation.* Quelques-uns ajoûtent que la multiplication eſt plus riche, ſi, avant que de les dépoſer en terre, on les macere dans de l'urine, & de l'eau. Democrite conſeille qu'on mît tous les grains tremper dans le ſuc d'une plante qu'on appelle *Aizoon*, qui croît ſur les toits des maiſons, & qu'on nomme en Latin *Sedum* ou *Digitellum*, c'eſt apparemment la joubarbe. *Virgilius nitro, & amurcâ perfundi jubet fabam. Sic eam grandeſcere promittit; quidam verò, ſi triduo ante ſatum urinâ, & aquâ maceretur, præcipuè adolefcere putant ..... Democritus ſucco herbæ, quæ appellatur Aizoon in tegulis naſcens, tabulifve latiùs ſedum, aut digitellum, medicata ſeri jubet omnia ſemina. Hiſt. nat. lib. XVIII. cap. 17.* Il faudroit avoir beaucoup de ſuc de joubarbe, pour faire ce que veut Democrite.

Ce ſecret eſt excellent, pour empêcher que les vers, & les inſectes ne rongent le Blé durant les hivers trop doux, comme il ſe fait preſque toûjours en Italie; cette pratique y peut être d'un très-bon uſage. Toutes ces obſervations nous montrent quelle attention prodigieuſe, les plus grands hommes ont eûe, pour rendre les recoltes plus belles & plus riches.

On ne ſauroit trop recommander l'uſage du nitre pour la multiplication des Bleds. Voici comme parle un Docte de réputation, que tout Paris a connu, & où il n'a pas été moins celébre que par toute l'Europe ſavante; c'eſt *M. Denis*, Médecin du Roy. Il dit, que c'eſt un ſecret ſurprenant pour la multiplication des grains, de les laiſſer tremper quelque-tems, dans une certaine leſſive remplie de ſel nitre, avant que de les ſemer. J'ai vû ſouvent par expérience, que tous les grains de Blé, que nous avions ainſi préparés, pouſſoient chacun plus de deux cens tiges à la ronde, & avoient autant d'épis, qui étoient remplis d'une confuſion admirable de grains de même eſpéce. *Conférence ſur les Sciences, page 166.*

Onziéme Multiplication.

Il faut faire tremper le Blé, ou tout autre grain, dans de l'huile de baleine durant vingt-quatre heures. Après l'avoir tiré de là, on le ſaupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre pulveriſé; cela fait, on le laiſſe ſécher; étant ſec, on le ſéme fort clair.

Il eſt aiſé de reconnoître preſentement que tout le ſecret de la multiplication roule ſur le ſel nitre, & qu'il eſt le principal Acteur ſur la ſcene des terres enſemencées. Il n'y a là-deſſus qu'un avis, & qu'une voix parmi tous les Philoſophes.

Bari dans ſa Phyſique dit: *En certains grains, comme aux grains de chenevis, il arrive quelquefois des Multiplications ſurprenantes. Et ſi les Peres de la Doctrine chrêtienne ſont croyables, un ſeul grain eſt d'une fecondité monſtrueuſe. Digby qui m'a fourni l'exemple du grain d'orge, dont les Peres de la Doctrine chrêtienne gardent les prodigieuſes Multiplications, veut avec le Coſmopolite, que le limon ſalin ſoit de tous les limons le plus fertile; & que ſi les pluyes ſont plus fecondes que les eaux ordinaires, c'eſt parce qu'elles dégraiſſent l'air, & que l'air eſt rempli d'une infinité de ſel doûçâtre des plantes. Page 115. & 116.*

Saint Romain dans ſa Science naturelle, dit: *Les laboureurs fument leurs champs, & brûlent leurs guerets, pour avoir un Blé mieux nourri & d'une grande abondance de grains; mais s'ils ſavoient tremper les grains dans un diſſolvant acide, ou en arroſer les terres, il n'y en a point de ſi ſteriles, qui ne devinſſent fertiles, & l'abondance du Blé qui en viendroit réjouiroit le laboureur. Part. 12. chap. 4. pag. 307.* Cet Auteur ſe mocque, quand il parle d'arroſer les terres de la matiere de la Multiplication; le ſecret conſiſte dans la préparation du Blé. Saint Romain auroit eu fort à faire, s'il lui avoit fallu arroſer, de ſon diſſolvant acide, toutes les terres de la Beauce.

Il eſt fâcheux que Monſieur Digby, ne nous ait revelé qu'à demi le ſecret de la Multiplication du blé. C'étoit un ſavant, qui en avoit fait lui-même l'expérience; ſon ſeul procedé nous auroit tenu lieu de tous les autres. Voici comme il parle dans ſon Traité *de la Végétation des Plantes, pages 53. 54. &c.* Je trouve, dit-il, qu'il ſeroit ici fort à propos de « vous dire, pourquoi les anciens Poëtes nous ont « écrit de longues hiſtoires de leur Déeſſe, qui avoit « pris naiſſance du ſel, & comment ils ont caché « ſous les voiles du ſel, le plus grand ſecret de leur « ſcience naturelle: De même qu'ils ont toûjours vou- « lu cacher ſous le maſque des fables, leur plus pro- « fonde ſageſſe .... Par le moyen du ſel nitre, que « j'ai fait diſſoudre dans de l'eau mêlée avec quelque « autre ſubſtance terreſtre convenable, & qui peut « en quelque façon rendre ce ſel amiable & familier « avec le froment, dans lequel je voulois inſinuer le- « dit ſel de nitre, j'ai fait enſorte qu'un champ très- « infertile & très-maigre, produiſit une admirable & « très-riche moiſſon, & ſurpaſſât encore par ſon abon- « dance celui, qui de ſoi étoit très-fecond & très- « fertile. «

De plus, j'ai vû qu'un grain de chenevis, étant « arroſé & humecté de cette liqueur, a produit, dans « le tems requis, une ſi grande abondance de chalu- « meaux & de tiges, qu'on eût pû dire, à cauſe de « l'épaiſſeur, & de la dureté de ſes branches, que « c'étoit une petite forêt âgée de dix ans pour le « moins. «

Les Peres de la Doctrine chrêtienne de Paris, « conſervent encore chez-eux, une touffe d'orge, qui « contient 249. tuyaux ou branches qui prennent leur « origine d'un ſeul & même grain; aux épis deſquels « ils comptent plus de dix-huit mille grains, ce qui « eſt à la verité tout extraordinaire: auſſi conſervent- « ils cela comme une choſe très-curieuſe, & digne de « remarque. »

Quelques-uns pour la multiplication du Blé, ſe ſervent du ſel qu'ils tirent de la fameuſe plante nommée *Heliotropium*, *Tournefol*, ou *ſoleil*, parce que l'admirable fleur de cette plante, tourne & ſuit le ſoleil. *Plants Campy*, dans ſon *Hercule Chymique*, parle des vertus de cette plante avec des raviſſemens, il eſt tout extaſié ſur le chapitre de ſa *Clytie*, c'eſt ainſi qu'il nomme le *Tournefol*. Il en dit une particularité très-ſinguliere, & qui regarde auſſi la végetation des plantes. Il raconte que la fleur de l'*Héliotrope* eſt ſi chargée de roſée, durant même la plus grande ardeur du ſoleil, qu'en une demi-heure on peut d'une ſeule fleur, en la ſecouant doucement à diverſes repriſes, tirer deux onces de roſée; il ſeroit difficile de ſe l'imaginer, il faut qu'il parle lui-même. " N'en riez pas, „ dit-il, experimentez-le, & vous verrez que les can„ cers, loupes, *Noli me tangere*, toutes ſortes d'ulce„ res, morſures venimeuſes, arquebuſades, playes, „ chaleur de foye, douleur d'eſtomac, palpitation „ de cœur, migraine, toute douleur de tête, goutes, „ peſte, ladrerie, verole, &c. lui cedent. Elle ma„ nifeſte le poiſon en rompant le vaiſſeau où elle eſt, „ vaut aux enforcellemens, delivre une femme en „ travail d'enfant, eſt ſinguliere contre l'épilepſie, „ & ſes eſpeces, chaſſe les demons des corps. Bref, „ elle a tant de vertus que ſi elle n'étoit ſi commune, „ il n'y a ni or, ni perles, ni pierres précieuſes qui „ l'égalaſſent; car elle eſt de telle vertu, qu'*Arnaud* „ *de Villeneuve* a bien oſé dire, que quiconque en „ prendroit tous les jours un peu, avant que de „ manger, à peine mourroit-il: auſſi renouvelle-t-el„ le, & reſtaure entierement un chacun fruit, chacu„ ne herbe, les arbres pareillement. *Qui poteſt capere*, „ *capiat*.

Enfin *Planis Campy*, après avoir donné la maniere de tirer de la roſée une ſubſtance ſolide, ajoûte: „ Or „ joignez à neuf parts de cette ſubſtance, une part de „ ſouphre d'or, & il n'acheve que par, &c. Car, dit„ il, il n'eſt pas raiſonnable de divulguer le tout aper„ tement, cela mene tout droit au grand œuvre, à la „ pierre philoſophale „. Voilà comme d'une bonne choſe, en voulant aller trop loin, *Planis Campy* ſe jette dans des viſions; & ſans plus garder de meſure, il aſſure que cette matiere introduit en l'homme une nouvelle jeuneſſe, par la conſommation de la vieilleſſe, &c.

Il m'eſt tombé entre les mains un livre, où il y a d'aſſez bonnes choſes: il a pour titre, *Le Paradis Terreſtre*. Il eſt de la façon d'un Conventuel d'Avignon, nommé le Pere *Gabriel de Caſſagne*. Cet homme n'eſt guére moins gâté que *Planis Campy*, ſur le chapitre de l'*Héliotrope*. Il faiſoit en 1612. la Médecine à Paris, où les Charlatans abordent de toutes parts; & comme les autres, il parloit des Médecins avec beaucoup de vivacité, & peu de ceremonie. Il ſe trouve certainement de beaux ſecrets dans ſon livre; mais ce qui nous regarde particulierement, c'eſt l'eſtime qu'il fait de l'*Héliotrope* qu'il appelle *Tourne-Soleil*. Après avoir parlé de ſa ſympathie avec le ſoleil, il prétend qu'il n'y a point de maladie, pour incurable qu'on la tienne, qui ne cede aux vertus de cette plante admirable.

„ Voici l'uſage qu'il en fait. " Prenez, dit-il, un „ *Tourne-Soleil* tout entier, bien mûr, & le mettez „ par petites pieces avec les feuilles jaunes, & ſa grai„ ne dans une bouteille, & par-deſſus vous y mettrez „ de bonne eau de vie, qui ſurnage de quatre doigts, „ bouchez bien la bouteille, & la tenez dix jours au „ ſoleil, & la nuit en lieu ſec; puis ſéparez l'eau de „ vie, & la gardez. Preſſez bien tout le marc, & joi„ gnez ce qui en ſortira avec l'eau de vie. On cal„ cine enſuite le marc entre deux pots bien lutés, on tire le ſel des cendres, qu'on diſſoudra dans la li" queur. Vous avez alors un grand tréſor; donnez" en une cuillerée dans demi verre de vin blanc à " jeun, cela gueritle *Noli me tangere*, les chancres, " la pierre, la gravelle. Ce remede eſt bon contre la " paralyſie, l'hydropiſie, & la fiévre quarte", &c. *pages* 37. 38. 39. 40.

Obſervation.

Si par hazard quelqu'un de ces ſecrets ne réuſſiſſoit pas en quelque lieu, il ne faudroit pas pour cela dire, que ce procedé n'eſt pas bon; je ſuis perſuadé que le meilleur ſecret ne peut être bon pour toutes ſortes de terres. Il faut faire l'expérience d'abord en petit, avant que de hazarder à faire beaucoup de dépenſe.

Mr. Boile eſt admirable ſur ce point; il a fait un Traité exprès, touchant les expériences, qui ont réuſſi une fois ou deux, & auſquelles on ne ſauroit revenir. Peu de choſe change le regime de la nature, & fait manquer une expérience; quand on ne réuſſit pas, bien loin de ſe gendarmer, & d'abandonner l'entrepriſe, comme ſi elle étoit téméraire, il faut examiner avec ſoin, en quoi l'on n'a pas été exact, & ſi l'on a procedé comme il faut. C'eſt ainſi qu'a raiſonné *Mr. Boile* en pluſieurs occaſions, où lui & ſes amis ne trouvoient pas ce qu'ils eſperoient. Il dit des choſes ſur ce ſujet très-eſtimables: mais je ne m'arrête ici qu'à celles qui regardent les ſecrets de la végétation.

Je me ſouviens, dit *Mr. Boile*, que le celebre " *Bacon*, & pluſieurs autres Phyſiologiſtes aſſurent, " qu'il eſt aiſé d'avoir des roſes tardives, & qui ne " viennent que vers la fin de l'automne. Ils diſent, " que pour cet effet il ne falloit que couper au prin" tems, les bouts des petites branches, où les bourons " des roſes commencent à paroître; cependant beau" coup de perſonnes ont eſſaye inutilement de faire " cette épreuve; après l'avoir trouvée fautive, on a " conclu que c'eſt une de ces chimeres dont les Na" turaliſtes entretiennent les gens crédules. Pour aller " à la verité tout droit, je déclare, dit *Mr. Boile*, que " j'ai appris de mon jardinier, que ce ſecret manque " ſur la plupart des roſiers, & qu'il n'y a que ceux " qui ont beaucoup de force & de vigueur, ſur leſ" quels on peut avoir par cette méthode des roſes en " automne. Il faut même examiner de quelle eſpece " de roſes il s'agit; car enfin, il eſt certain que les ro" ſiers de damas, ou muſcats, donnent ordinairement " des roſes en automne; ainſi il ne faut pas fauſſement " attribuer à l'art, ce qui vient de la nature. *Unde fieri* " *poteſt, ut quod natura proprium eſt, falsò artiattri-* " *buatur, page* 42. „

En effet, *Mr. de la Quintinie dit*: Quand les fleurs " commencent à paroître ſur les roſiers muſcats " blancs, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il " faut les tailler à un pié & demi de bas; & à cha" que œil il pouſſera un jet, qui donnera auſſi beau" coup de fleurs vers l'automne, *pag.* 116. *de la culture* " *des fleurs* „.

Obſervation.

On s'eſt appliqué à ramaſſer ici toutes les manieres de multiplier le Blé, que l'on a pû trouver, afin d'être utile à tout le monde. Il y a de ces manieres, qu'on ne pourroit pratiquer qu'avec beaucoup de peine & de dépenſe dans des Provinces, où les autres ſeront d'un facile uſage. Sur ce grand nombre de procedés, non-ſeulement on a la liberté de choiſir ce qui convient le mieux au pays; mais d'ailleurs on s'en peut former de nouveaux, qui réuſſiront peut-être encore mieux. Il y a pluſieurs matieres dans la

nature, qui abondent en ſels, & toutes ces matieres ſont admirables pour la multiplication des grains, & pour la vegetation des plantes. Il eſt parlé dans la *Republique des Lettres*, d'un chou monſtrueux, que tout le monde alloit voir par curioſité; la tige en étoit groſſe comme la cuiſſe, & cette tige ſoutenoit ſept ou huit pommes de chou d'une groſſeur énorme. On ſe doutoit bien que l'endroit où il étoit, lui avoit fourni de copieux alimens; mais on ne ſoupçonnoit pas ce qui l'avoit rendu ſi gaillard, & d'un volume ſi extraordinaire. Le tems vint qu'il fallut l'arracher, on chercha vers le pié la ſource de ſon embonpoint, on trouva tout joignant la racine, une ſavate, qui s'étoit rencontrée là par hazard, & qui avoit amplement alimenté cette plante potagere. Il faut ſi peu de choſe, pour aider la nature, qu'on doit être ſurpris de ce qu'on ne voit pas plus ſouvent des productions ſingulieres & merveilleuſes. Les laboureurs, les jardiniers & les vignerons, ſuivent une certaine routine, qu'ils tiennent de leurs peres, & qu'il n'eſt pas aiſé de leur faire changer en des uſages plus utiles, & ſouvent moins penibles. Quand on eſt parvenu à un certain âge, on ne veut rien apprendre ſur ſa profeſſion, on croiroit que ce ſeroit retourner à l'école. Combien de fois les vieux Médecins, dans le ſiécle paſſé, ſe révolterent-ils contre la *circulation du ſang*, qu'on venoit de découvrir? Ces bonnes gens ne croyoient pas qu'il y eut rien dans la nature à apprendre pour eux. Combien de combats où l'on a répandu beaucoup d'encre mêlée de bile, ſe ſont-ils donnés, pour empêcher l'uſage de l'*antimoine*, qu'on introduiſoit dans la Medecine avec tant de raiſon & de ſageſſe? Le Savant qui écoute, devient plus ſavant. *Audiens ſapiens, ſapientior erit. Prov. cap. 1. v 5.*

Feu Mr. le Prieur de la Perriere, qui diſtribuoit des remedes dans la rue de la Requette, Faux-bourg ſaint Antoine, poſſedoit le ſecret de la multiplication du Blé. J'ai vû chez lui, & ailleurs de charmantes expériences, qui juſtifient la réalité de cette multiplication. Mais ce qui gâtoit en lui tout le mérite de cette connoiſſance, c'eſt qu'il eſtimoit le ſecret infiniment; & qu'il s'étoit mis en tête, qu'il n'y avoit qu'un grand Roi qui pût le lui payer. C'eſt ainſi qu'il en parloit dans les livrets qu'il diſtribuoit. *Nous n'avons jamais enſeigné, & nous n'enſeignerons jamais cette multiplication, qu'à une ſeule perſonne, comme à un Souverain qui voudroit ſoulager ſes ſujets, & donner l'abondance à ſon état.*

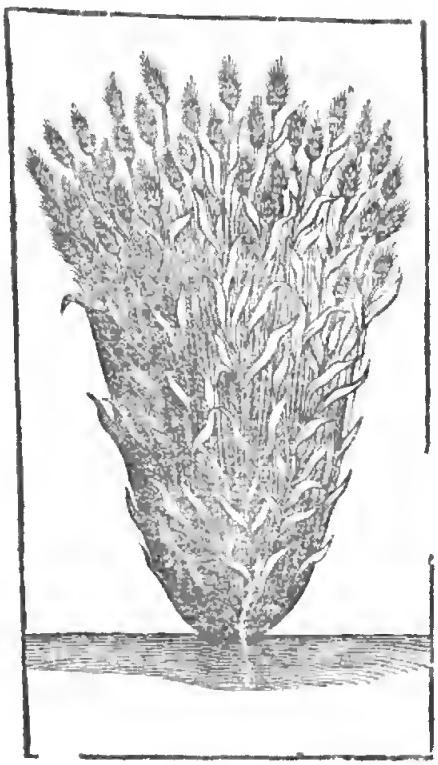
Il a tenu ſa parole: il eſt mort ſur la fin de l'année 1704. ſans s'en être ouvert à perſonne. Je ſai cependant de fort bon endroit, qu'il n'avoit encore rien de bien arrêté là-deſſus, & qu'il cherchoit à perfectionner ſa pratique, dont il n'étoit pas encore content. Le peu de choſe qu'on a trouvé dans ſes papiers ſur ce point, donne lieu de croire, que notre deuziéme multiplication, eſt celle-là même dont il ſe ſervoit; & ce qui me confirme entierement dans cette opinion, c'eſt le ſoin qu'il avoit de faire ramaſſer à ſes gens, les différentes choſes qui entroient dans la compoſition de l'eau préparée; & de la matiere univerſelle.

Juſques-ici, vous avez vû ce qu'ont dit les plus ſavans & les plus intelligens ſur l'art de la végetation, au rapport de l'illuſtre Abbé de Vallemont, dans ſon livre intitulé, *Curioſités de la Nature & de l'Art ſur la Végetation, &c.* Comme dans ſon même Livre, dans la page 331. il eſt marqué, que feu Mr. le Prieur de la Perriere, rue de la Roquette, poſſedoit le ſecret de la multiplication du Blé, il ſemble qu'il eſt à propos d'écrire ici en abregé les ſentimens dudit ſieur de la Perriere. Voici donc ce que j'ai trouvé dans un petit livre intitulé, *Le Secret des Secrets*, ou *le Secret de faire rapporter aux terres beaucoup de grains, avec peu de ſemence.* Il dit que les Anciens ont connu la multiplication des grains par le moyen de la *matiere univerſelle*, tirée des métaux, des mineraux, des végetaux, des ſenſitifs.

Et il ajoûte, que pluſieurs traitant de ce même ſujet, ils conviennent tous, que pour faire cette multiplication, il faut attirer *l'Eſprit Univerſel*. C'eſt là le grand point, qui eſt auſſi difficile, que ce qu'on appelle le *Grand-Oeuvre*, ou autrement *la Pierre Philoſophale.*

Ce fameux Prieur de la Perriere reconnoît que cet *Eſprit univerſel*, ne peut être attiré que par un très-grand nombre de matieres travaillées enſemble, dans les quatre ſaiſons de l'année, & tirées des métaux, des mineraux, des végetaux, & des ſenſitifs, de leurs eſprits & de leurs ſels bien purifiés. Ces matieres différentes, ainſi travaillées & tirées, agiſſent toutes enſemble, étant mutuellement pénétrées, unies, & pour ainſi parler, concentrées les unes avec les autres; elles compoſent une nouvelle matiere, qui eſt comme univerſelle, & qui attire l'eſprit univerſel ſur les grains qui en ſont imbibés, & ſur la terre qui les reçoit.

Cette matiere ayant été tirée & préparée pendant ces quatre ſaiſons; c'eſt ce qui défend les grains contre toutes les injures du tems. C'eſt ce qui les fait multiplier plus ou moins, ſelon qu'ils ont été bien ou mal choiſis, ou bien ou mal préparés. C'eſt auſſi ce qui diſpoſe les terres à attirer pendant l'année l'eſprit univerſel, avec quoi elle puiſſe produire de nouveaux grains; & c'eſt en effet, ce qui rend tous les ans leſdites terres plus fertiles; car ces terres ſe rempliſſent continuellement de cet eſprit univerſel, attiré par les grains préparés qu'elles ont reçûs, elles retiennent & conſervent toûjours quelque choſe de cette préparation. Ce qui paroît viſiblement, en ce que toutes ſortes de terres où l'on ſeme leſdits grains préparés, ſe trouvent l'année ſuivante plus fertiles que ſi on l'avoit beaucoup fumée, quoique l'on n'y ait rien fait. On n'entreprend pas d'expliquer ce que c'eſt que l'eſprit univerſel, ou comment il eſt attiré, on laiſſe l'un & l'autre aux Phyſiciens; on ne s'attache uniquement ici, qu'à l'uſage & à l'utilité de ce qui peut attirer cet Eſprit univerſel, & qu'il attire effectivement par l'expérience qu'on en a. Car on n'a rien vû de ſemblable à ce qui s'eſt fait dans la maiſon de Nôtre-Dame de la Charité à Claye, Diocéſe de Meaux, & à Paris, puiſque quatre mille perſonnes ont vû dans le Fauxbourg de ſaint Antoine, au milieu de la rue de la Roquette, dans une maiſon où il y a une image de la très-Sainte Vierge, ſur la grande porte cochere, une terre que l'on a ſemée pendant neuf ans conſécutivement, ſabloneuſe, d'environ quarante-ſept toiſes, avec dix ou douze litrons de froment préparé, comme on dira bien-tôt, ou avec un ſeul labour, ſans la jamais fumer, ou la laiſſer repoſer; & on l'a vû, touché, arraché, & compté une très-grande quantité de touffes de froment, comme il ſe voit par la figure ſuivante; un ſeul grain ayant porté ſoixante & quatre-vingt épis & davantage, tous bien remplis & bien nourris, de très-bon grain, & où les dix ou douze litrons, c'eſt-à-dire, dix ou douze livres peſant, ont toûjours produit ſept ou huit ſetiers de Blé.



Un ſeul grain de Blé Multiplié.

Le ſeigle, l'orge, l'avoine & les autres grains, qu'on appelle de Mars, ſe préparent & ſe multiplient de la même maniere que le froment. Voici de quelle maniere on doit ſe comporter pour réuſſir quand on a la matiere & ce qu'on doit obſerver.

I. Les bons grains ayant été choiſis, ſuivant ce que l'on vient de marquer, on en prendra trois boiſſeaux pour chaque arpent de terre.

II. On employera une livre & demi, ou plus de la Matiere univerſelle, & propre à la multiplication des grains.

III. On choiſira une perſonne qui ait beaucoup de zéle & d'affection, qui ſoit, s'il ſe peut, de conſcience, ayant la crainte & l'amour de Dieu dans le cœur, & qui agiſſe avec application, avec ſoin & avec une grande fidélité; parce que la negligence en ce travail, peut diminuer l'effet de la matiere propre à la multiplication, & même la faire manquer entierement. Cette perſonne donc poſſedera bien tout ce qui eſt préſcrit dans ce Mémoire, & le lira en travaillant, s'il eſt néceſſaire; en l'obſervant exactement, il eſt impoſſible qu'il ne réuſſiſſe.

IV. On prendra un litron ou plus, du grain que l'on veut ſemer; on le mettra dans un pot avec une cuillerée ou plus de la matiere univerſelle, & environ quatre pintes de bonne eau claire, ou de l'eau claire qui ſort du fumier, on fera bouillir doucement tout cela, juſqu'à ce que le grain commence à crever; alors on le coulera, & on le preſſera; ce qui en ſortira ſera mis dans une bouteille que l'on aura ſoin de bien boucher, le marc eſt bon pour les poules.

V. On mettra dans une autre bouteille, la livre & demi, ou plus, de la Matiere univerſelle, on y jettera un bon demi-ſetier de la décoction du grain, que l'on a fait crever, & dont on vient de parler. Cette bouteille étant bien bouchée, afin que les eſprits ne ſe perdent pas, mais qu'ils s'uniſſent & ſe lient étroitement enſemble, on la remuera fortement trois ou quatre fois par jour; & après environ vingt-quatre heures, on y mettra encore demi-ſetier de ladite decoction, & l'ayant bien rebouchée, on la remuera comme auparavant; on continuera pendant quatre jours à jetter ainſi demi-ſetier de la décoction dans cette bouteille, & à la remuer fortement trois ou quatre fois par jour. Les pareſſeux, & ceux qui ſont preſſés de ſemer, pourront faire la même choſe de quatre en quatre heures.

VI. On aura de bonne eau à boire, ou de l'eau de pluye, ou de roſée, ou de l'eau de baſſe-cour, qui aura paſſé par les fumiers; ou bien l'on fera une leſſive à froid avec l'eau ordinaire ou pour le mieux, avec de l'eau de baſſe-cour; on en jettera dans un cuvier, où il y aura un tiers de crotin de mouton, un tiers de fiente de pigeon, un tiers de fiente de cheval, de vache, de poule & d'autres animaux. On jettera de cette eau, quatre ou cinq fois autant peſant qu'il y aura de ces fumiers, ou du moins au même poids, ou à la même meſure. On la fera paſſer deſſus comme une leſſive, en remuant très-ſouvent, puis on coulera le tout par un panier, pour en tirer le clair, & le premier épais, que l'on conſervera.

VII. On fera éteindre un quart de chaux vive dans quatre ſeaux d'eau commune, ou d'eau de pluye, ou pour le mieux, d'eau claire de fumier, & après avoir remué le tout, on le laiſſera un peu en repos. Quand il ſera comme de la crême, on vuidera l'eau claire & le prémier épais, ſans vuider le fond.

VIII. On mettra un quart de ce clair & de ce prémier épais avec un quart de chaux, mêlez enſemble, avec trois quarts du clair & du prémier épais de l'eau préparée que l'on a reſervée, & dont il eſt parlé au nombre VI. On remuera ces deux mélanges & on en prendra environ quinze pintes, ou un peu plus, on y verſera la livre & demi, ou plus, de la Matiere univerſelle préparée, qui eſt dans la bouteille; on rincera ſoigneuſement cette bouteille avec ce qui reſte du jus de grain crevé, pour la bien nettoyer, & en tirer les ſels & tous les eſprits; on jettera le tout dans les quinze pintes ſuſdites, en remuant fort juſqu'au fond, afin que la matiere ſoit bien fondue & bien mêlée: ce qui ſera une liqueur.

IX. Ce qui ſuit eſt plus eſſentiel. On fera tremper dans cette liqueur les trois boiſſeaux de grains bien choiſis, & on ne les y verſera que très-doucement, afin que les grains foibles, mal nourris, ou mal conditionnés, demeurent au deſſus, ou on aura grand ſoin de les ôter avec une écumoire, afin qu'il ne reſte que le bon grain dans ladite liqueur.

X. Après que le bon grain y aura trempé environ douze heures, il faudra l'en tirer, & le faire égoûter ſur une claye couverte d'un linge fort clair; & l'on prendra garde que l'égoût tombe dans quelque vaiſſeau pour n'en rien perdre; par ce qu'il eſt bon juſqu'à la derniere goute, quand même il auroit ſervi pluſieurs fois.

XI. Lors que ce grain ſera bien égoûté, on l'étendra ſur le plancher, & on le remuera trois ou quatre fois par jour; lors qu'il ſera devenu preſque ſec, on le mettra en un tas, enſuite on l'arroſera de la même liqueur où il a trempé, & en l'arroſant on le remuera avec une pelle, juſqu'à ce qu'il ſoit beaucoup imbibé. On le laiſſe auſſi en tas trois ou quatre heures; on l'y laiſſe plus long-tems, ſi l'on n'eſt pas preſſé de le ſemer, on l'étend de nouveau, & on le fait encore preſque ſecher; puis on le ramaſſe en tas, & on l'arroſe comme on vient de dire. Ce qui ſe réitere autant de fois qu'on veut, parce que toutes

ces préparations fortifient le grain de plus en plus, Avant que de le ſemer, on le laiſſe ſecher, de maniere qu'il puiſſe partir de la main du ſemeur. Si l'on eſt preſſé, & qu'il ſoit trop humide, on y mêle de la terre ou du ſable bien ſec, pour le ſemer plus facilement.

XII. Quand le germe commence à paroître un peu, ou qu'il eſt enflé, ſans être pourri, c'eſt alors qu'on a beſoin de jugement & de prudence. Il faut le remuer ſouvent, parce qu'il germeroit d'un côté, & non pas de l'autre; on le ſemera, & on le couvrira ſans differer; on le ſeme & on le couvre toûjours de bonne heure, autant qu'il eſt poſſible, au plus tard neuf ou dix jours avant les autres; & ſi on le peut, en tems ſombre, quand le ſoleil eſt retiré, ou moins ardent; on peut le ſemer à trois ou à quatre doigts de profondeur, & le couvrir auſſi-tôt. On peut avoir une perſonne qui ſuive le laboureur, & qui ſeme chaque grain éloigné de l'autre, d'environ trois doigts, par ce moyen la terre ſe trouvera ſemée & labourée en même tems. Il faut que le laboureur faſſe les ſillons de quatre en quatre doigts; en agiſſant ainſi, on ne met qu'un boiſſeau ou un boiſſeau & demi de ſemence par arpent.

On peut labourer avec différens inſtrumens, & ſur tout avec la béche, parce que la béche penetre plus profondement que la charrue, & qu'il eſt plus aiſé en ſe ſervant de cet inſtrument, de faire mourir les inſectes, & d'ôter l'ivraye & les herbes nuiſibles & inutiles; d'ailleurs, on ne fait point avec la béche de plus grande dépenſe qu'avec la charrue.

Utilités qu'on peut tirer de la Matiere univerſelle.

Tout ce qui vient d'être propoſé pour préparer le grain, paroîtra d'abord difficile & embarraſſant, ſurtout, à ceux qui ont une grande quantité de terres; il ne le ſera pas, ou bien on ne laiſſera pas de l'entreprendre, ſi on conſidere que la fatigue qu'il faut avoir à labourer & à diſpoſer comme il faut une grande quantité de terres, pour y ſemer du grain commun, eſt diminuée des trois quarts en ſe ſervant du grain préparé; & ſi on conſidere auſſi, qu'on évite environ les trois quarts des dépenſes ordinaires; que tout ſe fait dans la maiſon par les domeſtiques, en preſence du maître, & qu'on en tire trois ou quatre fois plus de profit qu'on ne fait de dépenſe, ſans parler de la recolte.

Pour connoître plus diſtinctement, que l'on fait beaucoup moins de dépenſe, & beaucoup plus de profit avec le grain préparé, qu'avec le grain commun, il n'y a qu'à remarquer, que pour un arpent de terre, par exemple, de cent perches, à dix-huit pieds la perche, il faut pour le grain commun:

I. Quatre ou cinq labours; pour le grain préparé, il n'en faut qu'un.

II. Il faut répandre trente ou trente-cinq charretées de fumier ſur la terre, ou la marner, & faire ſouvent l'un & l'autre; pour le grain préparé, la terre n'a beſoin ni de fumier ni de marne.

III. Il faut avoir des écuries, nourrir des chevaux, dont les uns deviennent malades, & ont beſoin de remedes, les autres meurent; il faut entretenir les harnois, les charretes, les charrues, & en acheter d'autres, quand il y en a qui ne peuvent plus ſervir; il faut payer des maréchaux, des charrons, des bourliers, & être ſujet à mille peines & mille inquietudes; il faut nourrir & entretenir pluſieurs charretiers, valets & ſervantes, & leur donner encore de gros gages; il faut avoir beaucoup de logement, & y faire de grandes reparations; mais au grain préparé, tout cela n'eſt pas néceſſaire, puis qu'on ne fait qu'un ſeul labour, qui ſe pourroit faire ici comme en pluſieurs autres pays avec des vaches, & même avec des ânesſes. Les unes & les autres apportent de plus un très-grand profit dans le ménage. Les gens qui ont caroſſe, peuvent demeurer dans leurs maiſons de campagne, au mois d'Octobre & de Mars, & pendant la recolte, leurs chevaux aideront non ſeulement à renfermer les grains. mais encore à labourer, ſans être trop fatigués, lorſque les terres ſont ſabloneuſes & légeres.

IV. Les terres portent du froment la prémiere année, des mars la ſeconde, & elles ſe repoſent la troiſiéme année.

Les autres portent tous les ans du froment très-beau & très-bon.

V. On cherche de bonnes terres, qui ſont ſouvent très-difficiles à trouver, & dans une petite quantité de bonnes terres, il y en a une grande partie de légeres, de foibles & de ſabloneuſes; pour les grains préparés, l'on employe juſqu'aux terres ſabloneuſes & preſque ſtériles.

VI. Le loyer des bonnes terres eſt fort cher; l'on prend des terres à cinq, dix, quinze ou vingt ſous l'arpent, pour le grain préparé.

VII. On paſſe ici quantité d'autres depenſes petites & grandes, qu'il faut faire avec le grain commun, & que l'on s'épargne avec le grain préparé. On doit ſeulement remarquer, qu'au lieu de dix ou douze boiſſeaux de grain commun, trois boiſſeaux au plus, de grain preparé, ſuffiſent avec un quart de chaux vive, à ſemer un arpent entier, & tout l'ouvrage n'occupe les perſonnes ſeulement, que pendant le tems auquel on a coutume de ſemer; c'eſt-à-dire, pendant le mois de Mars & d'Octobre. Excepté ce tems-là, & celui de la recolte, on n'a toute l'année à faire autre choſe, & il n'eſt point d'arpent de terre, qui ne rende ſept ou huit ſetiers de grain; il y en a qui en rendent un muid, & d'autres encore davantage.

On pourra donc recueillir du froment, qui ne reviendra pas à cinquante ſous le ſetier. Les pauvres gens pourront prendre des terres en friche, pourvû qu'elles ne ſoient pas dans les eaux; ils en pourront prendre à dix ou quinze ſous l'arpent de loyer, ou bien à rente: il y a des pays où l'on en a à cinq ſous l'arpent, & même pour rien; parce que les proprietaires ne demandent autre choſe, ſinon que l'on rende leurs terres labourables. C'eſt auſſi l'interêt des Seigneurs, & de ceux qui ont les Dimes. Ces pauvres gens arracheront des terres qu'ils prendront, les méchantes herbes & les épines; qui leur ſerviront pour brûler, ils laboureront ces terres, & ils retireront le profit.

On trouvera dans l'avis au Lecteur, qui ſera donné au commencement de ce Livre, ceux à qui il faudra avoir recours pour trouver la matiere univerſelle pour la multiplication des grains, ſoit qu'on ſoit à Paris, à Lyon, ou ailleurs, & où on pourra avoir recours; à Lyon, à la Cure de ſaint Vincent, ou au bas de la côte des Carmelites, à l'entrée de la rue Bouteille, maiſon de Madame Goa, pour en avoir quelques poignées, qu'on offre de donner gratuitement, pour en faire l'eſſai, afin qu'enſuite on puiſſe voir l'effet qui en reviendra.

On ne marque point ici la compoſition de cette matiere, & de tout ce qui y entre; ledit ſieur de la Perriere, qui avoit refuſé des ſommes immenſes, que les Fermiers Généraux lui avoient offert, pour leur communiquer ſon Secret, & qu'il diſoit ne pouvoir donner qu'à un Souverain, pour enrichir ſes ſujets, le fit enfin en faveur de ces pauvres Filles Demoiſelles, ou d'honnête Maiſon, pour aider à les placer en des Congrégations ſéculieres, lorſqu'elles croi-

roient être appellées en des Religions, & qu'elles n'auroient pas dequoi pour y être reçues ; par-là ce ſaint & vertueux Prêtre, qui avoit donné des marques de ſa charité, en faveur d'un nombre infini de malades, qui venoient ou envoyoient à lui de toutes parts, pour avoir des remedes, qu'il leur donnoit gratuitement, voulut encore en donner en faveur de ces ſortes de Filles, en permettant que la perſonne à qui il l'avoit communiqué, s'en ſervît après ſa mort pour ce ſujet.

Sur les Bleds gelés en 1709.

Il y en eut qui ſemerent du froment en Avril 1709. comme ils virent qu'il ne produiſoit point d'épis, quelques-uns couperent la fane de l'herbe vers la ſaint Jean, & d'autres n'y toucherent point du tout. Le Blé dont on avoit coupé l'herbe, pouſſa en 1710. & fut de dix ou douze jours plus avancé que les autres Bleds ſemés vers la ſaint Martin 1709. Il fut moins fort & porta moins de grain, mais un grain plus gros & meilleur pour les Boulangers.

Le Blé auquel on n'avoit point touché fut fort beau en 1710. & même plus beau en quelques endroits, que celui qui avoit été ſemé en automne en 1709.

A cette occaſion M. Homberg a dit que ſi on étête des plantes nouvelles, avant qu'elles portent leur graine, elles la portent l'année ſuivante, & que c'eſt un moyen sûr de les rendre vivaces. Ce dernier article eſt pris de l'hiſtoire de l'Academie 1710.

Proprietés du froment.

On employe la farine de froment dans les cataplâmes réſolutifs. La mie de pain de froment eſt plus émolliente, & plus adouciſſante. On l'employe avec le lait & les jaunes d'œufs, pour appaiſer la douleur & l'inflammation des tumeurs. On ajoûte quelquefois le ſafran en poudre & l'huile roſat, pour rendre ce cataplâme plus réſolutif. On fait avec le ſon du froment & l'eau commune, des lavemens émolliens, adouciſſans & légérement déterſifs ; on l'ordonne ordinairement dans le cours de ventre & la dilſenterie, avec la graine de lin. On en fait auſſi une tiſanne excellente pour le thûme, & la toux invéterée. On en fait bouillir une cuillerée dans une pinte d'eau, on l'écume bien, & après l'avoir verſé par inclination, on y fait fondre une once de ſucre. Le ſon eſt auſſi réſolutif qu'émollient, on le fait bouillir dans la bietre, ou dans l'urine. On en fait des cataplâmes pour appaiſer les douleurs de la goutte, & pour réſoudre les tumeurs des jointures. On fait avec le froment, de la bietre, de laquelle on tire une eau de vie, qui eſt même plus forte que celle qu'on tire du vin. On en fait auſſi l'amidon. *Voyez* AMIDON.

BLEREAU. C'eſt un animal à quatre pieds qui eſt de la grandeur du renard. Sa chair eſt bonne à manger, elle a le même goût que celle du ſanglier. Sa peau eſt dure & villeuſe. Son poil eſt rude & heriſſé, & de couleur griſâtre ou noirâtre.

Il y en a de deux ſortes. La prémiere ſorte eſt appellée porchins, parce qu'ils ont le nés fait comme celui d'un porc ; ce ſont les plus gros. La deuxiéme eſpece des Blereaux, eſt nommée chenins, à cauſe qu'ils ont le nés fait comme un chien, ils ſont un peu plus petits que les autres ; tous vivent de même façon, & font leurs petits au mois de Decembre ; on les peut prendre par les mêmes inventions ; ils ſentent bien loin de leurs terroirs ; & font un trou en terre avec les pates, dans lequel ils mettent leur ordure & y retournent toûjours tant qu'il ſoit plein ; ils prennent ordinairement un même chemin, ſi bien qu'il eſt facile de les prendre, quand on a connoiſſance du lieu par où ils paſſent, cela ſe peut voir par la pique de leurs pieds en terre. Après la pluye, ils ne font jamais plus de cinq ou ſix jours ſans paſſer par un même endroit, s'ils n'ont été tirés, ou que les chiens ne les ont pas pourſuivis. Ils percent les hayes pour paſſer dans les champs ou dans les vignes, ils vont auſſi dans les jardins champêtres amaſſer les fruits, & le printems au long des eaux prendre des grenouilles, des limaçons & des ſauterelles dans les prairies. Leur coup mortel eſt ſur la tête entre les deux yeux, quoique d'autres diſent qu'il eſt ſur le nés.

Le poil du Blereau ſert à faire des pinceaux pour l'uſage des peintres. Sa graiſſe eſt bonne dans la colique nephrétique, ſi on la mêle dans les lavemens ; on l'employe encore pour la ſciatique, pour fortifier les nerfs ; & pour les crevaſſes des mamelles. Enfin, on fait ſécher le ſang du Blereau, & on le prend en poudre. Il eſt bon pour la lepre & pour faire ſortir par tranſpiration les mauvaiſes humeurs. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'a une dragme.

Les Blereaux ſont auſſi appellés Taiſſons, ils ſont aſſez connus par le dégat qu'ils font aux vignes ; on les peut prendre de diverſes façons, que l'on enſeignera ci-après.

Ils font leurs retraites ſous terre, comme les lapins, & le plus ſouvent dans les bois & dans les garennes ; mais ſur-tout en celles qui regardent le ſeptentrion, par ce qu'ils n'aiment pas le grand jour. Ils n'en ſortent que la nuit après le ſoleil couché, ſi ce n'eſt dans les plus longs jours, que la faim les contraint de ſortir quelquefois deux heures auparavant.

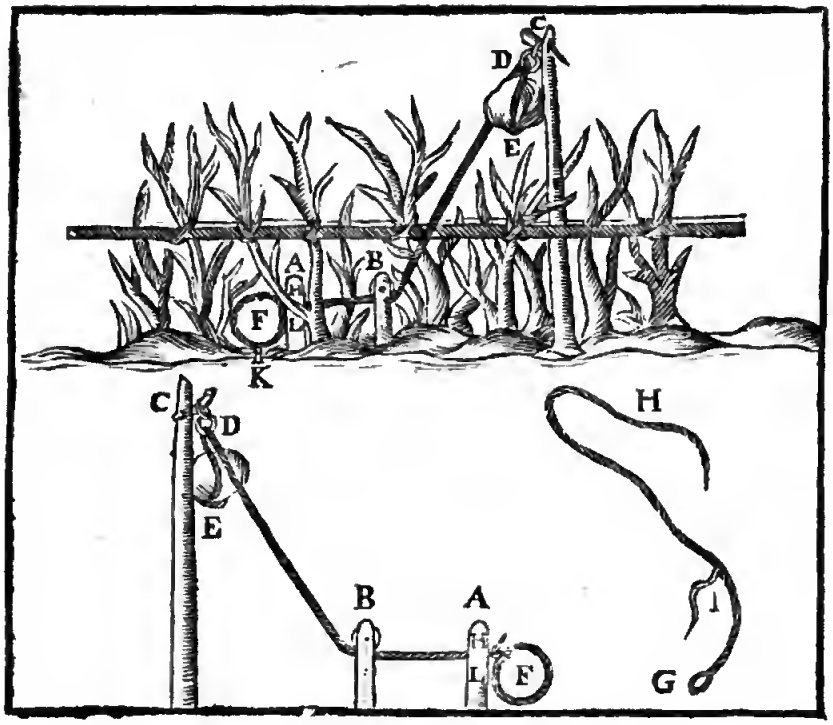
Les Blereaux ſont grands ennemis des renards, ils conſervent par ce moyen les lapins, qui ſont dans les mêmes terriers, par ce qu'ils donnent la chaſſe aux renards, aux chats communs, & aux chats putois. Les Taiſſons n'ont point de ſentiment & ne voyent gueres clair ; c'eſt pourquoi une perſonne qui aura un gros bâton dans la main, & en verra venir quelqu'un, peut l'attendre & le tuer.

Chaſſe du Blereau.

La chaſſe du Blereau ſe peut faire avec des baſſets. Si le terrier eſt ſur un lieu élevé, on y doit faire entrer le chien par l'ouverture d'en bas, afin d'obliger l'animal à ſortir par celle d'en haut. Alors les chiens ſe jettent ſur lui, & les chaſſeurs doivent l'aſſommer & prendre garde de n'en être pas mordu, car les bleſſures en ſont dangereuſes & difficiles à guérir.

Pour faire une machine a prendre des Blereaux.

Les blereaux ſe prennent à toutes ſortes de collets, mais ils n'y demeurent gueres, à cauſe qu'ils les rompent ; c'eſt pourquoi on a inventé la machine deſſinée dans la figure ci-après, à laquelle un Blereau étant pris, il eſt auſſi-tôt étranglé ; ſi vous deſirez avoir le divertiſſement de prendre ces animaux par cette invention, faites proviſion des uſenciles néceſſaires pour compoſer cinq ou ſix machines à la fois, afin de tendre en pluſieurs endroits en même tems. Ce piege eſt compoſé d'un bâton marqué A, gros comme la verge des fleaux à battre le blé, long d'un pié & demi, ayant un trou à quatre doigts proche du gros bout A, & qui eſt pointu par le bout plus menu, & d'un autre ſecond bâton B, un peu plus gros, de même longueur que le prémier, lequel doit avoir une mortaiſe qui paſſe d'outre en outre, pour y mettre une poulie de bois à quatre doigts proche du gros bout B, & pointu par l'autre. Il faut un troiſiéme bâton C, long d'environ cinq pieds, gros comme le bras, qui ſera pointu par ſon gros bout & fourchu de l'autre, ou bien il faudra y faire une coche ou un trou



pour y mettre une cheville, ou paſſer une corde ; on doit auſſi avoir autant de cordes cablées que de machines : ces cordes ſeront longues de deux ou trois toiſes, & faites comme celle qui ſe voit marquée des lettres H I G. On fera au bout G de chacune, une boucle coulante pour paſſer dedans le bout H, & à deux pieds proche, comme au lieu marqué I, un petit arrêt, comme ſi c'étoit un nœud, lequel ſera fait d'un brin de ficelle, qu'on tournera bien ferme deux ou trois tours deſſus la corde ; puis on le nouera pour l'y laiſſer. Chaque corde doit être garnie d'une boucle de fer ou de cuivre D, comme ſeroit, par exemple, l'anneau d'une clé de ſerrure médiocrement groſſe ; cette boucle ſera auſſi fournie d'une autre corde longue de deux pieds, pour la pendre ſur le fourchu ou coche du bâton C. On mettra au pié de chaque machine une pierre E, peſant trente ou quarante livres, pour s'en ſervir ainſi qu'on dira ci-après.

Vous croirez peut-être d'abord que ce piége ſera difficile à faire, à cauſe des divers uſtenciles que je propoſe ; mais l'expérimentant, on verra qu'il n'y a pas tant d'embarras ; on a fait & tendu pluſieurs fois cette machine en moins d'une heure ; ces deux figures ſont ſemblables, il n'y a de différence qu'en ce que l'une eſt la machine tendue dans la muce du Blereau, & l'autre eſt tendue toute ſeule, pour en faire mieux comprendre la forme, auſſi les ai-je marquées des mêmes lettres.

Pour tendre la machine à prendre les Blereaux.

Ayant connu à la piſte le chemin d'un Blereau, par l'inſtruction qu'on en a donné ci-devant, voyez au long des hayes s'il n'y a point de trous par où il aura paſſé ; vous y trouverez quelque poil qui demeure à la muce, que vous connoîtrez pour être rude, blanc des deux bouts, & noir dans le milieu ; ſi vous en trouvez, tendez la machine, vous prendrez bientôt le Blereau.

Pour vous inſtruire à tendre le piege, voyez la précedente figure que je ſuppoſe repréſenter la haye, & le lieu marqué F, la paſſée du Taiſſon ; prenez le bâton A, & le piquez en terre, tout au rais de la muce, un peu en dedans ; il le faut cogner avec un maillet, & le faire entrer à force, juſqu'à ce que le trou qui eſt au bâton ſoit à huit ou neuf pouces proche de la terre ; piquez dans la même terre, à un pié plus loin, le bâton B, enſorte que le deſſous de la poulie ſoit au droit du trou du prémier bâton, poſez le troiſiéme bâton C dans la même haye, éloigné d'un pié & demi ou deux pieds, & le cognez de telle maniere, qu'il tienne bien ferme dans la terre ; attachez-y au haut C, la boucle de fer D ; puis paſſez le bout I de la corde par la boucle G, & de là dans le trou du premier bâton A, & après dans la mortaiſe par deſſous la poulie du bâton B, & enfin dans la boucle de fer D. Tirez le bout I de cette corde, juſqu'à ce que le petit arrêt de ficelle H ſoit proche du trou du bâton A, auquel trou vous ficherez une petite cheville longue d'un pouce, qui ne doit tenir que pour empêcher le petit arrêt H de paſſer ; prenez enſuite la pierre E, & levez-la juſqu'à la boucle D, & tirant la corde, à laquelle vous la tournerez autour de la pierre que vous attacherez à cette corde, elle doit être pendue ; puis vous ouvrirez le collet F dans la muce, enſorte que le Blereau ne puiſſe paſſer ſans mettre la tête dedans. Si la paſſée eſt trop grande, & que le collet ne tienne pas de lui-même, attachez-le des deux côtés avec un petit brin d'herbe ; & ſi par hazard la muce eſt trop haute, poſez une petite fourchette K par deſſous pour le ſoutenir ; lorſque la bête voudra paſſer, elle mettra la tête dans le collet, & le tirera après elle, & ſe ſentant arrêtée, voudra s'efforcer, pour peu d'effort qu'elle fera, la petite cheville L ſortira du trou, & donnera paſſage au nœud ou arrêt H, qui laiſſera aller la pierre E, laquelle par ſa peſanteur, arrêtera le Blereau par le cou, qui s'étranglera

tranglera ; vous irez voir le matin s'il y aura quelque choſe de pris.

Ne vous ennuyez point de ne rien prendre les prémiers jours ; car tot ou tard vous prendrez le Blereau, lorſque vous aurez découvert ſon paſſage.

Pour faire une autre machine plus ſimple.

Voici une autre machine plus ſimple & moins embarraſſante, mais auſſi moins aſſurée que la précedente.

Pour connoître le paſſage du Blereau, faites les mêmes obſervations que j'ai marquées ci-deſſus, & l'ayant remarqué, il faut cogner le prémier bâton A, au bord de la muce, par-dedans ; & à deux pieds plus loin dans la haye, cogner le plus grand marqué C, qui doit être coupé bien uni par le deſſus ; attachez-y la boucle de fer D, & paſſez le bout de la corde du collet dans le trou du bâton A, & de-là dans la boucle D. Liez la pierre E à la corde, puis poſez cette pierre ſur le bout du bâton C, de telle ſorte qu'elle ſe tienne d'elle-même ; étendez le collet dans la paſſée, & l'attachez avec de petits brins d'herbe ; quand le Blereau aura paſſé la tête dedans, ſi peu qu'il tirera, il fera tomber la pierre, laquelle ſortant de ſa place, fera un effort qui l'étranglera ; mais ſi la corde n'eſt pas bien forte, elle pourra rompre, du ſaut que lui donnera la pierre ; il y a danger que la pierre tombant de cette ſorte, ne ſe trouve arrêtée ſur la haye, & que ne faiſant pas ſon effet, le Blereau ne le détourne, & coupe le collet ; ce qu'il ne peut faire à l'autre machine, parce que le grand bâton panche toûjours, par la charge de la pierre qui y eſt attachée.

Moyen de faire paſſer un Blereau par une haye qu'on aura faite au travers d'un chemin.

Si en vous promenant, vous avez apperçû le long d'un petit chemin ou ſentier, le train d'un Blereau, & qu'il y ait paſſé pluſieurs fois ; il faut y faire une haye en quelque endroit, où perſonne ne paſſe, & pour l'y faire, voyez dans la troiſiéme table la 8. figure. Piquez prémierement le bâton A, proche le lieu le plus battu du train où la muce doit être, & à un pié plus loin, piquez auſſi le ſecond bâton B ; enfin le troiſiéme C, comme ſi c'étoit que la haye fût déja faite. Vos trois bâtons ainſi piqués, vous en cognerez d'autres de quatre pieds de longueur, & aſſez forts pour ſoutenir la haye, & vous ferez enſorte que le chemin ſoit ſi bien fermé, qu'aucun animal ne puiſſe paſſer, que par l'ouverture que vous aurez laiſſée, qui ſera faite comme une muce proche le piquet A.

La nuit étant venue, le Blereau prendra ſon chemin ordinaire, auquel rencontrant la haye nouvellement faite, il cherchera un lieu pour la percer, & trouvant le trou fait, il ne fera point difficulté de paſſer, c'eſt pourquoi vous y pourrez tendre la machine, auſſi-tot que le chemin ſera fermé.

C'eſt l'invention dont on s'eſt ſouvent ſervi, quand on ne pouvoit trouver de haye commode pour tendre un piege.

Il ne faut point appréhender que le Blereau retourne en arriere, lorſqu'il verra le chemin fermé ; au contraire, il fera ſon effort pour paſſer, ce n'eſt pas comme le renard, qui retourne ſur ſes pas, quand il apperçoit quelque choſe d'extraordinaire dans un chemin où il a accoûtumé de paſſer.

On peut encore ſe ſervir d'un piege de fer, qui eſt propre à prendre les renards. *Voyez* RENARD.

BLESSURE *ou playe.* C'eſt une rupture récente & ſanglante de l'union naturelle des chairs d'un animal, & ſur-tout de l'homme, faite par quelque cauſe extérieure.

Onguent pour guérir toute ſorte de bleſſures de feu, d'eau & de poudre, & en effacer les marques.

Prenez environ une demi-écuellée de fiente de vache, ou à ſon défaut, de celle de porc mâle, mettez-la dans une poële à frire, avec autant de ſain de porc mâle ; faites fondre le tout enſemble, juſqu'à ce que la graiſſe fondue ſoit mêlée avec la fiente ; mettez le tout ſur un linge, pour faire diſtiller la graiſſe dans un pot, que vous conſerverez couvert, juſqu'à ce que l'occaſion ſe preſente d'en oindre quelque brûlure, ayant auparavant fait tiedir cet onguent.

Autre dont on a l'expérience.

Prenez les racines récentes de la grande conſoude, ratiſſez-les, & coupez-les par tranches minces, & les appliquez ſur la bleſſure. Les feuilles pilées & appliquées ſur le champ, ſont auſſi très-bonnes.

Autre.

Mêlez parties égales d'huile de lin, ou de chanvre, avec fiel de bœuf ſeché auparavant à la cheminée, dans une veſſie.

Autre.

S'il y avoit dans le corps du ſang caillé, faites infuſer dans le vin les feuilles récentes de la petite chelidoine, & beuvez un verre de cette infuſion, trois ou quatre fois par jour : c'eſt un ſpécifique. Ou prenez ſeulement le matin à jeun, le ſuc diſtillé du cerfeuil, ou la decoction de thim, dans un demi verre de vin blanc, ou dans de l'eau miellée. *Voyez* BAUME.

Pour le même.

Prenez de la graiſſe de pourceau avec de ravses pelées, & mêlées enſemble, y ajoûtant, ſi on veut, un peu d'eau roſe.

Ou prenez du lard piqué de beaucoup de grains d'avoine, faites le diſtiller avec du feu au bout du bec d'une écumoire, ſur un baſſin rempli d'eau au fond duquel il ſe fera un baume excellent.

Sinon, prenez de la cire vierge, faites-la fondre : puis prenez de l'huile d'olive, avec deux ou trois jaunes d'œufs, & faites-en un onguent ; ce reméde eſt ſouverain pour la brûlure faite d'eau bouillante ; il le faut appliquer le plus promptement qu'il ſe pourra.

Pour une bleſſure legére.

Laiſſez ſaigner la playe, eſſuyez-la doucement, ayez enſuite un réchaut avec du feu, ſur lequel vous jetterez de l'huile d'olive, & vous expoſerez pendant un demi quart d'heure la playe à la fumée qui s'élevera, par le moyen d'un entonnoir de papier ou autre matiere. Enfin, parfumez un linge ſur la même fumée, appliquez-le ſur la playe, & laiſſez-l'y pendant vingt-quatre heures. *Voyez* BAUME, PLAYE, ONGUENT.

BLEU *excellent pour peindre ſur le bois.*

Prenez quatre onces de graine de tourne-ſol, mettez-les dans trois chopines d'eau, dans laquelle on aura fait éteindre de la chaux vive, faites-les bouillir pendant une heure.

B L U

BLUET. *Voyez* AUATFOIN.

BLUTEAU. C'eſt une ſorte de ſas ou de tamis qui ſert à ſéparer la farine d'avec le ſon.

Le Bluteau eſt compoſé de deux principales parties du Bluteau proprement dit, & de la grande caiſſe, ou coffre du Bluteau. La caiſſe eſt un grand bahu de bois, long de ſept ou huit pieds, & de dix-huit ou

vingt pouces en quarré, élevé ſur quatre ou ſix ſoutiens de bois, en forme de pieds. A un des bouts du couvercle eſt un trou pour donner entrée au grain moulu dans le Bluteau; à l'autre extrémité de la caiſſe, eſt un autre trou pour que le ſon en puiſſe ſortir. Enfin, ſur le devant ſont deux ou pluſieurs guichets, qui ſe ferment avec deux tergettes, qu'on ouvre pour en tirer les diverſes ſortes de farine qui ont été blutées.

A l'égard du Bluteau proprement dit, c'eſt un gros & long cylindre creux, compoſé de pluſieurs cerceaux couverts d'une étamine très-claire, quelquefois de ſoye, quelquefois de laine, & ſouvent de l'une & de l'autre enſemble, à travers de laquelle paſſe le plus fin du grain moulu. Ce Cylindre d'étamine a ordinairement trois ou quatre diviſions de différente fineſſe, à commencer par les plus fines; ce qui fait trois ou quatre dégrés de farine, que quelques-uns nomment ſimplement, prémiere, ſeconde, troiſiéme farine & gruau; & d'autres fine fleur de farine, farine blanche, farine & gruau.

Comme le Bluteau eſt couché un peu en penchant dans ſa caiſſe, & qu'il eſt ſans ceſſe agité par la manivelle, ou par le mouvement du moulin, le grain moulu qui y tombe roulant ſucceſſivement par chaque diviſion du cylindre, laiſſe ſous chacune ſa farine convenable à la fineſſe de l'étamine par où elle a paſſé; enſorte que le plus gros, qu'on nomme le ſon, n'en trouvant point par où il puiſſe s'échapper, tombe au bout du Bluteau, par le trou de la caiſſe, ménagé, comme on a dit, à l'extrémité. On a donné cette deſcription aſſez ample du Bluteau, afin qu'elle puiſſe ſervir en même-tems d'inſtruction pour le fabriquer.

B O B

BOBAQUE. Sorte d'animal aſſez reſſemblant au lapin, ayant deux dents en haut, & autant en bas, & le poil de la couleur du blereau. Le Bobaque ſe terre comme le lapin; il fait ſes proviſions pour l'hiver, depuis le mois d'Avril, juſqu'au mois d'Octobre; alors il ſe retire ſous terre, & n'en ſort qu'au printems. Cet animal imite la prévoyance & la ſagacité de la fourmi & de l'abeille. Il eſt facile à apprivoiſer, & donne beaucoup de plaiſir lorſqu'il a été inſtruit. Il imite auſſi la grue, car quand les Bobaques ſortent en troupe pour paître, il y en a toûjours un qui fait ſentinelle, de peur d'être ſurpris, & qui ſifle pour avertir ſes compagnons de ce qu'il découvre. On dit que cet animal eſt hermaphrodite.

BOBECHE. C'eſt la partie du chandelier, où l'on met la chandelle.

BOBINE. C'eſt une eſpece de fuſeau, long d'un demi pié, ou environ, ayant des rebords à chaque bout. On s'en ſert pour dévuider la ſoye, le fil, le trait d'argent, ou d'or, &c.

B O C

BOCAGE. C'eſt un petit bois touffu, agréable & de petite étenduë. Il ne ſe dit que des petits bois non-cultivés: *Voilà un Bocage qui eſt fort agréable.*

B O E

BŒUF. C'eſt un taureau qu'on a coupé pour l'engraiſſer, ou pour le rendre plus docile au labourage. Cette ſorte de bétail apporte le plus grand profit des champs, ce qui fait qu'il eſt de la derniere importance d'en avoir un grand ſoin, & de bien nourrir les Bœufs, ſoit qu'ils charrient, ſoit qu'ils aillent au labourage. Quand on n'a pas de foin en été, ou d'herbes fraichement coupées, on leur jette des feuilles d'ormes, qu'ils mangent avec grand appétit; mais

cette ſorte de nourriture ne les ſoutient pas ſi-bien que le foin, à cauſe que le vert détrempe les humeurs, & diminue trop la chaleur naturelle. En hiver, le plus grand ménage eſt d'avoir cueilli des raves & de les en nourrir. *Voyez* le mot RAVES, NAVETS, ou plutôt celui de BÉTAIL.

Obſervations ſur le choix des Bœufs.

Le Bœuf deſtiné au labourage, ne doit être ni trop gras, ni trop maigre. Celui qui mange lentement, fournit mieux ſa carriere à toute ſorte de travaux, qu'un autre qui mange plus vîte.

Il doit être d'une taille médiocre, facile à manier, obéiſſant à la voix, ſans qu'il ſoit beſoin de lui appliquer ſouvent l'aiguillon, & prompt, lorſque celui qui le conduit, eſt obligé d'en venir à ce point.

Des poils.

Avant que de parler de la couleur des poils, on avertit qu'il faut qu'ils ſoient luiſans, car c'eſt la véritable marque d'un bon tempérament; au lieu qu'un poil ſombre & mal uni, eſt l'indice d'un Bœuf qui a quelque incommodité.

Un poil épais eſt encore un bon préjugé; car un Bœuf qui a le poil rare, eſt ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade. Lorſqu'au maniment, on ſent ce poil fort doux, on ne peut qu'eſperer quelque choſe de bon d'un Bœuf, qui montre par-là que ſes parties intérieures ſont fort ſaines.

A l'égard de la couleur, voici toutes celles avec leſquelles un Bœuf a coûtume de venir au monde; ſavoir, le poil noir, le rouge, le bai, le moucheté, le blanc, le gris & le brun; & de tous ceux-là, diſons quels ſont les meilleurs.

Poil noir.

Un Bœuf ſous poil noir eſt toûjours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur ou aux pieds, ou à la tête; autrement il eſt lourd, & nonchalant à travailler, à cauſe de ſa mélancolie, qui le domine entierement.

Poil rouge.

Si on fait cas d'un Bœuf ſous poil rouge, pour être attelé à la charrue, ou à la charette, ce n'eſt pas ſans raiſon; car étant fort bilieux, on remarque qu'il a toûjours beaucoup de feu, ce qu'on ne ſauroit jamais aſſez trouver dans cet animal, qui eſt extrêmement lent de ſa nature; c'eſt pourquoi on conſeille, lorſqu'on en voudra acheter pour labourer, de les choiſir de ce poil, autant qu'on pourra: ce n'eſt pas qu'ils en valuſſent beaucoup moins, quand ils auroient quelques extrémités blanches.

Poil bai.

On ne rebuteroit point encore un Bœuf qui ſeroit ſous ce poil; il eſt vrai qu'il n'eſt pas ſi ardent que le rouge, à cauſe du flegme qui y tempére un peu la bile, & qui le rend plus lent à travailler.

Poil moucheté.

Le poil moucheté eſt celui que nous appellons pommelé dans les chevaux. Les Bœufs ſous ce poil ne valent pas les précedens, à cauſe qu'ils ſont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conſéquent plus mous, & toûjours plus pareſſeux; & s'ils ont ce défaut pour la charrue, on peut dire auſſi que pour engraiſſer, ce ſont ceux-là qu'il faut choiſir préférablement à tous autres, ſe chargeant de chair, & devenant plutôt gras.

Poil Blanc.

Jamais Bœuf de ce poil ne valut rien que pour engraiſſer, à quoi il eſt encore meilleur que le moucheté, qui, avec le flegme dont il eſt rempli, a de la bile qui le réveille plus que celui-ci, qui n'eſt gouverné que par ce flegme, qui n'a rien de peſant.

Poil gris.

Je n'eſtimerois encore guéres un Bœuf ſous ce poil, ſoit pour la charrue, ſoit pour engraiſſer, étant dominé par deux temperamens; ſçavoir, la pituite & la mélancolie, qui ne peuvent lui produire rien d'avantageux.

Poil brun.

Pour ce poil, il ne ſera pas tout-à-fait rejetté: les Bœufs qui en ſont marqués, travaillent à la verité, mais ils ſe rebutent de bonne heure, à cauſe qu'ils ſont extrémement mélancoliques.

L'âge qu'un Bœuf doit avoir pour rendre ſervice.

Lorſqu'on aura obſervé ce qu'on vient de dire, en achetant un bœuf pour le harnois, on ſera encore averti, qu'ils ne peuvent pas rendre de bons ſervices qu'à trois ans, & que paſſé dix, ils ne valent plus rien qu'à engraiſſer, pour être vendus aux bouchers. Un Bœuf vit juſqu'à quatorze ans; mais c'eſt un abus de les laiſſer tant vieillir.

Comment il faut dompter les jeunes Bœufs deſtinés au labourage.

Si l'on achete des Bœufs qui ſoient accoûtumés à la charrue, on s'épargnera la peine de les y réduire: mais s'ils ſont encore jeunes, & qu'ils n'ayent point encore porté le joug, on uſera des moyens que voici pour les y dreſſer.

D'abord pour les ramener de leur naturel fatouche, à la docilité qu'on recherche en eux, on employe la douceur; on les flate, on les careſſe, on leur lie ſimplement les cornes aujourd'hui, demain on leur impoſe ſeulement le joug, une autre fois on y joint la charrue, & on les accouple avec un Bœuf tout dreſſé, afin que s'ils venoient à s'épouvanter, ils ne puſſent ſuivre l'impétuoſité de leur fureur, & ſe trouvaſſent arrêtés par ce compagnon, qui les tiendroit en bride.

Il faut donc bien ſe donner de garde de leur être ſéveres dans ces commencemens; car ſi on croit les réduire par ces moyens, on s'y trouveroit trompé. La douceur eſt toûjours la plus ſûre voye, dont on puiſſe ſe ſervir pour rendre dociles les naturels les plus farouches. Le jeune Bœuf s'accoûtumera avec les autres, pour peu qu'on veuille avoir de patience; ce n'eſt pas qu'il ne lui faille apprendre ce que c'eſt que de ſentir l'aiguillon, mais il faut que ce ſoit à propos, & non pas par caprice.

Oui, il n'y a point de meilleur expédient pour réduire les jeunes Bœufs, que de les accoupler avec d'autres, qui ſoient faits de longue main à labourer la terre; car à peine ces nouveaux apprentis auront-ils ſouffert avec patience qu'on les ait mis ſous le joug, que les vieux Bœufs, avec l'adreſſe de celui qui les conduit, leur enſeigneront tout ce qu'il faudra qu'ils faſſent.

Parmi toutes les peines qu'on prend de dreſſer les jeunes Bœufs, on n'oublîera point d'étudier leur nature, afin que s'y rendant conformes, on les tende ſouples à nous vouloir accorder tout ce que nous leur demanderons; autrement quelque contrainte rigoureuſe qu'on voulût leur impoſer dans la ſuite, jamais on ne viendroit à bout de les corriger de leurs défauts.

Il arrive quelquefois qu'un jeune Bœuf eſt difficile à retenir, qu'il eſt impétueux, prompt à donner du pié, ou ſujet à heurter de ſes cornes. Ces vices ſont dangereux, & pour l'obliger de s'en défaire, attachez-le bien ferme dans ſon étable, laiſſez-le jeûner pendant quelque-tems, & vous verrez qu'il ſe radoucira.

Si l'on veut qu'un jeune Bœuf rende de bons ſervices à la charrûe, ou bien au charrot; on aura ſoin de le ménager dans le commencement, & de ne lui donner du travail qu'à proportion de ſes forces.

On viendra ſans doute à bout de dompter les jeunes Bœufs, ſi l'on obſerve tout ce que l'on vient de dire ci-deſſus; c'eſt un peu de peine, il eſt vrai, mais quiconque ne la veut pas prendre, ne doit point ſonger d'avoir de jeunes Bœufs pour labourer.

Ce que l'on dit ici des Bœufs, doit auſſi s'entendre des vaches qu'on veut accoûtumer à la charrûe: car il n'y a de force que du plus au moins, pour le reſte, c'eſt la même nature qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choiſir.

On avoue qu'en achetant des Bœufs tout dreſſés, on ſe garentit de tous ces ſoins; mais eu voici d'autres auſſi qu'il ne faut point oublier de pratiquer.

Quelques accoûtumés qu'ils ſoient à la charrûe, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas ſans peine; l'un ſera rétif, l'autre prendra peur de très-peu de choſe, ſera furieux, ou tâchera de ſe coucher en labourant la terre.

Moyens de les guérir de ces défauts.

Il n'eſt guéres de défauts qu'on ne corrige avec le tems & la patience, pour peu qu'on y veuille appliquer ſes ſoins.

BOEUF *rétif.*

Ainſi s'il arrive qu'on ait un Bœuf qui ſoit rétif, on a vû prendre un bâton tiré tout chaud du feu, & brûlé au bout, en battre les feſſes du Bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

BOEUF *peureux.*

Un Bœuf ou une vache prend quelquefois peur de fort peu de choſe, & ce défaut ne ſurvient bien ſouvent qu'à ceux qui ſont d'un naturel trop bilieux; c'eſt ce qui fait que le trop grand feu qui les anime au dedans, met leurs eſprits dans un tel déreglement, que tout ce qui leur frappe les ſens, ſemble ne les frapper que pour leur faire peur; & afin de remédier à ce défaut, on ne ſait point d'autre moyen, que d'avoir ſouvent l'œil ſur eux, afin de les retenir, lorſque cette maladie les prend, & dont ils guériſſent, à meſure que le travail & l'âge diminuent cette grande vivacité d'eſprits, que leur cauſe le tempérament bilieux, dont ils ſont dominés.

BOEUF *furieux.*

On ſaura que la furie d'un Bœuf bien ſouvent ne lui vient que du trop de repos, qu'il prend ſur-tout lorſqu'il eſt bilieux, ou bien quand il eſt trop gras; c'eſt pourquoi ſitôt qu'on s'apperçoit de ce défaut dans un Bœuf, il faut le prendre & lui lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne lui donner que fort peu à manger; ſa furie paſſera ainſi avant qu'il ſoit huit jours; ou bien prenez un grand joug, & l'attachez à une charrette bien chargée, au milieu de deux

autres Bœufs, qui ſoient un peu lents : appliquez-lui l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donnés, le rendront docile & abattront ſa furie.

BOEUF *ſujet à ſe coucher en travaillant.*

Ce défaut eſt preſque ordinaire aux Bœufs ſous poil moucheté, ou à ceux qui ſont tout poil blanc, à cauſe de leur remperament flegmatique, qui les rend nonchalans au travail, & qui les oblige de ſe coucher ainſi, lorſqu'ils ſont à la charrûe; & l'on ne ſauroit les vaincre là-deſſus qu'en leur reveillant l'eſprit par la pointe de l'aiguillon.

De l'âge des Bœufs.

Les dents donnent à connoître l'âge des Bœufs; ils jettent leurs dents de devant à dix mois, & en pouſſent d'autres qu'on diſtingue aiſément de celles-là par leur figure & par leur couleur, n'étant pas ſi blanches, & étant plus larges qu'elles. Six mois après, une partie de leurs dents de lait tombent encore, à la place deſquelles la nature en ſubſtitue d'autres, qu'on peut encore facilement diſcerner des premieres dents qui leur reſtent; & lorſque les Bœufs ont atteint l'âge de trois ans, c'en eſt fait, toutes leurs dents ſont égales. Voilà par où l'on connoîtra l'âge des Bœufs & des vaches.

Il y en a qui s'y connoiſſent encore aux cornes, & qui diſent, qu'autant qu'on remarque d'anneaux dans leurs extremités, autant les Bœufs ont d'années. L'expérience juſqu'ici a confirmé bien des gens dans cette connoiſſance.

Lorſqu'on accouple des Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils ſont d'égales forces & de même taille; car ſans cette exacte obſervation, il arrive que le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis que le plus foible ſe ſoulage, & ne fait pas ſon devoir.

Du tems de mener les Bœufs à la charrûe.

En été, c'eſt-à-dire, depuis le mois de May juſqu'au mois de Septembre, les Bœufs vont deux fois par jour à la charrûe; on les peut conduire le matin au travail dès la pointe du jour, juſqu'à neuf heures du matin qu'on les ramenera à l'étable, pour les faire repaître & prendre du repos, & les garentir des grandes chaleurs qui les incommodent.

En attendant qu'après midy il les faille remettre ſous le joug, on peut les mettre dans de bonnes pâtures juſqu'à deux heures, qu'on les ramene à la maiſon pour leur donner, ou du ſon, ou de l'avoine, après quoi on les harnache pour retourner à la charrûe, juſqu'à ſept heures du ſoir.

Heureux ſont ceux qui ſont dans un pays, où les pâturages ſont abondans & dans leſquels ils peuvent les faire conduire ſous la garde d'un valet pour y paſſer les nuits! C'eſt une épargne bien grande pour un pere de famille, qui au lieu de cela eſt obligé d'avoir pendant toute l'année une grande quantité de foin.

Des ſoins que doit avoir celui qui conduit les Bœufs.

Celui qui conduit les Bœufs à la charrûe, s'armera de patience; car avec de tels animaux, c'eſt ce dont il faut d'abord faire proviſion. Qu'il ne s'aviſe point de les mener trop rudement, qu'il ſoit ſoigneux de les panſer & de leur donner à manger à leurs heures accoutumées, qu'il ne les laiſſe point manquer de litiere, qu'il ait ſoin de les abreuver deux fois le jour en été, & une fois en hyver.

Lorſque les Bœufs ſeront de retour ou des champs ou de la charrûe, que ce valet, pour remedier aux inconveniens, qui leur pourroient arriver, ne manque point de jetter l'œil deſſus, pour remarquer, s'il ne leur eſt rien ſurvenu de fâcheux, & que même il ne dédaigne pas de leur lever les pieds pour leur ôter les pierres qui bien ſouvent s'y attachent ou bien les épines, s'il en apperçoit quelques-unes; ce ſera un moyen pour les empêcher de boiter.

Il eſt bon au retour du travail, qu'il les frotte avec de bons bouchons de paille; & il eſt tout-à-fait néceſſaire, pour faire en ſorte qu'un valet obſerve tout ce que l'on vient de dire, qu'un pere de famille y veille tous les jours, comme à une choſe qui eſt de très-grande conſequence.

Pour empêcher que les Bœufs ne ſe laſſent, qu'il leur enduiſe les cornes d'huile & de térébentine, cuites enſemble.

Pour faire que les Bœufs ne ſoient pas tourmentés des mouches, il faut les frotter avec du fruit de laurier coupé très-menu & cuit en huile, ou bien de la ſalive des Bœufs mêmes. Les taureaux deviennent étourdis, ſi on leur enduit les nazeaux d'huile roſat.

De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent.

Savoir faire choix d'un Bœuf deſtiné au travail, & ſavoir le corriger de ſes défauts, c'eſt à la vérité quelque choſe; mais ce n'eſt rien encore, lors qu'on ignore la maniere de le nourrir. Un Bœuf a beau avoir de bonnes qualités, il ne les donne jamais à connoître, s'il n'eſt nourri, comme il faut; on entend dans les ſaiſons qu'il eſt obligé de travailler; car en hiver qu'il ne fait rien, de la paille & un peu de foin lui ſuffiſent; mais quand il a le joug ſur la tête dès le matin, on doit lui donner à manger de bon foin; ſon repas ordinairement dure une heure, & avant que de l'atteler, il faut lui donner un picotin de ſon ſec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Pour faire que les Bœufs ſe portent bien, mêlez dans leur manger de la lie d'huile; prémierement un peu pour les y accoutumer, & puis davantage; en faiſant cela les Bœufs ſe porteront bien, & ne ſeront pas malades; s'il a une débilité, donnez-lui un breuvage tous les mois, de l'ers trempé & pilé; vous guérirez la playe des Bœufs avec mauve ſauvage pilée, en les oignant.

Des Bœufs qui ne vont point à la charrue.

La plûpart des préceptes qu'on vient de donner, ne ſont que pour les Bœufs, ou de charrue; ou de harnois; ceux qui ne font rien ne demandent pas qu'on ſe donne tant de ſoin; il ſuffit en toutes ſaiſons de les envoyer aux champs avec les vaches, & de leur donner en hiver reglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille bientôt les engraiſſer, ce qu'on ſera de la maniere qu'on va enſeigner.

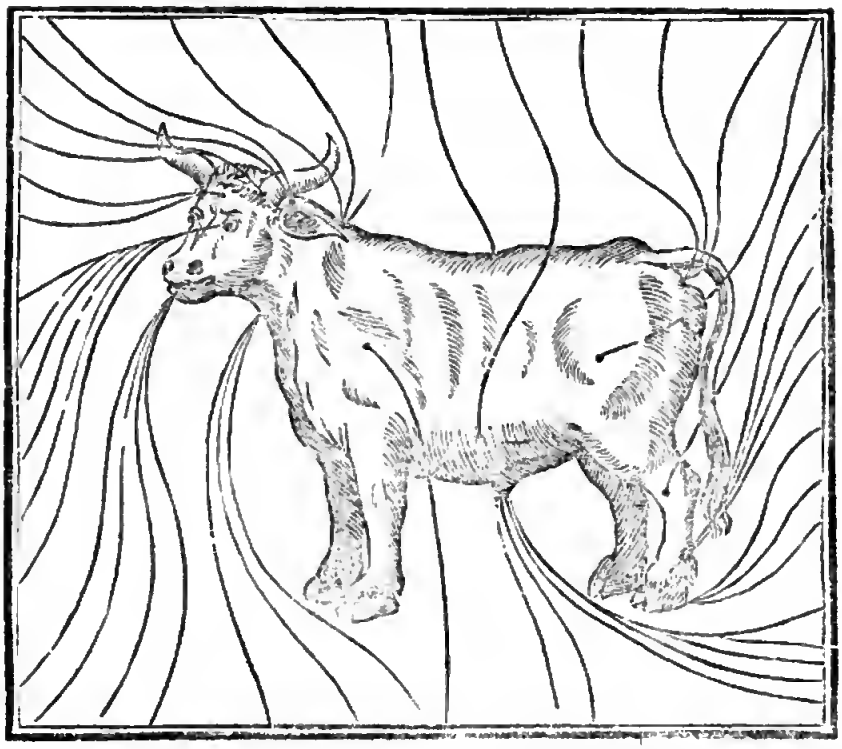
Lorſqu'on veut engraiſſer des Bœufs, il ne les faut pas choiſir trop vieux, car pour lors ils n'engraiſſeroient que très-difficilement. On ne doit point les employer au travail depuis le mois de Mai juſqu'à la ſaint Martin, ou les envoyer au pâturage avant que la roſée ſoit tombée, mais il faut les laiſſer juſqu'à ce que la chaleur oblige de les ramener à l'étable. Quand la chaleur eſt diminuée, on les fait conduire à l'herbage, où ils demeurent juſqu'au ſoir qu'on les ramener à l'étable. Il ne faut point leur épargner la litiere, ni l'herbe fraichement cueillie.

Depuis la S. Martin juſqu'au mois de Mai, c'eſt-à-dire, en hiver, on doit les renfermer dans l'étable, & les tenir fort chaudement, en leur donnant de bon foin, & autant qu'ils en veulent manger. Sur le

ſour, il faut leur donner des pelotes faites de farine de ſeigle, d'orge, ou d'avoine, paitries avec de l'eau tiede & du ſel. Ils ont beſoin d'une meilleure nourriture que de la paille ; mais dans le tems des groſſes raves, on peut leur en mettre des crues dans l'auge après les avoir hachées, ou leur en faire cuire. On peut encore leur donner du marc de vin dans de l'eau chaude & y mêler trois picotins de ſon.

Pendant les prémiers huit jours qu'on engraiſſe les Bœufs, ſoit en été, ſoit en hiver, il faut leur donner ſoir & matin un ſeau d'eau échauffée au ſoleil, ou tiede ſur le feu, dans laquelle on aura jetté trois picotins de farine d'orge, ſans avoir été bluttée ; on la laiſſe repoſer juſqu'à ce que le plus gros de cette farine ſoit tombé au fond. On leur donne de l'eau blanche, & on conſerve ce qui eſt reſté au fond, pour le leur donner au retour des champs, lorſqu'ils y vont.

L'attention qu'on apporte à les voir manger, n'eſt point inutile ; car s'ils ne prennent point leur nourriture avec appétit, & s'ils ne font que tatonner l'herbe, c'eſt une marque qu'ils ſont dégoutés. Alors on doit leur laver la langue avec du vinaigre & du ſel, & leur jetter une poignée de ſel dans la gorge. On parlera encore de ce reméde dans les maladies des Bœufs. S'ils ſe léchent, on prend de leur fiente, & on en frotte les endroits où ils ſe léchent.



Des maladies des Bœufs.

Le Bœuf eſt un animal qui n'eſt pas moins ſujet à être malade que les autres ; ſon ſang ſe putrefie, & ſes parties ne s'altérent pas moins que celles d'un autre animal ſujet à la corruption.

On traitera ici des maladies, dont il faut abſolument le guérir, pour éviter de le perdre entierement ; telles ſont celles qui lui ſont naturelles, & celles qui lui ſurviennent par accident.

Du dégoût.

On connoît d'abord qu'un Bœuf eſt malade, lorſqu'il eſt dégoûté, & pour être certain ſi ce n'eſt qu'un dégoût qui le tient, on prend du ſel avec du fort vinaigre, dans lequel on met des porreaux, ou des ciboules, ou du celeri, qu'on lui entonne dans la bouche, en lui levant le muſle en haut, de peur qu'il ne laiſſe tomber de cette ſalade en la broyant ſous les dents. S'il n'eſt que dégoûté, on ne lui aura pas, ſoir & matin pendant deux jours, donné de ce reméde, qu'il recouvrera inceſſamment l'appétit ; mais ſi ce dégoût eſt cauſé par une autre maladie, il faudra pour lors chercher les moyens de la connoître, afin d'y remédier, dès ſon commencement.

De la langueur.

Il ſe peut faire que le dégoût du Bœuf ne provienne que d'une langueur, qui lui eſt cauſée, ou pour avoir trop travaillé, ou pour avoir été trop expoſé aux injures de l'air ; ſi c'eſt en été & qu'on juge par conſéquent, que ce puiſſe être la trop grande chaleur qui ſoit la cauſe de ſon mal, après le reméde ci-deſſus donné, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau, qu'on lui donnera à boire à midi, & le ſoir autant. Pour ſa nourriture, on lui donnera le matin un picotin de ſon humecté, mêlé d'une poignée d'Avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage ; on continuera ce ſoin, juſqu'à ce qu'on voye qu'il mange bien, après quoi on le traitera comme les autres.

Si c'eſt en hiver, cette langueur peut lui venir d'avoir bû de l'eau de neige, ou d'avoir été refroidi par les pluyes de cette ſaiſon ; pour lors, après lui avoir fait prendre le vinaigre, dont on a parlé, au lieu de ſon humecté, on lui en donnera de ſec, avec

moitié d'avoine le matin, & autant le ſoir, & de bon foin, dont on ne laiſſera point manquer jour & nuit.

Du mal de cœur.

Les Bœufs ont mal au cœur, & ils le donnent à connoître par un battement de flancs qui leur eſt fréquent, accompagné de tems en tems de nauſées qui leur font pancher la tête, & qui leur rendent les yeux tout triſtes. Une doſe de bon orvietan, de la groſſeur de deux feves, & mis dans une chopine de vin rouge, leur eſt un ſouverain reméde pour cette maladie. Après ce remede avalé, on leur frotte le muſle avec de l'ail; deux heures après ce reméde, on leur fait une copieuſe ſalade de porreaux, cives, ciboules, celeri, & autres herbes fortes qu'on trouve dans la ſaiſon, qu'on leur donne à manger avec du vinaigre & du ſel; & ce mal ſe guérit ainſi.

De la Colique.

Lorſqu'on entend un Bœuf qui ſe plaint & qu'on voit qu'il allonge le cou, qu'il étend la cuiſſe, qu'il ſe leve & ſe couche ſouvent, qu'il ne peut ſe tenir en une place, & qu'enfin il ſue; on peut juger par ces ſymptomes, que c'eſt la colique qui le tourmente. Elle lui vient de laſſitude, & ce mal lui arrive plutôt au printems qu'en une autre ſaiſon, à cauſe que pour lors il abonde le plus en ſang. Cette maladie eſt violente, & le Bœuf qui en eſt attaqué, court grand riſque de la vie, s'il n'eſt ſecouru.

Il faut donc, d'abord qu'on s'en apperçoit, lui fendre la queue à l'extrémité pour la lui faire ſaigner, & lui couper le bout des oreilles, puis avec un bâton rond lui frotter rudement le ventre, afin que l'air ſubtil entrant par la tranſpiration des pores, le ſang qui s'eſt épaiſſi, ſe liquefie pour ſortir avec plus de facilité, par les endroits qu'on à inciſés.

Cela fait, on le promene une bonne demi-heure; puis on le ramene à l'étable, où l'on a ſoin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour la nourriture, on lui donne de bon foin, & un picotin d'avoine à midi; & pour le faire boire, on fait tiedir de l'eau, dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si l'on voit que ces remedes n'apportent point de ſoulagement au Bœuf, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin; & l'on ſe ſervira d'une baſſinoire pleine de feu, & d'une poële bien chaude pour lui échauffer le ventre.

De l'enflure.

Cette baſſinoire & cette poële ſont encore néceſſaires pour le Bœuf qui eſt enflé, & cette maladie ſans doute le feroit crever ſi l'on n'y mettoit ordre; un inſecte avalé, ou bien de l'herbe encore pleine de roſée, ſont les cauſes de ce déſordre; & pour y remedier, on prend une corne percée, qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene juſqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne un lavement d'une décoction de mauves, de pariétaire, de chicorée ſauvage & de bettes, à laquelle on ajoûtera du ſon & de l'huile de noix, & on guérira ainſi ſon enflure.

De l'avant-cœur.

Prenez de la racine d'ellebore, gros comme une aiguille, percez le poitrail du Bœuf avec une alene, & mettez-y cette racine, vous verrez l'effet que cela fera.

Cette maladie n'eſt pas bien difficile à connoître; la triſteſſe que le Bœuf fait paroître pour lors, & la tête toûjours panchée, ſont des indices aſſez grands de ce mal; on lui voit auſſi une bouche pleine de ſalive, le dos extrémement roide, il ne marche que fort lentement, & ne rumine que très-peu; c'eſt pourquoi, lorſqu'il vous donnera toutes ces marques, vous pourrez à coup ſûr lui appliquer le remede marqué ci-deſſus.

Et comme ce mal eſt une tumeur pleine d'humeur maligne, que cet ellébore ne manque pas d'attirer au dehors, il faut, pour empêcher que la moindre partie de cette malignité ne ſe communique au cœur, lui faire avaler un demi ſetier de gros vin, dans lequel on aura diſſout à froid, gros comme deux féves d'orvietan; après cela on peut répondre du Bœuf, pourvû qu'on n'ait point négligé de remedier à cette maladie dans ſon commencement.

Du flux de ventre.

Le flux de ventre abat extrêmement le Bœuf qui en eſt atteint, ſur-tout lorſqu'il rend du ſang; & le moyen le plus aiſé pour le guérir de cette maladie, c'eſt de le laiſſer trois ou quatre jours, ſans lui donner à manger que des pepins de raiſin, trempez dans du gros vin & un peu d'avoine. Pour boiſſon, pendant ce tems, on lui fera bouillir des grateculs, ou des pelures de coins, dans une pinte d'eau qu'on lui fera avaler une fois par jour ſeulement.

On peut lui donner à manger des feuilles de rhamne pilées & couvertes de bitume. D'autres perſonnes leur donnent les feuilles de grenadiers couvertes de bouillie ou un ſetier de farine de froment, ou blé rôti, detrempés avec demi meſure d'eau.

Quand le Bœuf endure des tranchées, il s'arrête en un lieu; il ne mange pas, mais il ſoûpire & gémit; il lui faut donc donner peu à manger, & il lui faut piquer la chair autour des ongles, afin que le ſang en ſorte. Il y a des perſonnes qui l'ouvrent autour de la queue, afin que le ſang coule, & le lient d'un drapeau; d'autres mettent des oignons & du ſel enſemble, & les fourrent au ſiege bien avant; & le contraignent de courir; d'autres lui font prendre par la gueule du nitre pilé.

De la pareſſe du ventre.

Pour la pareſſe du ventre, qui eſt le contraire de la maladie marquée ci-deſſus, on prend une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on met diſſoudre deux onces d'aloës en poudre, & cela ſuffit pour leur lâcher le ventre.

Du Bœuf qui piſſe le ſang.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit que le Bœuf piſſe le ſang, il faut l'empêcher abſolument de boire; faites-lui prendre le breuvage, dont voici la compoſition:

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olive, ſix œufs frais & une pleine main de ſuie de four, le tout battu enſemble, qu'on fait avaler au Bœuf.

Et comme cette incommodité ne vient point ſans quelque douleur, pour la lui appaiſer, on lui lie les oreilles qu'on lui bat avec une petite baguette, juſqu'à ce quelles deviennent toutes rouges, & pour lors on s'appetçoit de certaines petites veines qu'on perce, & par où il ſort du ſang, qui eſt preſque verd; cela fait, on lui met du ſel dans la bouche, puis on le promene.

Cette maladie vient au Bœuf, pour être trop échauffé, ou pour avoir été morfondu, ou bien pour s'être repû d'herbe ſur laquelle étoit quelque malignité.

Voici encore un autre remède pour le même mal.

Faites-lui avaler du ſuc de plantain avec de fort bonne huile, puis prenez poudre de tartre & de courge ſauvage, détrempez-la en vin rouge & blanc d'œuf, & faites-lui avaler par une corne; ſi ce remede ne lui appaiſe ce piſſement dans vingt-quatre heures, il en mourra.

Des barbillons.

Les barbillons ne ſont autre choſe, qu'une excroiſſance de chair qui vient ſous la langue, & qui empêche le Bœuf de manger; c'eſt pourquoi lorſqu'on s'en apperçoit, il faut les lui couper avec des ciſeaux, & laver la plaie avec du vinaigre & du ſel, ou avec de la ſalive ſeulement.

De la Fievre.

Il arrive quelquefois que pour avoir trop fatigué, un Bœuf s'eſt tellement échauffé le ſang, qu'il en devient tout corrompu, ce qui cauſe un ſi grand deſordre dans le corps de cet animal, qu'il en a la tête toute peſante & les yeux enflés. L'ardeur que lui cauſe par-tout un déreglement d'humeurs, eſt ſi extraordinaire, que pour peu qu'on lui manie le cuir; on s'en apperçoit aiſément.

C'eſt par ces ſignes que le Bœuf donne à connoître, qu'il eſt difficile à guérir, à moins qu'on n'aille d'abord à ſa cauſe prémiere, qui eſt le ſang; c'eſt ce qui fait, qu'on commence à le ſaigner de la veine du front, ou de celle de l'oreille; & pour temperer ce grand feu qui le dévore, on ne lui donne pour nourriture que des alimens rafraichiſſans, comme de l'herbe fraichement cueillie (lorſque cette incommodité lui ſurvient en été) parmi laquelle on mêle des laituës ou des chicons; & ſi c'eſt en hiver, on les nourrit de foin humecté & de ſon mouillé, deux fois par jour; pour l'eau qu'on lui fait boire, elle doit être claire & fraiche, & pour en ôter la crudité, ſi l'on veut y mêler deux poignées de farine de ſeigle, elle n'en eſt que plus ſaluraire.

Lavement.

Après tous ces remédes, ſi le mal eſt opiniâtre, il faudra faire une décoction de mauves, de chicorées ſauvages, de laitues & de bettes, dans deux pintes d'eau; qu'on fait bouillir avec du ſon, le tout paſſé par un linge, qu'on donne aux Bœufs en lavement, après y avoir ajouté deux bonnes euillerées de miel & autant d'huile de noix.

De la toux.

La toux ſimple à la verité n'eſt pas une grande incommodité d'elle-même, & néanmoins elle ne laiſſe pas de fatiguer beaucoup un Bœuf, qui eſt obligé de travailler; c'eſt pourquoi lors qu'on l'entend touſſer, il faut lui faire une decoction d'hyſſope pour lui donner à boire, & lui faire prendre un remède de porreaux pilés avec du froment.

Ou bien, donnez-lui à manger de l'orge moulu détrempé, les tendres parties repurgées des pailles, & un ſetier & demi d'ers moulu, diviſés en trois parties; quelques-uns emploient l'armoiſe pilée, & détrempée en eau, & la font boire, pendant ſept jours avant le manger.

De l'enflure du cou.

Il ſurvient quelquefois une enflure au cou des Bœufs ou par contuſion, ou par un abcès qui s'y eſt formé; ſi c'eſt par contuſion, on y appliquera un cataplâme fait de miel, de ſain-doux & de ſon; le tout bouilli dans du vin blanc, & on l'y laiſſera pendant quatre ou cinq jours.

Si c'eſt un abſcès, (ce qu'on connoîtra, lorſque le prémier remede n'aura pas opéré,) il faudra prendre de l'onguent althea, de l'huile de laurier & du beurre frais, deux onces de chacun, & le tout battu à froid, dont on frottera le cou du Bœuf, qu'on tiendra enveloppé de linge. Cette onction par ſa vertu ne manquera pas d'attirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur, qu'on ouvrira avec les ciſeaux, ſi-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainſi faite, on aura ſoin tous les jours de la panſer, en y mettant la racine d'ortie, & en continuant juſqu'à ce que l'abſcès ſoit entierement déchargé de ſes humeurs putrides.

De la maigreur.

Le Bœuf eſt quelquefois ſi maigre que la peau lui tient aux os; cette infirmité le ſert ſans doute tomber dans une langueur extrême, ſi l'on n'y remedioit promptement. Le prémier ſoin qu'il y faut apporter, eſt de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlés enſemble, & le frotter rudement à contrepoil, en approchant des parties qu'on frotte, une poële rouge pour mieux aider au remede à pénétrer au travers les pores, & à détacher la chair des côtes. Secondement, comme cette maigreur n'eſt cauſée, que par un tempérament échauffé, qu'il eſt abſolument néceſſaire de temperer, ſi l'on veut que cette chair ne ſe réjoigne point aux côtes, on lui donnera un lavement d'une décoction de bettes, de chicorées ſauvages & autres herbes rafraîchiſſantes, dans laquelle on mettra du ſon; le tout bouilli enſemble & devenu tiede, y ajoûtant deux euillerées d'huile de noix ou d'olive.

Après ce remede ou lavement, ſa nourriture ſera le matin de foin humecté; deux haures après, un picotin de ſon mouillé; à midi, de l'eau blanchie de farine d'orge, pour le faire boire; depuis ce tems juſqu'au ſoir, de l'herbe fraîche, ſi c'eſt en été, ou ſi c'eſt en hiver, toûjours du foin, comme on vient de dire, & le ſoir encore un picotin de ſon mouillé. Trois jours ſe paſſeront de la ſorte, enſuite de quoi on commencera à lui donner du ſon mêlé de moitié d'avoine, mais toûjours mouillé; il faut continuer à le traiter ainſi, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'il ſe rétablit; ce qu'on connoîtra aiſément par ſon poil, qui ſera luiſant & doux au maniement.

De l'enflure des pieds.

Comme c'eſt l'ordinaire des méchantes humeurs de ſe jetter toûjours ſur les parties d'en-bas, ſur-tout lorſqu'elles ſont affligées, il ſeroit dangereux qu'une enflure aux pieds d'un Bœuf n'en attirât trop grande abondance, ſi par le repos & les remedes, on ne détournoit ce deſordre. C'eſt peu de choſe, il eſt vrai, qu'une pareille enflure; mais néanmoins elle eſt capable de cauſer bien du mal, ſi l'on n'y remedioit, en y appliquant des feuilles de ſureau broyées avec du ſain-doux, & enveloppées d'un linge; & ce cataplâme eſt ſeul ſuffiſant pour la guerir.

Du pié rétreci ou endurci.

S'il a le pié rétreci & comme endurci; Prenez racines de mauves & de guimauves, faites-les bouillir en ſuffiſante quantité d'eau, pilez-les & paſſez-les par le tamis; à la paſſature, ajoûtez demi livre d'axonge, trois demi-ſetiers de fort bon vin; faites bouillir le tout enſemble, juſques à ce que l'axonge ſoit fondue; pour lors vous ajoûterez la ſemence de lin bien concaſſée, & ferez bouillir juſques à la conſomption du vin; mettez une partie de ce cataplâme ſur le

pié, & laiſſez-le trois jours entiers; puis vous remettrez le reſte que vous y laiſſerez trois autres jours.

De l'entorſe.

Pour l'entorſe, lorſqu'en marchant un Bœuf tombe dans cet inconvenient, il n'y a qu'à prendre du ſain, du miel & du vin blanc, faire bouillir le tout enſemble, & en frotter le mal pendant trois jours, & trois ou quatre fois par jour, & il guérira.

De l'enclouëure.

Un Bœuf eſt ſujet à ſe laiſſer enclouer, ou bien à amaſſer des chicots de bois, lorſqu'il va paître dans les bois; il boite auſſi-tôt que cet accident lui eſt arrivé, & d'abord qu'on s'en apperçoit, le plus promptement qu'on y peut remédier, c'eſt toûjours le meilleur: ce qu'on fait en prenant le pié du Bœuf, & en tirant dehors le cloux ou le chicot qui l'aura bleſſé; puis on jette ſur la playe de l'huile toute chaude ſur laquelle on met des étoupes, qu'on enveloppe avec un linge; ce ſoin pris deux ou trois fois avec un peu de repos, apporte la guériſon à ces ſortes de maux.

De la retention d'urine.

Pour peu qu'on obſerve un Bœuf, on s'apperçoit aiſément quand il eſt travaillé d'une retention d'urine, par les fréquentes envies de vouloir uriner, & n'en pouvoir venir à bout; ce mal eſt douloureux, & oblige le Bœuf à ſe plaindre, ce qu'on entend facilement; c'eſt pourquoi, ſi-tôt qu'il eſt atteint de cette maladie, on doit prendre de la parietaire, & du ſeneçon, le tout bouilli enſemble, dont on fait une fomentation avec du beurre frais, qu'on applique aux bourſes du Bœuf, & qu'on lie dans un linge, dont elles ſont enveloppées. Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a fait bouillir deux cuillerées de miel, & autant d'huile, qu'on lui fait avaler pendant trois matinées différentes, en pareille quantité.

Et pour aliment, il aura des feuilles de raves, le plus ſouvent & en plus grande quantité qu'on pourra, lorſque ce ſera la ſaiſon, avec un picotin de ſon mouillé à midi, & le ſoir autant; ces remedes le gueriront, pourvû qu'on lui donne huit jours de repos.

Des étranguillons.

Les étranguillons ne ſont autre choſe que des humeurs qui s'amaſſent ſous la gorge d'un Bœuf, & groſſiſſent les glandes d'une maniere ſi dangereuſe, qu'elles ſont capables d'étouffer cet animal, ſi l'on n'y apporte un prompt remede.

Ainſi, lorſqu'on remarque un Bœuf atteint de ce mal, on lui ouvre ſoir & matin ces glandes avec une lancette; puis on lui frote le deſſous de la gorge avec de l'huile de laurier, & du beurre frais battu enſemble; il faut tenir chaudement la tête, en la couvrant d'une bonne couverture, autrement il en mourroit.

De la douleur de tête.

Les humeurs que le Bœuf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, ſont des marques certaines de la douleur qu'il reſſent dans la tête, & ſurtout lorſque cet écoulement eſt ſuivi des ſymptômes que voici, c'eſt-à-dire, lorſqu'il ſe tourmente beaucoup, qu'il ſe plaint & qu'on lui voit la face enflée, & plus chaude que de coûtume. Pour le guerir:

Prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuſer à froid pendant deux heures dans du vin, & le lui ſeringuez dans les nazeaux; ce remede aidera beaucoup au Bœuf à ſe décharger de ſes humeurs: qu'on ait ſoin outre cela de ne lui point laiſſer refroidir la tête.

Vous connoîtrez la douleur de tête des Bœufs, quand ils ne mangent pas & baiſſent les oreilles, & pour les guérir de ce mal, il leur faut frotter la langue de thim pilé, avec du vin, ail & ſel menu; la tiſane crûe mêlée avec du vin, ſert auſſi. Une poignée de feuilles de laurier miſe en la gueule, ou écorces de grenade, y remédient, comme fait auſſi des feuilles de myrrhe, de la groſſeur d'une féve, détrempées en un ſetier de vin, & injectées par les nazeaux.

De la galle.

La principale cauſe de la galle, eſt la corruption d'un ſang trop échauffé qui ſe jette au dehors, & produit ces marques dégoutantes que nous voyons paroître ſur la peau; il eſt queſtion pour la guérir, d'en couper la racine, en ſaignant le Bœuf à la veine du cou, puis de lui donner un lavement avec des herbes rafraîchiſſantes.

Enſuite on lui donne pour médecine une chopine de lait de vache, une once de tartre, & un carteron de miel, le tout mêlé enſemble, qu'on lui fait avaler. Pour ſes alimens, ce ſera la pâture en été, & en hiver du foin humecté, & du ſon mouillé deux fois par jour.

Cela fait pendant un peu de tems, on le frottera d'un onguent, dont on fera ainſi la compoſition: Prenez du ſain environ une livre, mêlez-y une chopine d'huile d'olive, deux onces de ſouphre vif, autant de myrrhe, & une demi once d'alun de plume; broyez le tout enſemble dans une chopine de bon vinaigre, & frottez-en le corps du Bœuf, ſa galle ſe perdra.

Du battement des flancs.

Le battement des flancs aux Bœufs, marque une grande inflammation dans leurs entrailles; c'eſt un mal qui les tourmente beaucoup, & pour les en guérir, on doit agir ainſi qu'on le va décrire:

Prémierement, on laiſſera prendre du repos au Bœuf qui aura cette infirmité.

Secondement, on lui donnera un lavement d'une décoction de bourache, chicorée ſauvage & bette, le tout mis & bouilli dans deux pintes de petit lait de vache, réduit à trois chopines, en y ajoûtant quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & on fera prendre ce reméde au Bœuf; ſi-tôt que l'on s'appercevra de cette maladie.

En troiſiéme lieu, quand il aura pris ce lavement, on lui fera avaler dès le lendemain un breuvage d'eau tiede, dans laquelle on aura mis du ſuc de porreau.

Et enfin pour achever de guérir ce mal, on lui fera un cataplâme de trois poignées de graine de choux, avec un carteron d'amidon; le tout pilé enſemble, & délayé dans de l'eau froide, qu'on lui appliquera ſur les parties affligées.

Pour ſa nourriture, ce ſera de bonnes herbes, ſi c'eſt en été, & ſi cet accident lui ſurvient en hiver, on lui donnera des bales de froment mêlées avec du ſon dans un ſceau d'eau, & on le privera de foin pour un peu de tems, à cauſe que cet aliment eſt contraire aux flancs alterés.

Des yeux malades.

Lorſque le Bœuf a les yeux malades, on entend que cette maladie, qui y eſt, ne provient d'autre endroit que des yeux; il faudra avoir ſoin de le rafraichir, & ôter l'inflammation qui y peut être, en les baſſinant pluſieurs fois par jour avec de l'eau de plantain.

S'il a les yeux enflés, on lui appliquera un cataplâme de farine de froment détrempée dans de l'eau de miel, & réduite en bouillie.

Des

Des Poux.

Pour détruire cette vermine, on ſe ſert d'un onguent compoſé de ſon urine, de poix-reſine fondue dans du vin blanc & de beurre ſalé, le tout mêlé enſemble dont on lui frote tout le corps.

Contre les poux des Bœufs, il faut faire coucher le Bœuf à l'envers, & regarder s'il y a des enflures à ſa langue. Il les faut brûler avec des ferremens pointus & ardens, & oindre les ulceres avec des feuilles d'olivier ſauvage pilées avec du ſel menu, avec d'huile ou du beurre; ou bien il faut lui donner à manger la racine de concombre ſauvage pilée avec des figues; ou un ſetier de farine d'orge, & autant de farine de froment trempée au vin.

On peut encore ſe ſervir de décoction d'olivier ſauvage avec du ſel, & lui ôter les veſſies qu'il a ſous la langue.

Du Palais enflé.

Si le palais étant enflé, cauſe du dégoût à la bête, & s'il lui rend les ſoupirs trop fréquens, il ſera bon de la ſaigner de la veine dudit palais. Si-tôt après la ſaignée; on ne lui donnera à manger que des gouſſes d'ail bien pilées & écorchées, avec de la feuille, ou de la verdure, ou du foin bien mollet, juſques à ce qu'il ſe trouve mieux.

Peau tenant.

Si la peau lui tient aux os, il la faut baſſiner avec du vin pur, ou mêlé avec de l'huile.

De la pierre dans la veſſie.

S'il a la pierre dans la veſſie, prenez deux onces de fenouil marin, pilez deux dragmes de clous de géroſle, une dragme & demi de poivre, pilez le tout & faites le lui avaler avec du vin rouge tiede; ſi aprés avoir continué cela quelques jours, la pierre ne ſort point, il le faudra tailler, afin de tirer la pierre.

Si le Bœuf cloche, pour avoir la partie refroidie, il faut lui laver le pié, & ouvrir avec une lancette la partie affectée, & la laver de vieille urine; & puis il y faut mettre du ſel deſſus, & l'eſſuyer avec une éponge ou drapeau. Après cela il faut faire dégoutter par le moyen d'un fer chaud, ſur la partie malade, de la graiſſe de chevre ou de Bœuf; s'il eſt boiteux pour avoir foulé ſur une épine, ou autre choſe ſemblable, mettez deſſus l'ulcere de la cire fondue avec huile vieille, miel & farine d'ers, étant refroidie; & puis mettez par deſſus une figue, ou une pomme de grenade pilée; liez bien cela, & il guérira. Le troiſiéme jour faites-en autant, & s'il eſt boiteux à cauſe de l'impetuoſité de la matiere qu'il influe, il faut échauffer la partie avec de l'huile & du vin cuit, & puis mettre deſſus de la farine crûe d'orge toute chaude; mais quand elle ſera mûre & molle, il la faut fendre & laver, & mettre deſſus des feuilles de lys, ou l'oignon marin avec du ſel, ou la corrigiole, ou le marrube pilé.

Purger les Bœufs.

Pour bien nettoyer les parties intérieures du Bœuf malade, il n'y a rien de plus ſouverain que de prendre du marc d'olive, après que l'huile en eſt dehors, & en faire ſouvent uſer à la bête.

Pierre trouvée au fiel de Bœuf.

On trouve quelquefois dans le fiel de Bœuf une pierre de la groſſeur d'un œuf, de couleur jaune, laquelle donnée en breuvage eſt ſouveraine contre la pierre & la jauniſſe; appliquée aux narines, elle rend la vûe plus nette, & empêche les fluxions ſur les yeux. Elle eſt apéritive, ſudorifique, & propre à réſiſter au venin, pour les flux de ventre, & l'épilepſie. La doſe eſt depuis ſix grains, juſqu'à un ſcrupule. Elle contient du ſel volatil, & un peu d'huile.

Les teinturiers employent le fiel de Bœuf pour nettoyer les étoffes, avant que de les teindre. Il emporte auſſi les taches du viſage. Il eſt propre contre les bourdonnemens & tintemens d'oreille, en le ſeringuant avec du ſuc de porreaux.

Le ſuif de Bœuf mêlé dans les lavemens eſt émollient, & réſolutif. Il eſt propre pour le teneſme, pour le flux de ſang, & pour adoucir l'acreté des inteſtins.

La moëlle eſt émolliente, réſolutive, & propre à fortifier les nerfs.

La poudre de ſa corne eſt très-bonne contre l'épilepſie. La doſe en eſt d'une dragme. Elle appaiſe les gonflemens & vapeurs hiſteriques, en la faiſant brûler, & reſpirer ſa vapeur.

L'os de Bœuf, & ſur-tout celui de la jambe, mêlé en poudre dans un onguent, eſt réſolutif, & fortifie les nerfs.

La fiente appliquée extérieurement, eſt émolliente, & réſolutive. Elle réſout toutes ſortes d'enflures, & particulierement celle des teſticules, en l'appliquant deſſus avec des fleurs de camomille. Elle eſt fort propre auſſi pour guérir les piquûres des mouches à miel. *Voyez* BEZOARD.

Pierre ou balle trouvée dans l'eſtomac du Bœuf.

Il ſe rencontre quelquefois dans l'eſtomac du Bœuf une maniere de balle de la groſſeur d'une petite pomme, & d'une couleur griſe rougeâtre; elle eſt ronde mais un peu applatie, elle eſt ordinairement percée par le milieu. Il eſt vrai-ſemblable que ce n'eſt autre choſe qu'un amas de poils que le Bœuf a avalés en ſe léchant.

Cette boule eſt bonne pour arrêter le cours de ventre & les hémorragies. Sa doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à demi dragme. On s'en ſert extérieurement, comme d'une éponge pour deſſêcher les playes & les déterger.

Les parties du Bœuf s'apprêtent de différentes manieres.

Tripes de Bœuf.

En faveur des Domeſtiques & gens groſſiers, on a ſoin d'abord de les laver en grande eau, afin d'en ôter toutes les immondices qu'elles renferment; cela fait, lorſqu'on voit qu'elles ſont extrémement nettes, on les met dans une chaudiere pleine d'eau, qu'on poſe ſur le feu, & qu'on fait bouillir juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſoient cuites.

Fricaſſée de tripes de Bœuf.

Il faut avoir des tripes bien blanches, les couper en morceaux qui ſoient taiſonnables, puis les paſſer à la poële avec du beurre; cela fait, on prend de l'oignon coupé par tranches, qu'on paſſe de même, & enſuite on les aſſaiſonne de ſel & de poivre, avec un peu de bouillon d'abord, & ſi-tôt que tout aura un peu bouilli, on y jettera un verre de vin, pour laiſſer tarir cette ſauce juſqu'à ce qu'au goût, on juge à propos qu'il ſoit tems de dreſſer la fricaſſée, dans laquelle il ſera bon de mettre un peu de moutarde, ſi on l'aime.

Pieds de Bœuf.

On fait des fricaſſées de pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, obſervant qu'ils ſoient bien cuits; puis on y joint de l'oignon qu'on paſſe enſemble par la poële avec du beurre, & on y met du ſel & du

poivre, puis une cuillerée d'eau ou de bouillon, & après qu'on a un peu laiſſé bouillir le tout, on y jette auſſi un verre de vin, qu'on y fait encore bouillir, juſqu'à ce que cette fricaſſée ſoit tarie raiſonnablement. On la tire, après y avoir mis un peu de moutarde.

Palais de Bœuf.

Prenez un palais de Bœuf, qui ſoit à demi cuit, ôtez-en la peau où touche la langue, coupez-le en morceaux, paſſez-le à la poêle avec du beurre, mettez-le cuire avec du bouillon, & un verre de vin, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de eiboulettes entieres que vous retirerez; faites-y une liaiſon avec un peu de farine, & puis le ſervez.

Langue de Bœuf.

La langue de Bœuf ſe mange à la vinaigrette, lors qu'ayant été bouillie dans un bouillon, on en ôte la peau; puis on la pique de lard pour la mettre rôtir à la broche; ce mets eſt aſſez agréable.

Autre maniere d'accommoder les langues de Bœuf.

On prend des langues de Bœuf qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de ſel, & de fines herbes; cela fait, on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau, après cela on les larde de gros lardons à travers, pour les mettre enſuite ſur la braiſe, où on les fait cuire; & il faut obſerver en les dreſſant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le lard paroiſſe, & quand on les veut ſervir, on y fait un coulis, puis on les ſert.

Langues parfumées.

Lorſqu'on veut parfumer des langues, on prend d'abord le ſoin de les ſaler, & pour y réuſſir, on les choiſit lorſqu'elles ſont toutes fraiches. On les lave dans de l'eau tiede, pour en ôter tout le ſang qui y eſt attaché; puis dans la fraiche, après quoi on les eſſuye avec un linge bien blanc; cela fait, on les ſale dans des pots de grès; & de crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cauſe que celles qui ſont deſſus ne trempent pas dans la ſaumure, comme celles de deſſous; on n'oublie point de les changer de place, & cette façon de les apprêter, fait qu'elles prennent également le ſel par-tout pendant dix ou douze jours, qu'on les laiſſe en cet état, au bout duquel tems, on les retire pour les mettre parfumer à la cheminée; ce qui ſe pratique en les pendant par le petit bout à une ficelle, les couvrant de papier par-deſſus, de crainte que la fuye ne les gâte. Ces langues demeurent ainſi pendues pendant quelque tems; & lorſqu'on jugera que la fumée les aura aſſez pénétrées, on les ôtera pour les ſerrer dans un endroit où l'humidité ne regne point. Il reſte à preſent de preſcrire la maniere de les faire cuire pour les manger; pour y réuſſir, on prend ces langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laiſſe juſqu'à ce qu'elles paroiſſent raſſouplies & molâtres: ce que voyant on a ſoin de les ratiſſer, & de les laver enſuite en pluſieurs eaux, de telle ſorte que la derniere où ces langues auront été lavées, ſera preſque claire.

Le tout ainſi obſervé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & de fines herbes, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre & de cloux de géroſle, pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſoient cuites, & enſuite on les retirera pour les eſſuyer, & en ôter la peau, ce qui ſe fait plus facilement, lors qu'elles ſont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne, contribue beaucoup à les rendre délicates; & pour leur donner un relief, qui ne leur eſt pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clous de géroſle, & cela fait merveille.

Il faut obſerver, que ſi l'on veut conſerver les langues, on ne doit point leur ôter la peau; mais ſi on les ſouhaite manger promptement, on n'héſitera pas de le faire, étant ſujettes à durcir & à ſe deſſecher, lorſqu'on les a pelées dans l'intention de les conſerver.

L'épaule de Bœuf.

La partie du Bœuf qu'on appelle l'épaule, eſt celle qui eſt la moins délicate au manger; auſſi ne s'en ſert-on volontiers, que pour faire bouillir au pot, où jamais elle ne fait guéres de grand ſuc; mais pour des domeſtiques, elle n'eſt encore que trop bonne.

Le bout ſaigneux.

Cette piece de Bœuf miſe au pot, fait un très-bon potage, & eſt fort agréable au manger, à cauſe des glandules qui ſe rencontrent à la gorge.

Le bout ſaigneux en haricot.

Le bout ſaigneux ſe mange auſſi en haricot avec des navets, & ſe fait en le coupant par morceaux, & le faiſant cuire avec de l'eau, du ſel, du poivre, des oignons, & des clous de gérofle; puis l'ôtant de ce bouillon, on le paſſe au roux avec du lard; après quoi on les met égouter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on jette deſſus cette piece de Bœuf qu'on a miſe dans un plat, & qu'on ſert de cette maniere.

Poitrine de Bœuf, autrement dite la piece tremblante.

Quoique le Bœuf ſoit une viande aſſez commune d'elle-même, cependant on voit qu'elle eſt néceſſaire dans le repas; & c'eſt ce qui a fait imaginer à nos bons Cuiſiniers diverſes manieres de l'accommoder, pour le rendre délicat, & digne par ce moyen d'être preſenté ſur les meilleures tables. La poitrine, qui de toutes ſes parties peut paſſer pour une des meilleures, peut être ſervie ainſi que je le vais dire.

Faites cuire à demi une poitrine de Bœuf dans une marmite, tirez-la, piquez-la de gros lard ſaupoudré de ſel, de poivre, de clous de géroſle, le tout broyé enſemble; prenez une terrine, & achevez de la faire cuire dedans avec des bandes de lard au fond, du ſel, du poivre, du vin blanc & du bouillon; & quand vous préſumerez qu'elle ſera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, & ſervez-la.

Autre maniere.

Pour manger encore une poitrine de Bœuf excellente, on aura ſoin de lui faire prendre ſel pendant un jour; puis on la fera bouillir dans l'eau avec du ſel, du poivre & du clou de géroſle; cela fait, on la découpera en long, & la garniſſant de perſil, on y jettera un jus de citron.

Ceux qui veulent manger cette piece à la bourgeoiſe, ſe contentent de la mettre au pot avec d'autres viandes, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre & de cloux de géroſle, & la trouvent ainſi excellente.

Aloyau de Bœuf.

On ſert les aloyaux accommodés de différentes façons. On les mange bouillis & rôtis, ſoit à la bouche, ſoit ſur le gril; ſi c'eſt à la broche, il ne faut pas les faire trop cuire, de peur qu'ils ne perdent leur ſuc, qui eſt le ſeul relief qui les fait eſtimer.

Mais comme il y en a qui ne ſauroient manger de viande encore ſaignante, on a trouvé un moyen, après qu'il eſt ainſi rôti, de l'aſſaiſonner de la maniere qui ſuit.

On prend cet aloyau, qu'on tranche par morceaux dans un plat, puis on y met un peu d'eau & de ſel,

un filet de vinaigre & un peu de poivre ; ce ragoût eſt excellent.

Rouelles de Bœuf.

A l'égard des rouelles de Bœuf, on s'en ſert pour faire du hachis, dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du ſel, du poivre & du clou de geroſle ; le tout cuit enſemble ſur un fourneau, ou un réchaud ; & lorſqu'on juge que la cuiſſon eſt parfaite, on y met du verjus, puis on la tire.

Bœuf à la mode.

Ces pieces ſont encore propres pour faire du Bœuf à la mode qui ſe façonne ainſi :

On commence d'abord à bien battre ces pieces, pour en rendre la chair plus courte ; après cela on la larde, puis pour le mieux, on les paſſe au roux avec du lard ; enſuite on les met dans une terrine pour les faire cuire avec du ſel, du poivre, du laurier, de l'écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau.

Autrement.

Après que ces rouelles ont été bien piquées de lard & paſſées à la poële, on les met dans une terrine, & cuiſant là dedans à petit feu, dans ſon jus ſeulement, & bien bouché, on a ſoin de regarder s'il eſt cuit ; & n'ayant point oublié de l'aſſaiſonner d'épiceries, on le tirera ſi on le juge à propos de l'être ; puis on y met un jus de citron, ce qui acheve de le perfectionner, après qu'il a bouilli ſi long-tems, que la ſauce en eſt réduite preſqu'à rien.

Sur-longe de Bœuf.

On mange la ſur-longe de Bœuf bouillie, & elle eſt excellente de cette maniere ; l'on s'en ſert auſſi pour faire des pâtés, ſur-tout à la campagne où l'on eſt bien-aiſe de ne pas manquer de ces ſortes de proviſions.

Queue de Bœuf.

Lorſqu'on veut de la partie qu'on appelle la queue; on en fait un ſivé, ou bien on ſe contente de la faire bouillir, puis on la ſert.

Trumeau de Bœuf.

On ne ſe ſert du trumeau, que pour bouillir, & il eſt très-bon à manger, lorſqu'il eſt bien cuit.

Du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le ſaler.

Toutes pieces de Bœuf ne ſont pas également propres à ſaler : les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne ſeront point ainſi aſſaiſonnés ; mais quand on veut faire ce ménage, ſur-tout lorſqu'à la campagne on trouve à acheter du Bœuf à bon marché, on choiſira de la cuiſſe, dont on ſe fournira autant qu'on le jugera à propos.

On aura, ou un ſaloir qui ne ſervira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans leſquelles on ſalera ce Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on poſera par lits dans ces terrines, ou dans ce ſaloir.

Pour la maniere de le ſaler, elle eſt toute ſemblable à celle du porc, ſinon qu'on aura ſoin de n'y pas mettre trop de ſel ; différente en cela du porc, qui n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le Bœuf s'en laiſſe pénétrer, de quelle quantité qu'on lui en puiſſe donner.

Tel Bœuf ſalé ne doit pas reſter plus de quinze jours dans le ſaloir, à moins qu'on ne veuille faire comme en certains pays, où en effet on en ſale beaucoup, & au bout de ce tems, on le tire du ſaloir, & on en garnit des planches de toutes les pieces, pour les laiſſer deshumecter pendant un jour ou deux, après quoi on les remet dans le ſaloir, ſaupoudrées de ſel qui fond une ſeconde fois.

Ce Bœuf après cela ſera encore renfermé cinq ou ſix jours, puis mis à l'air ſur des planches, comme ci-deſſus, ayant ſoin de tems en tems de tourner le deſſus deſſous, juſqu'à ce qu'il ſoit ſec.

Cette chair ainſi préparée ſe pend à un plancher, pour en prendre lorſqu'on en a beſoin ; elle dore long-tems, & n'eſt jamais ſi agréable au goût, que lorſqu'elle eſt mangée fraichement, & ne rend pas plus de profit ; c'eſt pourquoi, ſi l'on m'en croit, on ne pratiquera point ce ménage, eſtimant plus à propos de vendre un Bœuf ou une vache qui ſont engraiſſés, que de les tuer.

B O I

BOIS. Quand on parle de bois, on entend toutes ſortes d'arbres, mais il n'eſt queſtion que de ceux qu'on veut ſemer, pour devenir dans la ſuite du rems, ou taillis, ou futaye ; il ſera parlé ailleurs des autres arbres qu'on peut ſemer.

Culture des Bois.

Semez-les dans des terres, dont la nature n'eſt pas tout-à-fait à rejetter pour y cultiver toute autre ſorte de grain ; car on a vû bien ſouvent des gens qui par ménage, ne pouvant rien faire de certaines terres qu'ils avoient, les deſtinoient à y mettre du bois ; mais auſſi on a vû ces gens-là ſe tromper dans leur attente, & au bout d'un long-tems n'avoir que du bois fort clair ſemé, de très-médiocre grandeur.

Il faut auſſi tomber d'accord, qu'il ne faut pas deſtiner les terres les plus eſtimées pour les mettre en bois ; cette extrémité du mauvais à tout ce qu'il y a de meilleur, en alteteroit trop les revenus ; c'eſt pourquoi il faut choiſir celles qui peuvent tenir le milieu.

Cependant, ſi les plus mechantes terres d'une maiſon, par quelque ſituation qui leur ſeroit avantageuſe, ſe trouvoient propres à y faire naître du blé, pour lors on ne feroit point de difficulté d'y en ſemer, le blé étant toûjours à préferer au bois, de quelque utilité qu'il puiſſe être.

A l'égard de la quantité de terre qu'il y faut employer, cela dépend du plus grand, ou du plus petit nombre qu'on en a, & de la volonté de ceux qui veulent en élever.

Quelque terre que ce ſoit qu'on deſtine à recevoir de la ſemence, ne produit jamais choſe qui vaille, lorſqu'on lui a refuſé la culture dont elle a beſoin pour cela, & le bois ne vient qu'imparfaitement, lorſque le fonds où on le met, a manqué de labour.

C'eſt pourquoi, avant que de ſemer du gland, qui eſt la ſemence dont on ſe ſert pour avoir du bois de chêne, il faut que la terre où on veut le mettre, ait du moins trois façons, c'eſt-à-dire, qu'il eſt néceſſaire qu'elle ſoit meuble, & non point en motte, pour obliger le gland de germer plutot.

Cette terre ſera tracée en ſillons fort larges, & toûjours de haut en bas, afin de donner un facile écoulement aux pluyes qui ſurviendront dans la ſuite.

Les avis ſont contraires là-deſſus, quant à la maniere de ſemer ; & voici en quoi ceux qui ont écrit ſur cette matiere, different les uns des autres.

Les prémiers veulent que ſur des ſillons tracés, comme on a dit, on y plante le gland en droite ligne, diſtant d'un demi pié l'un de l'autre, ſe ſervant pour réuſſir en cela d'un petit pieu éguiſé, avec lequel on fait des trous, où on jette cette ſemence.

Ces ſillons ſeront de la largeur de quatre pieds, &

n'auront ſur eux qu'une rangée de ce gland ſemé, afin, diſent ceux qui veulent que la choſe ſoit ainſi, qu'on puiſſe donner des labours au bois qui y croît : ce qui lui ſert d'un moyen pour devenir beau en peu de tems. Voilà bien des précautions pour ſemer du bois ; & je m'étonne ſi ceux de qui nous tenons toutes ces vaſtes forêts, ſe ſont ſervis de cette méthode. C'eſt une choſe dont je doute, puiſque le jeu (comme dit le proverbe) ne vaudroit pas la chandelle.

Mais les ſeconds, moins ſcrupuleux en cela, n'y prennent pas tant de meſures ; ils ſe contentent, après avoir diſpoſé leurs terres comme il faut, d'y répandre le gland, comme on fait le blé lorſqu'on le ſeme, obſervant ſeulement de le ſemer beaucoup moins épais, & de le recouvrir de même avec la charrue, ou avec la herſe.

A l'égard du tems qu'on doit choiſir pour le ſemer, c'eſt toûjours ou le mois de Février, ou celui de Mars : & lorſque la terre eſt déchargée de cette grande humidité que lui a apporté l'hiver, & qui l'empêcheroit de s'ameublir, ſi elle en reſtoit encore imbibée.

La prémiere, & la plus utile obſervation qu'il faut faire, après que le bois eſt ſemé, eſt de l'environner de foſſés ; ce qui le garentit de deux inconveniens qui ne manqueroient point de lui arriver, ſi l'on n'uſoit de cette précaution.

Premierement, c'eſt que ſans ces foſſés, les beſtiaux y pouvant facilement entrer, le bois, quand il commenceroit à croître, s'en trouveroit trés-ſouvent endommagé, ſoit parce qu'il ſeroit brouté en partie (ce qui le feroit mourir ſans reſſource,) ſoit parce que ces animaux en fouleroient l'autre aux pieds ; laquelle partie après cela ne pourroit que médiocrement profiter.

Et ſecondement, c'eſt que ces foſſés ſervant comme d'égout aux eaux, qui ſans cela croupiroient dans les terres où le gland ſeroit ſemé, en ôtent le trop d'humidité, qui pourroit lui donner lieu de ſe pourrir, & de devenir ainſi inutile & infructueux.

Il eſt vrai que dans ce qu'on ſeme, on ne le fait toujours que dans l'eſperance de voir profiter toute ſa ſemence, & c'eſt le ſeul but qu'on doit ſe propoſer dans ce travail.

Il y a des productions de plantes à qui une grande abondance convient bien pour rendre de grands profits, & qui ne les empêche point de parvenir à un parfait accroiſſement ; mais il y en a auſſi d'autres, qui, quoiqu'elles ſoient ſorties de terres en quantité, ſe nuiſent cependant les unes aux autres, ſi l'on n'a ſoin d'en retrancher ce qu'on juge à propos leur être préjudiciable ; tel eſt la plant de chêne, qui a cauſe des grandes racines dont il ſe charge ordinairement, veut abſolument qu'on le tienne éloigné l'un de l'autre d'un bon pié ; c'eſt ce qu'on aura ſoin de faire à la fin du mois de Juin, que ces plants paroîtront aſſez forts pour être ainſi éclaircis.

Mais comme ces plants ne ſont point encore endurcis, & que leurs racines pourroient bien demeurer en terre, à cauſe de ſa dureté, tandis qu'on en auroit ſéparé la cime ; il faut, pour prévenir cet inconvenient, attendre qu'il ait plû, & pour lors, en ſarclant le bois, on arrachera entierement tout ce dont on voudra le dégarnir ; au lieu, comme on vient de dire, que ſi les racines demeuroient en terre, ce ſeroit faire comme à l'hidre, qui n'ayant qu'une tête coupée, en produiſoit auſſi-tôt une autre, & ne cauſoit pas moins de déſordre pour cela : c'eſt pourquoi on prendra donc bien garde de tout arranger, lorſqu'on voudra donner ce travail au bois.

En retranchant ainſi du bois le plant qui lui peut nuire, il ne faudra pas oublier auſſi d'en arracher les méchantes herbes, qui pour lors ne lui cauſeroient pas moins de préjudice ; ces ſoins donnés une ſeule fois, on laiſſe pendant toute l'année ce bois ſans y rien faire.

La ſeconde année, dans le même mois de Juin, & encore après une pluie, on va viſiter ce bois ; & autant qu'on s'apperçoit qu'il a beſoin d'être ſarclé, autant prent-on de monde pour s'en acquiter vîte, à cauſe qu'en cette ſaiſon, après une pluie, la terre ne tarde gueres à s'endurcir. Ce travail fini, on n'y retouche plus que l'année ſuivante, qu'on lui donne un labour fort léger, afin de l'aider à croître promptement.

Les labours ſont aux plantes, ce que ſont aux hommes, les grands ſoins qu'ils prennent d'eux-mêmes pour ſe conſerver en ſanté ; & c'eſt par le moyen des labours, que la terre étant bien diſpoſée à recevoir les influences du ciel, ſe rend plus ſubſtantielle, & conſéquemment plus en état de donner un parfait accroiſſement à ce qu'elle contient. Ainſi pour voir les bois au point où nous les deſirons, après que la troiſiéme année eſt paſſée & que leurs racines ſont aſſez fortes pour ſe défendre du fer, on les laboure deux fois l'année.

Pour la prémiere fois, on commence dès le mois de Mars, & ce labour ſe donne un peu plus profondément, que ceux dont on vient de parler ci-deſſus, où l'on n'a dû faire, pour ainſi dire, que gratter la terre.

Le ſecond labour ſe fait à la fin de Juillet, trois jours après une pluye, & toûjours par un beau tems, afin que l'ardeur du ſoleil brulant les racines des méchantes herbes qui ſont ſur le gueret, ne leur permette point de pulluler ; ce qu'elles font toûjours par un tems humide, pour peu de terre dont elles ſoient couvertes.

On doit prendre ces ſoins juſqu'à la neuviéme année de ces bois, qui eſt le tems pour la prémiere fois qu'il les faut couper ; non pas pour en eſperer une grande abondance, mais à cauſe que déchargeant le pié de toutes les branches qu'il faut qu'il nourriſſe, & que profitant mieux pour lors de la ſubſtance de la terre, ce pié prend plus de force qu'il n'en avoit ; & jettant des ſcions en plus grande abondance qu'auparavant, il les rend plus gros, & d'une plus belle venue.

De tels bois ſemés, & lorſque le plant eſt parvenu à une hauteur d'un pié & demi, on en peut arracher pour être replantés ailleurs, ou pour en faire des bois taillis.

Comme il n'y a perſonne qui ne ſache que les Taillis ne ſont pas tout de bois de chêne, & qu'on y voit des ormes, des charmes, & d'autres arbres ſauvages, même qui raportent du fruit ; il n'eſt pas hors de propos de remarquer qu'il eſt bon, quand on ſeme ce gland, d'y mettre une centiéme partie de ces ſortes de ſemences ; elles ont dans leur tems leur utilité particuliere.

Lorſque la fin du mois de Juin eſt arrivée, ce bois nouvellement planté, à cauſe des racines étrangeres qui l'aſſiegent de tous côtés, nous invite à l'en délivrer une ſeconde fois, en le labourant encore fort légerement, pour la même raiſon que nous avons marquée ci-deſſus.

Et enfin pour le troiſiéme labour qu'on lui donne, de la même maniere que les deux précedens, c'eſt environ la mi-Septembre ; après quoi ce bois ne nous demande plus rien juſqu'au mois d'Avril prochain, qu'on remue la terre un peu plus profondement que la prémiere fois ; au mois de Juin de même, & au mois d'Août également.

La terre a beau être ingraiſſ., après de tels ſoins

donnés, il faut que malgré elle, elle employe tout ce qu'elle a de vertu, pour faire croître heureuſement les plantes qu'elle contient. Un an, deux ans, trois ans, juſqu'à ſix on n'épargne point les labours au jeune bois dans les mois qu'on vient de dire, & toûjours de plus profonds en plus profonds.

Voilà donc ſix ans de travail ordinaire, mais après c'eſt auſſi fait pour toûjours; car à la ſeptiéme feuille que ce jeune bois pouſſe ſes branches, qui s'étendent de côté & d'autre, elles le rendent tellement touffu, qu'on ne peut plus qu'avec peine paſſer à travers; de plus, c'eſt que dès l'âge de trois ans, il eſt en état de ſe deffendre généralement de toutes les plantes qui voudroient l'offuſquer; & qu'à ſept, après toutes les cultures qu'il a reçues, il a aſſez de vigueur pour venir à ſouhait, juſqu'au tems qu'il le faudra couper pour la prémiere fois; ce qu'on exécute pour l'ordinaire lorſqu'il a dix ans.

Quoiqu'on vienne de dire qu'après ſix ans paſſés, il n'étoit plus queſtion que de laiſſer croître le bois à l'avanture; cependant le profit qu'on en a retiré, ſemble encore nous inviter pour cette même année ſeulement qu'il a été coupé, à lui donner un labour au mois d'Avril; on ne ſauroit dire combien après cela ce taillis vous dédommage de vos peines, combien il vous donne de bois pour vous chauffer, & combien enfin après tant de ſoins, il vous rapporte de revenu.

Le bois taillis ne ſe plante qu'un pié & demi éloigné l'un de l'autre, au contraire la haute-futaye ſe plante à ſix pieds de diſtance.

Bois. Si on veut acheter ou couper un bois, voici les précautions que doit prendre un Marchand: Prémierement, il doit avoir égard à la ſituation des lieux. Secondement, il doit avoir une parfaite connoiſſance en cet achat, qui conſiſte à voir ſi le bois eſt garni, s'il eſt aſſez gros pour être employé à ce qu'on ſouhaite, par rapport aux lieux où l'on eſt, & au débit qu'on en veut faire. Cela étant bien examiné, il faut prendre garde aux conventions & marchés, faute de quoi beaucoup de gens ſe ruinent; c'eſt pourquoi, qu'il ait ſoin avant de convenir du marché, d'obtenir plus de tems que moins pour vuider les ventes; car manque de cette précaution, on a vû des Marchands ſouffrir de gros interêts, à cauſe des dommages que leurs marchandiſes, qu'ils étoient obligés d'enlever, apportoient aux taillis dans le tems qu'ils commençoient à pouſſer. Et d'autres qui étoient trop preſſés, payoient au double les ſécours dont ils avoient beſoin pour éviter de tomber dans un ſi fâcheux inconvenient. Voici des conventions fort eſſentielles qu'on ne doit pas omettre en chaque marché, qui ſont, que le vendeur garantira le Marchand de tous troubles qui pourront ſurvenir & naître, de tous dépens, dommages & interêts, le jour & retardement de la vente des marchandiſes; autrement un acheteur ſe met bien ſouvent en danger de voir ſon commerce interrompu par les différens empêchemens qu'on y apporte.

Il arrive quelquefois que celui qui vend, ſe reſerve des balivaux qu'il fait marquer, ou qu'il marque lui-même; en ce cas, il faut faire inſérer dans le marché, qu'au cas qu'il arrive rupture ou fracture deldits balivaux par accident, l'acheteur n'en ſera tenu à aucun dommage & interêts, & qu'il ne ſera pas même reſponſable du dégat qu'en pourroient faire les ouvriers, par malice ou autrement, ſauf au vendeur de ſe pourvoir contr'eux ſeulement, bien qu'à tous évenemens l'acheteur ne ſera tenu que d'en laiſſer d'autres, en prenant les abatus.

Voici encore une choſe qui n'eſt pas moins néceſſaire que les précedentes: Un Marchand n'achete que des arbres qui ſont dans un taillis nouvellement coupé, il convient du tems avec le vendeur pour vuider ſa vente; nonobſtant cela, il ne faut pas que l'acheteur laiſſe de ſupuler, que pendant le tems convenu entre eux, où il arriveroit du dommage au bois taillis, le vendeur n'en pourra prétendre aucun interêt, ce dommage étant arrivé ſans la participation du marchand, qui en ſera cru à ſon ſerment.

Les bois ne ſont pas toûjours ſitués ſur des grands chemins, & comme pour vuider la vente, il faut de néceſſité un paſſage, qui ne ſe peut prendre bien ſouvent que ſur les terres d'autrui; un marchand ſe trouveroit bien embarraſſé, s'il n'avoit ſçu, pour ſe garantir d'affaire, éviter cet obſtacle. Il n'eſt que de réflechir avant que de conclure ſon marché, en ſtipulant que le vendeur ſera obligé de lui livrer paſſage juſqu'au chemin qui conduit au port, ou autre lieu, où il prétend faire conduire ſes marchandiſes; & cela à ſon choix, ſans que nul puiſſe le troubler dans le tranſport de ſon bois, ni lui cauſer aucun empêchement, ſur peine de dommage & interêts contre leſdit vendeur. On conviendra auſſi qu'il ſera permis de faire charbons, cendres, & autres choſes jugées propres pour ledit bois. Si c'eſt des hautes futayes, il ſera écrit qu'il ſera permis de couper les bois hauts & bas en quelque faiſon que ce puiſſe être, ſans aucune reſerve, conformément à l'Ordonnance; & de les faire débiter en telle ſorte d'ouvrages que le marchand jugera à propos, & de prendre ou faire pour lui généralement telles commodités qu'il jugera néceſſaires & utiles pour le débit de ſon bois; & que l'acheteur enfin ſera maître de la glandée pendant le tems du bail; ſans qu'il ſoit permis à qui que ce ſoit d'y mener aucun bétail qui n'ait pas la permiſſion.

Et comme un marchand ne ſauroit trop avoir ſes interêts en récommandation, il demandera, s'il veut, qu'à meſure qu'il défrichera les terres, il lui ſera permis de les labourer, & faire la ſemaille, & en recueillir les fruits pendant le tems dudit Bail; & en cas qu'on veuille convertir ces terres en taillis, il ne ſera point garant des dégâts que les beſtiaux y pourroient avoir fait durant ce tems.

Pour ſe donner des moyens faciles de payer, un marchand de bois peut mettre à différens termes & à pluſieurs années, le payement de l'achat qu'il a fait des bois; pour faire qu'en cas qu'on vint le troubler, il fut encore en teſte de quelque choſe, ce qui lui tiendroit lieu de garantie.

Il reſte à preſent, après le marché conclu & arrêté, d'employer les bois, ſuivant qu'il ſera jugé à propos par le marchand, qui verra de quelle maniere il s'y prendra pour avoir un prompt débit des marchandiſes; le tout ſuivant la coutume & l'uſage des lieux.

Bois Futaye. Tout bois qu'on ne coupe point en vente ordinaire, & qu'on laiſſe croître depuis quarante juſqu'à deux cens ans, eſt reputé bois de futaye. La connoiſſance de ces ſortes de bois ſur pié, eſt bien différente & plus difficile que celle qu'on peut avoir des bois taillis; & un marchand n'eſt qu'un ſot en matiere de commerce, ſi achetant une futaye, il n'en ſait connoître la nature, pour en façonner le bois, & s'il n'eſt capable de diſcerner les différens uſages qui leur conviennent le mieux.

La maniere de connoître les différens uſages des Bois.

Pour parvenir à cette connoiſſance, il s'agit d'abord d'examiner le fonds ou les forêts ſont ſituées, & de quelle venue ſont les arbres; & ſuivant l'examen qu'on en fera, on on les deſtinera pour les Ménuiſiers, ou bien on ſe forme une idée d'en faire un débit propre aux Charpentiers.

Il y a des forêts qu'on appelle, *pleine futaye*, c'eſt-à-

dire, des futayes où les arbres ſont tellement preſſés, que le ſoleil ne ſauroit pénétrer dedans, & qui ſont ſituées en bon fonds. Le bois qui en provient, eſt toûjours fort tendre de ſa nature, à cauſe de l'ombrage continuel qui le tend tel, & n'eſt propre que pour la menuiſerie : qu'on obſerve donc déjà cet article. Mais ſi le fonds où la forêt eſt crûe, eſt un fonds ſablonneux & pierreux, ou une terre de gravier, ou que ce ſoit des arbres de hayes, & le tout bien expoſé au ſoleil, on ne balancera pas pour lors de les deſtiner pour la charpenterie ; car le bois ſera dur, & par conſéquent convenable à cet uſage. On ne parle pas ici ſeulement pour les arbres qui croiſſent dans les forêts, mais encore pour tous les autres qui viennent ailleurs & qui ſont plus ou moins expoſés aux ardeurs du ſoleil, pour s'en former les mêmes idées qu'on vient de dire ci-deſſus; car tous les marchands de bois ne ſont pas toûjours en état d'acheter des forêts.

L'Ordonnance décide des différentes ventes qui ſe font ordinairement des bois, & qui ſont au nombre de ſept : ſavoir, la vente des taillis, celle des baliveaux ſur taillis, les ventes par éclaircilſement, celles par pieds d'arbres, la futaye, les bois en recepage, les bois chablis, dont on ne dira rien de particulier, puiſqu'il ſuffit que tout bois ſoit bois, & qu'un marchand les peut acheter, pourvû qu'il ſoit permis de les vendre.

Les Marchands de bois doivent obſerver, dit-on, de ne point faire abattre de bois que la lune ne ſoit en decours ; & de ne pas ſuivre en cela le ſentiment malin de bien d'ouvriers, qui ſachant bien le contraire de ce qu'ils diſent, ſoutiennent qu'il n'importe en quel tems on faſſe cette opération, choiſiſſant plutôt leurs commodités en cela, que le bien & l'utilité de celui qui mettra de tel bois en uſage.

Du tems de couper les Futayes.

On commence à debiter les bois de futaye, depuis la ſaint Martin, juſqu'à la fin de Fevrier, & on obſerve toûjours de les couper en decours de la lune, à cauſe, dit-on, que le bois en devient d'un bien meilleur uſage, & ſe conſerve bien mieux, que ſi on l'abattoit dans la nouvelle. C'eſt une opinion à décider, & à laquelle tout ce qu'il y a de fins connoiſſeurs dans la Philoſophie moderne, n'ajoutent point de foi ; mais de s'aller en cet endroit opiniâtrer à ſoutenir le contraire, il ſembleroit qu'on voudroit détruire un point en matiere de commerce de bois, qu'on s'eſt juſqu'ici imaginé lui être eſſentiel. C'eſt pourquoi on paſſe là-deſſus legerement, toûjours néanmoins renfermé dans le même ſentiment, que la lune n'a pas des influences dont la vertu ait aſſez de force pour opérer les effets qu'on lui attribue, ſur tout ce qui eſt ſublunaire. Au reſte, on abandonne cette erreur à qui la voudra ſuivre, & on prie ceux qui la connoîtront telle, de vouloir s'en ſervir.

Moyen de ſe connoître en Bois de haute futaye, pour réuſſir dans ce commerce.

On peut dire que quiconque achetera des bois de futaye, après les avoir bien examinés, courroit grand riſque de ſe tromper dans ſes eſperances ; c'eſt pourquoi il eſt bon qu'un Marchand, qui veut réuſſir dans ſon entrepriſe, prenne les précautions ſuivantes. Prémierement ; ſi les arbres qu'il a achetés, ne ſont pas en trop grand nombre, il doit en remarquer les hauteurs & les groſſeurs, & pour cela ne ſe pas contenter de la vûe, mais ſe ſervir du cordeau ; car cela fait, il en remarquera les branches pour juger à peu-près ce qu'il pourra produire, & fera ſur du papier un calcul de tout, afin de prendre ſes meſures là-deſſus du mieux qu'il lui ſera poſſible.

La maniere de prendre la hauteur des arbres.

Ayez quelqu'un avec vous, qui meſure de deux toiſes de haut, à commencer par le pié ; jugez par les yeux du ſurplus à proportion des deux prémieres toiſes meſurées, de ce que le reſte peut faire ; ajoûtez le tout enſemble, ce ſera à peu de choſe près la hauteur de l'arbre : Et ce moyen ainſi pratiqué rend, pour ainſi dire, un marchand aſſuré de ce qu'il peut retirer de tel bois.

Moyens pour ſavoir ce qu'un arbre peut faire de pouces de largeur étant équarri.

Prenez un cordeau, avec lequel vous ceindrez l'arbre, & s'il y a ſix pieds de contour, pliez le cordeau en trois parties égales ; ôtez-en une, & du reſtant qui ſont les deux autres, pliez-les en douze pour en ôter encore une partie ; cela fait, pliant en quatre ce qui reſtera, on n'aura qu'à en meſurer la longueur, & ce ſera ce que chaque largeur de bois contiendra. Remarquez, que ſi l'arbre a ſix pieds, il faut plier le cordeau avec lequel on aura pris la groſſeur en trois parties égales. Ce n'eſt pas une conſéquence d'en agir toûjours de même, ni une maxime généralement établie ; mais c'eſt qu'on ſaura pour véritable regle, qu'autant de toiſes que contient un arbre en groſſeur, en autant de parties par moitié, on doit plier d'abord le cordeau, & pour le reſte, continuer comme il a été dit.

Ce que l'on doit plus conſiderer en matiere de ce commerce.

Après avoir remarqué ſi les arbres ſont beaux & bien droits, & ſi les ventes ne ſont pas conſiderables ; il faut toûjours tirer à l'équarriſſage, car on a plus, & plutôt le débit de ce bois que de celui de ſciage ; & d'ailleurs les frais n'en ſont pas ſi grands. Le Marchand aura ſoin que ce bois ſoit bien équarri, à cauſe qu'on le vend plus promptement qu'un autre qui ſeroit plein de flaches. Si l'on remarque qu'il y ait de gros bois tortu, on en fera faire des corbes, ſoit à moulin, ſoit à bateaux, ſuivant le plus ou le moins de groſſeur qu'il conviendra. Mais ſi l'on avoit à exploiter quantité d'arbres, il faudroit pour lors en faire façonner le bois de pluſieurs manieres, afin que le débit en fût plus prompt : comme par exemple, le débiter *en fente*, qui eſt le merrein à futailles, *la latte*, tant quartée que volice, & les *échalas*, tant perches que pailleaux.

On n'oubliera pas auſſi de faire ſcier des planches de pluſieurs grandeurs & épaiſſeurs, des *Membrures*, *chevrons*, *poteaux*, *ſolives*, *battans*, & *goutieres*, & de faire faire auſſi *du bois de corde*, *des fagots*, *des cotterets*, & *du charbon*, le tout ſuivant le plus commun uſage des lieux ; afin de ne point laiſſer traîner en longueur la vente de telles marchandiſes ; & ſi dans ce bois, il s'en trouvoit autre que du chêne, on le feroit débiter conformément à ce dont on peut s'en ſervir ordinairement.

Le chêne eſt le bois dont on fait le plus de cas dans les forêts. Il eſt ſujet en croiſſant à deux fâcheux inconveniens, qu'il faut néceſſairement connoître, pour ne pas être trompé dans le débit qu'on en veut faire ; car quelquefois il eſt ou *roulé*, ou *franché*. Ce qui le rend impropre à être fendu.

Le Bois roulé.

On connoît qu'un chêne eſt roulé, lorſque les crûes de chaque année n'ont point fait corps enſemble, & ſont demeurées de leur épaiſſeur.

Le Bois franché.

Lorſqu'on voit que le fil d'un chêne eſt traverſé

d'un côté à l'autre de l'écorce, c'eſt une véritable marque qu'il eſt fraiſché, & tel arbre, outre qu'il ne vaut rien pour la fente, c'eſt qu'on n'oſe pas l'employer d'une grande longueur pour ſoutenir un gros fardeau, à cauſe qu'il eſt à craindre qu'il ne rompe deſſous.

Le Bois de fente.

Le meilleur bois qui eſt dans la vente, eſt celui qu'il faut choiſir pour la fente; & les tronçons deſtinés à cet uſage ſe coupent pour l'ordinaire au bout de l'abatage, & c'eſt de celui-là dont on tire le merrein à futaille de la longueur qu'il convient le couper, & ſuivant l'uſage des pays où l'on s'en ſert.

Les deux eſpeces de *lattes* ſe prennent encore de ſes tronçons, & celle qu'on appelle *quarrée* doit avoir quatre pieds de long, deux pouces de large, & trois lignes d'épaiſſeur. Pour la *volice*, elle a la même longueur, & la même épaiſſeur; mais de largeur elle contient trois à quatre pouces.

Les échalas ſont de quatre pieds & demi, & de trois pieds le plus communément; on en prend la plus grande partie de la tronce, dont la fente n'a pas été aſſez bonne pour en tirer de la latte. On peut faire des échalas, juſques à quinze pieds. Ce ſont ceux-là dont on ſe ſert pour faire des paliſſades, & lorſqu'ils ont plus de ſix pieds du coté d'Auxerre, on appelle cette ſorte d'échalas *des perches*. Il n'y a guére que de ce côté-là, où ils ayent ce nom, à cauſe qu'il n'y a que dans l'Auxerrois preſque où les vignes ſoient miſes en perches. Mais pour revenir au merrein, dont on a déja parlé, on doit ſavoir qu'on en débite de différentes longueurs: que celui pour faire des *muids* doit avoir trois pieds, celui des *feuillettes*, ou *demi muids*, deux pieds & demi, & auſſi du reſte; & par rapport aux pays ou ces ſortes de tonneaux ſont plus ou moins grands, chaque piece de merrein s'appelle *douelle*, & doit toujours être accompagnée d'enfonçure, qui eſt une eſpece de douelle, qui n'a que deux pieds de long, & ſix pouces de large, qui eſt celle qu'on deſtine pour les muids; car pour les *feuillettes*, les fonds ne doivent avoir qu'un pié & demi de long, & de même largeur que les précedentes. Toutes douelles & enfonçures au deſſous de quatre pouces de large, ſont reputées rébuts, & doivent avoir depuis ſept juſqu'à neuf lignes d'épaiſſeur; au bout des tronçons dont on a tiré ce merrein, il reſte toûjours les longueurs d'arbres qui ont ſix pieds, & quelquefois davantage de longueur, dont on ſe ſervira pour équarrir & pour débiter enſuite en ſciage.

De l'Aubier.

Nous remarquerons dans tous les arbres de quelque eſpece qu'ils puiſſent être, lorſqu'ils ſont abatus, immédiatement après l'écorce un certain bois blanc en cercle de l'épaiſſeur d'un pouce, & toûjours de différente couleur du maître bois; & c'eſt celui-là qu'on appelle *aubier*. Ce bois a de très-méchantes qualités, il ne doit entrer que fort rarement dans le merrein, car il eſt fort dangereux de rendre futé le vin qu'on met dans les vaiſſeaux qui en ſont en partie bâtis. De plus, pour peu que cette ſorte de bois ſoit dans des lieux humides, il eſt ſujet à ſe pourrir, ou à ſe réduire en poudre, lorſqu'on le met dans des endroits qui ſont ſecs. C'eſt ce qui fait qu'on ne l'employe le plus ſouvent qu'à faire des échalas.

Des différentes pieces de bois de ſciage.

Après qu'un marchand a tiré de la fente tout ce qu'il a pû, il regarde les pieces de bois dont il peut faire du ſciage, & ſuivant les longueurs que chaque piece convient avoir. On diviſe les bois de ſciage en *planches* de pluſieurs épaiſſeurs, en *contre-lattes*, en *membrures*, en *chevrons*, en *poteaux*, en *ſolives*, en *limons*, en *b.tans*, & en *gouſſets*, ou *échenes*, comme on dit en Bourgogne; mais il ne ſuffit pas d'avoir nommé toutes ces différentes eſpeces de ſciage, il eſt bon pour l'intelligence d'un apprentif en fait de commerce, de dire plus au long ce que c'eſt, & comme elles doivent être debitées.

Les Planches.

Les planches ſervent à différens uſages, & ſuivant le plus ou le moins de longueur, de largeur & d'épaiſſeur qu'elles ont, & c'eſt dans un tel détail que doit toûjours deſcendre un marchand de bois, pour faire par le moyen du debit, que ſon bois retourne tout à ſon profit.

Il eſt des *planches* dont on ſe ſert pour faire des cuves, & celles là n'ont ordinairement qu'un pouce de large; pour la longueur, il y en a de trois pieds & demi & de quatre pieds. Les planches dont les ménuiſiers ſe ſervent le plus ordinairement, ſont celles qui ſont d'un pouce franc ſcié & douze pouces de large. Il ne faut pas manquer, autant qu'on le peut, de s'en garnir de cette ſorte, car le débit en eſt prompt, & l'on fait encore d'autres planches qui ne ſont que d'un demi pouce d'épaiſſeur franc ſcié, & douze de large; & qu'on appelle *entrevoux*; on fait encore aſſez d'argent de cette marchandiſe, quoi qu'elles ne ſe vendent pas ſi-tot que les précedentes.

Les ſolives.

Autant qu'on peut dans une vente, il faut avoir dequoi fournir de toute ſorte de marchandiſes qu'on y peut débiter, afin de ne point avoir le chagrin de renvoyer ceux qui y viennent pour acheter; les *ſolives* ſeront du nombre des bois de ſciage, dont un marchand aura ſoin de ſe fournir; on les fait débiter de cinq à ſix pouces de groſſeur; pour la longueur cela dépend de la fantaiſie; car l'on fait à peu-près ce qu'elles doivent avoir; toutefois plus ou moins longues les unes que les autres, & pour être bonnes, il faut qu'on en ait choiſi les bois bien forts, à cauſe des fardeaux qu'elles ſont obligées de ſupporter. Il y a des ſolives qu'on nomme *ſolives de brin*, c'eſt-à-dire, des ſolives équarries ſur du bois de brin qu'on trouve dans la vente, qui portent ſeulement depuis ſept juſques à neuf pouces de groſſeur, & depuis quinze pieds juſques à trois toiſes ou trois toiſes & demi de longueur. Telles pieces d'ouvrage ſont fort recherchées, & tout marchand ne doit point négliger d'en faire proviſion, étant à préferer à celles qui ſont de ſciage.

Contre-latte.

La contre-latte eſt un ouvrage qui ſe débite auſſi à la ſcie. Elle ſert pour couvrir en ardoiſe, & eſt large de quatre à cinq pouces, & épaiſſe d'un demi.

Les Chevrons.

On ne peut couvrir des bâtimens ſans le ſecours des chevrons, cette piece de ſciage ſe vend bien, & c'eſt la raiſon pour laquelle on en doit beaucoup faire débiter.

Les chevrons ordinaires doivent être ſciés de trois pouces ſur une face, & de quatre ſur l'autre; tout l'aubier en ſera ôté, s'il eſt poſſible. On débite encore des chevrons d'une autre ſorte, qui ont quatre pouces ſur tous cotés; outre qu'on s'en ſert pour la couverture des maiſons; c'eſt que les ménuiſiers les recherchent, ſur-tout lors qu'ils ſont ſans flaches, & qu'ils ſont d'un bois fort doux.

Les Flaches.

C'eſt un terme dont ſe ſervent les Marchands de bois, & qui ſignifie les endroits d'où l'aubier n'a pas été bien ôté en équarriſſant, & qui paroiſſent ſur le bois équarri.

Toutes les membrures quelles qu'elles puiſſent être, ne ſont faites que pour l'uſage des Ménuiſiers; on en débite de deux ſortes: ſavoir l'une de deux pouces d'épaiſſeur, & l'autre de trois, & chacune de ſix pouces de large.

Les Limons & Batans.

On débite ces deux ſortes d'ouvrages de pluſieurs largeurs & épaiſſeurs; c'eſt-à-dire, qu'on en fait qui ont quatre pouces ſur un coté, & huit ſur l'autre, ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq à dix & de cinq à douze. Ce bois doit être ſans roulure & ſans aubier, il ſert aux Charpentiers.

Les Goutieres.

Il n'y a point d'eſpéce de ſciage, où il faille plus prendre de précautions qu'à celle-ci; car on ſait que les goutieres ſont d'une très-grande utilité; mais auſſi que pour rendre de bons & de longs ſervices, on doit les prendre d'un bois de brin qui ſoit ſain, ſans nœuds, ſans roulure & ſans aubier, à cauſe que l'eau qu'elles ſont obligées de recevoir, venant à paſſer à travers, endommageroit les lieux pour la conſervation deſquels elles auroient été employées. Les pieces de bois dont on doit ſe ſervir pour cette eſpece de ſciage, doit avoir huit à neuf pouces d'équarriſſage; & la maniere de la faire ſcier eſt de lui donner le trait de ſcie d'un bout à l'autre au travers de deux angles.

Il n'eſt plus queſtion préſentement que de ſavoir comment il faut l'acheter. On remarque prémierement, que le coté ou a paſſé la ſcie, doit être le deſſus de la goutiere qu'on a coûtume de creuſer, laiſſant un bon pouce d'épaiſſeur ſur chaque bord; & cette piece de charpente eſt longue pour l'ordinaire depuis ſix pieds juſques à trois toiſes & demi; & pour empêcher que le hâle ne tourmente ce bois, il faut être ſoigneux de le tenir à couvert.

Les Poteaux.

Les Charpentiers ſe ſervent de poteaux pour clorre des bâtimens; ils en font des pans de bois & d'autres ouvrages de cette fabrique, & en les débitant on leur donne quatre & ſix pouces de groſſeur pour l'ordinaire.

Voilà tous les bois de ſciage qu'on a coûtume de débiter dans les forêts par rapport aux chênes; mais comme il y a encore bien d'autres bois qui s'y rencontrent, & dont les marchands de bois tirent bien de l'argent, lors qu'ils ſont façonnés; on va ſur chaque arbre faire un détail de toutes les ſortes de marchandiſes pour leſquelles il ſera propre à être vendu.

Noyer.

Cet arbre, qui eſt le plus eſtimé de tous ceux qu'on débite, tiendra ici le prémier rang. C'eſt un bois que les Ménuiſiers récherchent beaucoup, & c'eſt celui auſſi dont ils font les plus beaux meubles. On le façonne en poteaux, en planches & en membrures, & toutes ces pieces doivent être ſans gerſures & ſans roulures. Car ainſi que les chênes, les noyers ſont ſujets à être roulés. Ces pieces de ſciage, dont on vient de parler, ont onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaiſſeur franc ſciés. Ce bois ſe débite encore en tables; mais il faut pour lors, que les noyers ſoient d'un bois fort ſain, qu'ils ayent la tige groſſe, & que ces tables ayent deux bons pouces d'épaiſſeur. Les ouvriers qui en ont beſoin les employent, comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces arbres ne ſont point à rejetter, ſur-tout lors qu'elles ont la couleur brune & bien jaſpée; on aura ſoin de les mettre en tronçons, & le débit en ſera bon. On en fait auſſi des ſabots, & ſon écorce ſe vend aux Teinturiers.

Le Cormier.

On ne voit guéres d'arbres dont le bois ſoit plus dur que celui du cormier; c'eſt ce qui eſt cauſe que les Meuniers s'en ſervent pour faire des chevilles & des fuſeaux pour les roues & les lanternes de leurs moulins; & l'on donne à ces chevilles quatre pouces ſur tous ſens, & ſeize de longueur.

Tout branchage de cormier, quand il eſt aſſez gros, eſt propre à faire des chevilles, ſinon on les employe à faire des fuſeaux qu'on débite de dix-huit pouces de long, & large de trois. Les Ménuiſiers ſe ſervent de ce bois pour monter leurs outils. Pour le leur vendre, on le fait ſcier pour l'ordinaire en poteaux de trois & de quatre pouces en quarré, ou bien on le débite en membrures, auſquelles on donne deux pouces d'épaiſſeur, & ſix de large; on en ſcie auſſi de quatre à ſix pouces, & depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Chataigner.

Le chataigner ſuit le chêne, pour ce qui regarde la charpente, quoiqu'on ne ſe ſerve gueres du chataigner, quand on trouve du chêne & par rapport à cet uſage, il ſe débite tout de même. Il y a des pays où l'on trouve des baliveaux de ſix à ſept ans, on en fait des cercles à cuves, ou bien on debite ce bois en perches, qui ſe vendent bien.

Les marchands qui ont des hêtres à débiter, auront ſoin d'en faire faire des poteaux de quatre pouces ſur tous ſens, & depuis ſix juſqu'à dix pieds de longueur; & ils n'oublieront point auſſi d'en débiter en membrures, qui auront deux pouces & ligne franc-ſciées d'épaiſſeur, & depuis ſix juſqu'à huit pouces de large, & ſix, neuf & douze pieds de longueur; & l'on met auſſi de ce bois en planches, auſquelles on doit donner onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaiſſeur franc-ſciées. On en fait encore des tables pour des cuiſines & des étaux pour les Bouchers. On en fabrique des pelles, des cuillers, des ſabots, & quantité d'autres ouvrages, que les ouvriers qui ſe ſervent de ce bois, façonnent à leur fantaiſie.

AVERTISSEMENT.

Il ne ſuffit pas qu'un Marchand ſache les longueurs, largeurs & épaiſſeurs que doivent avoir tous les bois, pour commander aux ſcieurs de le faire comme il leur dit; il faut encore qu'il prenne garde, ſi les ouvriers ſuivent ſes ordres; car les ſcieurs ordinairement ſont fripons, ſi on ne les veille de près, & gens, qui, pourvû qu'ils tirent à l'ouvrage, ne ſe mettent point en peine de gâter une piece de bois à on Marchand, qui ſouvent s'en rapporteroit à leur bonne foi. Que tous Marchands de bois ſur cet avertiſſement prennent donc leurs meſures, qu'ils vilitent leurs bois, qu'ils jettent les yeux ſur tous leurs ouvrages qu'on débite, & que toûjours le pié de Roi à la main, ils meſurent, ſi leurs ouvriers ont débité leurs bois comme ils leur ont commandé; & pour lors cette vigilance que les ouvriers remarquent en eux, ce mouvement qu'ils voyent qu'ils ſe donnent, & les précautions qu'ils s'apperçoivent qu'ils prennent, tout cela leur fait faire

faire des reflexions en eux-mêmes, qui ne ſont qu'avantageuſes pour ceux qui ſe mêlent du commerce de bois.

L'Aulne, ou Verne.

On ſe ſert du bois d'aulne, quand il eſt gros & bien droit, pour faire des ſabots, ou bien pour faire des tuyaux de fontaine, comme étant un bois qui n'eſt point ſujet à ſe pourrir en terre, pourvû qu'il ne prenne point l'air lorſqu'il y a été une fois mis. Lorſque les aulnes ſont d'une groſſeur ſuffiſante pour être ſciés, on en fait des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures épaiſſes de deux pouces, & larges de ſix juſqu'à huit; les Tourneurs ſe chargent pour l'ordinaire de cette eſpece de bois, ainſi que de ſes perches, lorſqu'elles ſont groſſes & bien droites. Le debit qu'on fait de l'écorce de ces arbres, eſt trop conſiderable pour qu'on oublie d'en avertir ici; & on a déja dit que c'étoit au mois de Mai qu'on devoit faire cette opération; ainſi que les Marchands de bois qui auront des aulnayes à couper, ſoient ſoigneux d'en tirer de l'écorce, les Tanneurs, ni les Chapelliers ne la leur laiſſeront pas. On en debite encore en chevilles, pour barrer les tonneaux de vin.

Le peuplier.

Quand on fait couper des peupliers, ce n'eſt que pour en faire des planches depuis trois juſqu'à cinq lignes d'épaiſſeur; les Menuiſiers s'en ſervent pour des ouvrages cachés, & on leur donne dix pouces de large, & ſix pieds de long. Comme ce bois n'eſt pas rare, ni fort cher, on en ſcie des planches d'un pouce d'épaiſſeur, & de onze & douze de largeur, qu'on employe pour faire des portes ou des fenêtres; ce qui arrive ſur-tout dans les maiſons de campagne. Ce bois eſt auſſi propre pour faire une eſpece de merrein qu'on appelle *barre*, & dont on ſe ſert en Bourgogne, pour barrer le bon vin qu'on en tire pour mener à Paris.

Les Tilleuls.

On débite les tilleuls en tables, lorſqu'ils ſont aſſez gros pour cela; ces tables ont depuis deux juſqu'à cinq pouces d'épaiſſeur, & on en fait auſſi des planches épaiſſes d'un pouce, & longues de douze.

Le tremble.

Outre le débit ci-deſſus, le tremble eſt encore propre à débiter pour faire des ſabots & des talons de ſouliers, dont les hommes & les femmes ſe ſervent aujourd'hui ſi communément, & les Sculpteurs le recherchent auſſi pour faire des ouvrages de leur façon.

Les Neffliers, Aliziers, & autres arbres ſauvages de cette nature.

Faute de trouver des ormiers, les Meuniers ſe ſervent de chevilles & de fuſeaux faits de bois & de nefflier, d'alizier, & d'autres arbres de cette nature: C'eſt ce qui eſt cauſe, que lorſqu'on en rencontre dans les ventes, il les faut débiter de cette maniere, de la même longueur & de la même épaiſſeur.

L'Orme.

Cet arbre a ſon débit tout particulier, & lorſqu'un Marchand en trouve quelques-uns dans les ventes, ou des ventes entieres à débiter; voici la maniere dont il doit s'y prendre, & toutes les obſervations qu'il y doit faire pour les façonner comme il faut, & tout ce bois n'eſt d'uſage que pour les charrons, & ſe charrie en grume, & tout ſcié.

Le bois en grume.

Bien des gens n'entendroient point ce que veut dire *grume* en matiere de bois, ſi on ne le leur expliquoit, & ſe trouveroient embarraſſés dans un chemin le plus beau du monde. Le bois en grume eſt celui qui eſt en tronçons ou en billes, comme on dit en certains lieux; ſi bien que lorſqu'on dit amener du bois en grume, c'eſt l'amener ſans le débiter; cela eſt facile à entendre.

Le bois de Charronage en grume.

Le bois qui ſert aux Charrons, & qu'on voiture de cette maniere, ſont le moyeux, les eſſieux, les empanons, les fleches, les jantes & les armons. Mais c'eſt peu de ſavoir comme on amene ces échantillons de bois d'orme, ſi l'on n'eſt inſtruit dans l'art de les débiter.

Les Moyeux.

Toute grume, ou tous tronçons, comme on voudra dire, avant que d'être charriés, ſeront coupés de la longueur de ſix pieds & demi, & dix pouces de diametre par le menu bout; s'il s'en trouve depuis douze juſqu'à ſeize pouces, on les conſidere beaucoup pour faire de groſſes roues de charrette.

Les Eſſieux.

Comme les pieces des charrettes, charriots & carroſſes qui ſupportent tout le poids de ces machines, & de ce qu'elles contiennent, les eſſieux ſont choiſis de ſix pieds de longueur & de ſept à huit pouces de diametre par le menu bout, & ſont laiſſés en grume.

Les Empanons.

La longueur qu'on donne aux eſſieux en grume, doit être celle qu'il faut aux empanons, qui ne ſeront pas à peu-près ſi gros, mais qui en approcheront aſſez, quand ils ne ſeront pas chantournés; car lorſqu'ils le ſont, quand l'échantillon n'en ſeroit pas ſi fort, ils n'en valent pas moins.

Les Fleches.

Les Charrons veulent qu'il y ait de deux ſortes de fleches, celles dont on ſe ſert pour les carroſſes, & celles qui ſont d'uſage pour les autres harnois.

Les fleches de carroſſe ſe tirent depuis dix juſques à douze pieds de long; & celles des autres, depuis douze juſqu'à quinze pieds ſans nœuds, & bien courbées.

Les Jantes.

Cette grume de bois que les Charrons mettent en œuvre, lorſqu'ils veulent faire le tour des roues, & qu'on appelle les Jantes, & chantres en Bourgogne, ſont coupées de la longueur de deux pieds, huit à dix pouces, & quelquefois juſques à trois pieds, lorſqu'elles ſont bien chantournées.

Les Armons.

Il y a de deux ſortes d'armons; ſavoir ceux qu'on appelle armons ſimplement, & qui ſont en grume, & qu'on débite de ſix pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le menu bout, & ceux qu'on nomme armons d'arcade, qu'on tire de quatre pieds & demi de long & de neuf à dix pouces de groſſeur.

Le bois de ſciage qui ſert aux Charrons.

Après avoir appris quel eſt le bois de charonnage qu'il faut amener en grume, il eſt queſtion préſentement d'apprendre quel eſt celui qui doit être ſcié. On en compte de trois principales ſortes; ſavoir les *liſſoirs*, les *moutons* & les *limons*.

Les Liſſoirs.

Ces prémieres pieces ſe débitent de ſix pieds & demi de long, & de ſix à ſept pouces de large, ſur quatre à cinq pouces d'épaiſſeur. Que perſonne de ceux qui voudront ſe mêler de faire débiter des ormes, n'oublie de mettre en pratique toutes ces inſtructions.

Les Moutons.

On fait ſcier les moutons de ſix pieds, ſept à huit pouces de long, de cinq à ſix pouces de largeur, & de trois ou quatre pouces d'épaiſſeur.

Les Timons.

Pour les timons, le débit s'en fait de neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le menu bout & quatre pouces par le gros.

OBSERVATIONS.

Il y a encore d'autres pieces de bois d'orme qui ſe ſcient, non pas par les Marchands, mais par les Charrons mêmes. C'eſt ce qui fait que les Marchands laiſſent toûjours pluſieurs pieces de bois en grumes de diverſes groſſeurs, & de pluſieurs longueurs. On ne rebute point pour le charonage, les branchages qui ſont beaux, bien droits, & même quand ils ſeroient tortus, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons ſavent bien les employer, juſques aux petits morceaux gros comme la jambe, qui entrent dans la conſtruction des charrues, & tout ce bois-là qu'on amene, ſe nomme buis à débiter. Il faut remarquer, que ſi l'on trouve des grumes de deux & trois pieds & demi d'équarriſſage, & qui puiſſent porter depuis quatre juſqu'à ſix pouces d'épaiſſeur, & être laiſſées de leur largeur, on doit les débiter en tables; les *Meuniers* ſauront bien chercher les Marchands qui auront de ces ſortes d'échantillons pour en faire à leurs moulins des roues & des trous de latrines. Il me ſemble que voilà déja des inſtructions aſſez claires pour un apprenti, en fait de commerce de bois; mais achevons ce traité, & diſons ce qui y eſt encore eſſentiel.

Le Frêne.

On débite le bois de frêne en moutons & en timons, & on en voiture auſſi en grume de pluſieurs longueurs, comme de dix juſqu'à huit pieds, & de groſſeurs differentes, de huit à neuf pouces de diametre; tels échantillons ſont propres à faire de ces ſortes d'harnois, dont on ſe ſert pour charrier le vin, & qu'on nomme Haquets en quelques endroits, & ſouliviers en d'autres. Lorſqu'un Marchand voit des nœuds ou des loupes à un frêne qui eſt ſain d'ailleurs, cela ne doit point le rebuter; car les Armuriers en ont beſoin, & l'achetent ce qu'il vaut.

L'érable.

Cet arbre eſt de la même nature que le frêne, quant à ce qui concerne les Armuriers; c'eſt la raiſon pour laquelle les Marchands les amenent en plus grande partie en grume, pour laiſſer la liberté aux ouvriers qui s'en ſervent de le débiter à leur fantaiſie.

Le Charme.

Le plus commun débit du charme eſt en eſſieux, ou en d'autres bois de charronage, dont on ſe ſert dans les pays où l'orme eſt rare; & après les Charrons, on ne ſache point qui le mette en uſage, ſi ce n'eſt les faiſeurs de formes, qui l'achetent en grume.

Le ſaule.

Les ſaules ſe coupent en trois échantillons différens; ſavoir en plançons, qui ſont ceux dont on ſe ſert pour planter & multiplier les arbres de cette eſpece; en pieux de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas propres à mettre dans les vignes, & en perches pour ſervir à la conſtruction des cabinets qui ſont dans les jardins. Pour la ramille, on en fait des bourrées, dont les gens de la campagne uſent pour chauffer leurs fours, ou pour ſe chauffer eux-mêmes.

Le Poirier.

Il peut arriver qu'un Marchand de bois rencontre dans ſa vente quelque poirier dont la tige promettra beaucoup; & pour en ſavoir faire de l'argent, il le fera ſcier en planches de ſix ou neuf pieds de longueur, & d'un demi pouce de franc-ſcié, ou bien en membrures de la même longueur, & de cinq à ſix pouces de largeur ſur tous ſens.

Les Pruniers.

Ils ſe voiturent en grume, lorſque leurs tiges ne ſont point trop groſſes, afin que les Tourneurs qui les cherchent, les debitent eux-mêmes, conformement aux ouvrages qu'ils en voudront fabriquer. Le debit s'en fait auſſi en membrures de la longueur & de la largeur ſemblable à celle du poirier.

Le Coudrier.

Il y a des pays où il croît quantité de coudriers, comme du côté d'Avallon, où l'on en fait bien faire du profit; on les débite en cercles de pluſieurs grandeurs, c'eſt-à-dire, propres à muids, à demi muids, ou à quarts; on les met en botte, il y en a cinquante à chaque botte, la vente en eſt bonne & aſſurée, & c'eſt de ces ſortes de cercles que les Pariſiens veulent que le vin qu'on leur mene ſoit relié, autrement ils en font peu de cas, & ne l'eſtiment pas pour vin de Bourgogne.

AVERTISSEMENT.

Si on ne parle pas ici de beaucoup d'autres arbres, c'eſt qu'ils ne valent rien à débiter en bois de ſciage, n'étant propres qu'à mettre en corde, à la reſerve du buis, dont on n'a point parlé, qui ſe vend en tige ou aux faiſeurs de peignes, ou aux Tourneurs.

Les branches de bois de haute-futaye.

Après s'être ſervit des grumes, pour en faire tel débit qu'on a jugé à propos, il faut que le Marchand conſidere le branchage qui lui reſte de ſes arbres de haute-futaye, afin de voir ce qu'il en pourra faire. Comme le bois de ſciage prévaut ſur les petites piéces équarries qu'on peut tirer de ces branches: & que ces petites pieces équarries ſont plus à eſtimer que les cordes; un Marchand inſtruit de cette maxime, commencera à examiner quel débit il faudra qu'il en faſſe; & à moins que les tronçons qu'il y remarquera, n'ayent ſix pieds de long, il eſt inutile qu'il ſonge d'en faire ſcier le bois à de moindres longueurs. Si c'eſt en bois d'équarriſſage, il ne pourra tirer de ce branchage que des courbes de bateaux, dont le débit eſt très-bon, lorſqu'on eſt près des rivieres navigables; ou ſi l'on en eſt éloigné & que les voituriers emportaſſent tout le gain qu'on pourroit tirer de ces échantillons de bois, on ne ſongera point d'en faire, & on réduira tout en cordes, de l'échantillon conforme aux lieux où l'on voudra en faire le débit.

De ces branchages, & par rapport ſeulement aux bois qui ſont propres pour les Charrons, on en peut

tirer de roues, après avoir examiné s'il ne reſte point de bouts de la fente qui ayent les longueurs proportionnées; ſavoir, deux pieds & demi, & quelques pouces davantage. Tout bois qu'on débite avec l'aubier, doit être laiſſé plus gros que celui qui n'en a point; & quoiqu'on vienne de dire de tirer de ces branchages, des rais de roues, on n'entend pas pour cela qu'on en faſſe faire d'autant de bois qu'on en trouveroit de propre à cela; mais ſeulement pour aſſortir ces marchandiſes, & rien de plus; d'autant qu'on gâteroit toute la corde, qui fait un des débits le plus conſiderable d'une vente. Pour ce qui eſt du reſte du branchage, la corde priſe en des endroits, on le débite en bois de charbon, & aux environs de Paris, on en tire des cotrets de ce qu'il y a de plus droit, & du reſte des ramilles, on en fait des bourrées.

Le Bouleau eſt aſſez commun dans les bois taillis, & vient extrémement haut; il a l'écorce toute blanche, & l'on s'en ſert pour faire des cercles aux futailles & aux coves, ſuivant les hauteurs & les groſſeurs dont ils ſont.

Dans les taillis, en bien des endroits, on fait encore des cercles de bois de chêne, ſur-tout dans les Provinces où il y a de grands vignobles, comme en Bourgogne, Champagne ou autres lieux. Quoique ces deux articles ici ne ſoient pas dans le lieu où on devroit les avoir placés qui eſt dans l'article des Taillis; cependant on prie ceux qui les liront, de ne pas laiſſer d'en profiter comme s'ils y étoient.

Les voitures de toutes ſortes de Bois.

A l'égard des voitures qui ſe doivent faire des bois, on en a déja averti. On a dû ſavoir de quelle maniere on avoit coûtume de les faire ſur les lieux, afin de prendre ſes meſures là-deſſus; car ou on les mêne par charrois, ou on les met dans l'eau pour les floter; & quant à la maniere de faire ces voitures, un Marchand ſuivra l'uſage du pays où il fera débiter ſes bois.

Obſervations importantes.

Lorſqu'un Marchand de bois fait achat d'une vente, avec toutes les précautions qu'on a déja dit qu'il devoit prendre, voici encore un avis que je puis lui donner là-deſſus, qui eſt de très-grande importance; ſavoir qu'en achetant cette vente, il doit être déterminé à l'égard des lieux où il veut mener ſon bois pour le débiter, & être inſtruit, ſi dans ces mêmes lieux, le bois n'eſt point ſujet à payer des droits, & combien il en paye, afin que faiſant ſon marché, il faſſe ſon compte ſur cet article, autrement il ſe trouveroit trompé.

Comme on n'a parlé juſques ici que des bois de ſciage & de fente, & qu'on n'a rien dit des gros échantillons dont un Marchand doit ſe fournir dans une vente, il eſt bon de faire obſerver, qu'on ne le doit point oublier dans le débit du bois; mais il n'eſt pas hors de propos auſſi de dire, que de ces ſortes de pieces de bois, on ne doit s'en garnir qu'autant qu'il en faut pour l'aſſortiment de ſes marchandiſes. Sous ce nom de *gros échantillons*, on comprend les poutres qui ſeront de pluſieurs longueurs & largeurs, les pieces de bois qu'on appelle *arbres de preſſoir*, *les contillards*, *les teſſons*, & *les jumelles*; toutes ces pieces ſervant à la conſtruction de cette machine, & pluſieurs autres de pareille groſſeur, ou à peu-près.

Tous ceux qui veulent entreprendre le commerce du bois, ne ſe doivent pas contenter d'en ſavoir faire le débit dans les ventes; mais il eſt encore néceſſaire qu'ils ſoient inſtruits de quels échantillons il faut qu'ils les façonnent, s'ils les deſtinent pour être vendus à Paris, à Lyon, & aux autres grandes Villes, & à quoi ils doivent employer le menu bois. Il y a encore d'autres choſes eſſentielles que tous Marchands de bois ne doivent pas ignorer pour faciliter leur commerce.

Prémierement, qu'il leur eſt permis de faire paſſer leur bois ſur les terres & héritages qui ſe trouvent depuis les bois juſqu'aux ports flotables & navigables des rivieres & ruiſſeaux.

Secondement, que tout Marchand de bois qui fait débiter ſa marchandiſe pour Paris, Lyon, &c. peut, ſans qu'on puiſſe l'en empêcher, faire des canaux, & prendre les eaux des étangs pour les flotages des bois, en dédommageant les propriétaires.

En troiſiéme lieu, qu'il lui ſera permis de jetter ſon bois, à bois perdu ſur tous les ruiſſeaux & rivieres qui lui ſembleront les plus commodes.

Quatriémement, que les marchands de bois ſont en pouvoir d'obliger les propriétaires des héritages ſitués ſur les bords des ruiſſeaux, de laiſſer des deux côtés un chemin de quatre pieds pour le paſſage des ouvriers prépoſés par leſdits marchands pour pouſſer leſdits bois aval l'eau.

Tout ce qu'on vient de dire, a pour fondement l'Ordonnance, qui comprend encore beaucoup d'autres articles concernant le commerce de bois, & dont il eſt beſoin que tous marchands ſoient inſtruits, leſquelles connoiſſances ils ne peuvent acquerir ſans avoir ce livre, & le feuilleter d'un bout à l'autre.

Bois Taillis. On le coupe ordinairement tous les neuf ans: on y trouve de quoi faire des fagots, des faloundes, & quelquefois du bois de corde. Le menu branchage ſert à faire des bourrées. Les branches médiocres ſont employées aux fagots, & les troncs des arbres d'une certaine grandeur ſont coupés en bûches, ou en faloundes. Les chênes & les bouleaux fourniſſent aux tonneliers des cercles ou des petits cerceaux. Les écorces des tilleuls, des aulnes, & des chênes ont leur uſage parmi quelques artiſans; le mois de May eſt le tems propre pour écorcer ces arbres. Le voiturage de Paris ſait qu'on coupe les bois qui ſont proche, en cotrets & en corde. Les fagots qu'on y porte ſont faits à l'engin; ils ont trois pieds & demi de long, & dix-ſept à dix-huit pouces de tour. Il n'en eſt pas de même dans les Provinces, chaque pays a ſa métode particuliere, c'eſt ce qui fait qu'on doit s'informer de l'uſage qui y regne.

Bois, branches à bois, branches à demi bois. *Voyez* Branches.

Bois d'ornement. En terme de jardinage, c'eſt un bois qui donne beaucoup d'agrément aux jardins; que l'on prend plaiſir à planter. On donne telles figures que l'on veut, à ces ſortes de bois. Les plus communes ſont l'étoile, la patte d'oye & la croiſée ou croix de S. André. Ceux qui ont du goût pour le jardinage, leur donneront telle forme qu'ils jugeront à propos; on peut les diſpenſer en cloîtres, en ſalles, en ſallons, en cabinets, en guillochis, en cerceaux naturels & artificiels, &c. On doit obſerver une choſe, qui eſt de placer ces bois de maniere qu'ils ne bouchent pas une vûe qui ſeroit agréable. Comme on doit ſur-tout éviter la multiplicité exceſſive des allées, pour ne point conſumer inutilement une partie du terrein; on doit auſſi prendre garde à ne point laiſſer de grands quartés de bois dans un jardin, ſans leur donner quelque ornement qui puiſſe procurer du plaiſir.

Différentes manieres de teindre le Bois.

Pour donner au bois une couleur d'ébene.

Il faut prendre du bois d'Inde, qu'il faut faire

bouillir dans l'eau, juſqu'à ce que la couleur ſoit bien violette; la couleur étant quaſi faite, il y faut jetter la groſſeur d'une noix d'alun; après quoi il en faut frotter le bois, que vous voulez noircir avec un pinceau pendant qu'elle eſt bouillante; enſuite il faut faire infuſer de la limaille de fer dans du vinaigre ſur les cendres chaudes, & y mêler une pincée de ſel, vous paſſerez enſuite avec un pinceau de ce vinaigre ſur ce bois, que vous aurez colore avec la couleur violette; & vous verrez que d'abord il ſera noir; & pour le faire meilleur, il faut donner ſur le noir une ſeconde couche de la couleur violette, & enſuite encore du vinaigre, & lors qu'il ſera ſec, vous le luſtrerez avec une toile cirée qui le rendra luiſant comme s'il y avoit du vernis. Plus le bois eſt dur, meilleur il eſt.

Autre maniere de noircir le bois en ébene.

Il faut prendre quatre onces de gales romaines, les concaſſer & les mettre dans un pot de terre neuf, y ajoûter une once de bois d'Inde mis à petits morceaux, un quart d'once de vitriol, & une demi once de verd de gris; vous ferez bouillir toutes ces drogues enſemble, vous les paſſerez encore chaudes à travers un linge, vous frotterez avec cette compoſition le bois deux ou trois fois, ce qui le rendra fort noir; il faut le laiſſer ſécher, & lui donner le luſtre avec un linge ciré en le frottant bien fort.

Pour la ſeconde couche, prenez demi écuelle de vinaigre fort, vous y ajoûterez demi once de limaille de fer, & vous ferez infuſer le tout. Après cela vous le ferez un peu chauffer; étant refroidi, paſſez de cette eau ſur le bois déja noirci, qui deviendra noir comme de l'ébene, juſques à deux ou trois couches, laiſſant toûjours ſécher l'une après l'autre, en le frottant toûjours avec de l'étamine, pendant qu'il eſt frais, & étant ſec vous le frotterez avec un linge ciré.

Pour teindre le bois en violet.

Prenez demi livre de bois d'Inde, quatre onces de bois de Breſil, & une once d'alun commun; faites bouillir le tout avec votre bois, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu d'un beau violet.

Couleur rouge.

Prenez du bois de Breſil, rapez-le bien fin, mettez-le dans l'huile de tartre, frottez-en votre bois pluſieurs fois, le laiſſant ſécher à chaque repriſe; enſuite ayez ſoin de le bien polir avec du drap, ou une toile cirée.

Couleur pourpre.

Détrempez du tourneſol d'Allemagne dans de l'eau; ajoûtez-y du teint de Breſil, qui ait bouilli dans l'eau de chaux. Frottez-en vôtre bois, verniſſez-le après, & poliſſez-le avec la dent, ou avec le drap.

Couleur bleue très-belle.

Mettez quatre onces de tourneſol, en trois chopines d'eau éteinte dans la chaux vive, & faites bouillir pendant une heure. Après cela, ſervez-vous-en comme ci-deſſus.

Couleur verte.

Réduiſez en poudre ſubtile du verd d'Eſpagne, en le broyant avec de fort vinaigre; mêlez-y environ deux onces de vitriol verd, & faites bouillir ces drogues pendant un quart d'heure, dans deux pintes d'eau; jettez-y enſuite vôtre bois, que vous laiſſerez juſqu'à ce qu'il ait bien pris la couleur. Le reſte, comme il eſt marqué ci-deſſus.

Couleur jaune fort belle.

Faites bouillir dans une pinte d'eau, pendant une demi heure, quatre onces de graine d'Avignon, avec gros comme une noiſette d'alun de roche. Faites-y tremper vôtre bois, le reſte comme ci-deſſus. Ou bien laiſſez tremper vôtre bois dans l'eau où vous aurez fait bouillir de la terre merite bien broyée.

Couleur de blanc poli.

Broyez ſubtilement de la fine craye d'Angleterre, & laiſſez-la un peu ſécher; puis prenez-en une quantité ſuffiſante, mettez-la ſur le feu avec de la colle bien claire, dans un petit pot de terre, & prenez garde qu'elle ne devienne rouſſe. Quand la colle ſera un peu chaude, frottez-en vôtre bois, & laiſſez-le un peu ſécher; enſuite mettez deſſus avec le pinceau une ou deux couches de vôtre blanc; quand il ſera bien ſec, vous le frotterez avec de l'aprêle, enſuite vous le polirez comme ci-deſſus.

Pour donner une belle couleur au bois des chaiſes.

Pilez dans un mortier de fer ou de bronze, quatre onces de la racine d'épine vinette; faites-les bouillir dans un pot neuf & vernillé, avec trois chopines d'eau, juſqu'à réduction de moitié. Quand la décoction ſera refroidie, paſſez-la à travers un linge blanc; ſi elle n'étoit pas aſſez jaune, il faudroit y ajoûter deux gros de gomme gutte, puis avec un linge, ou une broſſe douce, vous appliquerez ſur vôtre bois une couche, que vous laiſſerez ſécher, & réitererez pluſieurs fois de la même maniere, juſqu'à ce que vôtre bois ait pris une belle couleur.

Pour donner au bois telle couleur qu'on voudra.

Mettez dans un linge blanc, & preſſez fortement du crotin de cheval, le plus frais & le plus humide que vous pourrez trouver, & mettez dans une bouteille de verre, le ſuc que vous en aurez exprimé. Si vous en avez, par exemple, un demi ſetier, vous y mêlerez un gros d'alun de roche en poudre, & de gomme arabique auſſi pulveriſée. Quand ces deux drogues ſeront fondues, vous mettrez quelques cuillerées de cette liqueur dans un petit vaiſſeau, & vous délayerez telle couleur qu'il vous plaira. Vous laiſſerez repoſer vôtre liqueur pendant trois jours, & vous vous en ſervirez enſuite comme ci-deſſus.

Pour contrefaire le bois marqueté.

Battez un jaune d'œuf avec de l'eau, juſqu'à ce que vous en puiſſiez écrire, & faire des veines ou des figures, telles que vous voudrez ſur le bois. Laiſſez-les ſécher ſuffiſamment. Enſuite faites comme une eſpece de bouillie très-claire avec de la chaux vive, que vous éteindrez dans l'urine. Vous paſſerez avec une broſſe cette bouillie ſur vos figures, & après qu'elle ſera ſéche, vous frotterez bien vôtre bois avec une broſſe rude, juſqu'à ce que vous ayez fait partir le jaune d'œuf; puis vous le frotterez encore avec un morceau de toile neuve, vous le brunirez après, & vous le vernirez, comme il eſt marqué plus haut.

Pour onder le bois de noyer, ou de poirier.

Prenez avec une broſſe de la chaux éteinte dans l'urine bien claire, frottez-en vôtre bois, & quand il ſera ſec, frottez-le bien avec une coine de lard. Pour imiter la racine de noyer, on paſſe ſept ou huit couches de colle forte ſur le bois, & l'on donne enſuite à confuſion avec la broſſe, des coups de biſtre bien broyé avec l'eau commune. Avant que de mettre le biſtre, il faudroit humecter avec l'eau commune, la colle ſi elle étoit trop endurcie. Enſuite poliſſez & verniſſez.

Pour donner un beau luſtre au bois de cerifier.

Coupez une once d'orcanette en trois petits mor-

ceaux, que vous laiſſerez tremper dans de bonne huile d'olive, pendant vingt-quatre heures, & frotez-en votre bois.

Pour marbrer le bois.

Vous donnerez pluſieurs couches de noir à noircir détrempé avec du vernis. Après l'avoir eſſuyé, vous le chaufferez pour y mettre du blanc détrempé avec du vernis blanc. On fait ſur le noir telles figures que l'on veut avec le vernis, on le laiſſe ſécher, on frotte légerement avec l'aprêle; on eſſuye, & on vernit d'un beau vernis clair, on laiſſe ſécher tout à loiſir, enſuite on polit, comme ci-deſſus.

Pour marbrer en blanc, ou en noir.

Vous calcinez au feu du plus beau marbre blanc, que vous avez auparavant caſſé en morceaux. Enſuite vous le broyez ſubtilement ſur la pierre de marbre, & l'éclairciſſez avec de la colle. Vous donnez deux couches, leſquelles étant ſéches, vous paſſez un linge par-deſſus & enſuite vous le poliſſez. Pour marbrer le bois en noir, vous faites bien brûler ſur une pêle toute rouge, du noir de fumée. Enſuite vous le broyez avec l'eau de vie, vous mettez la groſſeur d'un petit pois de plomb en grain, & autant de ſuif de chandelle. Le tout étant mêlé enſemble, vous le broyez, & l'éclairciſſez avec de la colle bien foible, & puis vous en donnez quatre couches, après quoi vous le poliſſez à l'ordinaire.

Pour marbrer & jaſper le bois.

Donnez d'abord à vôtre bois, deux couches de blanc de Troye, détrempé dans la colle de gant, poliſſez-le, & appliquez les couleurs que vous ſouhaiterez; bruniſſez enſuite avec la dent de loup, que vous frottez de tems-en-tems, ſur un morceau de ſavon bien blanc. Vous ne donnez pour le marbre que deux ou trois couches de couleur. Pour jaſper, vous en donnez d'abord trois ou quatre couches, obſervant d'y mettre ſur-tout beaucoup de jaune & de verd, parce que ces couleurs dominent ordinairement dans le jaſpe. Après cela vous y couchez d'autres couleurs à confuſion, avec un pinceau de ſoye de porc, faiſant éclater çà & là les couleurs, & traçant légérement de petites lignes, & des pieces emportées telles qu'il vous plaira. L'ouvrage étant ſec, on le polit avec de l'aprêle, & on le vernit avec un vernis blanc, le plus beau qu'on peut trouver.

Pour donner au bois la couleur d'or, ou d'argent, ou de cuivre rouge.

Broyez ſur le marbre avec de l'eau bien claire, du criſtal de roche pilé auparavant dans un mortier de fer, ou de bronze. Ajoûtez-y un peu de colle, & faites chauffer le tout dans un pot neuf vernillé. Appliquez cette matiere ſur le bois; étant ſec, frottez-le avec un morceau du métal dont vous voulez qu'il prenne la couleur, & enſuite poliſſez-le avec la dent.

Pour dorer ou argenter ſur le bois.

Commencez par donner trois couches de colle de gant, & enſuite ſept couches de blanc de Troye broyé avec l'eau & la colle. Ajoûtez trois couches de bol broyé de même que le blanc. Appliquez avec un pinceau vôtre or, ou vôtre argent ſur le bol, qu'il faudra un peu moudler auparavant; vous y pouvez appliquer auſſi des couleurs, & quand l'ouvrage ſera ſec, poliſſez-le avec la dent. Pour l'or bruni, il faut encoller le bois deux ou trois fois, puis mettre neuf ou dix couches de blanc. Quand il ſera ſec, poliſſez avec la dent; & paſſez encore par-deſſus un linge mouillé avec de l'eau & de la colle. Après quoi vous appliquez deux ou trois couches d'or couleur. Etant ſec, frottez-le avec un linge, juſqu'à ce qu'il ſoit luiſant, & paſſez après un linge imbibé d'excellente eau de vie, & appliquez incontinent l'or, que vous poliſſez avec la dent, quand il ſera ſec. Pour appliquer l'argent, on met une couche de blanc d'Eſpagne, avec du bol & de glaire d'œuf. Lorſqu'il eſt ſec, vous le mouillez avec de l'eau, & vous appliquez vôtre argent avec le pinceau. L'ouvrage étant ſec, on le brunit, & l'on donne enſuite une ou deux couches de colle de parchemin. Pour matter l'or bruni, vous prenez de la ſanguine, du vermillon, & du blanc d'œuf, le tout broyé enſemble, ou le poſe avec un pinceau délié dans les renforcements. Pour matter l'argent, vous prenez du blanc de cerule broyé, premierement à l'eau, & enſuite à la colle de poiſſon fort claire, & enſuite vous appliquez vôtre argent. Pour appliquer l'or moulu, on le détrempe avec une eau aſſez claire, mêlée d'un peu de gomme adragant, & avec un petit pinceau, on l'applique à l'endroit, où eſt le jour de l'ouvrage; pour lui donner des ombres, vous broyez avec de l'eau foible, de gomme arabique, un peu d'Inde. Vous vernilſez enſuite d'un vernis ſiccatif, compoſé de ſandarac, & d'huile d'aſpic. Si le vernis étoit trop épais, vous l'éclaircirez avec un peu d'huile, enſuite vous le ferez bouillir, mais de maniere qu'on y puiſſe ſouffrir les doigts. Pour l'argent moulu, vous encollez bien votre bois de colle de parchemin figée; enſuite vous marquez bien les clairs & les ombres; puis vous ombrez & tirez au net avec de l'eau de ſuye, & enfin vous couchez votre argent.

Eau pour dorer.

Mettez dans un pot de terre neuf & vernilſé, quatre onces de vitriol d'Allemagne, une once de vitriol Romain, deux gros de ſel commun, & un gros de verd de gris en poudre. Vous faites bouillir le tout dans trois demi ſetiers d'eau de riviere, juſqu'à réduction de moitié; vous laiſſez repoſer un demi jour, & vous verſez par inclination le plus clair dans une bouteille. Enſuite pour vous en ſervir, vous decouvrez avec du verjus, après avoir verſé vôtre eau dans un petit vaiſſeau bien net, avec un peu de vinaigre, vous en prenez avec du linge blanc, & vous mouillez l'ouvrage pour l'examiner. Pour appliquer l'or qui eſt amalgamé, vous vous ſervez d'une touche de cuivre rouge, & vous le couchez à l'ordinaire; & après que vous l'aurez ſéché en rapant deſſus avec des broſſes, vous le remettrez ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit jaune; enfin, vous le jetterez dans l'eau fraiche, auprès du feu.

Pour dorer d'or ſablé.

Broyez de la peinture, avec de l'huile, ou de la gomme. Mettez des couches, autant qu'il en ſera beſoin; étant ſec, donnez une couche de colle, mettez par-deſſus de la limure de cuivre; puis vernilſez comme ci-deſſus. Autrement prenez du verd de gris, broyé ſur le marbre avec de l'eau claire, dans laquelle vous ferez tremper du ſafran, pendant huit heures.

Pour bronzer.

On fait bouillir dans un poiçon d'huile de lin, juſqu'à conſiſtance d'onguent, pour un ſou de litarge, & pour trois ſous de ſpal, enſuite vous délayez cette matiere, avec de l'huile de thérébentine, vous l'appliquez, & avant de mettre le bronze, il faut appliquer du vermillon.

Couleur de vermillon.

Donnez trois couches de vermillon broyé très-

ſubtilement ſur le porphyre, & diſſous avec de l'eau de chaux & de fromage. L'ouvrage étant ſec, vous le prêlez avec l'huile d'aſpic; enſuite vous prenez du vernis de carabé & d'huile d'aſpic, & vous en mettez quatre ou cinq couches.

Pour faire paroître les lettres élevées ſur le bois.

Enfoncez avec le poinçon les lettres dans le bois; enſuite ramenuiſez-le ſur le tour, juſqu'à ce que l'enfonçure ne paroiſſe plus, jettez-le après cela dans l'eau chaude, tirez-le, laiſſez-le ſécher, & poliſſez-le avec l'aprêle.

Pour pétrifier le bois.

Il faut prendre égales parties de poudre de cailloux vifs, d'alun de roche, de ſel de gemme, & de chaux infuſée. Le tout étant bien mêlé enſemble, quand le bouillonnement ſera fini, vous y jetterez le bois, ou les autres matieres poreuſes, que vous voudrez pétrifier, & vous les laiſſerez tremper l'eſpace de cinq ou ſix jours, plus ou moins, ſelon leurs différentes natures.

Cirage du bois.

Pour bien étendre la cire ſur le bois, on ſe ſert de liege.

BOIS d'aloës. Ce bois vient des Indes, il eſt couleur de caffé brûlé, mais plus brun; il s'enflâme à la chandelle, & la réſine fournit une odeur agréable; il eſt cordial, céphalique; il réveille les eſprits, & ranime le ſang; il eſt auſſi ſtomachique & hiſtérique; il s'employe comme le ſantal. On le rape, & l'on en donne en poudre demi gros, ou deux gros en infuſion.

BOIS de Breſil. Ce bois nous eſt apporté de l'Amérique, le plus eſtimé eſt celui de Fernambouc. Il faut le choiſir peſant & bien ſain, avec un goût de ſucre, quand on le mâche.

BOISSEAU. C'eſt une meſure de pluſieurs ſortes de choſes, telles que ſont les grains, la farine, les legumes, la cendre, le charbon & le ſel.

Le boiſſeau de blé ſe diviſe en quatre quarts ou en ſeize litrons, il eſt le tiers du minot & peſe 20. livres.

La farine, le blé & les autres grains, ſe meſurent aujourd'huy à boiſſeaux radés & ſans grains ſur bord.

Le boiſſeau d'Avoine ſe diviſe en quatre picotins, & il eſt la vingt-quatriéme partie du ſetier d'avoine; c'eſt-à-dire, que le ſetier d'avoine ſe diviſe en 24. boiſſeaux, quoique le muid ne contienne que 12. ſetiers comme le muid de blé.

Le boiſſeau de charbon de bois ſe diviſe en 2. demi ou en quatre quarts; il eſt la huitiéme partie du minot, c'eſt-à-dire, que le minot de charbon de bois contient huit boiſſeaux; la mine contient deux minots, & le muid contient 20. mines pour les bourgeois, & ſeize pour les marchands. Le charbon de bois ſe meſure à comble.

Le boiſſeau de charbon de terre ſe diviſe en 2. demi, ou en 4. quarts, il eſt le tiers du demi-minot, c'eſt-à-dire, que le demi-minot contient 3. boiſſeaux, & le muid ou la voye du charbon de terre contient 30. demi-minots.

Le boiſſeau de ſel ſe diviſe en ſeize litrons, il eſt le quart du minot, c'eſt-à-dire, que le minot contient quatre boiſſeaux.

Le boiſſeau de plâtre eſt le tiers du ſac de plâtre, & le muid de plâtre eſt de trente-ſix ſacs.

Le boiſſeau pour les vivres de l'Armée ſuivant les termes de l'Ordonnance & ſelon la qualité des bleds, peut rendre environ 12. à 15. rations de 24. onces de pain cuit.

Obſervez qu'il ne s'agit ici que des meſures de Paris, auſquelles il faut rapporter celles des Provinces qui ſont différentes ſuivant les juriſdictions. *Voyez* MESURE.

BOISSON. C'eſt ce qui eſt propre à boire, ou qu'on boit ordinairement. Il y en a de pluſieurs ſortes; le vin, la bierre, le cidre, le caffé, le ſorbet, &c. ſont différentes ſortes de boiſſon.

Boiſſons pour les pauvres gens & les domeſtiques.

Entre pluſieurs ſortes de boiſſons, la meilleure & la plus forte, eſt celle des pommes qui ſont les plus douces & qui ſemblent comme inſipides au goût, tant elles ont de douceur; telles ſont les pommes de heurſieux ou de coqueret.

Pour donner au cidre une bonté parfaite, il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne ſe ſervit des pommes, que lorſqu'elles ſont parvenues à une juſte maturité; mais comme la tardivité de quelques années empêche qu'on les cueille au point qu'il eſt néceſſaire, on le fait telles qu'elles ſont, lorſque la ſaint Michel, qui eſt le tems de les abatre, eſt arrivée.

A l'égard des pommes qui ſont mûres dans cette ſaiſon, on ne tarde point de les employer auſſi-tôt à faire du cidre, & pour celles qui ne le ſont pas encore, on attend pour en exprimer le jus, que dans quelque endroit, où on les porte exprès, elles ſoient venues au point de maturité, qu'on leur demande; & un mois ſuffit aux unes pour la leur faire acquerir, au lieu qu'il y en a qui vont juſques à Pâques, après quoi il n'y a plus à retarder à les employer à cet uſage. Car elles ne valent rien quand elles ſont trop vertes; elles ne ſont pas meilleures, lorſqu'elles ſont auſſi trop mûres, ſi-bien qu'il eſt néceſſaire de s'en ſervir à propos.

Pour parvenir à faire le cidre, on reprend des pommes qu'on met dans une auge de bois qui a la forme ronde pour les meurtrir ſous une meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont ſe ſervent les faiſeurs d'huile.

Tandis que cette meule fait ſa fonction, on remue les pommes dans l'auge à meſure qu'elles ſont pilées, en y mettant de l'eau tant & ſi peu qu'on ſouhaite que le cidre ait ou plus ou moins de bonté, & ce remuement ſe fait avec un rateau fait exprès.

Ces pommes étant bien écachées, on les porte ſur la mer du preſſoir, où on les accommode à meſure qu'on les y jette.

Pour cela, on a dreſſé la motte avec de longue paille, qu'on met lit par lit ſucceſſivement avec les pommes de l'épaiſſeur de quatre doigts, afin de les mieux lier enſemble.

Cette motte pour l'ordinaire eſt quarrée, & ſi-tôt qu'elle eſt achevée, on charge le preſſoir à la maniere accoûtumée, après quoi on donne l'arbre à ces pommes pour en exprimer la liqueur.

Piquette de cidre.

On fait de la piquette de cidre qui eſt la boiſſon ordinaire du commun, & pour y réuſſir on prend le marc, après qu'il a été bien preſſé, qu'on met tremper dans des vaiſſeaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on l'a ainſi mis, on le rapporte ſur le preſſoir pour en tirer juſqu'à la derniere goute.

Autre cidre appellé picalle.

Ce n'eſt pas ſeulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits, qu'on pratique la maniere qui ſuit de faire du cidre, en prenant des pom-

mes qu'on ſe contente de caſſer & dont on remplit un tonneau. Cela fait, on a ſoin que le tonneau ſoit bien enfoncé ; puis étant en la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon ; on laiſſe bouillir ce cidre, & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ne vaille plus rien ; j'entends qu'elle ſoit trop foible pour pouvoir ſupporter de l'eau davantage.

Le poiré.

Il en eſt de même du poiré que du pommé, l'un & l'autre portent le nom de cidre, & il eſt d'autant plus exquis, que les poires en ſont plus douces & plus mures.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la ſeconde ; c'eſt ce qui fait qu'on ne s'eſt point aviſé juſqu'ici d'en faire en ſi grande quantité ; non ſeulement pour cette raiſon, mais encore, parce qu'il vaut mieux manger une poire telle qu'il la faudroit pour faire de bon cidre, que d'en faire du poiré. Cependant ſi l'abondance de ces ſortes de fruits permet qu'on en faſſe, il n'y a point d'autre miſtere à obſerver qu'au pommé, tant à l'égard du bon cidre que de la picalle, qu'on en peut faire. Tout cidre veut bouillir long-tems ſans être bondonné, à cauſe que l'expérience nous fait voir qu'il a ſes eſprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il eſt auſſi par conſéquent beaucoup plus furieux dans ſon bouillon.

Le cormé.

Un pere de famille, ſi bon lui ſemble, peut encore pour une des proviſions de ſa maiſon faire du cormé, qui dans le tems que le vin eſt rare, & qu'on n'en promet point aux valets, ne laiſſe pas avec cette liqueur de les contenter plus, en leur en donnant à boire, que s'ils ne beuvoient pour leur boiſſon que de l'eau ſimple.

Pour façonner ce cormé, il n'y a qu'à obſerver ſeulement qu'il faut que les cormes ne ſoient pas parvenues au xpoint de leur marrurité ; mais ſeulement qu'il ſuffit qu'elles paroiſſent jaunes ; & les abattant pour lors de deſſus le cormier, on les met entieres dans un tonneau de la même maniere qu'on a dit, qu'il y falloit mettre les poires ou les pommes, lorſqu'on veut en compoſer la picalle ; & la métode de le gouvernet juſqu'à ce qu'on le boive, ou pendant qu'on le boit, eſt auſſi pareille.

Les pauvres payſans ſont encore des picalles de prunelles, qu'ils ont ſoin de recueillir lorſqu'elles ſont mûres ; ce jus a une couleur tout-à-fait veloutée, mais à la verité ce jus n'eſt pas ſi bon à beaucoup près qu'il eſt beau.

B O L

BOL. Terre argilleuſe de couleur rouge ou jaune. Le bol eſt aſtringent, deſſiccatif, propre contre la diſſenterie, le flux & le crachement de ſang. Il eſt fortifiant, réſolutif ; il adoucit les acides, étant pris par la bouche. Le meilleur eſt celui d'Armenie, mais on n'en voit plus. Le plus beau & le plus eſtimé qu'on employe maintenant en France, eſt celui de Blois, de Saumur & de Bourgogne.

B O N

BON *connoiſſeur*. Terme de chaſſe. C'eſt un Veneur qui a toutes les connoiſſances des bêtes qu'on chaſſe. On dit : *Il ne faut chez les grands, que des veneurs bons connoiſſeurs.*

BON *piqueur*. Terme de chaſſe. C'eſt quand un homme eſt bon connoiſſeur, homme de jugement & expérimenté à faire chaſſer les chiens courans.

BONDIR, faire bondir ; c'eſt-à-dire, qu'un cerf, un daim, un chevreuil fait partie de la réposée d'autres bêtes fauves. On dit encore ; *bondir le change.*

BON-HENRI. Plante à pluſieurs tiges, reſſemblante en tout à l'épinart ; elle eſt comme lui, émolliente & laxative. Appliquée extérieurement, elle eſt vulneraire & déterſive, préſervant les playes des vers & de la pourriture. Elle eſt réſolutive & anodine, calme les douleurs de la goute, en appliquant toute la plante bouillie en cataplâme ſur la partie affligée. Ou bien on prend trois poignées des feuilles, avant que la plante ſoit fleurie, deux poignées de fleurs de camomille, ou de ſureau ; on hâche le tout enſemble, & on le fait bouillir en quantité ſuffiſante d'eau de ſureau, juſqu'à ce qu'il ſoit en pourriture ; on y ajoûte demi once de gomme catagne, & demi gros de camphre ; on fait un cataplâme, qu'on applique ſur la partie qui ſouffre.

BONNES-DAMES, ou *Arroche*, en Latin *Atriplex.*

Deſcription.

C'eſt une Plante qui croît de la hauteur de cinq ou ſix pieds ; elle pouſſe des feuilles larges, qui ſont aſſez ſemblables à celles de la bleete, quoique plus petites & plus molles, le goût de ces feuilles eſt fade.

Lieu. On la cultive dans les jardins potagers.

Proprietés. On employe cette plante, principalement dans les décoctions des lavemens ; elle eſt humectante, rafraîchiſſante, & amollit le ventre.

Culture des Bonnes-Dames.

Cette plante ne vient que de graine ; on la ſeme des prémieres du printems, & eſt des plus prompres à lever, & des plus promptes auſſi à monter en graine dès le mois de Juin. On la ſeme aſſez claire, & pour en avoir de belles graines, il eſt bon d'en replanter quelques pieds à part. La feuille de cette plan eſt fort bonne en potage & en farce ; on s'en ſert preſque d'abord qu'elle eſt ſortie de terre, car auſſi-bien elle paſſe fort promptement ; pour en avoir de meilleure heure, on en ſeme quelque peu ſur couche ; elle vient en toute ſorte de terre, mais toûjours plus belle dans les bonnes, que dans les médiocres.

BONNET DE PRÊTRE. C'eſt une eſpece de citrouille.

Culture des Bonnets de Prêtre.

Les Bonnets de Prêtre, les Trompettes d'Eſpagne, les courges & les autres plantes ſemblables demandent la même culture que les citrouilles ; il y en a pourtant quelques-unes qu'on ne doit point laiſſer ramper ſur la terre, il faut avoir ſoin de les ramer. *Voyez* CITROUILLE.

Quant à leur graine, comme auſſi celle des citrouilles, elle ne ſe recueille qu'à meſure que l'on dépece les fruits pour être mangés, & il la faut bien eſſuyer, la ſécher à l'air, puis la bien renfermer crainte des ſouris, qui la mangent, comme celle des melons & concombres.

BONNET DE PRÊTRE. Se dit auſſi d'un arbriſſeau qu'on nomme *Fuſain*, parce que ſon fruit a quatre angles ou cornes comme un bonnet quarré. *Voyez* FUSAIN.

BONNETIERS. *Des obligations des Bonnetiers, Aulmuſſiers, & Mitonniers.*

Les Bonnetiers conſerveront leurs biens & les augmenteront, s'ils ſont fidelles aux obligations ſuivantes. Car le Prophete Ezechiel aſſure de la part de

de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ſes volontés y trouvera dequoi vivre. *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis*, Ezech. 20. 21.

I. Si les Maîtres ont pris chez-eux les apprentis ou ſerviteurs des autres Maîtres ſans s'être informés auparavant, s'ils avoient un ſujet raiſonnable de les quitter, & s'ils étoient accuſés de volerie, ou autres crimes, qu'ils ne s'en fuſſent purgés par juſtice. Ord. Art. 8. art. 9.

II. S'ils ont fait les bonnets & les bas d'eſtame, bons, marchands, & de grandeur competante, cela leur étant enjoint ſur peine de confiſcation deſdits bonnets & bas d'eſtame, & de l'amende. Art. 19. art. 21.

III. S'ils ont fait les bonnets de drap, de bonne étoffe neuve, de bonne teinture, & non de deux ſortes de drap, ou d'étoffe qui eût déja ſervi, ſur pareilles peines que deſſus. Art. 20.

IV. Si les Marchands Bonnetiers ont foulé, & blanchi les marchandiſes de la maniere preſcrite par l'Ordonnance. Art. 35.

V. Si chaque Maître a eu ſa marque particuliere, & en a marqué ſes bonnets, tant de laine que de drap & bas d'eſtame, & autres marchandiſes de ſon état, ſoit de fil, de laine, de ſoye, ou coton, afin de les pouvoir diſtinguer à la teinture, & par-tout ailleurs: il leur eſt deffendu de contrefaire les marques d'aucun autre maître. Art. 23.

VI. S'ils ont été au devant des marchands, qui avoient des marchandiſes deſtinées pour être menées & vendues dans les bureaux communs, cela leur étant defendu ſur les peines portées par les Ordonnances.

VII. Si les Marchands forains ont apporté des marchandiſes à Paris ſans les faire porter directement au bureau des Bonnetiers, & ſans avoir été debalées, & tirées hors des paniers, tonneaux, ou balles, pour être par leſdits Gardes vûes & viſitées, & les bonnes ſéparées des mauvaiſes: leur étant défendu de vendre la mauvaiſe, ſur peine de confiſcation. Art. 36.

VIII. Si les Marchands Merciers ont expoſé en vente, & en détail des bonnets de laine, ou de drap, des bas d'eſtame, de laine, de fil, ou de coton, ni aucune autre marchandiſe dépendante de leur état, leur étant défendu, ſur peine de dix livres d'amende, de vendre leſdites marchandiſes que par ſizains entiers, & ſous corde, ſans y ajoûter aucun parement. Art. 23.

IX. Si les Frippiers, Ravaudeurs & tous autres, qui ne ſont point maîtres, ont fait des bonnets: cela leur eſt défendu, ſur peine de confiſcation des bonnets, & d'amende arbitraire. Art. 14.

X. Si les Gardes ont fait ſoigneuſement les viſites, qu'ils ſont obligés de faire par les Statuts, Articles des Statuts, & Ordonnances des Maîtres & Gardes de l'état de la marchandiſe des Bonnetiers, Aulmuſſiers & Mitonniers, & en 1608. Art. 1. & 2.

XI. S'ils ont reçû les apprentifs à maîtriſe, & à chef-d'œuvre, ſans avoir paſſé dans l'apprentiſſage le tems porté par les Statuts. Art. 13.

XII. Si les Gardes ont pris des marchands forains, pour les droits de viſite des marchandiſes, plus que l'Ordonnance ne permet. Art. 39.

XIII. Si les Gardes ont été ſoigneux de faire avertir par le clerc de la Communauté, les maîtres, des marchandiſes arrivées, afin que les marchands forains ayent leur débit, & que les maîtres, qui en veulent, en puiſſent avoir leur part. Art. 40.

XIV. Si les Gardes, ou autres ont contrevenu à aucun des articles reglés. Les ordonnances, & reglemens condamnent tous ceux qui y auront contrevenu, outre l'amende, à rembourſer les Gardes des frais qu'ils auroient été obligés de faire dans leurs viſites, & autres manquemens trouvés ſur les ouvrages & ſur les marchandiſes, & les Gardes à l'amende double. Art. 43.

BOR

BORDER une allée. C'eſt y planter, & ſemer une bordure qui détache la planche d'avec l'allée, les bordures ordinaires ſont de thym, ſauge, lavande, hyſope, fraiſiers, ozeille, &c.

BORDER. On dit, *border un filet*. Ce n'eſt rien autre choſe qu'attacher avec du fil de trois en trois pouces, une corde autour du filet, pour le rendre plus fort.

BORNEYER. C'eſt-à-dire, aligner ou viſer d'un ſeul œil pour faire ſur la terre un ligne droite, ou une allée, ou un rang d'arbres, &c.

BOS

BOSSE. C'eſt une éminence ſur le dos ou ſur l'eſtomac qui gâte la taille. Quand la Boſſe eſt cauſée par une luxation extérieure des vertebres, on pourroit entreprendre de la guerir. Alors il faudroit y tenir long-tems des émolliens pour relâcher les ligamens, & faire porter un corcelet d'acier, qui comprimant peu-à-peu les vertebres, pourroit les repouſſer en dedans, & leur faire prendre leur ſituation naturelle.

BOT

BOTE. En jardinage ſe prend pour une bonne poignée, ou pour la valeur de deux ou trois enſemble, & liées de quelques liens ſoit de paille, ſoit d'oſier; ainſi on dit: *une Bote de raves, une Bote d'aſperges*. Ce mot de Bote s'étend au buis, à la paille, au foin, à l'oſier, aux échalas, &c.

BOTRIS. Eſpece de patte d'oye qui croît en forme d'arbriſſeau, de demi pié de haut, ayant les feuilles velues & découpées, à peu-près comme celles du ſeneçon. Les fleurs naiſſent en forme de petites grappes, en grande quantité le long des rameaux. Sa graine eſt ronde & applatie. Elle eſt d'une odeur forte, aromatique, mais aſſez agréable. Elle croît ſurtout dans les lieux humides, dans les champs ſabloneux & ſecs & dans les lieux plantés d'oliviers. On en cultive dans les jardins. Elle abonde en huile, en partie exaltée & en ſel eſſentiel, & volatil. Elle eſt propre contre l'aſthme & la difficulté de reſpirer; elle eſt hiſtérique, pouſſe les ordinaires & vuidanges, & fait ſortir l'enfant mort du ſein de la mere, ſoit qu'on l'applique ſur la région de la mattice en forme de cataplâme, après l'avoir fait bouillir légérement dans du vin, ſoit qu'on en donne intérieurement l'infuſion à la maniere du thé. La conſerve qu'on en prépare a les mêmes vertus. La poudre de cette plante liée avec le miel en conſiſtance d'électuaire, fait cracher le pus, qui eſt dans l'eſtomac, ou dans la poitrine. Son eau diſtillée diſſipe l'enflure du ventre aux enfans, & chaſſe les vents, on la leur donne par cuillerées. Ceux qui ont de la difficulté de reſpirer, la prennent bouillie dans le vin avec un peu de miel. Le botris donne au linge une odeur agréable & le garentit de la vermine. Enfin on mêle cette plante dans des hoochs, & on la fait entrer dans la compoſition de pluſieurs baumes, ou huiles fortifiantes.

BOTTE. Terme de chaſſe. C'eſt le colier du limier, avec lequel on le mene aux bois.

BOU

BOUC. C'eſt le mâle de la chevre. Il eſt puant & laſcif.

Choix qu'on doit faire du Bouc.

Pour être bon, il doit avoir la tête petite, la barbe grande, les orcilles pendantes, le cou court & charnu, le corps grand & les jambes groſſes. Son poil doit être noir & doux au toucher. Il faut préférer celui qui n'a point de cornes. Les Boucs qui ſont au deſſous de cinq ans ſont plus vigoureux que ceux qui ont paſſé cet âge.

Uſage du Bouc.

Il n'y a dans cet animal que ſon ſuif & ſon ſang qui puiſſent ſervir en Médecine; le ſuif eſt émollient & anodin; le ſang, au rapport de Trallian, Avicenne, & autres Praticiens, a la vertu de briſer la pierre qui eſt dans les reins. Voilà pourquoi Fernel le fait entrer dans ſon Litontriptique; mais il faut pour cela qu'il ſoit bien & duement préparé.

Pour bien faire, on choiſit un Bouc qui ſoit âgé de quatre ans, fort, vigoureux & bien diſpoſé; on le nourrit quelque tems de laurier, de fenouil, & autres herbes licontriptiques, & on l'abreuve de vin blanc; on l'égorge au mois d'Août; puis on reçoit dans un vaiſſeau de verre le ſang qui coule au milieu du cours; car celui qui coule le prémier eſt trop ſubtil, & le dernier eſt trop épais; après quoi, on le couvre d'un linge delié, & après l'avoir expoſé au ſoleil pluſieurs jours, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec, on le broie & on le ſerre dans un pot de terre vernillé bien couvert.

Le ſuif & la moëlle du Bouc ſont propres pour ramollir, réſoudre & adoucir. Ils fortifient auſſi les nerfs. Son ſang, particulierement celui des teſticules, préparé comme nous venons de le marquer, reſiſte au venin, excite les ſueurs, les urines & les mois aux femmes; il eſt excellent pour la pleuréſie, & pour diſſoudre le ſang caillé. On le prend depuis vingt grains juſqu'à deux dragmes.

La chair de cet animal n'eſt pas bonne à manger, & même elle eſt eſtimée la pire de toutes, tant pour la digeſtion que pour ſon ſuc, qui eſt virulent. On tire un profit extraordinaire de la peau des Boucs, on en fait des culotes d'un uſage merveilleux, du maroquin rouge & noir, & des ſacs qui ſervent de vaiſſeaux pour tranſporter du vin, des huiles, de la térébentine, & autres matieres liquides.

BOUCHE. C'eſt proprement l'ouverture qui eſt au viſage de l'homme, dont il ſe ſert pour parler, pour boire, pour manger. Elle eſt ſujette à ſentir mauvais, ſoit à cauſe de quelque ulcere ou apoſtheme, ou de quelques dents gâtées, ſoit par le vice de l'eſtomac, ou des poûmons, ou du nés.

Ulcéres à la Bouche.

Les enfans ſont plus ſujets à de tels ulceres que les grandes perſonnes, qui leur ſont cauſés par un lait trés-vicieux & très-mauvais; aux autres perſonnes, par des humeurs âcres qui tombent du cerveau, qui dérivent le plus ſouvent des fumées, ou du ventricule, ou de quelque matiere pourrie & maligne, comme d'une pituite ſalée, d'une bile brûlée, ou d'un ſang bouillant; il ne faut pas négliger ces ulcéres, de crainte qu'ils ne ſe tournent en chancres, & ne ſe rendent aprés cela rebelles aux remedes.

On guérira les enfans en les changeant de nourrice; ſinon il faudra la ſaigner, la purger avec de la caſſe, ou de la manne, & la rafraichir avec de bons bouillons & de la tiſanne d'orge & de pommes; on nettoyera la bouche de l'enfant avec un petit linge attaché au bout d'un bâton que l'on aura ajoûté, trempé dans une once de miel roſat, auquel on aura ajouté un peu de jus de citron ou ſept ou huit goutes d'eſprit de ſouphre, ou de ſel de vitriol.

On ſaignera les grandes perſonnes, & on les purgera trois ou quatre fois; on leur fera gargariſer la bouche avec une décoction d'orge, de plantain, d'agrimoine, de roſes de provins, noix de galle, ou de cyprès, dans laquelle on aura ajoûté du miel roſat & de la poudre d'alun brûlé, ſinon l'on touchera leurs ulceres avec l'eſprit de ſouphre, ou de ſel, ou de vitriol.

Pour les ulceres de la bouche des petits enfans.

I. Prenez des feuilles de prunier, pilez-les dans un mortier, prenez du ſuc qui en ſortira, mêlez-y un peu de lait, ſoit de femme ou autre, & lavez-en la bouche de l'enfant.

II. Prenez fleurs de violier, faites-les cuire dans de l'eau, prenez de cette décoction, incorporez-la avec du miel, & en lavez la bouche de l'enfant: ou bien frottez l'ulcere du ſuc de l'herbe au charpentier.

Autre remède ſouverain pour les ulceres de la Bouche des petits enfans.

Faites un liniment de demi once de miel roſat, ajoûtez-y une dragme d'huile de vitriol, & frottez-en de tems en tems les ulceres.

Pour les ulceres de la bouche.

I. Prenez de la racine de quinte-feuille, faites-la cuire dans du vin juſques à la diminution du tiers; prenez de cette décoction & lavez-en la bouche; la feuille de bugloſe, ou de plantain appliquée ſur les ulceres ou chancres y eſt très-bonne; le ſuc y eſt encore meilleur: les oignons mangés crus avec du pain y ſont auſſi fort bons.

II. Prenez de la rhûe de muraille, appellée *ſalvia vitæ*; c'eſt une petite herbe qui croit entre les murailles & les pierres, qui reſſemble à la rhûe de jardin; mettez-la tremper dans de l'eau pendant une nuit; lavez-vous de cette eau deux ou trois fois la bouche, & vous ſerez bien tot guéri.

Pour les ulceres de la Bouche lorſqu'il y a excroiſſance de chair.

Il faut prendre de la poudre de noix de gale & en mettre ſur l'ulcere.

Pour le mal qui arrive à la bouche par accident.

Il faut prendre des feuilles de lierre qui rampent ſur la terre, les faire cuire dans du vin ou de l'eau, & ſe gargariſer de cette décoction.

Lorſqu'on a la bouche écorchée.

Ayez des feuilles de langue de cerf; faites-les diſtiller dans un alambic, & lavez de tems en tems la bouche de cette eau diſtillée.

Pour les chancres de la bouche.

Prenez feuilles & fleurs de *Matris ſilva*, une poignée; de pimprenelle, une poignée; du plantain rond, une poignée; alun de roche, gros comme un œuf; eau de fontaine, ce qu'il faut; faites cuire dans un pot de terre neuf toutes les choſes ſuſdites; étuvez & gargariſez la bouche de cette décoction.

Pour les chancres de la bouche.

Prenez feuilles de chicorée, feuilles de plantain, feuilles de rhûe, autant de l'une que de l'autre, du

miel une cuillerée, eau de fontaine ce qu'il faut, faites bouillir dans un pot ou poëlon, avec eau de fontaine, toutes ces feuilles, l'eſpace d'un quart d'heure; ajoutez-y le miel & puis l'otez de deſſus le feu; gargariſez la bouche de cette décoction, & frotez-en le chancre, ou même avec les feuilles que vous aurez fait cuire.

Bouche puante provenant des humeurs de l'eſtomac.

I. Lavez ſouvent la Bouche, particulierement tous les matins avec de l'eau fraiche, un peu de vinaigre mêlé enſemble, ou bien avec du vin, où l'on ait fait bouillir de l'anis & des clous de géroſle, ou bien mâchez ſouvent du maſtic.

II. Faites cuire dans du vin, de l'abſinte avec de l'écorce de citron; conſervez ce vin dans une bouteille, beuvez-en & vous en gargariſez tous les matins, & après le repas. La racine de couleuvrée mangée de tems en tems y eſt très-bonne.

III. Mettez de la rhuë, ou de l'anis, ou de la graine de leveſche, ou de la noix muſcade, ou des cloux de géroſle, ou du romarin, ou de la racine d'angelique, ou des grains de mirthe, ou du bois d'aloës, dans la bouche, & rincez-la après avec du vin.

Pour la Bouche puante.

De quelque endroit que viendra cette puanteur, on ôtera l'odeur en tenant dans la bouche gros comme une féve d'alun brulé, ou par intervales quelque grain de ſel. La racine d'iris y eſt excellente, auſſi bien que le clou de géroſle.

BOUCHE. Ce mot en terme de Manége, s'entend de la ſenſibilité que les chevaux ſont paroître dans la Bouche, ſuivant les différens mouvemens du mords. On dit d'un cheval qu'il a la *bouche fine, tendre, legere, loyale*, lorſqu'il s'arrête pour peu qu'on leve la main. On dit qu'il a la *bouche fauſſe*, quand il ne fait paroître aucune ſenſibilité. *Bouche charouilleuſe*, ſe dit des chevaux qui craignent trop le mords. *Bouche aſſurée*, eſt celle qui ne bat & qui ne peſe jamais à la main. *Bouche forte, ruinée & deſeſperée*, c'eſt celle du cheval qui n'obéit point, & qui s'emporte. Une *bouche à pleine main*, eſt celle du cheval qui a l'apui aſſuré, & qui ſouffre qu'on retourne la main ſans ſe cabrer, ni peſer ſur le mords. Enfin, on dit qu'un cheval a une *bouche au-delà de la pleine main*, ou plus qu'à *pleine main*, quand il a de la peine à obéir.

Lorſqu'on veut connoître ſi un cheval a la bouche bonne, il faut mettre le doigt dans la bouche & appuyer ſur la barre; alors s'il donne quelque marque de ſenſibilité, on reconnoît qu'il a la bouche bonne, mais s'il ne donne aucune marque de ſenſibilité, c'eſt une preuve qu'il a la bouche mauvaiſe.

BOUCHER. c'eſt un marchand qui tue les bœufs, les vaches, les veaux, les moutons, & qui les vend taillés en pieces.

LES BOUCHERS, pour augmenter & conſerver leurs biens, doivent examiner s'ils ont manqué à leurs devoirs.

Des obligations des Bouchers.

S'ils ne ſont pas fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de les perdre, car David dit Pſ. 126. *Si le Seigneur ne bâtit point la maiſon, c'eſt en vain que travaillent ceux qui la bâtiſſent. Niſi dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont acheté du bétail dérobé, il y a péché, & obligation de le reſtituer à celui à qui il appartient legitimement.

II. S'ils ont fait paître leur bétail dans des cimetieres & dans les terres deffendues; ils ſont obligés de payer le dommage à qui il a été fait, car ils ſont reſponſables des fautes de leurs bergers.

III. S'ils ont ſurvendu leur viande, ou ſi la vendant à la livre, ils n'ont pas fait le poids, y ayant péché, & obligation de reſtituer tout ce qu'ils ont gagné par ces voyes injuſtes.

IV. S'ils ont vendu la chair gâtée par maladie, par mort ou autrement, il y a péché, & ils ſont reſponſables non-ſeulement du mal qu'elle a produit; mais encore obligés de reſtituer ce qu'ils ont pris de plus qu'elle ne valoit; une chair gâtée ne pouvant pas valoir autant qu'une bonne, & étant capable de procurer des maladies.

V. S'ils ont vendu de la chair en Carême & autres tems deffendus par l'Egliſe & par les Ordonnances, il y a péché, ſi ce n'eſt à ceux qui en ont la permiſſion pour le beſoin des malades.

BOUCHER. Fermer. Pour bien boucher un vaiſſeau de verre, il faut mêler de la cire & de la poix.

BOUCHONS. Pour faire des Bouchons aux bouteilles, prenez parties égales de cire, térebentine & ſaindoux; faites fondre le tout, & bouchez-en vos vaiſſeaux.

BOUDIN. Ceſt une eſpece de mets, dont il y a de deux ſortes. L'un eſt le *boudin noir*, & l'autre le *boudin blanc*. On les ſert pour entrées.

BOUDIN NOIR. c'eſt celui qui eſt plus commun, il ſe fait avec du ſang de cochon qui n'eſt point grumeleux, que l'on met dans une terrine avec un peu de lait, & une cuillerée de bon bouillon gras; on y jette du ſel, du poivre, un peu de thim & de la panne de cochon hachée menu. On prend des boyaux de cochon bien nets, on les remplit de ces ingrediens que l'on a bien brouillés enſemble, & on les fait de telle longueur qu'on veut. Enſuite on les fait cuire dans l'eau bouillante, on les pique pour faire ſortir les vents, qui les feroient crever, & on reconnoît qu'ils ſont cuits, quand il n'en ſort plus que de la graiſſe. Enfin, on fait griller le Boudin, & on le ſert tout chaud.

BOUDIN BLANC. Il faut hacher du blanc de volaille rôtie, & couper fort menu de la panne de cochon, & jetter deſſus un peu de lait avec du ſel & du poivre; on y ajoûte deux ou trois blancs d'œufs, & on remplit des boyaux de cochon bien nets, pour faire le Boudin. Enſuite après l'avoir fait blanchir à l'eau, on le met ſur une ſerviete pour le laiſſer refroidir. Enfin lorſqu'on veut le manger, on le fait cuire ſur du papier à un feu médiocre, & on le ſert tout chaud.

BOUDIN. Terme de guerre. Fuſée compoſée de matieres inflammables, de laquelle on ſe ſert dans les mines.

BOUDINE. C'eſt le milieu du plat, ou rond de verre.

BOUDINIERE. Entonoir de fer à remplir les boyaux, quand on fait des Boudins.

BOUILLON. Liqueur qui a, par le moyen du feu, extrait le ſuc des viandes, des herbes, &c. qu'on a mis cuire.

Bouillon pour l'eſtomac.

Mettez dans quatre pintes d'eau des feuilles de violette, de capilaire, de ſcabieuſe, de chacune une poignée, d'hyſope une demi poignée. Faites bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte plus qu'environ deux pintes & chopine; enſuite après les avoir coulées & exprimées, vous y éteindrez par quatre fois une once de ſouphre fondu; vous ferez jaunir cette décoction avec un demi ſcrupule de ſafran; vous en donnerez un verre à boire au malade, le matin à jeun, & vous

ne le ferez manger que deux heures après ; le ſoir il en prendra encore un verre trois heures après ſoupé ; s'il ne le peut pas, il n'en prendra que le matin, & il continuera ainſi pendant un mois.

Autre Bouillon amer, pour les maladies de l'eſtomac & les vomiſſemens.

Il faut couper menu, & mêler enſemble parties égales d'abſinthe, de fumeterre, millepertuis, petite centaurée, chardon bénit, veronique, ſcolopendre, camedris & fleurs de camomille, racine de gentiane, écorce d'orange amere, le tout ſeché à l'ombre. Faites-en bouillir un demi gros avec une livre de rouelle de veau, ou un poulet écraſé & bien vuidé, dans trois pintes d'eau réduites à moitié, paſſez enſuite le bouillon par un linge, en exprimant légérement ; donnez-le à deux fois, le matin à jeun, ou quatre heures après dîner ; & continuez pendant quinze jours, ou trois ſemaines. Mais obſervez qu'il faut purger le malade, au commencement & à la fin.

Bouillon pour la poitrine.

Prenez un poulet, le cœur, le poûmon & le cornet d'une freſſure de veau ; vous mettrez dans le corps du poulet, douze raiſins de Damas, douze jujubes, & une pincée d'orge mondé ; mettez le tout dans un pot de terre neuf de trois pintes au moins ; tenez-le bien couvert, & faites-le bouillir à bouillons continuels à petit feu, ſans ſel & ſans l'écumer ; ajoûtez-y une poignée d'herbe pulmonaire, que vous ne ferez bouillir que cinq ou ſix bouillons ; enſuite vous paſſerez le tout dans un linge blanc de leſſive, ſans le preſſer, de peur que le bouillon ne ſoit trop épais. Les trois pintes doivent être réduites à trois chopines, dont on fera trois bouillons, qu'on donnera au malade dans une matinée, une heure l'un après l'autre ; il ne mangera que trois heures après le dernier bouillon. S'il n'eſt point ſoulagé la prémiere fois, il en uſera pendant cinq ou ſix jours, & même plus longtems ſi le mal eſt inveteré.

Autre. Ecraſez un poulet, vuidez-le & mettez dans ſon corps une once des quatre grandes ſemences froides concaſſées, avec une demi once d'orge mondé, & autant de ris ; ajoutez-y un petit morceau de ſucre, & faites bouillir à petit feu, dans trois pintes d'eau, réduites à moitié.

Nota. On peut employer dans les bouillons pour la poitrine, les jujubes, ſebeſtes, figues, dattes, raiſins de Damas, de chacun une demi once, ou le ceterach, la ſcolopendre, l'adiantum, la polipode, la bourrache, le politric, la bugloſe, même doſe ; le chou rouge, la pervanche, le pas d'âne, le lierre terreſtre, de chacun demi poignée ; la pomme de reinette, une ou deux ſeulement dans chaque bouillon, & généralement tout ce qui eſt anodin & adouciſſant. On continue ces bouillons ſelon le beſoin, & on y peut mêler un jaune d'œuf frais, ou ſubſtituer une livre de tranche de bœuf à la place du mou de veau, ſi le malade a beſoin de nourriture.

On peut mêler quelquefois dans ces bouillons, quinze ou vingt grains de ſel de ſoufre.

Bouillon pour la toux.

On prend les cuiſſes de deux douzaines de grenouilles, avec une douzaine d'eſcargots de vigne, parcequ'ils ſont les meilleurs ; on fait bouillir le tout enſemble, environ quatre ou cinq bouillons, pour faire jetter l'écume ; on le pile, & on ajoûte le blanc de quatre ou cinq porreaux avec une demi douzaine de navets les plus tendres, qu'on coupe menu ; on y ajoûte une petite poignée d'orge mondé, & l'on fait bouillir dans une pinte d'eau, à réduction de moitié. Cette ſorte de bouillon ſe prend à jeun, & quatre heures après le ſouper.

Bouillon rafraichiſſant.

Faites bouillir dans une pinte d'eau réduite à chopine, feuilles d'ozeille, de laitue, pourpier, poirée, de chacune deux bonnes poignées, avec une croute de pain, & deux gros de beurre frais. Si le ventre n'eſt pas libre, ajoûtez dès le commencement de la cuiſſon, deux gros de crême de tartre bien pulveriſés. Uſez de ces bouillons pendant quinze jours, & purgez-vous au commencement, au milieu & à la fin.

Bouillon d'écrevices.

Prenez les pattes & les cuiſſes de huit, ou dix écrevices, concaſſez-les dans un mortier, ayez auſſi un poulet dégraiſſé, ou une demi livre de rouelle de veau, coupée par tranches ; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, réduites à trois demi ſetiers, avec laitues, chicorées, pourpier, cerfeuil, de chacune une poignée ; on ne dégraiſſe point ce bouillon, & on en uſe pendant pluſieurs jours, pour adoucir le ſang.

Bouillon de vipere.

Ecorchez une vipere en vie, ôtez-lui la tête, la queue & les entrailles, reſervez-en ſeulement le cœur & le foye. Enſuite coupez-la par morceaux. Ayez un poulet dégraiſſé, de la laitue, de la pimprenelle & du cerfeuil, de chacune une poignée ; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau réduites à trois demi ſetiers. On prend de ces ſortes de bouillons tous les matins à jeun, pendant quinze jours ; & l'on ſe purge au commencement & à la fin. Quand ces herbes manquent, on leur ſubſtitue les vulneraires de Suiſſe, ou le fumeterre & le cochlearia. Ces bouillons ſont très-efficaces pour guérir les dartres, galles, cloux, paralyſies & appoplexies.

Bouillon pour les maux de tête opiniâtres.

Prenez feuilles de betoine, de meliſſe, de pointes de fureau, de chacune une poignée, un peu moins de racines de piſſenlis & de chicorée ſauvage, les pattes & les queues de huit écrevices, avec une demi livre de rouelle de veau, coûpée par tranches. Faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, réduites à moitié.

Bouillon pour les reins, la veſſie & toutes ſortes d'obſtructions.

Prenez racine de chiendent, de chicorée ſauvage, de piſſenlis, de bugloſe, de fraizier, d'ozeille, de chacune une poignée ; lavez-les bien, ôtez-en la corde, coupez-les bien menu, & faites-les bouillir pendant demi heure, dans trois pintes d'eau de fontaine. Ajoûtez-y de bugloſe, pimprenelle, épinars, piſſenlis, bourrache, aigremoine, houblon, ozeille, chicorée ſauvage & cultivée, pourpier & des cinq capillaires, de chacune une demi poignée. Après que le tout aura boudli, un quart d'heure, retirez le coquemac. La liqueur étant refroidie, coulez-la & l'exprimez fortement ; mettez-la dans un vaſe bien net & bien bouché, & prenez-en une demi écuellée tous les matins à jeun, & quelque tems après un bouillon au poulet, ou au veau, ſans ſel. On peut en uſer auſſi pendant la journée au lieu de tiſanne.

Bouillon au bain-Marie.

Mettez dans une marmite étamée & bien écurée, une livre & demi de tranche de bœuf, un cœur de

veau coupé par tranches, un vieux coq, & un chapon paillé ; ôtez toutes les peaux & toute la graiſſe, & coupez-les bien menu, jettez par deſſus trois chopines d'eau de riviere, ou de fontaine, & du ſel à proportion. Fermez enſuite vôtre marmite avec ſes deux couvercles, & mettez-la dans une chaudiere de cuivre ou d'airain à demi remplie d'eau bouillante ; faites-la bouillir pendant ſix heures ſans l'écumer : ayant ſoin de remettre de tems en tems dans la chaudiere de l'eau bouillante. Après ce tems-là, retirez la marmite du bain-marie. Si l'on n'a pas de marmite, on pourra ſe ſervir d'un coquemar, qu'on bouchera avec ſon couvercle renverſé, qu'on enveloppera par deſſus d'un parchemin mouillé, & lié étroitement autour du cou du coquemar.

Quand le bouillon ſera fait, vous le paſſerez avec expreſſion, ou ſans expreſſion, vous le conſerverez au frais, dans un vaiſſeau de fayance, ou de grez verniſſé, pour vous en ſervir. On peut ſubſtituer au cœur de veau, un morceau d'une livre de rouelle de veau, ou de tranche de bœuf.

Bouillon dans les obſtructions du Méſentere, du foye & de la ratte.

Faites bouillir doucement dans trois chopines d'eau, juſqu'à la réduction de moitié, une livre de rouelle de veau coupée par tranches, feuilles de ſcolopendre, d'aigremoine, cerfeuil, pimprenelle & creſſon, racines de petience ſauvage & de chicorée ſauvage, de chacune une demi poignée, un gros d'abſynthe, & autant de rhubarbe concaſſée, & une once de limaille de fer. Le reſte à l'ordinaire.

BOUILLON pour les pauvres. *Voyez* PAUVRES.

BOUILLON-BLANC. Plante dont les feuilles ſont fort épaiſſes, fort larges & fort longues ; nous n'en dirons pas davantage ; elle eſt connue de tout le monde. Il y en a de deux eſpeces, le molene & le bon homme, elles ont les mêmes propriétés. Leurs feuilles ſont aſtringentes, vulneraires & adouciſſantes. Les feuilles écraſées & mêlées avec un peu d'huile d'olive ſont très-bonnes pour les playes récentes. Des compreſſes imbibées du ſuc de molene tiedi & appliqué ſur la tête, ſont très-utiles contre la teigne. La decoction des feuilles de cette plante eſt bonne, contre les tentions douloureuſes & inflammatoires du bas ventre, la colique, le teneſme, les maux de gorge, la toux opiniâtre & la dyſſenterie. Une bonne pincée des fleurs de cette plante, jettée dans l'eau bouillante, qu'on retire du feu auſſitôt, fait une tiſanne très-ſalutaire. Cette tiſanne eſt béchique, pectorale & adouciſſante. La décoction du Bouillon blanc & de la guimauve bouillies dans le lait, ſoulage beaucoup, & guérit même quelquefois l'ardeur des hémorrhoïdes, ſoit en appliquant les herbes ſur le mal, ſoit en recevant ſeulement la fumée. Elle eſt même capable de faire percer & ſuppurer doucement, les petits cloux, ou abſcès qui ſe forment autour de l'anus, & qui ſont comme les avant-coureurs de la fiſtule. L'eau diſtillée des fleurs de bouillon blanc eſt excellente pour la goutte, la brûlure, l'érélipelle, & autres maladies de la peau. On fait bouillir la racine de Bouillon blanc, dans le vin roſat pour la colique, dans du lait pour le teneſme, & dans l'eau de la forge pour arrêter les flux de ventre & la diſſenterie.

BOUILLONNER. On dit : *Le vin bouillonne.* Ce qui lui arrive, lorſqu'au ſortir de la cuve, on le met dans le vaiſſeau, & ce bouillonnement n'eſt autre choſe qu'une agitation des eſprits qui ſont dans le vin ; & qui ne permettant pas que les parties les plus groſſieres de cette liqueur reſtent avec ce qu'il y a de plus ſubtil, en font exhaler une partie, & laiſſent tomber l'autre qui eſt plus materielle, & qui eſt la lie ſur laquelle la liqueur purifiée ſe repoſe, ſans alteration, juſqu'à que cette lie conſerve toûjours en ſoi ce qu'elle a contracté de bon du vin ; après quoi on éprouve ſenſiblement le danger qu'il y a de l'y laiſſer davantage : ce qui a donné occaſion de ſoutirer le vin.

BOUIS. *Voyez* BUIS.

BOULEAU. Arbriſſeau à pluſieurs branches, d'où ſortent pluſieurs verges qui pendent vers la terre, & qui ſont aiſées à plier. Les feuilles & l'eau qui coule du Bouleau, ſont apéritives, déterſives & propres à décraſſer la peau. On fait couler l'eau au printems par la térébration ; la doſe eſt depuis deux juſqu'à quatre onces ; celle des branches eſt préférable à celle qui coule du tronc. Pour la conſerver, on verſe un peu d'huile d'olive par deſſus ; elle eſt propre pour calmer les douleurs de la gravelle & de la pierre. On s'eſt ſervi autrefois de l'écorce moyenne du Bouleau, pour écrire.

Pour faire des BOULES ARGENTÉES.

Faites fondre quatre onces d'étaim, ajoûtez-y deux onces de mercure vif, incorporez-les bien enſemble, verſez-en dans vos globes de verre, que vous aurez échauffés auparavant, en les tournant auprès du feu, & faites en ſorte qu'ils s'argentent également par tout. Après cela vous pourrez jetter de l'oripeau, avant que l'étaim ſoit réfroidi. Cela fera un très-bel effet.

On peut faire ces Boules de la couleur qu'on veut ; & pour y faire briller d'eſpeces de petits diamans, il faut, après avoir appliqué les couleurs tourner & retourner par deſſus du mercure mêlé avec du ſel commun deſſéché. On paſſe ce mercure par un linge, & on le bat dans un peu d'urine & d'eau, & vous vous en ſervez quand vous l'avez mis en grains.

BOULINGRIN. C'eſt une maniere de parterre de gazon, dont l'origine nous eſt venue d'Angleterre. On prend ſoin de le tondre ſouvent pour entretenir toûjours l'herbe courte & fort verte ; ce qui en fait paroître le tapis plus uni & plus beau. On fait des Boulingrins de pluſieurs manieres. L'invention de cette eſpece d'ornement de jardin, vient d'Italie.

BOUQUINER. C'eſt quand un liévre eſt en amour, qu'il tient un haze.

BOURDON. Groſſe mouche ennemie des abeilles, dont il mange le miel. Il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Sa poudre eſt propre à faire croître les cheveux, en la mettant ſur la tête.

BOURDONNEMENT d'oreille. *Voyez* SURDITÉ.

BOURLET *aux arbres.* Se dit de l'endroit, où au bout de quelques années, la greffe devient plus groſſe que le pié, ſur lequel elle a été faite, & d'ordinaire, c'eſt une marque que le ſauvageon n'eſt pas trop bon. La poire de petit blanquet, eſt ſujette à faire le bourlet.

BOURRACHE. Plante qui a des feuilles longues, larges, âpres & garnies de petits aiguillons. Ses fleurs ſont formées en étoiles, de couleur bleue, ou blanche, & ſont une eſpece des quatre fleurs cordiales. On les prend en infuſion par pincées, comme le thé. On en fait auſſi une conſerve, dont la doſe eſt depuis deux gros juſqu'à demi once. On employe en hiver ſes racines dans les tiſannes pectorales & rafraîchiſſantes. Le ſuc de Bourrache eſt très-utile dans la pleureſie. On le clarifie, & la doſe eſt de quatre ou cinq onces. Quand on veut diſpoſer à la purgation, on ajoûte une once de ſirop violat, & l'on en donne quatre ou cinq priſes par jour. On ſubſtitue à la Bourrache, la bugloſe, parce qu'elle a toutes ſes mêmes propriétés.

BOUSSETTE. C'eſt une plante dont les vieilles murailles & mazures ſont pleines. Elle eſt vulnéraire, aſtringente & propre dans toutes ſortes de flux, & d'hémorragies. On en donne le ſuc ; la doſe eſt de quatre onces. On employe auſſi cette plante dans les tiſannes, lavemens & cataplâmes ; elle eſt d'un grand ſecours dans les pertes de ſang des femmes, & dans les fluxions accompagnées d'inflammation. Sa ſémence a les mêmes propriétés que celle de l'argentine, & la doſe eſt la même. L'uſage de la Bourſette guérit parfaitement la gonorrhée, après qu'elle a bien coulé, que le flux eſt clair, & qu'on a purgé le malade avec la panacée. On fait des épicarpes avec la Bourſette, y ajoûtant la racine de plantin rond, avec un peu de ſafran & de camphre. On broye le tout enſemble, on l'imbibe de fort vinaigre, & on l'applique ſur le poignet, l'y laiſſant pendant vingt-quatre heures, & réitérant pluſieurs fois, en cas que la fiévre revienne.

BOURRE. Terme d'Agriculture. Il veut dire cette prémiere apparence que donnent les bourgeons des vignes, & les boutons des arbres fruitiers, & pour lors les bourgeons & les boutons ſont ſi ſuſceptibles du froid, que pour peu qu'il ſe faſſe ſentir, ils s'en trouvent endommagés. Ainſi on dit : *la vigne a gêlé en bourre : les arbres ont gêlé en bourre. Voyez* BOUTON.

BOURRE en terme de chaſſeur, ſe dit de ce qui ſert à mettre ſur la poudre en chargeant les armes à feu, ſoit papier, bourre véritable, ou autre choſe qui y ſoit propre.

BOURRER. On dit en terme de chaſſe, *bourrer un fuſil*, afin que le coup porte plus loin.

BOUSSOLE. Elle eſt de deux ſortes, l'une eſt pour la mer & l'autre pour la terre.

La prémiere, qu'on nomme auſſi compas marin, ſert aux pilotes, pour conduire leurs vaiſſeaux en telle partie du monde qu'il leur plait d'aller. Sa principale piece eſt un carton coupé en cercle, ſur lequel ſont décrits les vents, tels qu'on les peut voir dans l'article des vents. Sous ce carton on met une aiguille touchée d'aimant, dont le bout qui ſe tourne vers le Nord, eſt mis préciſément ſous la fleur de lys. On met auſſi un cone concave de leton au centre du carron ; tout ce compoſe qui ſe nomme roſe, eſt ſoutenu par un pivot élevé perpendiculairement au fond d'une boëte.

L'autre qui eſt en uſage ſur terre, retient le nom de Bouſſole. L'aiguille aimantée eſt ſoutenue par le pivot, & la roſe des vents eſt tracée au fond de la boëte.

L'extrémité du carton qui eſt coupé en cercle, eſt diviſée en degrés. Ce qui fait connoître la déclinaiſon de l'aiguille, qui ne ſe tourne pas préciſément vers le Nord ; elle décline de la Meridienne vers l'Eſt, ou vers l'Oueſt, en divers tems & en differens pays. *Voyez* AIMANT.

BOUTIS. Ce ſont les lieux où les bêtes noires fouillent. On dit : *ces forêts ſont toutes remplies de Boutis ; ce n'eſt que Boutis dans le fort de ce bois.*

BOUTON *des arbres*. C'eſt un petit endroit rond & aſſez gros, dans lequel eſt la fleur qui doit faire le fruit. Parmi les arbres à pepin, chaque bouton a pluſieurs fleurs ; & parmi les arbres à noyau, chaque Bouton n'en a qu'une. Certains Jardiniers appellent bourres & bources à fruit, ce que la plûpart des autres appellent Boutons, & de-là vient qu'on dit quelquefois que les fruits, par exemple, des abricotiers & des pêchers, &c. ont été gêlés en bourre. *Voyez* BOURRE.

BOUTOY. C'eſt le bout du nés des bêtes noires. On dit : *ce ſanglier a le boutoy fort.*

BOUTURE. Se dit de certaines branches, qui n'ayant aucune racine, & étant miſes en terre un peu fraiches y prennent, c'eſt-à-dire, y font des racines & deviennent arbres ou arbuſtes. Ainſi des branches de figuier ou de coignaſſier, de groſeiller, de gérofliée jaune, d'if, &c. miſes en terre y prennent racine ; cela s'appelle prendre de bouture.

BOUTURE, ſe dit auſſi de certains rejettons enracinés qui naiſſent aux pieds de quelques arbres, comme il en nait autour des pruniers, des poiriers & des pommiers ſauvages, & ces rejettons ſe nomment auſſi par quelques Jardiniers des *Petraux*.

BOUZARDS. Ce ſont des fientes de cerf, qui ſont molles en forme de bouzes de vache, dont elles ont pris ce nom, & qu'on nomme fumées en terme de Venerie.

BOY

BOYAU, *franc boyau*. C'eſt le gros boyau où paſſent les viandis du cerf, que l'on met avec les menus droits.

BOYAU. Grand boyau de loup & de louve ; il ſert dans la colique, tant aux hommes qu'aux femmes.

BRA

BRANCHE. Eſt la partie de l'arbre qui ſortant du tronc, aide à former la tête.

Branche à bois.

Se dit de la branche, qui, étant venue ſur la taille de l'année précédente, & dans l'ordre de la nature, eſt raiſonnablement groſſe.

Branche à fruit.

Se dit de celle qui eſt venue médiocre dans ſa groſſeur & longueur ſur cette même taille.

Branche à demi bois.

Eſt celle qui étant trop menue pour branche à bois, eſt trop groſſe pour branche à fruit : elle eſt coupée à deux ou trois pouces de long, pour en faire ſortir de meilleures, ſoit à bois, ſoit à fruit, & pour contribuer cependant à la beauté de la figure, & amuſer la grande vigueur de l'arbre.

Branche de faux bois.

Se dit de toutes les branches qui ſont venues d'ailleurs que des taillées de l'année précédente, ou qui étant venues ſur ces taillées, ſe trouvent groſſes à l'endroit où elles devroient être menues.

Branche mere, ou mere branche.

Se dit de celle qui ayant été raccourcie par la derniere taille, a produit d'autres branches nouvelles ; ainſi on dit qu'on taillant il ne faut laiſſer ſur la mere branche, que celles qui contribuent à la beauté de la figure de l'arbre.

Branche Aoûtée.

Se dit des branches qui ſur la fin de l'été ceſſent de pouſſer & s'endurciſſent. On dit auſſi, citrouille aoûtée, de celle qui a pris ſa croiſſance, enſorte qu'elle n'augmente plus ni en groſſeur, ni en longueur, que ſa peau devient dure & ferme, & qu'elle reſiſte à l'ongle ; la bonne marque des citrouilles aoûtées, eſt quand le pié commence naturellement à ſe faner.

Branche veule.

Se dit de certaines branches de fruitiers, qui ſont extrémement longues & menues, ſi bien qu'elles ne ſont propres ni à faire du fruit ; ni à devenir branches à bois, & ainſi il les faut ôter entiers-

ment ; cela s'appelle auſſi branches élancées.

Branche chiſonne.

Se dit d'autres branches qui ſont extraordinairement menues & courtes, ſoit qu'elles ſoient pouſſées de l'année, ſoit qu'elles ſoient des années précédentes, & comme elles ne ſont que de la confuſion de feuilles dans l'arbre, ſoit eſpalier, ſoit buiſſon, il les faut entierement ôter.

BRANCHE-URSINE. Plante ainſi nommée, parceque ſes feuilles ont quelque reſſemblance aux pieds d'un ours. Les tiges ſont groſſes, canelées, anguleuſes, vuides & hautes de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles ſont oblongues, graſſes, dentelées & diſpoſées deux à deux ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont compoſées de cinq feuilles blanches diſpoſées en roſe. Toute la plante a une odeur de bitume, elle croît aux lieux aquatiques ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile, & de phlegme. Elle eſt apéritive, propre pour la pierre & la gravelle, pour l'accouchement, le ſcorbut, la diſſenterie, le flux des femmes. On la prend en décoction.

LA BRANCHE-URSINE bâtarde, qu'on nomme communément en François berce, & en Latin *ſphondilium*, *caryophilata*, & *benedicta*, a une tige droite, nouée, velue, canelée & haute de deux ou trois pieds. Ses feuilles ſont larges, découpées, couvertes deſſus & deſſous d'un petit poil lanugineux. Ses fleurs ſont blanches & rarement rouges, diſpoſées en forme de fleur de lis. Elle croît aux lieux humides, & fleurit en Mai, ou en Juin, elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel & fixe. On ſe ſert de ſes feuilles dans les décoctions des lavemens, & dans les cataplâmes. Elles ſont émollientes, apéritives & réſolutives. Sa graine qui eſt grande, applatie & rayée ſur le dos, eſt propre pour exciter l'urine & le flux des femmes, pour l'aſthme & l'épilepſie. Sa racine pilée & appliquée ſur les calloſités & durillons, les amollit, & les diſſipe.

BRANLOIRE. *Terme de Fauconnerie.* On dit : *le Faucon eſt à la branloire*, lorſqu'il ſe tient haut, & qu'il tourne en branlant.

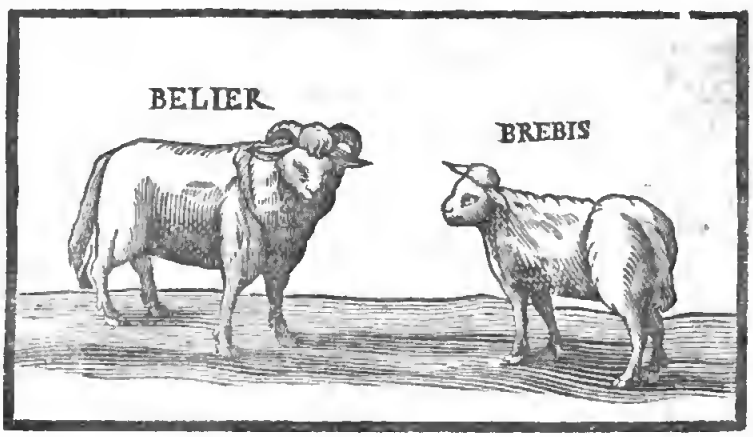
BRAS. Terme de Jardinage. Se dit particulierement en fait de melons, de concombres, de citrouilles, &c. Il ſignifie la même choſe que branche ſignifie en fait d'arbres fruitiers. Un pié de melon commence à faire des bras, à pouſſer des bras, il a fait des bras ; tout cela ſignifie des branches de ces plantes. Les bons melons viennent ſur les bons bras, & il n'en vient point ſur les méchans bras ; par exemple, ſur ceux qui ſont trop veules, ou ſur ceux qui venant des oreilles ſont trop materiels, trop larges & épais : j'ai dit ailleurs qu'il faut entierement les ôter.

BRAY ſec. *Voyez* COLOPHONE.

BREAND. *Voyez* OISEAU DE VOLIERE.

BRE

BREBIS. C'eſt une bête à laine, femelle du belier, mere de l'agneau, connue de tout le monde. La Brebis vit environ dix ans, & ne fait ordinairement qu'un agneau à chaque portée. On peut en diſtinguer de deux ſortes ; celles qui ſont communes en ce Royaume & les autres qu'on fait venir d'Angleterre, & qui ont été tirées de Barbarie, nous commencerons à parler des communes.



Brebis de ce Royaume.

De tous les profits qu'on tire dans une maiſon de campagne de la nourriture des beſtiaux, on avouera qu'il n'y en a point de plus grand que celui que nous donnent les bêtes à laine ; il eſt vrai qu'elles demandent de nous de grands ſoins ; elles ſavent bien auſſi nous en dédommager par les revenus qu'elles nous rendent tous les ans ; & l'on peut dire que c'eſt de cette nourriture que dépend la richeſſe d'un pere de famille. C'eſt ce qui doit l'obliger à veiller à ce qu'elles ſoient ſoigneuſement gouvernées, & l'abondance que ce bétail apporte à la maiſon, eſt ſi manifeſte, qu'il faudroit ne point avoir de ſens commun pour la révoquer en doute.

Le froid eſt l'ennemi mortel des Brebis ; elles craignent la neige & les frimats, mais il eſt aiſé de les en garentir, en leur portant à manger dans leur étable, & en les y tenant renfermées chaudement.

Elles auront pour les loger une bergerie telle qu'elle doit être.

On ne les menera point aux champs en hiver, qu'on ne voye que le tems ſoit beau, c'eſt-à-dire, qu'il faſſe du ſoleil ; & ce ſoin qu'on prend pour lors, eſt plûtôt pour les deſennuyer, & leur ouvrir l'appétit en les promenant, que pour leur faire amaſſer de la nourriture, qui pour lors eſt fort rare dans la campagne, & comme une partie du fruit qu'on tire de ce bétail, dépend de celui qui les conduit, on a crû qu'il étoit néceſſaire de faire ici la peinture des qualités dont un berger doit être doué, afin qu'outre les ſoins qu'en prendra le pere de famille, ces animaux ne viennent point à tromper ſon attente, manque d'une perſonne qui ſache les conduire comme il faut.

Des devoirs du Berger.

Un bon berger doit aimer ſon troupeau & par cette raiſon, il ne doit point le traiter rudement. Ce bétail fait de la peine à conduire, c'eſt pourquoi, il eſt néceſſaire que le berger ſoit d'un tempérament robuſte; il ſera ſoigneux de faire ſouvent revue de ſes moutons, afin qu'en ſachant le compte, il voye s'il n'y en a point quelqu'un d'égaré.

Il ſera fidelle; & pour réjouir ſes troupeaux, il ne dédaignera point ſur quelque inſtrument champêtre, de faire retentir les vallons de quelque chanſon agréable, veillant ſur-tout avec les chiens, que le loup ne vienne point les lui ravir.

Du tems de mener paître les Brebis.

Le berger ſaura que pendant l'hiver, le printems, & une partie de l'automne, les brebis ne vont qu'une fois aux champs; encore faut-il attendre que le grand jour ait abattu la gêlée de deſſus les herbes: ce qui eſt fort dangereux de les rendre peſantes, & de leur cauſer le flux de ventre. En été elles vont deux fois aux champs, mais il n'en eſt pas de même pour l'heure; car le berger doit les mener paître dès la pointe du jour, que l'herbe eſt encore toute couverte de roſée, & que la fraîcheur les invite à brouter l'herbe avec plus de plaiſir.

Du tems de les abreuver.

Quatre heures de tems ſuffiront pour leur laiſſer prendre autant de nourriture qu'il leur en faut; après quoi le berger aura ſoin de les mener boire le long de quelque ruiſſeau, ou ſur le bord de quelque riviere, ou proche d'autres eaux, qui ne ſoient point corrompues; deux fois en été, & une fois en hiver, lorſque le ſoleil eſt couché.

Ce berger, après ce ſoin, reconduira les troupeaux dans la bergerie, pour les y tenir renfermés juſqu'à trois heures après midi, qu'il les en ſera ſortir pour les conduire aux champs, pour la ſeconde fois, dans un autre endroit que celui où il les aura menés le matin, le changement de pâturage les excitant à manger.

Obſervation ſur le naturel des Brebis.

Elles ſe trouvent fort incommodées des trop grandes chaleurs: c'eſt ce qui fait que nous les voyons baiſſer la tête pendant ce tems & ſe mettre toutes en un monceau, ſans ſonger à brouter l'herbe. Cela leur arrive, lors qu'on n'a pas la précaution pendant les chaleurs de les conduire dans les lieux qui les en puiſſent garentir par leur ombrage.

On obſervera ſur-tout pendant la canicule, de les conduire le matin aux champs, du côté du couchant, & l'après-midi, du coté du levant; il eſt de la derniere importance qu'un berger ſache diſtinguer les bons pâturages d'avec les mauvais, afin d'éviter par-là les inconveniens qui en arriveroient à ſon troupeau.

Tout pâturage de marais ne vaut rien; non plus que l'herbe ſur laquelle l'eau auroit croupi, ou qui auroit été battue de quelque orage; cette nourriture les gâte, & les fait mourir en peu de tems.

Un Berger n'oubliera point d'avoir de bons chiens, pour empêcher que les loups ne détruiſent ſes troupeaux.

Il remarquera encore les endroits où il y aura des chardons, ou des épines, pour leur faire éviter ce pâturage, comme un aliment dangereux de leur donner la gale, & de gâter leur laine. Dans les lieux où l'on fait parquer les moutons, le berger aura ſoin en été de renfermer ſon parc de bonnes clayes, & d'y placer ſes chiens aux quatre coins, choiſiſſant le milieu pour y poſer ſa cabane.

Des ſoins du Berger à l'égard de la bergerie.

De la négligence du berger envers ſa bergerie, naiſſent aux Brebis beaucoup d'inconveniens; ainſi pour empêcher qu'on ne lui impute point ce défaut, il eſt de la prudence & de ſon honneur, de les prévenir par des ſoins dont il ne peut légitimement ſe diſpenſer.

Premierement, il aura pour maxime, contraire à celle de bien des gens, de ne jamais curer ſa bergerie qu'une fois l'année, au mois de Juillet aux pays où l'on parque, ou à la fin du mois d'Août dans ceux où cette méthode ne ſe pratique pas; & non point dans toute autre ſaiſon, à cauſe que leur fiente leur ſert de chaleur.

Secondement, il aura ſoin d'amaſſer des cheveux de femme, ou de la corne de cerf, ou des ongles de chevre, pour en parfumer ſa bergerie, & en chaſſer par ce moyen les ſerpens, & les autres animaux qui ne peuvent que nuire aux Brebis.

Des ſignes d'une bonne Brebis.

Comme le profit qu'on tire d'un troupeau ne dépend que de la bonté des Brebis qui le compoſent, il eſt donc néceſſaire de ſavoir quels ſont les ſignes qui nous les peuvent faire connoître pour telles, ſoit qu'on les achete, ſoit qu'on les veuille choiſir dans ſon troupeau pour n'en conſerver que les meilleures.

Une Brebis pour être bonne, doit avoir le corps grand, les yeux de même fort éveillés, & non troublés; ſa queue & ſes jambes ſeront longues, ſon dos paroîtra couvert de beaucoup de laine, qui pour marquer le bon tempérament d'une Brebis, doit être longue, déliée, luiſante, d'une couleur blanche & jamais grife. La brebis de l'âge de deux ans eſt bonne à garder pour en eſperer du profit, & l'on jettera comme ſtérile celle qui aura plus de quatre ans.

De la maniere de connoître l'âge des Brebis.

Pour parvenir à cette connoiſſance, il faut avoir vû ſouvent des dents de brebis, afin que depuis leur naiſſance juſqu'à quatre ans, on puiſſe ſavoir leur grandeur ordinaire; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également ſans diminuer; mais lorſqu'elles ont atteint leur troiſiéme année, ce n'eſt plus de même, leurs dents ne paroiſſent plus égales; les unes étant plus courtes que les autres, & ſe faiſant voir comme uſées; cet âge ſe reconnoit encore aux cornes des beliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leur extrémité, autant ont-ils d'années.

Du Belier.

Comme ce n'eſt rien que la Brebis pour le profit qu'on en eſpere, ſans l'accouplement du belier, il n'eſt pas moins important de ſavoir connoître un bon belier, que de ſavoir choiſir une bonne Brebis. Les marques d'un belier, tel qu'on doit le ſouhaiter, eſt d'avoir le corps élevé, le ventre grand, la queue longue & la laine épaiſſe, le front large, les yeux noirs & hardis; qu'il ſoit large de rable, & d'une couleur toute pareille; que les oreilles ſoient grandes & couvertes de laine, que les cornes ſe retortillent plutôt que d'être droites. On préfere toûjours ceux qui en ont, à ceux qui n'en ont point, à cauſe que le belier qui a des cornes, eſt plus ardent après la Brebis, que celui à qui la nature n'en a point données, & cette ardeur eſt cauſe que la femelle en eſt auſſi plus en chaleur, ce qui l'oblige à tetenir plutôt. Cinquante Brebis ſuffiront pour un belier.

De l'âge auquel on doit faire faillir les Brebis.

Il ne faut pas quelquefois s'étonner, ſi quelque ſoin qu'on prenne après des Brebis, elles ne conçoivent point; c'eſt qu'on leur permet de s'accoupler trop tôt avec le belier; leurs forces n'étant pas encore pour lors en état de reſiſter à l'altération des parties intérieures, que leur cauſe l'agneau qu'elles portent, ni de ſupporter le travail qu'elles ont, lors qu'elles le mettent au jour.

Du tems d'accoupler les Brebis.

Les ſentimens ſont partagés ſur cet article; les uns veulent que ce ſoit environ la mi-Juillet, afin, diſent-ils, que devant porter cinq mois, elles faſſent leurs agneaux au mois de Decembre, ne faiſant cette obſervation ſeulement qu'à l'égard des Brebis qui ne donnent qu'une fois des agneaux dans une année; mais pour celles qu'on veut accoupler deux fois en un an, qu'on doit s'y prendre dès le mois d'Avril, pour avoir les premiers agneaux en Octobre; & les faire faillir encore dans ce même mois d'Octobre, afin qu'elles en produiſent au mois de Fevrier. Voilà de belles remarques aſſurément, que certains auteurs ont bien pris plaiſir à écrire, & qu'on trouve en verité bien mal fondées.

Premierement, en les convainquant, que ſi l'on accouploit les Brebis au mois de Juillet, pour avoir des agneaux en Décembre, la maxime en ſeroit très-mauvaiſe; en ce que l'agneau, qui eſt extrêmement ſuſceptible de froid, venant au monde au commencement de l'hiver, ſeroit toûjours en danger de mourir; ou s'il s'échappoit des grands froids, ce qui ne ſe pourroit pas faire ſans y apporter beaucoup de ſoins, il ne deviendroit jamais que d'une eſpece de Brebis très-mince. La raiſon déja s'explique aſſez d'elle-même ſur cet article; voyons l'autre.

Pour les Brebis auſquelles ils veulent, diſent-ils, faire produire deux agneaux en un an, il leur faut donner le belier au mois d'Avril pour la prémiere fois, & pour la ſeconde au mois d'Octobre. Voilà propoſer un gain tout clair à ceux qui nourriſſent des bêtes à laine, & on ne fait point de doute qu'ils ne préferent de les faire porter deux fois l'année, qu'à leur donner le belier une ſeule fois.

Mais ces Meſſieurs répondent-ils en cela de la nature des Brebis, puiſque nous voyons dans un troupeau de deux ou trois cens, qu'à peine s'y en trouve-t-il deux à qui cette envie d'avoir le mâle prenne deux fois, quoique le belier ne les quitte point; apparemment qu'ils ont oublié de tranſcrire quelque ingrédient pour leur faire avaler, & qui ait la vertu de les mettre en amour deux fois en un an; autrement ils doivent à préſent être convaincus, qu'ils n'ont donné cette maxime que pour leurrer ceux qui ſeroient aſſez ſimples de donner dedans.

Et ainſi on voit que ni l'une ni l'autre de ces maximes, ne vaut rien: en voici une qui eſt meilleure par toutes ſortes de raiſons.

Le vrai tems de donner le belier aux Brebis, eſt le mois de Septembre, afin qu'elles mettent leurs agneaux au monde ſur la fin du mois de Février, qui eſt la ſaiſon où les plus grands froids doivent être paſſés, & où les Brebis commencent à trouver quelque choſe; ce qui leur entretient ſuffiſamment de lait pour nourrir leurs petits, avec le foin que pour lors on leur doit donner dans la bergerie.

Et l'on juge ce tems ſi propre pour cet accouplement, que de crainte que les beliers ne couvrent plutôt les Brebis, on n'en laiſſe aucun dans le troupeau; ſi-tôt que les brebis ſont pleines, on ſe défait de tous, & l'on n'en ſouffre point dans tout autre tems, que dans le mois de Septembre, où l'on en achete autant qu'on en a beſoin, de la taille & de la couleur dont on a dit qu'il devoit être pour être bon.

Qu'on ſuive cette méthode, c'eſt la meilleure pour avoir de beaux moutons, & des Brebis d'une belle race; puiſque les agneaux qui naiſſent pour lors, n'ont que du beau tems à eſperer, & croiſſent merveilleuſement bien.

Pour faire agneler les Brebis en une demi heure, & ſauver les agneaux.

Mettez trente-ſix grains d'antimoine préparé en poudre dans un verre d'eau, & faites avaler le tout à la Brebis.

Les meres portieres, qui auront agnelé de bonne heure l'hiver, auront abondance de lait, ſi vous leur donnez des raves, navets ou panais concaſſés comme il eſt dit, ſous le mot BETAIL.

Pour engraiſſer les agneaux primes, & les vendre au double, de ce qu'on vend ceux qui ne ſont point engraiſſés.

Faites cuire des pois avec du lait; laiſſez l'agneau jeûner un peu, pendant que ſa mere ſera aux champs; ouvrez la bouche de l'agneau & faites-lui prendre un peu de ces pois, & de ce lait; après qu'il les aura mâchés & avalés trempez-lui le bout de la machoire dans ce lait & dans ces pois, qui ſeront dans une terrine ou une jatte de bois, cela lui apprendra à en mâcher tout ſeul; vous ôterez ce ragoût, quand les meres viendront à l'étable; elles devoreroient tout en peu de tems. Il ne coutera pas cinq ſous, pour engraiſſer chaque agneau de la ſorte, & vous le vendrez au double; on en a fait l'expérience.

Vous rendrez les beliers forts & vigoureux, qui ſerviront le double de Brebis, ſi vous leur donnez tous les jours, une demi livre de pain d'avoine, & de graine de chanvre. Pour avoir des mâles, quand on voudra, & des femelles quand on voudra, tenez votre belier enfermé au décours de la lune, ne le laiſſez pâturer avec le troupeau, qu'au prémier quartier du croiſſant, trois jours après la nouvelle lune. Pour les femelles, ne les laiſſez dans le troupeau, que le dernier quartier du décours; les Brebis en concevront & retiendront auſſi plus ſurement, qu'en étant toûjours harcelées par le belier.

Pour avoir des agneaux primes, qui ſe vendront un tiers & ſouvent une moitié plus que les tardifs, il faut faire entrer la Brebis en chaleur, & la faire couvrir au tems qu'il faut pour cela. Le moyen, c'eſt de donner à cette Brebis de ce pain, dont nous venons de parler pour échauffer le belier.

Du lait de Brebis.

Les Brebis ne donnent pas ſeulement du profit par rapport à leurs agneaux, mais encore à cauſe de leur lait, qui eſt d'un uſage merveilleux, & d'une très-grande utilité. On s'en ſert pour faire des fromages, qui ſont excellens.

L'abondance de ce lait eſt plus ou moins grande ſelon que les Brebis trouvent plus ou moins dequoi manger; on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire, ſi-tôt que les agneaux ſont ſevrés, juſqu'à ce que les froidures de l'automne le leur faſſent tarir.

De la chair de mouton.

On n'a que faire de rien dire ici de la chair du mouton, pour vanter ſon excellence; on en fait plus là-deſſus qu'on n'en peut dire; & c'eſt à cauſe de cette délicateſſe qu'on y trouve qu'on ne ſauroit

en

en nourrir en aſſez bon nombre, n'ayant rien à craindre du côté du débit conſidérable qui s'en fait, mais étant ſûr au contraire, de n'en avoir jamais aſſez pour fournir à ceux qui cherchent à en acheter ; & pour finir cet article à la louange du mouton, on peut dire que c'eſt de l'argent comptant.

De la graiſſe de mouton.

Si l'on conſidere le mouton, ce n'eſt pas ſeulement à cauſe de ſa chair, ni de ſa laine ; mais encore par raport à ſa graiſſe, dont on fait qu'un fait beaucoup d'argent, lorſqu'elle eſt reduite en ſuif.

La maniere d'engraiſſer les Brebis & les moutons.

Il faut que toutes les Brebis, ou moutons qu'on deſtine pour engraiſſer, ſoient mis dans une étable ſéparés, & donnés à garder à un berger particulier, qui les conduira aux champs, ſi-tôt que le jour paroitra, & avant que la roſée ſoit paſſée ; & ſi on a dit ci-devant qu'il falloit ne les y mener qu'après, on avoit pour lors des raiſons, mais ici, ce n'eſt pas de même, & on dit encore qu'il le faut faire. Car ce qui eſt ſalutaire pour des Brebis qu'on veut garder, n'eſt pas bon pour des moutons qu'on veut engraiſſer. La roſée ſur les herbes, eſt un ſuc qui leur communique une telle ſubſtance, que le mouton qui la broute, eſt engraiſſé en peu de temps : ainſi qu'on n'oublie point cet avis.

Secondement, on aura ſoin que le Berger mene glaner ſes moutons, & qu'il ne manque point, ſi-tot que le blé eſt hors d'un champ, de les y conduire incontinent.

Ce même berger aura ſoin de faire beaucoup boire ſon troupeau, & de lui donner même quelque choſe de tems-en-tems, pour l'exciter à le faire ſouvent.

Ces moutons ſeront aux champs depuis la pointe du jour, juſqu'à huit heures du matin, que le chaud commence à ſe faire ſentir ; & pour lors on les ramenera dans l'étable, à cauſe que la trop grande ardeur du ſoleil leur nuit à engraiſſer.

Le troupeau ſera ainſi renfermé juſqu'à trois heures après midi ; & alors il faudra le conduire aux champs juſqu'à la nuit.

Et le tems de commencer à ſe donner ces ſoins pour les moutons & les Brebis ; eſt ordinairement au mois de May, & doit durer juſqu'à la fin de Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure ; mais pour ceux dont on veut avoir plus tard le debit, on n'obſervera ce qu'on vient de dire qu'au commencement de Juillet juſqu'à la fin de Septembre, on eſt au chuix de deux ſaiſons. Quelqu'un dira peut-être, pourquoi ne pas engraiſſer tout un troupeau, & s'il n'en vaudroit pas mieux pour garder ? Deux raiſons empêchent que cette métode ne ſe pratique pas : c'eſt qu'on n'a pas beſoin de tant de graiſſe pour rendre les Brebis fecondes, & qu'au contraire il faut qu'elles ſoient un peu maigres pour mieux retenir.

En ſecond lieu, c'eſt qu'un troupeau nourri ainſi, eſt en danger pendant l'hiver ſeulement, à cauſe de ce trop de graiſſe, de tomber malade : cette graiſſe ne lui étant ſurvenue que par le moyen d'une nourriture contraire à ſa nature, comme de lui faire prendre la roſée, & de lui donner beaucoup à boire ; les défauts de cette nourriture n'étant corrigés qu'à cauſe des chaleurs de la ſaiſon, qui ne font que ſuſpendre les mauvais effets qu'elle produiroit ſans doute au dedans des Brebis, ſi on les laiſſoit paſſer l'hiver dans cet embonpoint ; c'eſt ce qui fait, qu'avant le mois de Mars, on fait toûjours enſorte de ſe défaire de ces moutons & de ces Brebis.

De la laine.

La laine eſt d'une telle utilité, qu'on ne ſauroit s'en paſſer. Une mere de famille s'en ſert pour ſa maiſon, ſoit en bas, ſoit pour en faire faire de certaines étoffes, qu'on nomme de la tiretaine, & dont elle a grand débit ; ou ſi ſon employ l'appelle à quelque choſe de plus fructueux, qu'à ce petit commerce, elle la vend aux Marchands, qui ne ſavent que trop la lui venir demander par préference. Ainſi, ne peut-on pas dire à bon droit, que ceux-là ſont bienheureux, à qui le Ciel a donné un terroir capable, par l'abondance de ſes pâturages, de nourrir un nombre infini de moutons.

De la ſaiſon de tondre les Brebis.

La laine n'eſt pas le moindre profit qu'on tire des Brebis, ni des moutons ; on peut dire que c'eſt de l'argent frais ; & le tems le plus propre à les dépouiller de leur toiſon, eſt la fin du mois de May, que l'air eſt temperé, & non jamais en été, ni lorſqu'il fait froid. Ce n'eſt pas qu'à l'égard du chaud il n'y auroit rien à craindre ; mais c'eſt que ſi l'on attend plus tard à tondre les Brebis, elles n'auroient pas aſſez de tems pour ſe revêtir avant l'hiver ; au lieu que ſi on les tondoit plûtôt, le froid, qui eſt leur mortel ennemi, les mettroit en danger de mourir ; & ſi on tond plus tard les agneaux ; c'eſt qu'on ne peut le faire plûtot à cauſe de leur trop tendre jeuneſſe, qui ne permet pas que leur laine ſoit en état d'être tondue en ce tems-là ; ce qui eſt cauſe qu'on ne fait ſur eux cette opération, qu'environ la mi-Juillet.

Avant que de tondre la laine, on a ſoin de mener les Brebis le long de quelque riviere, ou de quelque ruiſſeau, pour les y bien laver, & non jamais dans des marais, l'eau n'en étant point aſſez claire.

Les Brebis étant bien lavées, la veille qu'on les devra tondre, ſi elles ne marquent point, on aura ſoin, au retour des champs, de leur tenir prête une belle & bonne litiere toute fraîche, de crainte qu'elles ne gâtent leur laine dans la fiente, lorſqu'on les aura renfermées dans leur bergerie.

Le lendemain, que leur laine eſt ſéche, on commencera à les tondre depuis huit heures du matin juſques à trois heures après-midi, qu'il faut que les Brebis retournent aux champs, & on entend qu'à huit heures, qu'on dit qu'on commencera de les tondre, le berger les ait deja ramenées du pâturage ; & au cas, avant que d'y aller pour la ſeconde fois, qu'on n'ait pas achevé de les tondre toutes, on remettra cet ouvrage au jour ſuivant.

Après que les Brebis ſont tondues, on prévient de certaines incommodités qui peuvent arriver, en leur paſſant ſur la peau la main toute ſéche, ou bien on les fortifie, en les frottant d'une liqueur faite de vin & d'huile de noix : & s'il arrive qu'en les tondant, on leur ait fait quelques écorchures, on mélera dans cette liqueur du ſain fondu, ou de la cire. Cet onguent les guérit de la gâle, & fait que la laine en revient plus douce & plus longue. *Voyez* ci-deſſous ROGNE.

Des maladies des Brebis.

Les Brebis ont leurs maladies auſſi-bien que les autres animaux, & dont elles mourroient, ſi l'on n'y remédioit ; elles leur viennent ou pour avoir été mal gouvernées, ou des temperamens de l'air qui leur ſont contraires.

Merveilleux remédes aux maladies des Brebis.

Le ventre du mouton cuit en eau & vin, donné en breuvage, eſt ſenſé guerir pluſieurs maladies des Brebis.

Pour les maladies de toutes ſortes de beſtiaux, il y a un reméde qui eſt ſouverain, dont il eſt parlé ſur le mot de *Bête*, au traité des beaux chevaux & vaches Indiennes, & plus au long dans le livre, pour l'uſage des remédes des pauvres. C'eſt un reméde univerſel, qui guérit promptement toutes les maladies curables d'hommes & d'animaux. Le Seigneur Maréchal de Belle-Fonds s'en ſervoit heureuſement pour ſes chevaux. On voit dans le même livre d'autres cures de vaches & de chevaux, faites en divers lieux. On trouve ce reméde dans la maiſon de la Communauté des filles de S. Vincent de Lyon, & pluſieurs autres ſpécifiques pour les maladies des animaux, bœufs, vaches, moutons, &c.

De la rogne.

La rogne eſt une maladie, dont elles ſont artaquées, & elle ne leur arrive que par des pluyes froides qui les morfondent; ou par un trop grand chaud qui les frappe lorſqu'elles ſont tondues, & qui les met toutes en ſueur; ou bien lorſque les mouches les tourmentent trop.

Pour commencer à guérir cette infirmité, au cas qu'elle ſurvienne en été, on mene toutes les Brebis qui en ſont atteintes, le long d'une riviere, ou d'un ruiſſeau, dans lequel on les lave; après cela on les frotte d'un onguent, dont voici la compoſition.

Onguent pour la rogne des Brebis.

Prenez de la poudre de ſouphre, de la racine de ſouchet, autant de l'un que de l'autre; joignez-y du vif argent; mêlez-les avec de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre; le tout étant incorporé, à la reſerve du vif argent, avec égale doſe, frottez-en les Brebis rogneuſes tous les ſoirs, pendant trois jours de ſuite. On doit encore après cela les plonger dans le même ruiſſeau où elles auront été lavées.

Si cet inconvenient les attaque pendant le froid, on ne les lavera pas, comme on vient de le dire, mais on ſe contentera de les frotter de cet onguent; on les lavera avec de l'eau de leſſive, & enſuite avec de l'eau claire, & les tenant pour lors fort chaudement, & dans un lieu ſeparé des autres Brebis, à cauſe qu'elles leur communiqueroient ce mal.

Qu'on ne néglige point d'y apporter du reméde, & ſi l'on pouvoit avec le fer couper la racine des maux qui leur ſurviennent, ce ſeroit bien plutôt fait; car le mal augmente bien ſouvent, en le voulant guérir, tandis qu'on le neglige dans ſon origine, ou qu'un berger ne daigne pas d'y apporter ſes ſoins.

Pour empêcher que les Brebis ſoient rogneuſes.

Prenez de la lie d'huile, & laiſſez-la bien purifier, puis de l'eau dans laquelle auront bouilli des lupins, & de la lie de quelque bon vin; mêlez le tout enſemble, & quand vous mettrez vos Brebis dehors, oignez-les toutes & les laiſſez ſuer deux ou trois jours & puis lavez-les en la mer. Si vous n'avez pas d'eau de mer faites de l'eau ſalée: ce faiſant elles ne ſeront point rogneuſes, & auront plus de laine & meilleure, & les tiquets reſteront; faites-en de même à toutes bêtes à quatre pieds, ſi elles ſont rogneuſes.

La rogne ne leur viendra point, ſi on les frotte des choſes ſuſdites après la tonte; mais ſi elle vient par vôtre négligence, vous la guériterez en cette maniere: coulez la lie d'huile, & faites chauffer de l'eau où des lupins ameres auront trempé, & la lie de vin blanc en égale portion; mêlez le tout en un petit vaiſſeau, frottez-en la Brebis, & la laiſſez ointe deux jours; le troiſiéme, lavez-la d'eau de mer, & puis d'eau douce. D'autres les lavent des pillules de cyprès avec eau; quelqu'autres les enduiſent de ſouphre & ſouchet pilés avec ceruſe & beurre; quelques-uns les oignent de la boue qui ſe fait, quand un âne piſſe ſur le terre; d'autres enfin lavent la rogne, après l'avoir tondu, de vieille urine. Vous la guérirez encore en la lavant d'urine, & l'enduiſant de ſouphre avec de l'huile.

De la fiévre des Brebis.

Les Brebis ſont auſſi fort ſujettes à la fiévre, ce qui les deſſeche entierement, & les rend dangéreuſement malades.

Le reméde qu'il y faut apporter, eſt d'éteindre d'abord cette ardeur qui les tient, en les ſaignant entre les deux cornes du pié.

On ſe donnera bien garde, tandis qu'elles ont la fiévre, de leur donner à boire de plus de deux jours, & même enſuite on ne leur en donnera que peu.

Quelques-uns tiennent que du bouillon de vin & d'eau dans lequel aura cuit un eſtomac de belier, donné à boire à une Brebis atteinte de la fievre, a beaucoup d'efficace, on s'en rapporte à eux; on peut l'expérimenter.

Des ſignes qui nous donnent à connoître qu'une Brebis a la fievre.

On connoît qu'une Brebis a la fiévre, lorſqu'on la voit ſouvent chercher le frais, & ne brouter qu'avec nonchalance l'extrémité des herbes; ou bien lorſqu'elle ne marche qu'avec peine, & qu'elle ſe laiſſe tomber au milieu du champ en y paiſſant l'herbe, & ſe retire ſeule fort tard des pâturages.

Des Poux.

Si les poux ne ſont pas une maladie dangereuſe pour les Brebis, on peut dire que c'eſt une vermine, qui leur eſt beaucoup incommode, qui les deſſéche, & les empêche de profiter; on ſe ſert pour les détruire de l'onguent pour la rogne, & de l'eau de leſſive, après quoi on les lave avec de l'eau nette.

De la toux.

C'eſt pour l'ordinaire au printems que les Brebis ſont incommodées de la toux; & ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiedir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, le leur faire avaler, & leur donner à manger du pas-d'âne. Il ſera bon auſſi de leur frotter les nazeaux de la même liqueur, ces remédes auront leur effet.

De l'enflure.

L'enflure eſt cauſée aux Brebis, pour avoir mangé des herbes, qui leur ſont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuſes auroient infectées; elles en creveroient ſans doute, ſi l'on négligeoit de les ſecourir. Cette enflure ſe remarque aiſément, & l'on reconnoît qu'elle eſt dangereuſe, lorſqu'on leur voit la bouche baveuſe, & que cette mauvaiſe humeur exhale par la bouche une mauvaiſe odeur.

Pour guérir les Brebis de ce mal, on les ſaigne d'abord ſous la queue, en la partie qui eſt proche les feſſes; après quoi on leur donne à boire de l'urine d'homme.

De la difficulté de reſpirer.

La difficulté de reſpirer ne provient que d'une trop grande abondance de ſang; & lorſque les Brebis tom-

bent dans cet inconvenient, on leur coupe le bout des oreilles, & cette opération fait merveilles.

De la morve.

On dira ſeulement en parlant des Brebis morveuſes, que ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, le plus ſûr expédient eſt de les jetter au plutot aux chiens, de crainte qu'elles n'infectent les autres; il n'y a point de remède à ce mal, & ce n'eſt qu'un poiſon capable de perdre en peu de tems tout un troupeau, ſi l'on néglige de s'en purger.

Il y en a qui, ſi-tôt qu'une Brebis a la morve, la mettent ſéparement des autres, & la traitent ainſi:

Ils broyent de l'ail & de la ſauge franche, & en font un breuvage avec du fort vinaigre, qu'ils lui font avaler, & la jettent au pâturage; on paſſe ce remede; mais auſſi, ſi dans trois jours la Brebis ne guérit pas, c'eſt une marque que la morve eſt formée, & qu'il n'y a plus rien à faire.

Une perſonne diſtinguée m'a dit, que ſi on met de l'huile d'aſpic avec une plume dans les narines des Brebis, qui ont la peſte, ou cette morve, elles guériront; mais il ne faut pas ſe ſervir de cette plûme pour d'autres, elle leur communiqueroit la peſte; il faut la brûler d'abord & ſe ſervir à chaque Brebis d'une plume différente; & un Eccleſiaſtique fort éclairé, liſant mon Manuſcrit, a dit avoit vû qu'on ſe ſervoit dudit remede dans l'Iſle de la Camarde près d'Arles, & qu'on en frottoit les Brebis, qui avoient cette maladie.

Des cloux.

On guérit les cloux, autrement dits froncles, qui viennent aux Brebis, avec un cataplâme fait d'alun & de ſouphre diſſous dans du fort vinaigre, & appliqué ſur ce mal.

De l'étourdiſſement.

Cette maladie eſt dangereuſe, & fort difficile à guérir, & ce ne ſont que les trop grandes chaleurs qui la cauſent aux Brebis, ſur-tout pendant la canicule. D'abord qu'elles ſont frappées, on s'apperçoit qu'elles ne font que tourner, & ſauter ſans aucun ſujet, & elles bronchent à tout moment; & ſi on leur touche le front, ou les pieds, on y ſent une chaleur extrême.

Pour remede à cela, on n'en fait point d'autre que de les ſaigner à la temple en petite quantité, ou bien à la veine qui eſt ſur le nés. Ce remede n'eſt pas toûjours infaillible, mais on n'y ſauroit que faire; car dans cet étourdiſſement, la Brebis qu'on traite, peut ou ne peut pas en revenir; cela eſt incertain, mais on n'a rien à ſe reprocher, quand on a apporté tous ſes ſoins à vouloir guérir un animal, ſur lequel le mal a eu plus d'empire que le remede.

Des Brebis boiteuſes.

Il arrive tous les jours que les Brebis boitent. Cet accident leur vient ou de laſſitude, ou de ce qu'elles ont eu les ongles amollis, pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'eſt de laſſitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les mènera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maiſon, où il y aura de l'herbe; puis le ſoir, lorſqu'on les renfermera dans la bergerie, on leur frottera deux ou trois fois les jambes de ſain-doux bouilli dans du vin blanc; ce remede eſt ſouverain.

Et ſi c'eſt pour avoir les ongles trop amollis, coupez-lui l'extrémité de celui qui eſt gâté, mettez deſſus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laiſſez-l'y un jour ſeulement. Après quoi vous y mettrez du vert-de-gris, & vous continuerez ainſi juſqu'à ce que vous voyez que cet ongle n'ait plus beſoin de ce remede.

De l'abſcès.

Quelquefois il ſurvient un abſcès aux Brebis qu'il eſt aiſé de remarquer à la tumeur qu'elles pouſſent dehors; & en quelqu'endroit du corps que cette tumeur puiſſe paroître, il faut toûjours l'ouvrir, pour en faire ſortir toute la corruption qui y eſt, & inſtiller dans la playe, de la poix fondue avec du ſel brûlé & mis en poudre.

De la peſte.

La peſte eſt une maladie où il n'y a point de remede, mais qu'on peut prévenir à l'égard des Brebis qui y ſont ſujettes. Ce malheur arrive ou en été, ou en hiver; & pour les en garantir, on a ſoin au commencement du printems & de l'automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle ont trempé de la ſauge & du marrubium.

On leur donne du ſoin de citiſe à manger, & on fait détremper dans leur boiſſon les plus tendres racines du roſeau. Il faut tranſporter les malades dans un autre endroit éloigné, tant pour les ſéparer des ſaines, qu'afin que reſpirant un autre air, & uſant d'une autre eau, elles puiſſent ſe rétablir.

Autre préſervatif.

Pour empêcher que les Brebis ne ſoient attaquées de la peſte, on prend de l'encens, ou des herbes odoriférantes, avec leſquelles on parfume leur étable & leurs mangeoires; & on leur donne à manger parmi leur nourriture ordinaire, du millet commun & du poulior ſauvage.

Mais lorſque par malheur les Brebis viennent à être attaquées de cette contagion, il faut d'abord les ôter d'avec les autres, & tenter ſi les remedes que voici, réuſſiront, car on n'en répond pas tout-à-fait.

On continuera toûjours de leur donner le breuvage dont on vient de parler, auquel on joindra du vin & de l'eau, dans quoi l'on mettra diſſoudre du ſouphre, & du ſel trois fois autant que du ſouphre, qu'on leur fera avaler tous les jours.

BREBIS *d'Angleterre.*

Tout le monde ſait que la richeſſe du Royaume d'Angleterre vient de ſes manufactures de laine, qu'elle porte par toute la terre, qui l'a ſi fort enrichie & rendue ſi puiſſante, que ſes Princes ſe diſent les ſouverains de la mer, & qu'on donnoit à la Reine Elizabeth, le titre d'étoile de cet élement, & prétendoit faire ſaluer ſon pavillon, par tous les vaiſſeaux des Princes qui navigeoient.

Moyens d'enrichir la France ou les particuliers.

I. Cette richeſſe n'eſt pas venue de la grande étenduë de ce Royaume, il eſt petit comparé à la France; la terre n'eſt pas féconde non plus en toute ſorte de fruits, comme la nôtre; elle eſt venue de leur commerce, par le moyen de leurs draps, & des autres manufactures de laine. Avant cela, c'étoit un pays maigre, ſtérile, & qui avoit beſoin de tout, pour convier les Marchands étrangers à leur apporter leurs néceſſités, & qui ne payoient alors aucun droit d'entrée ni de ſortie.

II. Un de leurs Rois ſage & politique, s'aviſa que le Roi de Caſtille avoit tiré une race de Brebis de Barbarie, qui donnoit deux à trois fois plus de lait & de fromage que celle d'Eſpagne, & deux ou trois

fois plus de laine & plus fine, & que cela avoit enrichi ſon peuple, principalement dans le pays de Segovie, d'où nous viennent encore tous les jours ces laines fines, qu'on appelle laines de Segovie.

III. Ce Roi d'Angleterre, ſage & charitable, qui cherchoit, à s'enrichir, enrichiſſant ſon peuple, envoya un Ambaſſadeur exprès au Roi de Caſtille, avec de grands préſens, pour avoir la liberté d'acheter trois mille Brebis dans ſon Royaume, de cette race de Barbarie; il les obtint, & les fit tranſporter en Angleterre.

Pour en faire l'établiſſement, le maintenir & l'augmenter, il compoſa une direction qui ſubſiſte encore, pour le maintien des manufactures de laine. Cette direction envoya deux de ces Brebis, avec un belier de même race, dans les Parroiſſes où les pâturages ſont les meilleurs, avec défenſes d'en tuer de ladite race, ni d'en châtrer pendant ſept années.

On donna la garde de ces deux Brebis & du belier à quelque Gentilhomme, ou coq de Parroiſſe, qu'on exempta de la taille, comme le Roi a exempté les gardiens des Eſtalons, dans les marais deſſechés du Poitou, l'an 1675.

Outre cela, le belier Eſpagnol ſervoit un troupeau de cinquante Brebis communes, dont les agneaux tenoient de la race & fecondité du pere, à un tiers près.

Par ce moyen dès la prémiere année, il y eût quantité de bâtards Eſpagnols, dont les beliers communiquoient leur fécondité aux Brebis communes, ce qu'on voit encore en Angleterre à preſent; car il y en a de trois eſpeces, les communes du pays ſont fort petites, les bâtardes ſont médiocres, & la race Eſpagnole fort belle.

Nous avons en divers lieux en France, de ces Brebis d'Angleterre, d'Eſpagne, de Barbarie, & de race Indienne, & Flandrine, qui réuſſiſſent fort bien, & donnent deux & trois fois plus de profit que les Françoiſes. *Voyez* le mot BETAIL.

BREMME. Eſpece de poiſſon d'eau douce, lequel eſt large & plat, & a la tête fort petite. Sa chair eſt graſſe & molle. La Bremme qui eſt d'une bonne grandeur, eſt excellente; on la fait rôir ſur le gril, avec un lit de feuilles de laurier, & on y fait enſuite une ſauſſe blanche.

BRETELLES. Ce ſont deux manieres de tiſſu, en façon de ſangle, large chacune de deux pouces, & longue d'environ une demi aune. On les attache vers le milieu de la partie platte de la hotte, afin que chacune faiſant le tout d'une des épaules, & paſſant par-deſſous les aiſſelles, elles viennent s'accrocher à deux bouts de bâton, qui ſortent du bas de la hotte, & ainſi la hotte tient ferme ſur le dos.

BRI

BRICOLES. Ce ſont des filets faits de petites cordes pour prendre les grandes bêtes; elles ſont en forme de bourſes.

On ſe ſert auſſi de cette ſorte de filet, pour prendre du poiſſon.

Comment il faut tendre les bricoles en toutes ſortes d'eaux.

Quand on veut tendre des bricoles, il faut prendre garde à ne les pas mettre proche des herbiers forts, ou quelque gros arbre ou branche de bois, à cauſe que le poiſſon ſe ſentant pris, tourne de côté & d'autre pour ſe dégager; ſi-bien qu'il s'engage parmi les bois ou les herbiers, de telle façon, qu'il faut quelquefois tout rompre pour tâcher de le retirer, & par ce moyen on perd la ligne & le poiſſon; principalement quand c'eſt une anguille, parce qu'elle cherche toujours ſa proye en tels endroits.

On aura un reſervoir pour conſerver les petits poiſſons vivans, pour ſervir d'appas, lorſqu'on voudra pêcher; toute ſorte de poiſſon y peut ſervir. Le carpeau eſt le meilleur de tous, & la tanche le moindre. Quand vous voudrez y mettre des perches ou perchotes, coupez l'aileron qu'elles ont ſur le dos, à cauſe qu'il pique, ce qui empêcheroit le brochet de mordre. Ayant reconnu le lieu où vous voulez tendre, ajuſtez vôtre poiſſon à l'hameçon de la maniere que vous trouverez décrite dans l'article du BROCHET; puis ayez un morceau de liege fendu par le milieu, & l'attachez à la ficelle, à trois ou quatre pieds proche l'appas, plus ou moins, ſelon la profondeur de l'eau; & tenant de la main droite toute la ficelle ployée, vous rapporterez le poiſſon par-deſſus, pour le tenir tout enſemble de la même main, & retenant le bout dans la main gauche; il faudra jetter la ligne, le liege & le poiſſon de toute vôtre force, enſorte que l'appas ſoit au lieu que vous deſirez; cela fait, attachez le bout à quelque choſe ſur le bord de la terre; on peut ſe ſervir au lieu de liege, d'un morceau de jonc, lequel il faudra plier en quatre ou cinq doubles, & le lier à la ligne par le milieu; il ſera encore meilleur que du liege, parce que le poiſſon ne s'épouvante pas, ayant coûtume d'en voir.

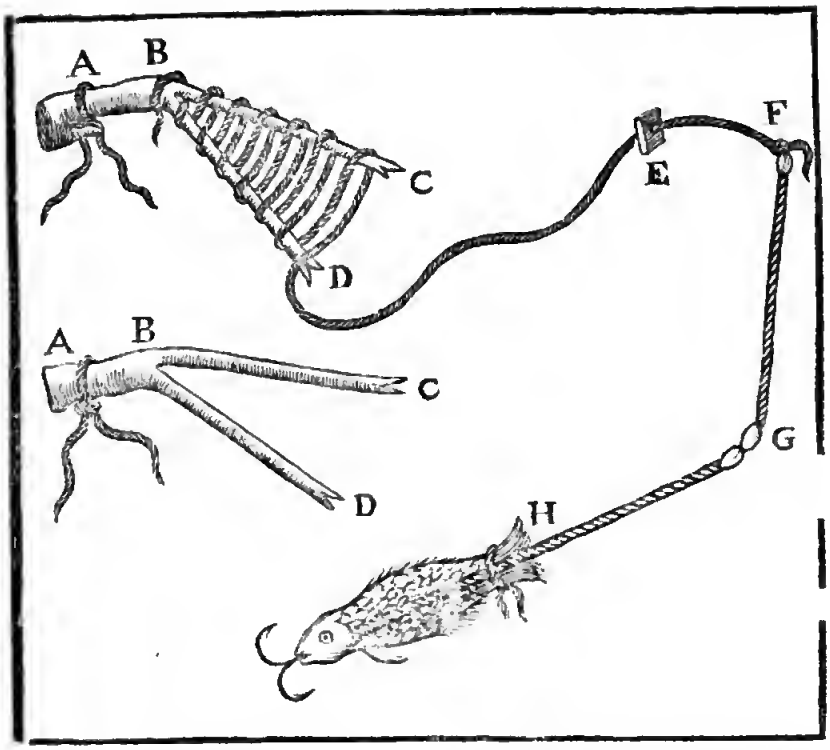
La vraye heure de tendre ces Bricoles eſt à trois ou quatre heures après-midi, dans la ſaiſon d'été, & l'hiver à deux ou trois heures; on les retire de l'eau le matin ſur les huit ou neuf heures, car le brochet mord auſſi-bien le matin que le ſoir.

Il y a différence entre la maniere de tendre des lignes dans l'eau dormante, & dans celle qui court; ce que l'on vient de dire, ſervira pour la prémiere, & pour l'autre ſi on penſoit tendre de la même façon dans les rivieres où l'eau court, elle entraîneroit la ligne & l'appas, qui ſeroit à la fin emporté le long du bord; c'eſt pourquoi on attachera une pierre groſſe comme un œuf de poule, à ſix ou huit pieds de l'appas, de ſorte que le liege ſoit entre l'hameçon & la pierre, & que la ligne étant miſe dans l'eau, la pierre ſoit au fond, car le liege montant en haut, tiendra par ce moyen l'appas entre deux eaux.

Pour bien tendre ces Bricoles dans les rivieres, il eſt à propos d'avoir un bateau; car il y a beaucoup de difficulté de jetter l'appas dans l'endroit que l'on veut, à cauſe de la pierre.

Si la riviere où vous voulez tendre eſt profonde le long des bords, vous pourrez bien poſer les Bricoles ſans bateau en des endroits proche des herbiers, qu'on appelle vulgairement volets, parce que le brochet s'y tient ordinairement à l'ombre.

Pour tendre en ces lieux-là, ſervez-vous de cette ſorte de ligne que vous voyez ici repréſentée.



Il faut avoir autant de petites fourchettes de bois, que de lignes à tendre. L'une de ces fourchettes eſt marquée le parément par la figure A B C D. Elle doit être longue de quatre ou cinq pouces en toute ſon étendue depuis A juſqu'à C; ſavoir depuis le bout A, juſqu'à l'endroit B, où naiſſent les fourchons ou branches d'un pouce & demi, ou deux pouces, & depuis B juſques au bout des branches de deux pouces & demi ou trois pouces; le bout de ces branches eſt tendu pour y faire entrer la fiſcelle, comme on le dira bien-tôt. Pour vous en ſervir, faites une coche au bout A, pour y tenir toûjours une petite cordelette longue d'un pié, qui ſervira pour attacher la Bricole au lieu où l'on voudra la poſer, liez le bout de la ligne à l'endroit du fourchu B; & puis dévuidez le reſte ſur les deux branches, paſſant & retournant la fiſcelle de côté & d'autre par dehors & par dedans alternativement, juſques à huit ou dix pieds de l'appas, mettant un liege E, à trois ou quatre pieds de l'hameçon, & une pierre, comme on a dit, s'il eſt néceſſaire, ſelon que l'expérience vous montrera. Quand vous aurez aſſez ployé de la ligne ſur la fourchette, faites entrer la fiſcelle dans une des fentes du bout C ou D, cela la tiendra arrêtée. Après cela attachez avec la cordelette, la Bricole à une branche, ou à un piquet, ou bien à une poignée de joncs ou volets, & jettez tout doucement l'appas, au lieu que vous jugerez à propos; tellement que le brochet en ſe promenant rencontrera l'appas H qu'il avalera, & voulant changer de place, comme il fait ordinairement ayant pris ſa proye, il ſe ſentira pris, & ſe débattra pour ſe défaire, & en ſe tourmentant fera ſortir la fiſcelle ou ligne de la fente C ou D, & s'en ira au loin penſant être échappé, par ce moyen il évitera le hazard de s'empêtrer dans les herbiers: c'eſt pourquoi on fera une ligne fort longue, prenant garde ſur-tout qu'elle ſoit bien attachée à la fourchette, & la fourchette à la branche, ou piquet ou aux volets, autrement vous courrez riſque de ne rien prendre, & de perdre la ligne. *Voyez* BROCHET.

BRIDER. Terme de Fauconnerie. Brider les ſertes d'un oiſeau, c'eſt une lier une de chaque main, pour l'empêcher de charrier la proye.

BRIN. *Arbre de Brin, d'un ſeul brin.* Cela ſe dit proprement du bois de charpente, par exemple, ce qu'on appelle un chêne de brin, c'eſt un chêne de belle venue, aſſez gros pour ſa longueur, & qui s'employe aux bâtimens ſans avoir beſoin d'être ſcié pour être équarri.

BRIN. Se dit auſſi de nos arbres fruitiers, quand on dit *choiſir des arbres d'un beau brin*, c'eſt-à-dire, des arbres droits, & de belle venue, & aſſez gros.

BRISE-VENT. C'eſt une clôture ou petit mur, épais d'environ un bon pouce, haut de ſix ou ſept pieds, fait de paille longue & ſoûtenue par des pieux fichés en terre, & des échalas mis en travers dedans & dehors, bien liés enſemble avec de l'oſier ou avec du fil de fer. Cette ſorte de clôture ſert pour empêcher que les vents froids ne donnent ſur les couches de melons, ſalades, &c. Les Jardiniers qui n'ont point de véritables murailles qui les deffendent du vent du Nord, ſe ſervent avec ſuccès de ces Briſe-vents.

BRISER *bas*. C'eſt rompre des branches, & les jetter par où a paſſé la bête, que nous appellons les voyes. On dit: *nous briſâmes bas, quand nous eûmes remarqué que le cerf étoit paſſé.*

BRISER *haut*. C'eſt rompre les branches à demi, à hauteur de l'homme, & les laiſſer pendre au tronc de l'arbre.

BRISÉES. *Fauſſes briſées*. C'eſt quand on met des morceaux de papier attachés à des branches ſur les voyes d'une bête, pour les ôter après, & tromper ſon compagnon.

BRO

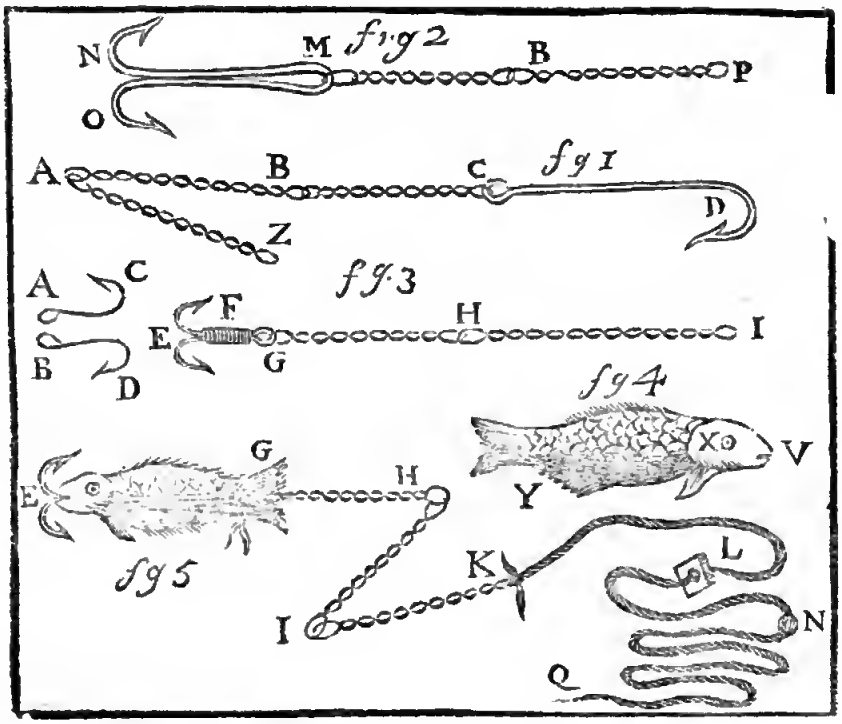
BROCHER. C'eſt un terme de jardinage aſſez

barbare, qui ſe trouve en uſage parmi les Jardiniers peu polis, & ſe dit des arbres qui étant nouvellement plantés, commencent à pouſſer de petites pointes, ſoit pour de nouvelles branches à la tête, ſoit pour de nouvelles racines au pié, ainſi on dit : *L'arbre broche, l'arbre ne broche pas encore, &c.*

BROCHET. C'eſt un poiſſon d'eau douce. Il eſt long, de couleur blanche & ſi gourmant qu'il mange les autres. Il aime la bourbe, & ſe trouve dans les étangs & dans les rivieres. On le prend de différentes façons. En voici quelques-unes.

Moyen de prendre les gros Brochets avec des bricoles ou lignes dormantes dans les rivieres & les étangs.

La maniere de tendre aux Brochets dans les rivieres, eſt différente de celle des étangs ; nous le montrerons, après avoir fait connoître les diverſes ſortes d'hameçons dont on peut ſe ſervir ; on en voit de trois façons.



La prémiere, fait voir un hameçon d'un morceau de fil d'acier, gros comme la pointe d'un fer d'aiguillette, ayant ſon crochet ou barbillon marqué D, aſſez ouvert, afin qu'un poiſſon étant accroché ne puiſſe pas ſe défaire, & la pointe écartée. La grandeur de l'hameçon, la groſſeur du fil d'acier & ſa forme marquée ci-deſſus, eſt ſi bien repréſentée dans la figure, qu'on peut ſe régler deſſus ſans manquer. Il doit avoir une boucle au bout C, afin d'y paſſer un fil de leton gros comme une épingle commune, que l'on ploye en trois, puis on le tortille pour en faire un chaînon C B, long comme le doigt, auquel il en faut encore paſſer une autre, & enfin une troiſiéme à la lettre A.

La ſeconde façon d'hameçon paroît à la figure 2e. elle eſt faite auſſi d'un fil d'acier, de même groſſeur que le précedent, qu'on travaille par les deux bouts N O, comme un hameçon commun ; puis on le ploye par le milieu M, laiſſant une forme de boucle, & faiſant joindre les deux crochets par le derriere l'un contre l'autre, comme s'ils étoient d'une piece ; enfin on y met deux ou trois chaînons M B P, tout de même qu'au prémier ; il ne ſe peut échaper aucun Brochet de cet hameçon double ; car l'un ou l'autre accroche toûjours, & le plus ſouvent tous deux à la fois.

La maniere d'hameçon de la 3e. figure eſt extraordinaire ; il ſe peut faire quand on eſt en des lieux où l'on veut pêcher des Brochets ou de groſſes anguilles, & qu'on ne peut avoir des deux autres ſortes d'hameçons, auquel cas vous vous ſervirez des petits hameçons que les Merciers vendent ordinairement, & qui ſont faits comme vous les voyez marqués des lettres A B C D, ayant chacun une boucle, pour les ajuſter comme il faut, pour prendre de gros poiſſons ; prenez-en deux A B C D, & liez les enſemble, de ſorte que la boucle A, ſoit poſée ſur la boucle B, & qu'elles paroiſſent aſſemblées comme s'il n'y avoit qu'une boucle, & que les deux derrieres C D des hameçons ſe joignent l'un contre l'autre : puis avec du fil ou de la ſoie, vous les entourrerez bien ferme ; ce qui étant fait, ils paroîtront liés de la maniere que le montrent les E F, après quoi il faudra mettre au bout deux ou trois chaînons G H I, comme aux autres hameçons précedens.

Quand on veut ſe ſervir de ces hameçons, il faut avoir de petits poiſſons vivans, gros comme deux doigts ; vous en voyez un à la figure 4. ſur lequel vous devez vous régler pour mettre les autres hameçons.

Si c'eſt le grand hameçon de la figure 2e prenez-en le prémier chaînon, & faites-entrer le bout P, dans la gueule V du poiſſon, de maniere qu'il ſorte par dedans l'ouie, & tirez-le juſqu'à ce que les deux crochets joignent le bout de la tête V ; puis attachez avec du fil la queue du poiſſon tout au bord de l'ha-

oneçon, ainſi qu'on voit dans la 5e. figure à la lettre G, & enſuite on nouera le bout de la ligne à la derniere boucle du chaînon K; cette ligne ſera aſſez bonne, ſi elle eſt de fiſcelle groſſe comme un fer d'aiguillete, & longue à proportion du lieu où elle doit être tendue.

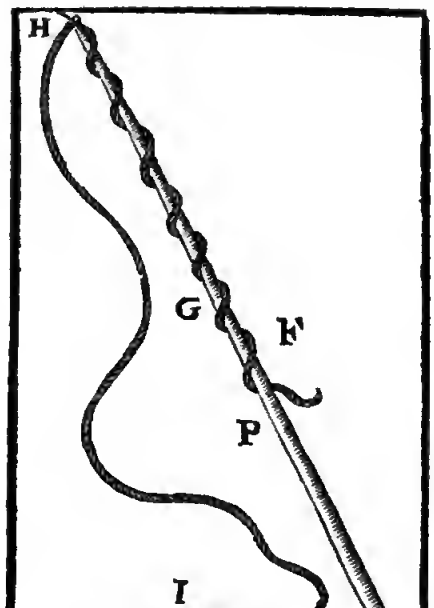
Si vous deſirez tendre des hameçons marqués par la figure 1e. il y a deux moyens d'y mettre le poiſſon, l'un comme je viens de dire, & l'autre de prendre le chaînon A Z, faire entrer le bout Z, par la gueule V du poiſſon, & le paſſer tout au long dans le ventre, pour le lui faire ſortir par le fondement Y.

Quant à l'hameçon de la figure 3e. il peut être ajuſté en ces deux manieres; il faut remarquer ſeulement qu'un poiſſon auquel on paſſe l'hameçon dedans le corps, ne vit pas plus de quatre ou cinq heures: mais celui à qui on le fait paſſer par deſſous les ouies peut vivre douze heures, ce qui eſt un ſecret avantageux pour l'été, parce que le Brochet mord bien plutôt à un poiſſon qu'il voit vivant, qu'à celui qui ne vit plus; joint auſſi qu'en été un poiſſon étant mort, eſt auſſi-tôt corrompu; il n'en eſt pas de même en hiver, car le poiſſon ſera dans l'eau vingt-quatre heures ſans ſe gâter.

L'expérience vous fera connoître l'avantage qu'il y a de conſerver vôtre poiſſon dans l'eau ſans corruption, puiſque ſi rien ne ſe prend au ſoir, il pourra ſe prendre quelque choſe le matin. Je dois encore vous dire que dans les lieux où le Brochet trouve aſſez à manger, il ne mord que le poiſſon qu'il voit remuer; mais dans les autres endroits où il eſt affamé, il mord à tout appas, pourvû que le poiſſon ne ſoit pas pourri.

Moyen ou invention pour prendre les Brochets ou Brochetons à la ligne volante.

La pêche du Brochet avec la ligne volante eſt agréable, en ce qu'elle n'oblige pas d'être toûjours à rêver



ſans partir d'un lieu, comme on fait à pêcher de la carpe; au contraire elle veut qu'on marche & agiſſe toûjours. Pour vous inſtruire à cette pêche, voyez la figure repreſentée à la colonne à côté.

Vous aurez une perche H G P O, longue & légere, d'une piece ou de deux morceaux, ſi vous voulez, pour la commodité, liés enſemble par deux endroits G P, enſorte qu'elle ait environ douze ou quinze pieds de longueur; attachez-y le bout d'une ficelle, comme environ le milieu P, & la tournez en ſerpentant tout autour de la perche juſques au petit bout H, auquel vous l'arrêterez, & en laiſſerez pendre environ trois toiſes, mettant au bout K, un hameçon de la même groſſeur & forme, que celui de la 1e. figure de la table précedente, avec un poiſſon qui aura tout au plus deux doigts de largeur; mais ce poiſſon ſe met ſur l'hameçon d'une autre maniere qu'aux bricoles; il faut pour l'ajuſter paſſer le bout K, du chaînon par-deſſous l'ouie N du poiſſon, & le lui faire ſortir par la gueule M, juſques à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-deſſus l'écaille, puis vous nouerez la fiſcelle à la boucle K, & vous mettrez un morceau de plomb I, gros comme une petite noix, à un pié & demi ou deux pieds de l'appas. Cela fait, prenez vôtre perche avec les deux mains par le gros bout, & promenez-vous le long de la riviere, jettant vôtre ligne bien avant; enſorte que l'hameçon avec l'appas aille au fond, & faites toûjours ſautiller ou remuer vôtre poiſſon dans l'eau, comme s'il étoit vivant, & qu'il voulût fuir ſon ennemi. S'il s'adonne un Brochet ou Brocheton proche des endroits où vous allez ainſi jettant vôtre ligne, il s'élancera en même tems ſur vôtre amorce; ne tirez pas la ligne ſi-tôt qu'il mordra, mais donnez-lui le tems de l'avaler, puis donnez-lui le ſaut, & tirez-le au bord; cette pêche eſt autant profitable que recréative.

Si vous n'avez pas de poiſſon pour appâter, ſervez-vous d'une grenouille; le Brochet y mord comme au poiſſon, vous pouvez pêcher de cette façon preſque à toutes les heures du jour quoiqu'elle ſoit meilleure deux heures avant le ſoleil couché, & le matin deux heures après qu'il eſt levé.

Différentes manieres d'apprêter le Brochet.

Brochet au court-bouillon.

La maniere la plus ordinaire d'apprêter le Brochet, eſt de le mettre au court-bouillon, qui ſe fait avec vin blanc, verjus, vinaigre, ſel, épiceries, oignon, peau d'orange, & quelques fines herbes, puis lorſqu'on voit qu'il eſt cuit, on le ſert au ſec, ou bien à la ſauce-blanche, compoſée de beurre, d'un peu de court-bouillon & de muſcade.

Le Brochet ſe mange farci, & s'accommode de la même maniere que la Carpe. *Voyez* CARPE.

Brochet à la ſauce d'anchois.

Lorſque le Brochet eſt vuidé, faites-y quelques inciſions, & mettez-le mariner avec du vinaigre, du poivre, du ſel, du laurier, & des ciboules. Quand il eſt mariné, il faut le fariner, & le faire frire de belle couleur. Faites fondre enſuite des anchois au beurre roux, & paſſez-les à l'étamine, après y avoir ajoûté du jus d'orange, des capres & du poivre blanc; mettez le Brochet dans la ſauce, & l'ayant garni de perſil frit, vous le ſervirez.

Brochet à la Poloniſe.

Faites bouillir de l'eau de décoction de racines de perſil, du vin blanc, du vinaigre que vous aurez aſſaiſonné de ſel; pendant que cela bout, jettez le Bro-

chet dedans ; puis quand il ſera tems, ajoûtez du citron, du poivre, du ſucre, & un peu de ſafran.

Brochet en ragoût.

Prenez un Brochet, lardez-le d'anguille, faites-le cuire au beurre roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du ſel, du poivre, de la muſcade, du clou, du lauriet, des fines herbes & de la peau d'orange. Etant cuit, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la ſauce dans laquelle aura cuit le Brochet, mettez cette ſauce avec le Brochet, & ſervez-le.

Brochet frit.

Faites au Brochet quelques légeres inciſions, jettez-y du ſel & du poivre, & après l'avoir lardé de chair d'anguille, mettez-le à la broche tout de ſon long. Pendant qu'il cuit, arroſez-le de beurre ; enſuite faites fondre des anchois & paſſez-les à l'étamine, ayez un peu de farine cuite, ajoûtez-y des huitres que vous aurez blanchies d'abord, & enſuite amorties dans le dégoût du Brochet, avec des capres & du poivre blanc. On peut farcir le Brochet d'un hachis de poiſſon, & le ſervir tout chaud garni de champignons frits.

Le Brochet contient beaucoup d'huile, & de ſel volatil ; il eſt de facile digeſtion ; mais ſes œufs excitent des naufées, & lâchent le ventre. Sa graiſſe eſt réſolutive & adouciſſante, on en frotte la partie affligée de catharres & de rhumatiſmes. Son cœur mangé au commencement de l'accès de la fievre intermittante, la guérit aſſez ſouvent. Les petits os petrifiés qui ſont dans ſa tête, étant pris tous les matins à jeun dans un bouillon clair, chaſſent la pierre, & la gravelle, excitent les mois & l'urine.

BROCOLIS. Ce ſont des petits rejettons que font les vieux choux après l'hiver quand ils commencent à fleurir & grainer, ces rejettons étant cuits ſont bons à manger ſur-tout en ſalade.

BRODERIE. On dit en terme de jardinage : *Tracer un parterre en Broderie : La Broderie de ce parterre eſt fort bien faite.*

BRONZER, mettre en couleur de bronze, ou de tel autre métal qu'on voudra. Après que vous aurez bien blanchi & prélé vôtre figure, donnez-lui une couche de criſtal, ou de pierre de touche, que vous aurez broyée auparavant, enſuite collée. Après cela ſervez-vous pour brunir vôtre figure, d'un morceau du métal, dont vous voulez qu'elle prenne la couleur.

BROSSAILLES. Ce terme ſe dit du méchant bois, qui ne profite point, des touffes de buiſſon, de genets, d'épines, de bruyeres, &c. Ainſi on dit : *Ce pays n'eſt que broſſailles.*

BROSSER & percer dans le fort. C'eſt courre avec les chevaux dans le bois.

BROU. Coquille ou écaille verte de la noix. Les teinturiers ont permiſſion de s'en ſervir pour quelques teintures, & non pas pour d'autres. Pour donner au bois la couleur de noyer, on fait bouillir le Brou dans l'eau, & enſuite on en frotte le bois.

BROUILLÉ. Terme de Fleuriſte, qui ſe dit d'une fleur qui n'a pas panaché net. On dit : *cette tulippe eſt brouillée*, &c.

BROUIR. Se dit des arbres ſur leſquels dans les mois d'Avril & de May ont donné quelques mauvais vents, enſorte que les feuilles en ſont devenues rouges retirées &, comme on dit, recroquebillées, & elles n'ont point leur étendue ordinaire, ni leur verdeur non plus ; elles ſont d'une couleur ternie & rougeâtre, elles tombent pour faire place à de nouvelles qui doivent leur ſucceder. Ainſi on dit : *Des abricotiers brouis, des pichers brouis.*

BROUIR. Vient de brouiſſure, il faut ôter toute la brouiſſure des arbres, cette brouiſſure tombera aux prémieres pluyes douces.

BROUISSURE, n'eſt autre choſe à l'égard de la ſéve q'une ceſſation de mouvement dans les feuilles, par le moyen du froid dont ſont toûjours accompagnés certains vents, qui venant à frapper ces parties encore fort tendres, en alterent tellement les fibres, que n'ayant plus les diſpoſitions à y recevoir le ſuc nourricier, elles ſont obligées de ſe déranger entierement, ce qui cauſe leur chûte immanquable. Et comme dans ce tems la portion de ſéve que la nature avoit deſtinée pour ces parties, n'eſt point encore conſommée, il arrive que ces feuilles ne ſont pas plutôt tombées, qu'il leur en ſuccede d'autres ; & ce malheur arrive pour l'ordinaire aux arbres dans les mois d'Avril ou de Mai.

BROUTER. C'eſt un terme qui ſignifie rompre l'extrémité des branches menues, quand elles ſont trop longues à proportion de leur foibleſſe.

BROUTER. C'eſt auſſi paître dans les prés, ou dans les jeunes taillis qui repouſſent. On dit que les bêtes fauves mangent le *brout* ; ce *brout* n'eſt autre choſe que la pâture qu'elles trouvent dans les jeunes taillis.

BRU

BRUINE. C'eſt une pluye fort menue qui tombe après le brouillard en hiver. On donne en certains lieux le nom de *Bruine* à la *Niele*. *Voyez* NIELE.

BRULURE. C'eſt une déſunion ou ſéparation des parties cauſée par l'impreſſion du feu.

Remédes contre la brûlure.

I. Prenez un oignon, faites-le cuire au feu ; lorſqu'il ſera cuit, vous le broyerez bien & en ferez comme de l'onguent, que vous appliquerez ſur la brûlure ; & pendant qu'il cuira, vous en couperez un en deux ou en pluſieurs morceaux, vous le pilerez un peu, & vous l'appliquerez ſur le mal juſqu'à ce que l'autre ſera cuit ; cela ſeul peut ſuffire.

II. Prenez du ſavon gris & le ratiſſez, mettez de cette rariſſure ſur la brûlure, frottez-en le linge que vous mettrez par-deſſus, & vous ſerez bien-tôt guéri ; l'eau-de-vie y eſt merveilleuſe, il en faut frotter la partie malade d'abord qu'on s'eſt brûlé, & y mettre par-deſſus un linge trempé dans ladite eau-de-vie.

III. Incontinent que l'on ſera brûlé, prenez du vinaigre, & baſſinez-en la partie malade ; mettez-y un linge trempé dans ledit vinaigre, & le changez de tems-en-tems.

IV. Mettez une pelle dans le feu ; lorſqu'elle ſera rouge, vous y mettrez par-deſſus du lard à larder, que vous aurez piqué d'avoine autant qu'il ſe pourra, & le ferez dégouter dans une terrine pleine d'eau. Vous prendrez ce qui ſurnagera au deſſus de l'eau, & en ferez une eſpece de pomade, de laquelle vous oindrez la brûlure juſqu'à parfaite guériſon, qui ſera dans peu de tems.

Pour les brûlures du feu, d'eau & de poudre ; & pour en ôter les marques.

V. Il faut avoir une écuellée de fiente de vache ou de porc mâle, & la mettre dans une poële, avec autant d'oing de porc mâle ; fricaſſez le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlangé : cela fait, vous le mettrez dans un pot pour vous en ſervir au beſoin.

VI. Prenez des raves, ce que vous voudrez, faites-les cuire dans un pot avec de la graiſſe de pourceau, & reduiſez le tout en forme d'onguent ; ſi vous y ajoûtez

ajoutez un peu d'eau-roſe, il en ſera meilleur, & appliquez-en ſur les brûlures.

VII. Prenez huile d'olive, ce que vous voudrez, de la cire vierge à proportion, deux ou trois jaunes d'œufs; mettez tout cela dans un vaiſſeau ſur un peu de feu, & faites-en de l'onguent, que vous appliquerez promptement ſur les brûlures.

VIII. Prenez vinaigre, eau roſe, jus de porreaux, huile d'olive, autant de l'un que de l'autre; battez bien le tout enſemble, & faites-en une eſpece d'onguent, que vous appliquerez ſur les brûlures. L'huile d'olive & l'eau roſe battues enſemble y ſont fort bonnes, il faut y tremper un linge & l'appliquer ſur la partie brûlée.

Brûlure guérie en neuf jours ſans laiſſer de cicatrices.

Faites fondre une once de cire en petits morceaux dans quatre onces d'huile d'olive; jettez dedans deux jaunes d'œufs durcis ſous les cendres chaudes & mis en morceaux; mêlez bien enſemble ſur les cendres chaudes le tout qui deviendra en conſiſtance d'onguent. Pour vous en ſervir, étendez-en à froid ſur du linge qui n'en ſera que doré, appliquez-le ſur le mal, le changeant deux fois par jour juſqu'à guériſon, qui arrivera le neuviéme jour.

Brûlure guérie en trois jours, laiſſant les cicatrices.

La graiſſe de pote bouillante tombée goutte à goutte ſur des feuilles de laurier, & appliquée ſur la brûlure, la guérit en trois jours, quelque grande & de quelque maniere qu'elle ſoit.

Vous ôterez la douleur de la Brûlure en un moment ſi vous la trempez dans l'eau-de-vie, ou dans l'eau de vitriol, ſoit blanc, ſoit de Chypre, ou commun. Cela empêche auſſi les veſſies de paroître; ſi on ne peut tremper la partie brûlée, on la baſſine avec leſdites eaux.

Autres remédes pour toute brûlure de feu.

Prenez décoction de rave avec leſcive de chaux vive ou oignon cuit ſous les cendres, ou huile de noix, ou jaune d'œuf diſſous avec huile, ou fiente de poule détrempée avec huile roſat, ou bien mouſſe d'épine noire la plus déliée que vous pourrez trouver; deſſéchez-la au four ou au ſoleil, faites-en une poudre ſubtile; & avec du lait de femme qui allaite un fils, préparez un liniment pour frotter les endroits brûlés. Ou bien prenez eau ſalée ou ſaumure, trempez-y un linge, & l'appliquez par-deſſus la brûlure, ou ſavon commun avec miel & beurre, ou jus d'oignon, ou huile d'œuf; ou bien faites diſſoudre alun, couperoſe, ſein de verre, & bien peu de camphre en eau de fontaine & bon vinaigre; verſez pluſieurs fois cette eau de pot en pot; trempez un linge en cette eau tiéde ſur les cendres, & l'appliquez: Ou bien prenez deux blancs d'œufs, agitez-les enſemble avec huile de noix & eau roſe, ajoûtez-y le deſſus de l'eau en laquelle on aura éteint de la chaux vive, agitez encore le tout enſemble, puis le laiſſez repoſer.

Autre remède pour la brûlure.

Faites fondre enſemble de la cire blanche & de l'huile d'olive, vous jetterez du camphre dans ce mêlange, quand il commencera à bouillir; vous le remuerez enſuite, & lorſqu'il aura pris une conſiſtance d'onguent, vous le conſerverez dans une boëte pour vous en ſervir au beſoin.

Autre onguent pour la brûlure.

Prenez du minium ou mine de plomb, faites-le diſſoudre dans du vinaigre; ajoûtez à la diſſolution un peu épaiſſie ce qu'il faut d'huile de navette, & mêlez bien le tout dans un mortier de plomb chaud. Ce liniment eſt le meilleur de tous ceux qu'on peut faire pour la brûlure, & il peut ſuppléer à tous les autres.

Autre remède pour la brûlure.

Auſſi-tôt que quelqu'un ſe ſera brûlé, prenez du vinaigre & baſſinez-en la brûlure, mettez deſſus un linge trempé dans le vinaigre, & changez-le de tems en tems. *Voyez* ONGUENT.

Autre.

Laiſſez fondre de la neige à l'ombre, dans un vaiſſeau qui ſoit net, enſuite paſſez cette eau, & la conſervez dans une bouteille que vous boucherez exactement. Pour s'en ſervir, on en met dans un plat, & l'on trempe dedans la partie brulée, ou on la baſſinera avec un linge imbibé de cette eau, & on laiſſera le linge ſur la playe, avec une bande par-deſſus. Il faut le retirer de tems en tems. Ce remède eſt éprouvé.

BRUNELLE, ou BRUNETTE. Cette plante eſt commune dans les bois, & dans le prés. Elle eſt vulneraire, aſtringente & réſolutive. Etant écraſée & appliquée ſur une bleſſure, elle arrête le ſang & fait rapprocher les chairs. Elle eſt propre contre le crachement de ſang, les urines ſanglantes & les pertes des femmes. Les cataplâmes qu'on fait de ſes feuilles, font ſuppurer les cloux & les froncles, & gueriſſent les playes. Si l'on baſſine les temples avec le ſuc de cette plante, on ſoulage, & même on guérit quelquefois les maux de tête. Il faut mêler ce ſuc avec l'huile roſat & le vinaigre. On le fait prendre pur à ceux qui ont été mordus de quelque bête venimeuſe. Si l'on mêle quelques grains de maſtic, ou de gomme lacque dans l'eau diſtillée de Brunelle, elle fortifie & rétablit les gencives des ſcorbutiques. On la fait bouillir dans du vin avec la veronique, pour guerir les pertes de ſang.

BRUNIR. C'eſt polir l'or & l'argent. Cela ſe fait avec la dent de loup, la dent de chien, ou la pierre ſanguine, qui eſt une eſpece de caillou. Quand on brunit l'or ſur les autres métaux, on mouille la pierre ſanguine dans du vinaigre, mais lors qu'on brunit l'or en feuille ſur des couches à détrempe, il faut bien ſe garder de mouiller la pierre, ou la dent de loup.

Maniere de brunir l'or ſur le feu.

Il faut prendre telle quantité de cole forte que vous voudrez; vous la mettrez dans un pot de terre avec de l'eau, autant qu'il en faut, pendant vingt-quatre heures; enſuite vous la ferez bouillir un moment, ce qui ſuffit pour la faire fondre, & quand elle ſera froide, elle doit être à peu-près comme celle des gands, c'eſt-à-dire, congelée comme un conſommé froid; vous ferez enſuite bouillir ladite cole & en imbiberez les images ou autres choſes que vous voudrez dorer que vous laiſſerez ſécher, & enſuite vous les brunirez avec la dent de chien. Si vous voulez brunir l'or pour dorer, il faut prendre environ une cuillerée de cette cole, & y raper du ſavon la groſſeur d'une petite féve; vous la ferez chauffer, afin que le ſavon s'incorpore plus facilement, & quand cette mixtion ſera froide, elle paroîtra comme de la bouillie; il faut enſuite imbiber la piece de cette mixtion que vous mettrez ſur le feu.

Nota, qu'il n'en faut mettre que ſur les endroits que l'on veut dorer, & quand on voit qu'elle commence à ſécher, ce qui ſera en peu de tems, on prend de l'eau froide, & avec un pinceau on en mouille

les endroits que l'on veut dorer, & l'on y applique l'or avant que l'eau ſoit ſeche. Si elle ſéchoit avant que de l'avoir appliquée, on y repaſſe de l'eau avec le pinceau, s'il n'y a pas un trop grand intervalle de tems, faute de quoi il faudra de la cole avec le ſavon, & l'on peut brunir la piece dès qu'elle eſt ſeche; plus elle ſera de tems à ſécher, plus il ſera facile de la brunir, ce qui eſt contraire à toutes les autres manieres de brunir.

Nota, qu'il faut mettre le moins de ſavon qu'il ſera poſſible.

BRUNIR. Terme de chaſſe. C'eſt quand le cerf, le daim ou le chevreuil, fait changer ſa tête de couleur, qui, de blanche qu'elle étoit, après en avoir ôté la peau velue qui la couvroit, la fait devenir rouge, griſe & de couleur brune, ſelon les terres où il la frotte.

BRUYERE. Matthiole dit, que c'eſt une plante fort branchue, qu'on met au rang des arbriſſeaux en Aſie & en Grece; qu'elle fleurit deux fois l'année, ſuivant le rapport de ceux qui en ont écrit, & que pour cette raiſon, elle eſt eſtimée la prémiere & la derniere plante ſauvage qui fleuriſſe.

Dioſcoride dit, que la feuille & la fleur appliquées ſervent aux piquûres des ſerpens, & Galien eſtime qu'elles ont une vertu de reſoudre par la tranſpiration des pores. Pour ce qui eſt de Matthiole, il dit, que l'eau en laquelle la Bruyere a cuit, priſe tiede trois heures avant le repas, le matin & le ſoir au poids de cinq onces, durant l'eſpace de trente jours, rompt la pierre de la veſſie, & la fait ſortir dehors; mais après cela, il faut que le patient ſe baigne en la décoction de la Bruyere; & pendant qu'il ſera dans le bain, il faut auſſi qu'il ſoit aſſis ſur la Bruyere cuite; il eſt à propos de faire ſouvent ce bain. Cet Auteur aſſure qu'il en a connu pluſieurs, qui obſervant un bon regime de vie, ont été guéris de la pierre, & l'ont jettée par la verge en petites pieces, uſant ſeulement de cette décoction.

BRUYERE. C'eſt un nom qu'on donne plus généralement à des arbriſſeaux ſauvages qui viennent dans des terres qui ne ſont pas cultivées, comme ſont les genêts, &c.

On appelle encore Bruyere les terres incultes. Pour les défrichet, on les brûle au mois d'Octobre, & on leur donne un labour avant l'hiver, on y ſéme pour la prémiere fois du petit blé, & l'année ſuivante du méteil ou de ſeigle.

BRYONE. *Voyez* COULEVRÉE.

B U C

BUCHE. C'eſt une piece de gros bois à brûler. Il y a deux ſortes de Buches à Paris. Les Buches du bois de corde, & les Buches du bois de compte. Leur groſſeur eſt différente. La Buche du bois de compte doit avoir dix-huit pouces de longueur, & il y en a ordinairement ſoixante-deux à la voye.

BUFLE. Bœuf ſauvage.

B U C

BUGLE. *Voyez* CONSOUDE.

BUGLOSE. Plante qui pouſſe une tige aſſez haute, dont les feuilles reſſemblent beaucoup à la langue du bœuf. *Voyez* BOURRACHE.

BUGRANDE. *Voyez* ARRÊTE-BOEUF.

B U I

BUIS. Le Buis eſt un bois aſſez connu, de ſubſtance ſolide & compacte, de couleur blanche, tirant ſur le jaune, dont les feuilles ſont toûjours vertes, & ne tombent point en hiver, comme celles des autres arbres qui viennent ordinairement en France.

Comme il reſſemble en quelque façon au gaiac, il en a auſſi les propriétés; car l'expérience fait voir, qu'il eſt ſudorifique, ſi bien qu'il y a quelques Modernes qui l'appellent le gaiac de nôtre France, & qui aſſurent que ſa décoction guérit auſſi heureuſement & ſûrement la verole, que celle du gaiac.

Les Chimiſtes tirent de ce bois un eſprit acide, lequel chaſſe (diſent-ils) auſſi-bien que le gaiac, toutes les humeurs putrides par la voye des ſueurs, ou par celle de l'inſenſible tranſpiration. Ils en tirent auſſi une huile fort aromatique, qui produit les mêmes effets, ſi elle eſt rectifiée, & qui de plus reſiſte à la corruption des parties. Sa doſe eſt depuis deux gouttes juſqu'à ſix dans un verre d'eau, ou de décoction de fougere ſemelle ou de vin blanc. Ces Chimiſtes diſent qu'elle eſt fort récommandable dans l'épilepſie, & même dans les douleurs de dents, ſi on met dans la racine de la dent un cure-dent trempé dans cette huile; auſſi eſt-elle très-propre pour les dents cariées. Il y en a qui tiennent que l'huile dont on a fait mention ci-deſſus, a une faculté narcotique, & que c'eſt pour cela qu'elle appaiſe les douleurs.

Culture du Buis.

Le Buis nain ou buis d'Artois, eſt fort en uſage pour la broderie des parterres, & les bordures des plattes-bandes. Il croît par touffes & pullule beaucoup. Pour le multiplier on éclate des brins d'avec les racines, & on en fait des pepinieres entieres. Il ſe vend en botte.

Le Buis panaché.

Cette eſpece de Buis n'eſt point en uſage dans les jardins. On ſe ſervoit autrefois du grand Buis pour faire des paliſſades, mais on ne l'employe preſque plus, parce qu'il eſt trop long à croître.

BUISSON. Il ſe dit des arbres fruitiers qu'on tient bas, ne leur laiſſant que quatre, cinq, ou ſix pouces de tige. On les appelle vulgairement des arbres-nains, & certains Provinciaux les appellent arbres en bouquets. On leur donne de l'ouverture dans le milieu, & de l'étendue ſur les côtés, pour en faire des arbres d'une agréable figure, par le moyen de la taille qu'on y fait tous les ans.

B U S

BUSSE, ou BUSSARD. Eſpece de futaille dont on ſe ſert particulierement en Anjou. Le Buſſard eſt la moitié d'une pipe; il eſt égal à la demi-queue d'Orleans, de Blois, de Nuis, de Dijon & de Macon, ce qui revient aux trois quarts du muid de Paris; enſorte que le Buſſard eſt compoſé de deux cens ſeize pintes de Paris.

B U T

BUTER *un arbre*. C'eſt élever au pié de l'arbre une maniere de motte de terre pour le ſoûtenir; cela ſe pratique particulierement à l'égard des arbres de tige nouveau plantés que les vents pourroient renverſer, ou arracher, s'ils n'étoient pas ou butés, ou ſoutenus de quelque perche.

On dit auſſi: *planter des arbres en bute*. C'eſt à l'égard des petits arbres qu'on plante dans une terre qui eſt un peu trop humide, ou qui n'eſt pas encore regalée pour être de niveau avec tout le reſte du terrein.

BUTTER *un jalon*. C'eſt y faire apporter autant de terre qu'il eſt néceſſaire, pour qu'il ſoit à la hauteur convenable; comme ſi le jalon étoit élevé de ſix pieds, & qu'il ne le dût être que de quatre, on feroit une butte de terre, qui couvriroit le jalon de deux pieds, & qui le laiſſeroit découvert de quatre. *Voyez* NIVELER.

Décharger un jalon. C'eſt ôter au pié du jalon autant de terre qu'il eſt néceſſaire pour le faire paroître à la hauteur requiſe; comme ſi le jalon ne paroiſſoit au-deſſus de la terre que de quatre pieds, & qu'il dût paroître de ſix, on ôteroit deux pieds de terre. *Voyez* NIVALAR.

C

CABARET, nard ſauvage, rondelle, oreille d'homme, oreillette, Girard Rouſſin; en Latin *Aſarum*.

Deſcription.

C'eſt une Plante dont les feuilles reſſemblent à celles du lierre, mais elles ſont un peu plus grandes & plus molles. Ses fleurs ſont odorantes & tirent ſur la couleur de pourpre.

Lieu.

Il croît ſur les montagnes dans les lieux ombrageux, il fleurit deux fois l'année.

Proprietés.

Il échauffe, provoque l'urine, & ſoulage la goute ſciatique. Six dragmes de ſes racines cuites en eau miellée purgent la bile & la pituite, par le haut & par le bas; c'eſt pourquoi elles ſont fort propres contré l'hidropiſie.

Les Maréchaux pulvériſent la racine de Cabaret, & la donnent à manger dans du ſon aux chevaux qui ont le farcin, la doſe eſt depuis une once juſqu'à deux.

CABARET. Il n'y a rien au monde qui ruine tant de familles que le Cabaret. Il eſt cauſe de la négligence dans les affaires, de la diſſipation du bien, des diviſions qui naiſſent entre le mari & la femme. Cette fréquentation ſcandaliſe les gens de bien, fait perdre le tems, & commettre une infinité de pechés. C'eſt pour cela que nos Rois toûjours attentifs au bien de leurs Sujets, & à ce qui peut leur procurer le repos & la paix, ont défendu aux domiciliés d'aller boire & manger dans le Cabaret dans les lieux de leur reſidence. Si ces ſages Ordonnances étoient obſervées, on ne verroit pas tant de miſeres, ni de déſordres à la Ville & à la Campagne. S'il y a des payſans & des artiſans qui ſoient pauvres, & qui ayent peine à vivre, ce n'eſt ſouvent que le Cabaret qui les réduit à cet état, qui les met dans l'impuiſſance d'élever leurs enfans, qui leur fait commencer leur enfer dans ce monde, pour le continuer pendant l'éternité. Le violement de tous les Commandemens de Dieu, l'irréligion, l'indevotion ne viennent que de la même ſource.

CABARETIER. Il y a peu de Cabaretiers qui amaſſent du bien, & s'ils en acquierent, ils le diſſipent d'abord, à cauſe des déſordres qu'ils commettent dans cette profeſſion, qui devroit être un exercice de charité.

Voici les moyens dont ils doivent ſe ſervir pour réuſſir à l'exercer en bons Chrétiens & en honnêtes gens: 1°. Ils doivent bien recevoir les perſonnes qui vont loger chez eux, & les ſervir avec empreſſement. 2°. Ils doivent avoir de bon vin & de bonne viande, & ne point frelater le vin. 3°. Ils ſe doivent faire payer raiſonnablement, ſans exiger plus qu'il ne faut de leurs hôtes, autrement ils ſeroient obligés à reſtitution. 4°. Ils doivent avoir des domeſtiques fidelles & ſages qui ne ſoient pas une occaſion de chûte à ceux qu'ils logent; & s'il ſe peut, ne ſe ſervir que de garçons, & non pas de filles, comme il ſe pratique à Paris & ailleurs. 5°. Ils ne doivent point recevoir dans leurs logis des larrons, des femmes de mauvaiſe vie, ni d'autres perſonnes de different ſexe qui y donnent des rendez-vous, autrement ils ſont reſponſables des pechés que ces perſonnes commettent. 6°. Ils ne doivent point donner à boire aux enfans de famille, ni prendre ce qu'ils dérobent chez leurs parens pour les payer. 7°. Ils ne doivent point donner de vin à ceux qui ont déja aſſez bû, & qu'ils voyent en danger de s'enyvrer. 8°. Ils doivent pareillement refuſer du vin à certaines gens qui ſont profeſſion de frequenter le cabaret, qui dérangent par là leurs affaires, & qui cauſent de la diviſion dans leur famille. 9°. Ils ne devroient point recevoir chez eux les domiciliés, ni les perſonnes du lieu, comme les Ordonnances Royaux le preſcrivent. 10°. Ils ne doivent jamais ſouffrir qu'on boive & mange chez eux pendant les Offices divins. 11°. Ils ne doivent point permettre qu'on joue dans leurs maiſons, car cela cauſe des querelles & des diſputes. 12°. Ils ne ſouffriront pas qu'on demeure chez eux une partie de la nuit; ils feront enſorte qu'on ſe retire de bonne heure. 13°. Ils feront leur poſſible pour empêcher qu'il ne ſe commette point d'excès dans leur maiſon, qu'on n'y offenſe point Dieu, qu'on n'y chante point avec ſcandale, qu'on n'y diſe point des paroles déshonnêtes, ou de médiſance. Comme il n'y a preſque point de Cabaretier qui rempliſſe ces devoirs indiſpenſables, il ne faut pas s'étonner s'ils ne proſperent pas, & ſa damnent malheureuſement.

CABINET de verdure. C'eſt un endroit couvert de verdure. On dit: *Voilà des Cabinets de charmille qui ſont enchantés; un Cabinet de filaria n'a point mauvaiſe grace dans un jardin; j'aime les Cabinets de chevrefeuil.* Voilà comment on parle en terme de jardinage.

CABRI. C'eſt un jeune chevreau. On apprête les Cabris comme les agneaux.

C A C

CACAO. C'eſt un arbre qui croît aux Indes, qui eſt de la grandeur de l'oranger, ayant ſes feoilles un peu plus grandes; ſon fruit long & ſemblable à celui des melons, eſt rayé, roux & canellé, plein de petites noix qui ont beaucoup de rapport aux plus petites amandes; elles ne ſont ni douces, ni amères; on leur donne auſſi le nom de Cacaos. Elles ſervent de baſe à cette mixtion que l'on appelle chocolat, que l'on détrempe & que l'on fait bouillir pour en prendre plûtôt par délice, que parce qu'on la croit neceſſaire à la ſanté.

Il y en a toutefois qui prétendent que le chocolat engraiſſe & nourrit extrêmement, ce qui eſt aſſez difficile à perſuader, d'autant que la plûpart des drogues qui entrent dans ſa compoſition, ſont fort chaudes. On laiſſe à ceux qui ſont entêtés, & qui s'en ſont fait une habitude, d'en croire ce qu'ils voudront, n'étant pas d'avis de diſputer des goûts, ni de former aucune conteſtation là-deſſus.

Cachet. Petit ſceau de métal, ſur lequel on a gravé les armes d'une perſonne.

Secret pour tirer l'empreinte d'un Cachet.

Mettez dans une poële de fer neove, une demi-livre de vitriol, autant de verdet pulveriſé, partie égale de mercure; incorporez bien ces poudres, en les

remuant bien avec une ſpatule, dans de gros vin rouge que vous y verſerez à proportion. Votre pâte étant faite, vous la laverez avec de l'eau fraiche, juſqu'à ce qu'elle en ſorte claire. Enſuite laiſſez durcir cette pâte à l'air, ayant ſoin de la ramollir après cela, en la mettant ſur une plaque de fer, avec du feu par deſſous, l'y tenant toûjours, juſqu'à ce qu'd s'y forme de petites gouttes en façon de perles. Alors il faut pêtrir votre pâte avec les doigts, l'unir ſur une glace, ou un marbre bien poli, & l'appliquer étant encore chaude ſur le cachet. Elle en prendra l'empreinte. Vous la remettrez à l'air, elle s'y durcira de maniere, que vous pourrez vous en ſervit comme du cachet même.

CACHOS. Plante ou eſpece d'arbriſſeau, dont les feuilles ſont rondes, minces & d'un beau verd. Elle croît ſur les montagnes do Perou. Sa ſemence qui eſt fort petite, eſt très-propre pour chaſſer l'urine & la gravelle; eſt elle ſpécifique pour la pierre, qu'elle briſe & pouſſe hors des reins, ſur-tout ſi elle eſt encore tendre.

CACHOU. Eſpece de gomme, qui ſe forme avec le ſuc d'un arbre des Indes Orientales, en faiſant bouillir dans l'eau le bois, après l'avoir coupé par morceaux. Quelques Voyageurs prétendent, que le Cachou eſt une terre, qui ſe trouve ſous les racines des cédres; & d'autres croyent que c'eſt une compoſition. Quoi qu'il en ſoit, le Cachou eſt fort en uſage dans la Médecine. Il eſt propre à calmer la toux, & à fortifier l'eſtomac. On en fait des paſtilles en le réduiſant en poudre, & le mêlant avec de l'ambre gris, & des mucilages de gomme adragant. Le Cachou qui eſt d'un rouge tanné en dehors, & d'un rouge clair en dedans, eſt le meilleur.

CAD

CADUC. Mal Cadoc. *Voyez* ÉPILEPSIE.

CAF

CAFFÉ. Ban, Bou, Bunna, Bunnu, Bunchos.

Deſcription.

C'eſt un arbre qui eſt ſemblable au bonnet de prêtre; ſes feuilles ſont plus dures, plus épaiſſes & toûjours vertes. Son fruit contient une graine de figure ovale, de couleur jaunâtre, tirant ſur le blanc. Elle retient le nom de Caffé, auſſi bien que la boiſſon, qui eſt devenue d'un uſage très-commun.

Lieu.

Cet arbre croît dans l'Arabie heureuſe, dans les Indes Orientales, & principalement dans le Royaume d'Hyemen.

Propriétés.

On attribue beaucoup de vertus ao Caffé. Il deſſeche les perſonnes trop graſſes & repletes, chaſſe les vents, fortifie le foye & ſoulage les hydropiques par one qualité qu'il a de purifier le ſang; c'eſt pourquoi il guérit la galle, reſiſte au ſcorbut, tempere la chaleur du cœur, en arrête les fréqoens battemens, ſoulage l'eſtomac, aiguiſe l'appétit, déſopile la ratte & les viſceres, ſecourt la matrice & provoque les ordinaires; & de plus, il convient à toutes les indiſpoſitions froides du cerveau, & aux fluxions qui tombent ſur les poûmons. Il aide à la digeſtion, reveille les eſprits, & réjouit le cœur; il eſt bon aux rhûmes & aux fluxions, excellent pour prévenir la goutte & l'hydropiſie, ſupprime les vapeurs de la rate & migraine; il n'a point des qualités manifeſtes de purger ou de reſſerrer; ſa vapeur reçûe par les yeux, en arrête les fluxions; par les oreilles, en guérit le bruit & en diſſipe les vents.

L'uſage du Caffé n'eſt connu en Europe que depuis l'année 1657. qu'un petit nombre des perſonnes commencerent à l'introduire à Marſeille. Dans la ſuite pluſieurs Marchands qui étoient accoûtumés à en prendre dans le Levant, le tendirent plus commun. Enfin tout le monde ſe méla de prendre du Caffé dans cette Ville. Vers l'an 1671. quelques particuliers en vendirent publiquement dans leurs boutiques. L'Ambaſſadeur de Mehemet IV. & les gens de ſa ſuite qui avoient apporté une grande quantité de Caffé, en firent voir pour la premiere fois à Paris, en l'année 1669.

Préparation du Caffé.

On fait brûler ou rôtir le Caffé dans une poële ou terrine; pendant qu'il eſt ſur le feu, on l'agite inceſſamment avec une ſpatule ou cuillier de bois, ou bien en remuant la poële, juſqu'à ce qu'il ſoit preſque noir: puis on le réduit en poudre avec un moulin, qui ne ſert qu'à cet uſage. On fait bouillir de l'eau dans une ſorte de caffetiere; quand cette eau bout on la retire un peu du feu, pour y jetter environ une once de cette poudre ſur deux livres d'eau commune; en même tems il faut remuer l'eau avec une cuillier, tant pour mêler le Caffé, que pour empêcher que la liqueur ne ſorte de la caffetiere, ce qui ne manqueroit point d'arriver par la fermentation qui ſurviendroit tout d'un coûp, ſi on ne prenoit cette précaution; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la fermentation, quand elle commence à ſe faire. On remet enſuite la caffetiere au feu, où on la laiſſe pendant près d'nn quart d'heure; puis on la retire du feu, pour laiſſer éclaircir la liqueur. Quand elle eſt claire, on la verſe dans des taſſes, & on la boit après y avoir mis do ſucre, pour corriger l'amertume, qui eſt fort deſagréable à ceux qui n'y ſont point accoûtumés.

Il y en a qui conſervent la poudre de Caffé dans des boëtes qui ſont bien fermées; mais il vaut mieux en faire de nouvelle à meſure qu'on en veut prendre.

Préparation du Caffé par les Arabes.

On ne peut mieux faire que de rapporter les termes de l'Auteur, qui nous apprend cette maniere de préparer le Caffé. Les Arabes prennent ordinairement le Caffé preſque auſſi-tôt qu'il eſt cuit, ſans le faire repoſer, toûjours ſans y mettre du ſucre, & dans de fort petites taſſes. Il y en a parmi eux qui font envelopper la caffetiera d'un linge mouillé en la retirant du feu: ce qui fait d'abord précipiter le marc du Caffé, & rend la boiſſon plus claire. Il ſe fait auſſi par ce moyen une crême au deſſus, & lorſqu'on verſe dans les taſſes, il ſume beaucoup davantage, & forme une eſpece de vapeur graſſe, qu'ils ſe font un plaiſir de recevoir, à cauſe des bonnes qualités qu'ils lui attribuent.

Les gens de diſtinction de ce pays-là, ont une aotre maniere, qui leur eſt particuliere, ils ne ſe ſervent point de la féve du Caffé, mais ſeulement des écorces ou coques de ce fruit en la maniere ſuivante. On prend l'écorce du Caffé parfaitement mûr, on la briſe & on la met dans une petite poële, ou terrine ſur un feu de charbon en tournant, enſorte qu'elle ne ſe brûle pas comme le Caffé, mais qu'elle prenne ſeulement un peu de couleur. En même tems on fait bouillir de l'eau dans une caffetiere, & quand l'écorce eſt prête, on la jette dedans avec un quart ao moins de la pellicule, & on laiſſe bouillir le tout comme le Caffé ordinaire. La couleur de cette boiſſon eſt ſemblable à celle de la meilleure bierre d'Angleterre. Les François, qui, à la Cour du Roi d'Hyemen n'ont point pris d'autre Caffé, diſent qoe c'eſt quelque

choſe de bon & de délicat, ils ajoûtent, qu'il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre du ſucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, & qu'au contraire on y ſent une douceur agréable. Cette boiſſon s'appelle le *Caffé à la Sultane*, on en fait un grand cas dans tout le pays. On tient ces écorces dans des lieux fort ſecs & bien fermés, parceque l'humidité leur donne un mauvais goût.

Nouvelle maniere de préparer le caffé.

Cette préparation conſiſte à tirer la teinture du Caffé, comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Caffé en feve, & bien mondé de ſon écorce; faites-le bouillir pendant un demi-quart d'heure au plus, dans un demi-ſetier d'eau; retirez enſuite du feu cette liqueur qui aura pris une belle couleur citrine, & après l'avoir laiſſée repoſer un peu de tems, vous la boirez chaude avec du ſucre.

Cette nouvelle préparation du Caffé a été inventée par Mr. Andry Médecin de la Faculté de Paris. Il nous avertit que par cette métode nous avons une boiſſon d'autant plus ſalutaire, qu'on n'y peut ſoupçonner rien d'aduſte, & qu'elle contient un extrait naturel de ce qu'il y a dans le Caffé de moins fixe & de plus étheré, qui ſe diſſipe lors qu'on le brûle.

Cette liqueur ainſi préparée exhale une odeur douce, elle eſt d'un goût agréable, elle fortifie l'eſtomac, corrige les crudités & débarraſſe ſenſiblement la tête. L'experience a fait connoître à ce Médecin, que cette boiſſon adoucit l'acreté des urines, & qu'elle ſoulage la toux la plus opiniâtre. A toutes ces qualités, on peut ajoûter celle de ſoûtenir les forces contre l'inanition, ce ſorte qu'étant priſe à jeun, on peut ſe paſſer plus long-tems de nourriture ſans en être incommodé.

On peut encore employer une ſeconde & une troiſiéme fois le même Caffé, dont on s'eſt ſervi la prémiere fois. Si on laiſſe bouillir long-tems ce Caffé, la couleur ſe charge, & la liqueur devient verte comme du jus d'herbe. Elle laiſſe au fond du vaiſſeau un peu de limon verd. Ces obſervations nous font connoître qu'il ne faut pas laiſſer long-tems bouillir le Caffé, lors qu'on le prépare de cette maniere.

Caffé d'Italie. *Voyez* Feve lupine.

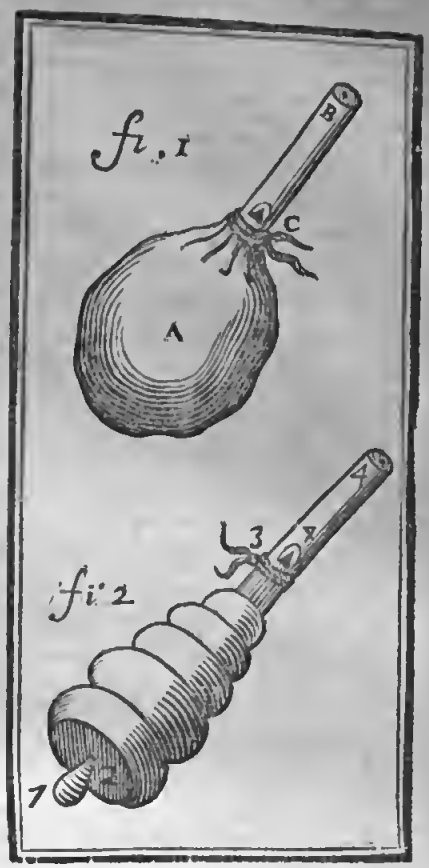
CAI

CAILLE. C'eſt un petit oiſeau dont le plumage eſt grivelé. Il eſt paſſager & ſe tient dans les bleds ou dans les prairies. Il y a le mâle & la femelle. On commence à les entendre chanter au mois d'Avril, il fait ſon nid à bas & couve au mois de May. On ne doit point chaſſer les cailles dans ce tems-là.

On diſtingue la femelle en ce que le cou eſt grêle, & que le deſſous du menton n'eſt point noir, mais de couleur de terre, cuite en deſſus juſqu'à la tête; elle a la poitrine & le ventre preſque blanc, ſon dos & ſes ailes ſont jaunâtres juſques au menton. Mais le mâle a la tête, le cou, le dos, la queue & les ailes preſques noires; ſon bec eſt noir & ſes pieds ſont luiſans.

Le moyen de prendre les Cailles avec un Halier.

La ſaiſon de prendre des cailles avec un filet nommé *Halier*, eſt depuis le mois d'Avril, qu'elles arrivent en France, juſques au mois d'Août, qu'elles ceſſent d'être en chaleur. On ne prend que des mâles, parce qu'ils viennent à la perſonne qui contrefait le cri de la femelle avec un appeau fait comme l'une des deux figures ſuivantes.



Le premier A eſt fait d'une petite bourſe de cuir, large de deux doigts, & longue de quatre, ſe terminant en pointe en façon de poire; on le remplit à demi de crin de cheval, & dans le bout, on met un petit ſifflet C, fait de l'os d'un jarret de chat, de liévre, ou pour le mieux, du grand os de l'aîle d'un vieux héron, qu'on coupe long de trois doigts, & on fait le bout C en forme de flageolet, avec un peu de cire molle; on en met auſſi un petit morceau pour boucher le bout B qu'on perce avec une épingle, quand on veut le faire ſiffler plus clair, on lie ce ſifflet avec la bourſe.

Pour le faire jouer, on le met tout de ſon long dans la paume de la main gauche, & tenant quelqu'un des doigts de la main renverſée deſſus le haut du cuir. On frappe deſſus le lieu marqué A, avec le derriere du pouce de la main droite, & on contrefait la femelle.

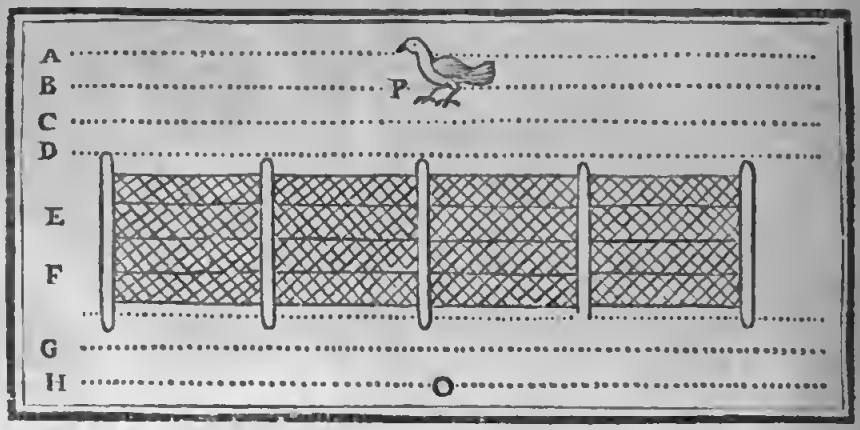
L'autre ſorte d'appeau repréſenté dans la figure 2e. eſt long de quatre doigts, & plus gros que le pouce, fait d'un morceau de fil de fer tourné en rond, comme ſeroit de la canetille; on le couvre tout de cuir, il doit être fermé d'un bout avec un morceau de bois plat marqué 2. Il y a au milieu un petit brin de fil ou de cuir 7, par lequel on le tient d'une main pour le faire jouer, & on attache à l'autre bout un petit ſifflet tout de même qu'à l'appeau repréſenté dans la prémiere figure.

Pour le faire jouer, on tient de la main gauche le petit brin de cuir 7. preſque au rais du morceau de bois 2. & de la main droite, on prend le Cour-

caillet par l'endroit où il eſt lié ſur le ſifflet marqué 3. & on le fait crier comme fait la femelle qui appelle un mâle.

Les Savoyards ou Colporteurs ont ſouvent de ces appeaux à cailles, faits de la derniere maniere ; pour ce qui eſt du halier, conſultez l'article où il en eſt parlé, vous y trouverez la méthode de le faire, il ſe porte dans la poche, ou dans quelque petit ſac avec l'appeau.

Quand vous deſirerez paſſer le tems à prendre de ces oiſeaux, il faudra le matin au ſoleil levé, à neuf heures, à midy, à trois heures, ou au ſoleil couché, vous promener autour des campagnes couvertes de bleds, tenant votre appeau dans la main, & ſi-tôt que vous entendrez chanter une caille, lui donner deux coups d'appeau ; ſi elle n'a point de femelle, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, principalement le matin & le ſoir, & pour les autres heures, elle courra vers vous ; vous connoîtrez par ce moyen, ſi c'eſt un mâle ſeul ; car s'il a ſa femelle, encore qu'il chante & qu'il entende bien votre appeau, il n'approchera pas de vous.



Si vous connoiſſez que ce ſoit un mâle ſeul, il faut approcher à quinze pas de lui, & piquer le halier ; ſuppoſez que les lignes ponctuées marquées des lettres A B C D E F G H, ſoient les planches de blé, & que la caille ſoit à la lettre P. Tendez le filet ſur le haut du ſillon joignant le blé, & piquez le halier ; enſorte que l'oiſeau qui court au travers du blé, s'y mette dedans ſans l'appercevoir ; puis retirez-vous en arriere dans le fond de la troiſiéme ou quatriéme raye O, auquel lieu vous devez être baiſſé & caché vis-à vis le milieu du filet pour appeller la caille.

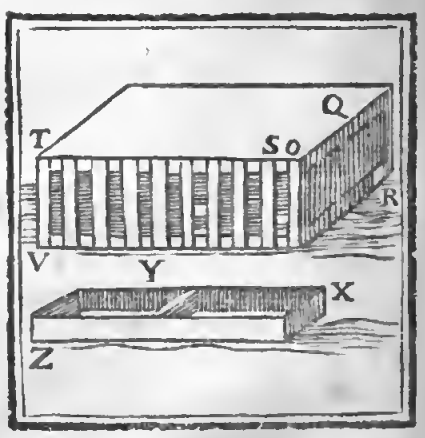
Si tôt que le mâle chantera, & non auparavant, répondez-lui, & lorſqu'il ceſſera, ceſſez auſſi ; il viendra droit à vous, croyant que c'eſt la femelle qui l'appelle, & ſe prendra dans le halier.

Il ne faudra pas vous preſſer d'aller à lui, parce qu'il s'en rencontre quelquefois deux ou trois dans la même piece de blé qui n'ont point de femelle & qui ne chantent point, quand ils vous entendent appeller le mâle qui vous répond, mais vont cherchant la femelle où ils l'entendent chanter. Si bien qu'ils ſe rencontrent proche du filet, preſts à donner dedans, lorſque vous penſez prendre celui qui eſt déja pris dans le halier, & ces mâles vous voyant approcher d'eux s'envolent, & ne reviennent plus.

S'il arrivoit que la caille eut paſſé par un des bouts du filet, elle ſeront auſſi-tôt près de vous, il ne faut pas vous remuer, mais lui donner le tems de s'écarter & lorſqu'elle ſera aſſez loin pour ne vous apercevoir ni entendre remuer, changez de place, & retournez de l'autre côté du halier pour la faire revenir dedans ; le matin avant le ſoleil levé, ou le ſoir après le ſoleil couché qu'il y a de la roſée, ou bien le jour lors qu'il a plû, les cailles ne veulent point courir crainte de ſe mouiller, mais elles volent tout d'un coup juſques à vos pieds ; en ce cas, il vous faudra mettre au fond de la raye la plus proche du filet, afin que la prémiere caille qui volera & ſe poſera proche de vous ne ſoit point obligée de ſe relever pour approcher ; car elle aimera mieux marcher vous entendant ſi proche, que de ſe relever pour voler.

Le meilleur moyen pour attirer les mâles dans le halier, c'eſt de ſe ſervir d'une femelle qui chante, & qu'on nomme à cauſe de cela chanterelle. Voici comment on lui apprend à chanter. On met ſa cage dans un lieu obſcur, & ſoir & matin, on lui donne à manger à la chandelle, & on lui continue ces ſoins juſqu'à ce qu'avec un appeau, on lui ait appris à rappeller. Quand elle eſt inſtruite, vous la portez avec vous dans ſa cage ; & quand vous entendez chanter des mâles, vous tendez vôtre halier, & vous mettez la cage à deux, ou trois enjambées du lieu, où vous l'avez tendu ; vous cachant plus loin, de peur qu'ils ne vous apperçoivent.

J'ay jugé à propos de deſſiner une figure pour vous enſeigner comment il faut que la cage à nourrir les cailles ſoit faite.



Prenez deux ais de bois ſec, longs de quatre pieds larges d'un pied, & épais d'un demi pouce ; attachez avec des cloux, des morceaux de bois plats, larges comme le doigt, & clouez-les des deux côtés de la

cage, en tel eſpace, qu'ils ſoient auſſi pleins que vuides & que le dedans ſoit de quatre pouces de hauteur entre lesdeux ais. Depuis T juſqu'à la lettre V, il faudra mettre par les deux bouts un petit ais d'un pié de long, & haut de quatre pouces, qui s'ouvrira en façon de porte, pour mettre ou tirer les cailles de la cage. On fera auſſi deux petits augets Z Y Z, auſſi longs que ſera la cage, ayant chacun une ſeparation au milieu Y, afin de ſéparer le boire d'avec la mangeaille, & l'on en mettra une de chaque côté de la cage : ces augets ſeront ſeulement de deux pouces de hauteur.

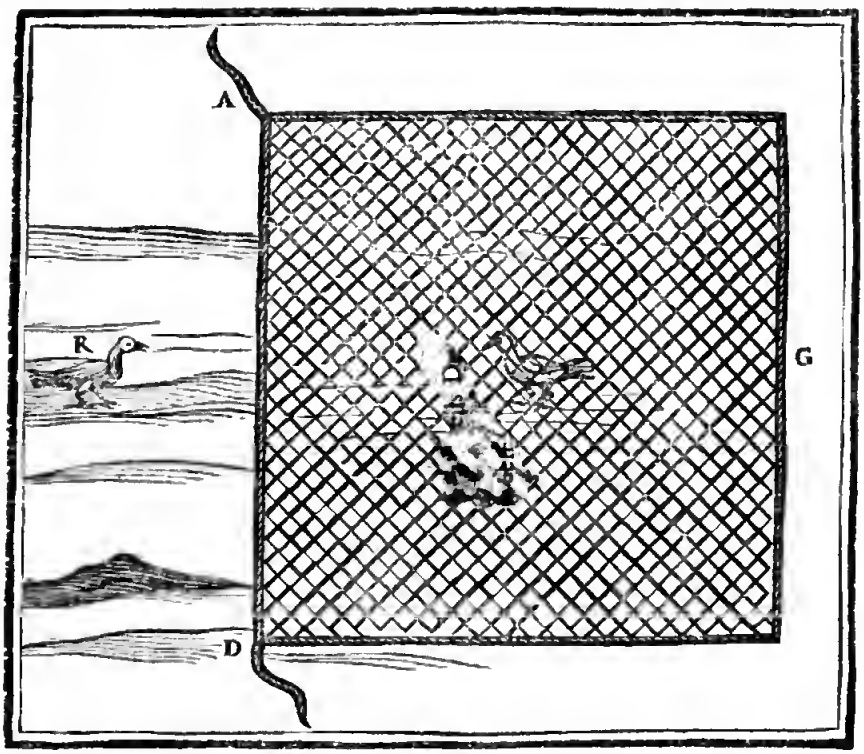
Maniere de prendre les cailles avec une tiraſſe & un chien couchant.

La ſaiſon de prendre des cailles avec un filet nommé tiraſſe & un chien couchant, eſt depuis qu'elles ſont dans les prairies au mois de Mai, juſques au mois de Septembre qu'elles s'en vont. Cette chaſſe eſt plus pénible que la précedente, mais elle eſt auſſi plus recréative & plus profitable.

Pour la mettre en pratique, il faut avoir un chien couchant qui arrête le gibier, & une tiraſſe ; deux perſonnes vont enſemble, dont l'une tient le filet ſur le bras ployé, en état de ſervir promptement ; l'autre porte un ſac pour mettre les cailles qu'on prendra. Quand on eſt arrivé ſur le lieu où l'on veut chaſſer, il faut faire avancer le chien, & le faire chaſſer tant qu'on pourra, le nés dans le vent ; & ſi-tôt qu'il aora fait ſon arrêt, vous irez à quinze ou vingt pas de lui par le devant, déployerez la tiraſſe, tenant chacun le bout de la corde, il faudra tirer bien fort, & avancer juſques à ce que le chien ſoit couvert ; & pour lors ſi le gibier ne paroit pas, frappez de vos chapeaux ſur le filet pour le faire partir, & l'ayant pris, ployez la tiraſſe, & faites chaſſer le chien, comme la prémiere fois.

De quelle maniere on prend les Cailles ſans chien.

Les payſans qui ſe mêlent de prendre des alouettes & des pluviers, vont prendre les cailles dans les prairies, & comme ils n'ont pas le moyen d'avoir un chien couchant, ou bien qu'ils ne le ſavent pas dreſſer, ils ſe contentent d'avoir un appeau, ou d'écouter chanter quelque caille. Cette chaſſe ſe doit faire lorſque les cailles ſont en amour. Ils vont deux de compagnie, l'un tient la tiraſſe, & l'autre l'appeau, qu'il fait ſouvent joüer de fois à autre. Tous deux prêtent l'oreille de tous côtés, & la premiere caille qu'ils entendent chanter, ils y courent ; quand ils ſont à peu près à l'endroit où elle a chanté, ils ſa couchent ſur le ventre dans le ſilence, juſqu'à ce qu'elle chante une autre fois ; & lors ayant remarqué le lieu, ils ſe levent déployant le filet, & le vont trainant juſqu'à ce qu'elle ſoit partie ; & s'ils croyent l'avoir paſſée, ils retournent, & poſant les bouts de la tiraſſe à bas, ils frappent deſſus avec leurs chapeaux, & puis ils la reportent plus loin, & font pluſieurs fois la même choſe, tant que la caille ſe leve, ou qu'elle ſoit priſe. Quand il y a quelque mâle qui n'a point de femelle, il répond à l'appeau ; c'eſt pourquoi ils vont juſques ſur lui, pendant qu'il chante.

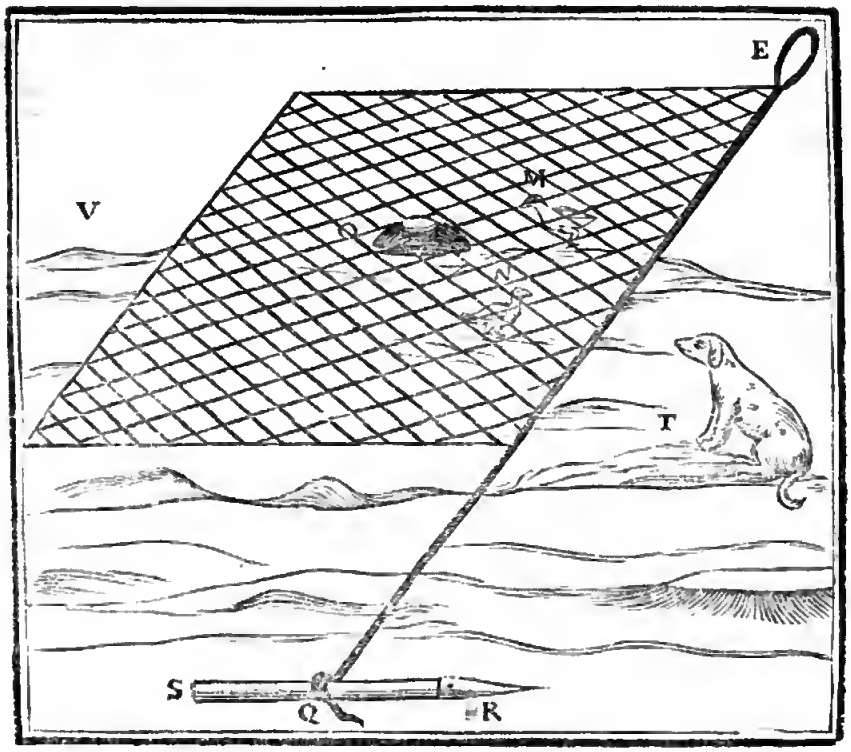


Il s'en prend quantité depuis une heure avant le ſoleil couché, à cauſe que les femelles ſe promenent dans l'herbe ; & ſi-tôt que le mâle perd de vûe la femelle, il court après en *margaudant*, qui eſt un certain cri qu'il fait de la gorge, ce qui fait qu'on le ſuit facilement de près, & qu'il eſt pris avec la compagne. Lorſque le ſoleil eſt bien bas, & qu'il y a de la roſée dans l'herbe, les cailles ne courent plus, elles ſe tiennent dans les endroits qoi ſont un peu foulés ; en ce cas il faut uſer d'une ruſe repreſentée dans la figure ci-devant.

Quand vous aurez entendu une caille qui n'a point de femelle, cherchez un lieu où l'herbe ſoit haute, & déployez la tiraſſe; étendez-la, de ſorte que la corde A D ſoit du côté de la caille, marqué de la lettre R. Il faut prendre garde que l'herbe ne ſoit point foulée par le devant. Retirez-vous au derriere, joignant la queue G du filet, & étant couché ſur le ventre: appellez la caille; ſi-tôt qu'elle chantera, répondez-lui ſeulement d'un coup d'appeau, pour la faire avancer; elle entrera ſous le filet, & lorſque vous verrez qu'elle y ſera, frappez de votre chapeau pour la faire lever, & la prenez.

Pour prendre les Cailles avec un filet & un chien par une ſeule perſonne.

Quelquefois on voudroit ſe divertir pour prendre des cailles, mais faute de compagnon pour aider à mener le filet, on eſt contraint de ſe repoſer; je veux vous en faire faire un qui ne coutera rien à nourrir. *Voyez* la figure qui eſt ici réprèſentée.



Ayez un bâton S Q R, gros comme un manche de fourche, long de trois ou quatre pieds, plus gros d'un bout qui d'autre; faites-y mettre au petit bout R, une pointe de fer qui ſera faite en douille, pour y faire entrer & clouer le bout du bâton; cette pointe ſera longue de demi pié, afin de ficher en terre ce compagnon, pour le faire tenir bien ferme; attachez un des bouts de la corde du filet au bas du bâton, ou compagnon, à neuf pouces proche de la pointe, qui eſt l'endroit marqué de la lettre Q, & tenez votre filet ployé ſur le bras gauche, & ce bâton dans la main, faites chaſſer le chien T, & ſi-tôt qu'il aura fait ſon arrêt, allez à côté de lui, éloigné de deux toiſes, & piquez-y le bâton au lieu R. Puis en reculant vers la terre V, comme ſi vous vouliez vous éloigner du chien, laiſſez couler le filet à bas, & tirant bien fort la boucle au bout de la corde E, tournez par devant le nés du chien, juſques à ce que la corde le touche, par ce moyen les deux cailles M N ſeront couvertes. Pour lors laiſſez aller le filet à bas, & frappez de votre chapeau deſſus pour les faire lever. Vous pourtez dès le commencement vous exempter de peine, ſi ayant déployé la tiraſſe, vous mettez votre chapeau ſur le milieu O; car en tournant, il approchera du gibier, qui en ſera épouvanté, ce qui le fera partir.

Pour engraiſſer les Cailles.

Servez-vous d'une cage faite comme celle qu'on a décrite un peu plus haut, mais il faut qu'elle ſoit baſſe, & qu'elle ne ſoit couverte que d'une toile, afin que les cailles en ſautant ne ſe caſſent point la tête. Vous leur donnerez deux fois le jour de l'eau nette avec du millet ou du froment pur. Quand elles ſont graſſes, on les apprête de pluſieurs façons, comme on va le dire.

Caille rôtie.

Pour cela on la plume, puis on la vuide, on la pique de lard, ou bien on la barde, on la met enſuite en broche pour la faire cuire; & ſi-tôt qu'elle eſt cuite, on la ſert avec un jus d'orange, ou bien du verjus, du ſel & du poivre blanc.

Caille en ragoût.

Ayez des cailles, fendez-les en deux ſans les ſéparer, paſſez-les à la poële avec du lard fondu, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, & de muſcade, mêlez-y des champignons, un peu de farine & du jus de mouton; puis ſervez-les chaudement, après y avoir mis un jus d'orange.

Cailles à la braiſe.

Faites une farce avec de la rouelle de veau, de la moëlle

moëlle de bœuf, du lard, du ſel, du poivre & du perſil : farciſſez-en les cailles ; enſuite mettez au fond d'une marmite des bardes de lard, des tranches de veau ou de bœuf, arrangez les cailles deſſus, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre & d'herbes fines ; mettez encore par deſſus des bardes & des tranches, & couvrez la marmite de ſon couvercle. Après cela faites-les cuire doucement à la braiſe. Quand elles ſeront cuites, faites-y un ragout de tis de veau paſſé au blanc avec de truffes, des crêtes & des champignons ; un peu avant que de les ſervir, il faut y delayer un jaune d'œuf avec de la crême de lait.

Propriétés de la Caille.

La caille, ſur-tout quand elle eſt jeune & graſſe, nourrit beaucoup, excite l'appétit, & produit un bon ſuc ; mais elle devient dégoutante, ſi on en mange avec excès. Sa graiſſe eſt propre pour enlever les taches & les tayes des yeux, ſa fiente pulveriſée eſt bonne contre l'épilepſie.

CAILLÉ. C'eſt du lait pris ou coagulé avec de la préſure, qu'on y met dedans pour le faire prendre. On prend une aſſez petite quantité de préſure qu'on délaye dans du lait, on le laiſſe enſuite repoſer dans un lieu frais. Au lieu de préſure, on peut ſe ſervir du ſuc ou lait de figuier, de la fleur de chardon béni, de celle du chardon ſauvage, de gingembre & d'œufs de brochets.

CAILLE LAIT, petit muguet. Plante aſſez commune, ainſi appellée, parce qu'elle ſert à faire prendre le lait. Comme elle a beaucoup d'eſprit acide, propre à ralentir la trop grande raréfaction du ſang & des eſprits animaux, on s'on ſert très-utilement contre l'épilepſie. La doſe de ſa poudre eſt d'un gros. Si on la donne en décoction, on fait bouillir une poignée de ſes feuilles avec la tige, dans une pinte d'eau ; on en uſe auſſi comme du thé, contre la goutte. Le ſirop fait avec le ſuc de ſes fleurs, eſt fort apéritif, & propre à provoquer le flux des regles. La décoction de cette plante eſt fort bonne auſſi pour guérir parfaitement la galle ſéche des enfans ; il les faut bien baſſiner, ou même les baigner dans cette liqueur. Pluſieurs Médecins prétendent qu'elle eſt vulneraire.

CAILLOT-ROSAT. Eſpece de poire, qu'on nomme auſſi poire d'eau roſe. *Voyez* POIRE.

CAILLOUX. *Préparation des Cailloux* Voyez *préparation du* CRISTAL.

CAISSE. Terme de jardinage. C'eſt un vaiſſeau quarré, fait de menues planches de ſapin, ou d'autre bois léger, & dont on ſe ſert pour mettre des orangers, des jaſmins & autres arbres & arbriſſeaux. Ainſi on dit en terme de jardinage : *Voilà une belle caiſſe d'oranger : cette caiſſe de laurier eſt fort belle* ; c'eſt-à-dire, cet oranger qui eſt dans cette caiſſe eſt beau : ce laurier que cette caiſſe contient, eſt fort beau.

C A L

CALAMINE. C'eſt une terre foſſile, ou pierre médiocrement dure, dont il y a deux ſortes. La Calamine rougeâtre qu'on tire des carrieres qui ſont proche de Bourges & de Saumur ; & la Calamine griſe qu'on trouve en Angleterre & en Allemagne près des mines de cuivre & de plomb.

La Calamine entre dans la compoſition du leton ; on l'employe auſſi en Flandres pour faire le cuivre rouge, qu'on met par plaques par le moyen des gros marteaux.

La Calamine rougeâtre eſt aſtringente, elle deſſeche & cicatriſe les playes, on s'en ſert dans les onguens & dans les emplâtres.

CALANDRE. Sorte de groſſe alouette, qui a comme un colier de plumes noires. Il eſt très-difficile de l'élever, ſi elle n'a été priſe au nid. On l'y laiſſe peu, de crainte qu'elle ne s'eſtropie ; elle s'éleve comme l'alouette commune. Le cœur de mouton eſt ſa nourriture. On jette du Blé ſur le ſable, au tems de la mûe. On leur donne du chénevis & de l'épeautre avec un morceau de tuf, ou de mortier, pour s'y mouler le bec.

CALCINATION. Action par laquelle on calcine quelque matiere, c'eſt-à-dire, qu'on la réduit en chaux, & en poudre très-ſubtile, ou ſeulement en cendres. Il y a deux ſortes de calcinations, l'une qu'on nomme actuelle, parce qu'elle ſe fait par le feu actuel & ordinaire, entretenu avec du bois, du charbon & d'autres matieres combuſtibles, pouſſé à un certain dégré, ſuivant la ſubſtance qu'on veut calciner. L'autre ſe nomme calcination potentielle ; parce qu'elle ſe procure par un feu potentiel, c'eſt-à-dire, la puiſſance du feu, telles que ſont les eaux fortes, & les eſprits corroſifs. Vous trouverez la calcination de différentes matieres à leurs différens articles.

CALCINER. C'eſt réduire les métaux ou les mineraux en chaux, ou en poudre très-ſubtile par le moyen du feu.

CALCUL. *Voyez* PIERRE ou GRAVELLE.

CALFBASSE. Ce terme ſe dit des prunes, qui dans le mois de Mai au lieu de groſſir & de conſerver leur verd, deviennent larges & blanchâtres, & enfin tombent ſans venir en groſſeur.

CALIBRE. C'eſt l'ouverture d'un fuſil ou d'un piſtolet, par où entre & ſort la bale.

C A M

CAMAYEU. Sorte de petite pierre, où par un jeu de la Nature, ſe trouvent pluſieurs figures, villes, payſages, têtes d'homme, & autres choſes qui paroiſſent imitées de l'art.

CAMBOUIS. Graiſſe noire qui eſt au moyeu des roues des carroſſes & charrettes. Pour en ôter les taches, *Voyez* TACHE. Pour l'ôter des mains, *Voyez* MAINS.

CAMÉLÉON. On dit que c'eſt un animal qui reſſemble fort au Lézard ordinaire, & qui n'eſt pas plus grand ; il tient toûjours la gueule ouverte, pour ſe nourrir de l'air & des rayons du ſoleil ; ſa peau qui eſt toute couverte de petites taches, eſt ſi polie & ſi luiſante, qu'elle réfléchit toutes les couleurs des objets qui en ſont proches.

CAMÉLÉOPARD. Animal de l'Abiſſinie, ayant la tête & le cou comme le chameau, & la peau toute tachetée, comme le Léopard.

CAMELOT. Sorte d'étoffe de poil & de laine.

CAMOMILLE, en Latin *Chamemelum*. Il y en a pluſieurs eſpeces ; nous allons donner la deſcription de quelques-unes.

Deſcription de la Camomille.

Elle a les branches petites de la hauteur d'un pan, ayant pluſieurs branches, pluſieurs petites feuilles menues, & de petites têtes rondes. Ses fleurs ſont jaunes au milieu, & à l'entour blanches, jaunes purpurines, de la même grandeur que celles de la rhûe ; elles ſortent en grande quantité.

Lieu.

Elle croît dans les lieux raboteux & au long des chemins ; on l'amaſſe au Printems, elle ſent fort bon, & fleurit en Juin.

Proprietés.

Les racines, les fleurs & l'herbe ſont chaudes & attenuantes étant priſes en breuvage, ou fomentées, elles provoquent les mois & font ſortir l'enfant du ventre de la mere, & auſſi la gravelle. Elles guériſſent la jauniſſe & pluſieurs autres ſimptomes du foye; leur décoction eſt bonne pour faire des fomentations aux maladies de la veſſie. Celle qui a la fleur rouge & qui eſt la plus grande, eſt la meilleure contre la pierre.

Diſcription de la Camomille adonis.

L'adonis eſt une eſpece de Camomille, & la plus haute de toutes, faiſant une tige d'une coudée, aſſez groſſe par le bas, & plus mince par le haut. Elle fait pluſieurs brauches & petites branchettes, à la cime deſquelles ſont divers petits boutons ronds où eſt ſa fleur purpurine & rouge; il y a auſſi parmi les branches de petits jettons, au bout deſquels il y a des ombelles longues & pointues, & de certaines petites feuilles blanches, entierement ſemblables aux fleurs de la Camomille. Elle jette ſes feuilles ramaſſées par intervalles au pié des branches tendres & ſont découpées en pointe, aſſez ſemblables à celles de la Camomille; ſa racine n'eſt guére longue, ni enfoncée dans la terre.

Lieu.

Il s'en trouve en Italie, & dans les Jardins cultivés en France. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

Cette eſpece de Camomille a de très-grandes vertus contre la pierre; elle provoque l'urine; elle eſt ſingulere pour amollir, réſoudre, rarefier & lâcher; & pour cet effet, nul remede n'eſt meilleur pour les laſſitudes que le bain fait avec ſes feuilles & ſes fleurs. Les feuilles de Camomille pilées avec du vin blanc, font un breuvage profitable pour guérir toute ſorte de fievres, principalement la tierce, à raiſon de quoi les Prêtres d'Egypte la délioient au Soleil: même l'eau de Camomille bue tiéde au commencement de l'accès, guérit entierement la fievre tierce, par le vomiſſement; les feuilles encore vertes, mortifiées ſur une tuile ou poële ardente, appaiſent ſoudainement les douleurs de tête.

Deſcription de la Camomille jaune, en latin Chryſanthemum.

C'eſt une herbe tendre, branchûe, produiſant des tiges liſſes, rondes; ſes feuilles ſont fort longues & crenelées à l'entour; les fleurs ſont à la cime des branches, ſemblables à celles de la camomille, mais beaucoup plus grandes, jaunes comme l'or, d'une odeur agréable. La racine eſt blanche & fibreuſe.

Lieu.

Elle croît au territoire de Sienne, dans la Bohême, la Moravie & l'Autriche, dans les champs; elle fleurit en Juin, & dure juſque proche de l'hiver.

La ſemence & la plante bouillies avec du vin, guériſſent la jauniſſe, & elle rend la couleur vive, ſi on en boit ſouvent après le bain; ſes fleurs broyées & incorporées en cerat, réſolvent le pus; les mêmes pilées & mêlées avec de l'huile & de la cire, appliquées en forme d'emplâtre, réſolvent les œdemes qui viennent ſur la tête.

CAMPHORATA.

Deſcription.

C'eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ un pié, ou un pié & demi; elles ſont relevées alternativement par des nœuds. Ses feuilles qui ſortent de ces nœuds, ſont petites, longuettes & entaſſées les unes ſur les autres; elles ſentent le camphre quand on les écraſe avec les doigts. Sa fleur qui paroît au mois d'Aout & de Septembre, eſt un petit vaſe herbeux. Sa racine a pluſieurs têtes, & elle eſt preſque auſſi groſſe que le pouce.

Lieu.

Elle vient dans les lieux chauds & ſablonneux, on en trouve aux environs de Montpellier & vers Frontignan.

Proprietés.

Elle eſt apéritive, détertive, réſolutive & céphalique; elle eſt bonne pour les vers, elle provoque les mois aux femmes, elle excite la ſueur, on l'employe avec ſuccès dans l'hydropiſie & dans l'aſthme.

La maniere la plus ſure pour ſe ſervir de la Camphorata, eſt de la donner en tiſanne; on prend les brins les plus tendres, les plus délés & les plus garnis de feuilles. On les coupe comme on fait le chiendent, on en met depuis une once juſqu'à deux ſur une pinte d'eau, ou quelquefois de vin blanc.

CAMPHRE. Le Camphre eſt une gomme qui ſort d'un arbre qui croît aux Indes Orientales. Cette gomme guérit les inflammations des yeux, appaiſe la douleur de la brulure mêlée avec de l'eau roſe, de l'eau de plantain, ou de morelle; elle appaiſe la douleur de tête qui provient de chaleur; elle eſt chaude naturellement, & froide par accident comme le vinaigre. En portant un ſachet ſur ſoi où il y ait du Camphre, on amortit en ſoi la luxure: les Sieurs Brunet Docteur, & de la Haye, l'ont dit.

Le Camphre eſt difficile à éteindre, quand il a pris feu; il brûle même dans l'eau; il eſt d'une odeur forte & pénétrante qui ſe diſſipe à l'air. Le Camphre rafiné doit être choiſi le plus blanc, le plus clair, le moins taché & le moins briſé qu'il ſe pourra. On ne peu point falſifier cette drogue; pour empêcher qu'elle ne s'évapore, il faut la conſerver dans du ſon, ou dans de la graine de lin; mais malgré cette précaution, elle ne laiſſe pas de diminuer; parce qu'elle eſt compoſée d'un ſouphre & d'un ſel ſi volatil, qu'à peine le peut-on garder quelque tems. Le Camphre ſe diſſout également dans l'eau-de-vie, & dans l'eſprit de vin. Le Camphre allumé & éteint pluſieurs fois dans quelque liqueur appropriée, eſt excellent contre la paſſion hiſtérique; on en fait auſſi des lavemens en l'éteignant dans l'eau ſimple. Quand on a fait diſſoudre cette drogue dans l'eau-de-vie, on verſe ſur cette diſſolution de l'eau commune, & en temuant bien le tout, il s'amaſſe à la ſuperficie, une eſpece de créme, ou pellicule blanche, dont on amaſſe trois cuillerées. Le Camphre ſe donne auſſi en bol, avec la conſerve de fleurs de ſouci, depuis dix juſqu'à quinze grains. L'eau-de-vie camphrée, ou l'eſprit de vin camphré, eſt un excellent remede contre la gangrene, on les employe dans les gargariſmes antiſcorbutiques. Etant diſſous dans l'huile de thérébentine, c'eſt un bon topique dans la ſciatique, & dans les rhumatiſmes. Le Camphre qu'on pend au cou de celui qui a la fiévre intermittente, eſt capable de la guérir, parce que ſon ſel ſulphureux s'inſinue aiſément par les pores, & chaſſe l'humeur qui met le déſordre dans la maſſe du ſang. La diſſolution du Camphre ſe fait, de quatre dragmes de cette drogue, dans quatre onces d'eſprit de vin, ou dans demi livre d'eau-de-vie. On en fait prendre pour le ſcorbut & l'apoplexie; la doſe eſt depuis ſix goutes, juſqu'à quinze, dans quelque liqueur

appropriée de la maladie. On en donne la même doſe pour la maladie hyſtérique. Un petit coton imbibé de cette liqueur, & mis ſur la dent, en appaiſe la douleur.

Préparation de l'huile de Camphre.

Mettez dans un matras de verre double, dont le cou ne ſoit pas trop long, mais aſſez large, deux livres d'eſprit de nitre bien pur & bien deſſegmé, ajoutez-y deux livres de Camphre concaſſé menu. Après avoir bouché légérement vôtre matras, mettez-le au bain-marie à une chaleur ſi douce que vous y puiſſiez tenir aiſément la main; laiſſez vôtre matras juſqu'à ce que le Camphre ſoit entierement diſſous, & réduit en huile. Alors prenez un entonnoir de verre, bouchez-le par embas avec le doigt, verſez la liqueur dedans & attendez quelques minutes, que l'huile ait pris le deſſus. Cela fait, laiſſez couler l'eſprit de nitre, & lorſque l'huile ſera deſcendue, & voudra couler à ſon tour, vous l'en empêcherez en bouchant de nouveau l'entonnoir avec le doigt; vous verſerez vôtre huile dans une bouteille de verre, que vous boucherez bien avec du liege qui aura bouilli dans la cire, & la recouvrirez avec un parchemin trempé, & amolli dans l'huile d'olive.

L'huile de Camphre naturelle qu'on apporte des Indes, eſt préférable à celle que nous venons de décrire.

C A N

CANARD. C'eſt un oiſeau amphibie, qui vit dans l'eau & ſur la terre. Il eſt aſſez connu, ſa femelle eſt appellée Cane.

Il y a de deux eſpeces de Canard, l'un eſt domeſtique & l'autre ſauvage.

Le Canard domeſtique ſe nourrit dans la baſſe-cour; il lui faut de l'eau, il marche lentement, il ne s'éleve preſque point de terre, mais il nage avec viteſſe. On lui a donné le ſurnom de barboteux, parce qu'il aime à ſe veautrer dans les lieux bourbeux.

Le Canard domeſtique va chercher ſa nourriture dans les bois, ce qui l'a fait ſurnommer ſauvageon; pendant l'hiver il vole en troupes vers les rivieres & les marais. Alors on le nomme oiſeau de riviere. Le petit du Canard ſauvage eſt appellé halebran.

Les œufs de la Cane ſont plus gros que ceux de la poule; leur coquille eſt auſſi plus épaiſſe, & ils ſont bons à manger. On donne aux poules des œufs de Canes à couver, mais les Canetons leur donnent bien de l'inquietude, lorſqu'ils ſe jettent à l'eau.

Le Canard eſt fort goulu, il rejette ſouvent ce qu'il a pris; il ſe nourrit de pain, de grain, de crapaux, de grenouilles & d'autres inſectes.

Propriétés.

La chair du Canard nourrit beaucoup; mais elle eſt de dure digeſtion. Sa graiſſe eſt adouciſſante, reſolutive & émolliente. Son foye eſt propre pour arrêter le flux bépatique. Enfin on l'employe entier dans la colique venteuſe, on l'ouvre tout vivant, & on l'applique immédiatement ſur le ventre. Nous dirons à la fin de cet article, de quelles manieres il s'apprête.

Le ſang du Canard pris tout chaud eſt très-propre contre toute ſorte de venin. On le prend auſſi deſſeché & en poudre, dans du vin, la doſe eſt d'une dragme. La plume du Canard eſt plus ſaine que celle d'oye. Les égulletes, la chair de l'eſtomac & le foye, ſont les parties les plus eſtimées du Canard.

Secret pour engraiſſer les Canards.

Il faut les tenir enfermés, leur donner à manger du ſon détrempé avec l'eau, & ne leur point donner à boire.

Les mâles ſont diſtingués des femelles, par une plume retrouſſée qu'ils ont au deſſus du croupion.

Comme la couleur ne fait rien à la bonté des Canes, il faut toûjours choiſir les plus groſſes pour faire des petits. Un ſeul Canard ſuffit à huit ou dix Canes. Le toit où on les met, doit être auprès de la mare, ou foſſe de la baſſe-cour.

La maniere de faire couver les Canes, eſt la même que celle de faire couver les oyes. *Voyez* OYES.

On peut avertir ici en paſſant, qu'il vaut mieux donner les œufs de la Cane, à couver à la poule; parce qu'elle eſt plus douce & plus aſſidue, & que d'ailleurs la Cane allant à l'eau, peut refroidir ſes œufs. De plus, elle n'en ſauroit couver que ſix ou ſept, au lieu que la poule en peut couver douze ou treize.

Au reſte, il faut trente-un jours pour faire éclore les canetons. On les éleve, & on les nourrit comme les poulins, excepté qu'il faut leur donner de l'eau, pour s'y égayer; mais il faut bien prendre garde qu'il n'y ait rien qui les empêche d'en ſortir librement, quand ils ſont las; autrement ils ſeroient bientôt noyés. On peut leur donner de l'orge, ou du panis bouilli, du gland, & des herbages hachés menu; du marc de raiſin, des miettes de pain & des menuiſailles d'étang, c'eſt-à-dire des écreviſſes, goujons & autres petits poiſſons. Il ne faut laiſſer ſortir les canetons, qu'au bout de dix, ou douze jours, encore ne doivent-ils pas ſe mêler avec les grands, parce qu'ils pourroient les battre.

On ne ſauroit trop élever de Canes, parce qu'elles ſont beaucoup de profit; elles commencent leur ponte au mois de Mars, & la continuent tous les jours, juſqu'au dernier de Mai. Elles ont coutume de couver ſur la fin de Mars; & c'eſt la meilleure couvée, parce que les chaleurs qui viennent enſuite contribuent beaucoup à faire croître les petits.

Pluſieurs manieres de prendre les Canards ſauvages.

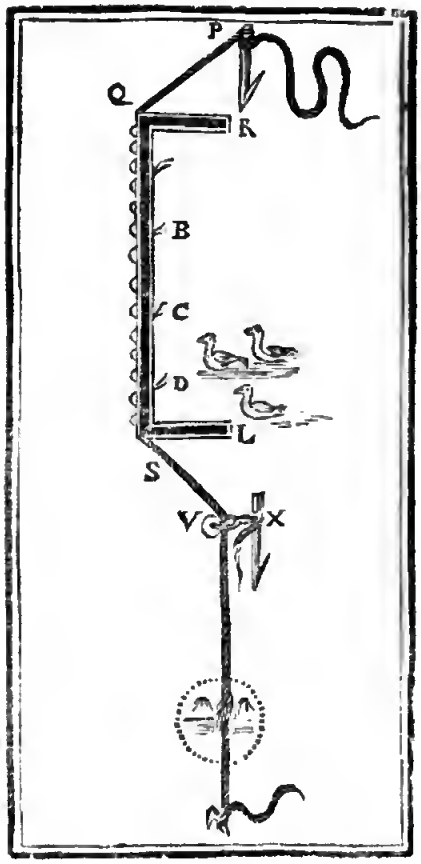
Comment ſe font les nappes pour prendre les Canards.

Les nappes pour prendre les Canards ſe font de mailles à loſanges de trois pouces de large. Il faut faire la levure, de trente-cinq ou quarante mailles, la longueur de chaque filet ſera de dix, onze, ou douze toiſes, la largeur ſuivra la levure. Quand le filet ſera tout mouillé, on l'enlarmera, à la reſerve qu'il faut faire les grandes mailles de fiſcelle des deux côtés; de ſorte qu'elles ne ſoient pourtant que de ſix en ſix pouces ſeulement, pour y paſſer par dedans des cordes cablées auſquelles il faut faire des boucles pour les paſſer de chaque bout à des bâtons, lors qu'on voudra s'en ſervir. Le fil dont on fait ces nappes doit être parfaitement bon & bien retors en deux brins; autrement il ne reſiſteroit pas à l'eau, dans laquelle on tend ces filets; il faut les teindre en couleur brune; je ſerois d'avis de faire tremper ces ſortes de filets dans l'huile, après qu'ils auront été teints, afin de les mieux conſerver dans l'eau.

Premiere maniere de prendre les Canards avec des filets.

Ceux qui ſe mêlent de prendre des Canards avec des filets, en ont de vivans qu'ils nourriſſent exprès pour en prendre d'autres. Il faut que ces Canards ſoient privés & pourtant de l'ordre des ſauvages, parce que les autres n'approcheroient pas des domeſtiques. On fait toûjours proviſion de ſept ou huit femelles, & d'autant de mâles, afin que s'il s'en perd, l'on en ait toûjours quatre de prêts pour ſervir.

Les filets ne ſe tendent jamais que dans les endroits où il y a environ un pié d'eau, & non davantage, c'eſt pourquoi les greves y ſont bonnes & quelquefois les prairies, quand l'eau eſt débordée: Ces filets ſont les mêmes que ceux avec leſquels on prend les pluviers; on les tend de la même façon que ceux à pluviers, à la reſerve qu'ils ſont dans l'eau, & qu'il n'y a point de lit pour cacher le filet; il ſuffit que le filet ſoit arrangé dans l'eau, comme s'il étoit dans un lit. La ſuivante figure le fait voir tendu, il faut que les guêdes ſoient de fer & fortes à proportion de la longueur, & que la corde du Filet tienne au bout de chacune, afin que le filet étant renverſé, les Canards ne puiſſent pas plonger par deſſous.



Si les guêdes ſont de bois, on mettra des morceaux de plomb de pié en pié, tout le long de la corde Q S pour la faire enfoncer dans l'eau plus promptement, & par ce moyen les Canards qui ſont pris ſous le filet, ne peuvent s'échapper de ce côté-là; ces morceaux de plomb ſe voient dans la figure le long de la corde Q S.

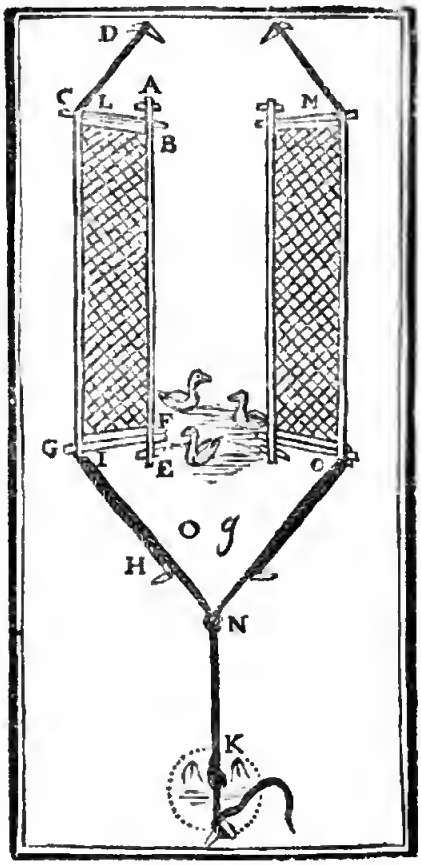
On pique auſſi pluſieurs petits crochets de bois tout au long du bord du filet A B C D, oppoſé à celui qui tient la corde pour le tenir arrêté, ou bien on y met auſſi du plomb pour empêcher que les oiſeaux pris ne s'élevent.

Le pauforceau X, & la poulie V, doivent être cachés dans l'eau, afin qu'ils ne ſoient pas vûs des Canards. La loge ſera de quelques petites branches entourée de chaume, comme pour les pluviers & ſur le bord de l'eau. Quand on veut tendre ce filet, il faut porter les Canes & Canards, & attacher par les pieds les femelles, dont on met quelques-unes au-devant du filet S, & les autres par derriere dans la forme Y, leſquelles nagent & mangent le grain qu'on leur a jetté dans l'eau. On retient les mâles dans la loge, & lorſqu'il paſſe une bande de Canards ſauvages, on donne la volée à un des mâles privés qui les va joindre, croyant y trouver ſa femelle, & ne la voyant pas il l'appelle; la Cane qui eſt attachée dans la forme, entend ſon mâle en l'air, crie & excite les autres qui ſont avec elle de faire de même, ſi bien que le Canard retournant à ſa femelle qui l'appelle, va ſe jetter dans la forme, les autres le ſuivent & ſe poſent avec les Canes privées; auſſi-tôt qu'ils y ſont, on tire la corde du rets pour les prendre, on les tue, & on reſerve les mâles privés, puis on retend le filet, comme la premiere fois.

Il arrive ſouvent que ce mâle n'entend pas ſa femelle, ſoit à cauſe du vent contraire, ou qu'elle eſt tardive à l'appeller; pour lors il en faut lâcher un autre, ou deux, s'il eſt beſoin, il ramene toute la bande.

Quand l'eau eſt trouble, & qu'il fait une petite pluye, ou bien du brouillard, c'eſt le tems le plus propre pour prendre des Canards aux filets.

Seconde maniere pour prendre des Canards avec des filets.



Jettez les yeux ſur la figure précedente, qui repreſente deux filets appellés nappes; ces filets ſeront tendus dans un lieu où il y aura tout au moins demi pié d'eau pour y être cachés; c'eſt pourquoi ceux qui prennent des Canards dans les eaux, ſont toûjours bottés; ces nappes ſe tendent de la même façon que

les nappes pour prendre les ortolans, il n'y a qu'à obſerver les meſures ſuivantes.

Les bâtons ou guêdes B C, E G, doivent être de fer, longs de ſept pieds, ou ſept pieds & demi; la groſſeur ſera proportionnée à la longueur, les piquets A F ſeront forts & longs, d'un pié & demi, les autres piquets D H, de même force, qui auront chacun une corde D C, longue de trois toiſes; & l'autre G H aura trois pieds de moins. La nappe M O doit avoir ſes bâtons plus longs que les autres de trois pouces ou d'un demi pié. La loge K ſera éloignée des filets de ſeize ou dix-huit toiſes. Le nœud N de la corde où ſont attachées deux autres cordes N G N O, eſt éloigné des premiéres guêdes de cinq ou ſix toiſes; & d'autant que toutes ces cordes des filets doivent être bandées à force de bras, on pique des ſarrots, ou morceaux de bois longs d'un pié & demi, qui ſont fichés de biais en terre du côté des lettres I L, M O, pour faire tenir les guêdes deſſous, qui ne pourroient autrement ſe tenir couchées dans l'eau, s'ils n'étoient retenus ſous ces ſarrots, d'où on les fait ſortir, quand on tire la corde K N.

On attache les Canes à l'entrée de la forme, tenant les Canards dans la loge pour s'en ſervir, comme il a été dit dans la métode précedente. Il ne faudra pas que les oiſeaux ſauvages ſoient poſés dans l'eau pour tirer les filets; parce qu'on les prend en même tems qu'ils ſe poſent. Il faut marquer les Canes & Canards privés avec quelque morceau d'étoffe coufu à la jambe de crainte de les tuer parmi les autres qui ſeront pris avec eux ſous la nappe.

Troiſiéme maniere de prendre les Canards avec de la glu.

Ayez trois ou quatre livres de bonne glu bien vieille & pourrie, & ſur chaque livre mettez deux poignées de charbon de paille brûlée, & plein une coquille de noiſette d'huile de noix; brouillez le tout enſemble un quart d'heure durant, graiſſez-en une ou pluſieurs cordes, longues de dix ou douze toiſes chacune, leſquelles vous porterez où ſont ordinairement les Canards ſauvages, & tendez-les en cette ſorte.

Ayez un bateau, ſi vous ne voulez pas entrer dans l'eau, & portez la corde entre les joncs, ou autres herbes dans leſquelles ſe retirent les Canards; piquez deux bâtons, de ſorte que les deux bouts en ſoient à fleur d'eau, & attachez-y la corde bien roide, laquelle ſera ſoûtenue ſur l'eau par de petits paquets de joncs ſecs. Lors que les Canards ſeront entre ces herbes, en ſe promenant ſans ceſſe, ils iront ſe porter près de la corde, qui les arrêtera, & ſe voulant élever, ils ſe brideront les aîles, & ſe noyeront à force de ſe debatre. Cela ſe peut pratiquer dans les pays où il y en a en abondance, ſur-tout ſi on tend un grand nombre de ces cordes.

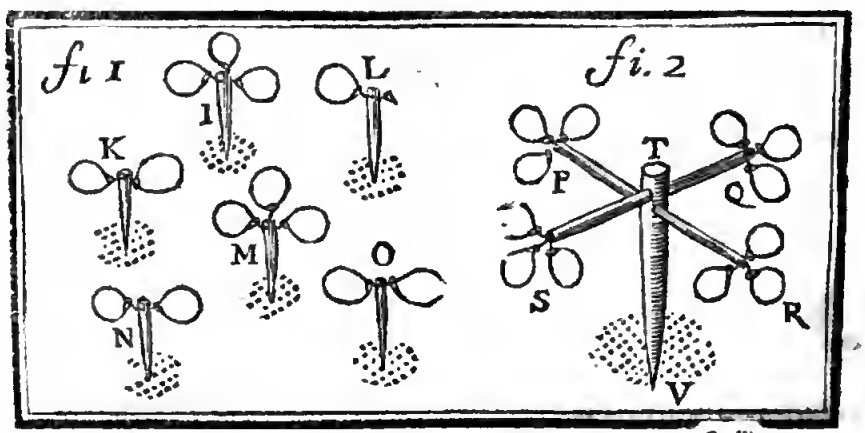
Quatriéme maniere de prendre les Canards dans l'eau avec des colets ou lacets.

Les Canards ſont fort faciles à prendre avec des colets, ou lacets de crin de cheval, dans les endroits où il n'y a pas plus d'un pié & demi d'eau, comme ſeroit dans les marais & prairies, lorſque les eaux ſont débordées, ou qu'il a beaucoup plu. Il faut remarquer l'endroit auquel ils vont le plus ſouvent, & y jetter du grain deux ou trois jours de ſuite pour les y attirer; car depuis qu'ils en auront mangé une fois, ils retourneront toûjours au même lieu.

Quand vous en aurez vû dans ce lieu-là, tendez ſept ou huit douzaines de colets, attachés deux ou trois enſemble, comme à la premiére des deux figures repreſentées dans la même planche ſuivante. Liez-les aux extremités des piquets marqués des lettres I K L M N O, & piquez-les ſi avant en terre, que le bout & les colets ſoient un peu cachés dans l'eau; jettez encore du grain ſous ces lacets, & allez y voir ſoir & matin, pour ôter ceux qui ſe ſeront pris par les pieds en nageant, ou par le cou en barbotant & en maogeant.

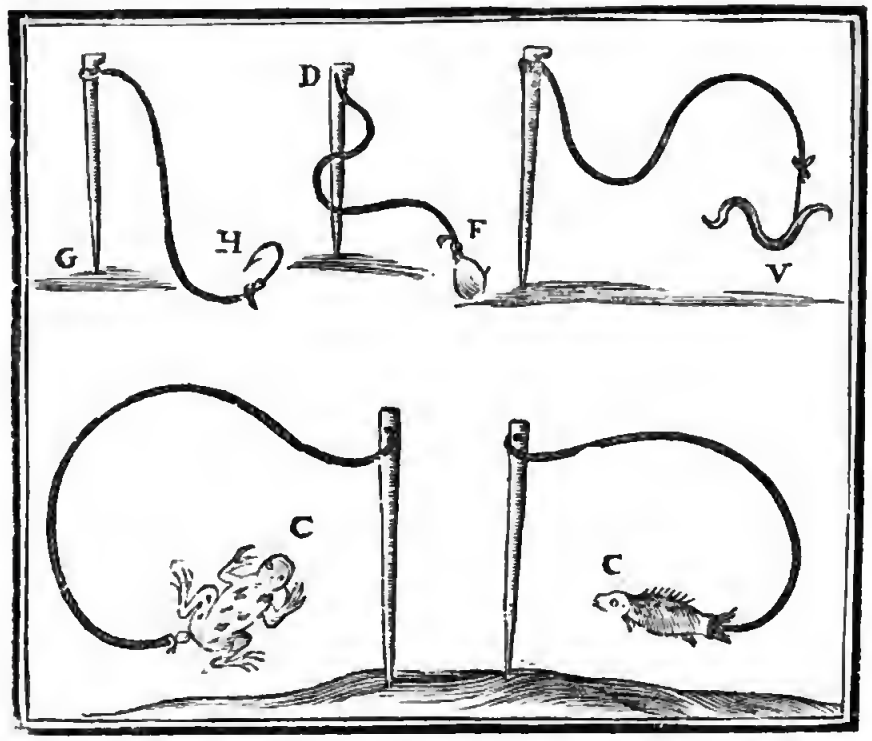
On doit auſſi tendre ces colets de la maniere qui eſt expliquée par la ſeconde des figures ſuivantes, repreſentées dans la même planche. Prenez un piquet T V, long d'environ deux pieds, ſelon la profondeur de l'eau; percez-le en croix proche du gros bout T, & mettez dans ces trous un bâton P R, & un autre qui le croiſe Q S, qui ſoient gros comme le petit doigt, & long d'environ deux pieds, faites-les entrer avec force; attachez à chaque bout de ces bâtons trois ou quatre colets de crin P Q R S. Ces bâtons étant ainſi ajuſtés, portez-les dans le lieu où les Canards ſont ordinairement, & piquez le bout V en terre, de ſorte que les bâtons où ſont liés les colets ſoient cachés, & que les colets nagent tout ouverts ſur l'eau; jettez après cela du grain tout autour du piquet par deſſus les bâtons croiſés, & s'il y avoit des herbes au fond de l'eau, ou d'autres ſaletés qui empêchaſſent les oiſeaux de pouvoir manger le grain, il faudra y mettre quelques tuiles ou ardoiſes autour, & jetter l'appas deſſus, de façon que les Canards voulant manger, vont barbottant au fond de l'eau, & paſſent la tête dans les colets qui ſe ferment & les arrêtent par le cou, où ils s'étranglent auſſi-tôt.

On peut mettre pluſieurs de ces piquets ainſi ajuſtés, & les diſpoſer de maniere qu'ils ſoient à ſept ou huit pieds les uns des autres; pour moi je trouve l'autre invention meilleure avec deux ou trois colets liés à chaque piquet.



Cinquiéme maniere de prendre les Canards avec des hameçons.

Pluſieurs payſans & bateliers qui voyent ordinairement des Canards dans les marais, tendent ſept ou huit douzaines d'hameçons avec des appas au bout. On peut ſe ſervir de diverſes choſes pour appâter, comme du gland, de feves, de morceaux de chair, de petits poiſſons, de grenouilles & de vers de terre. Si vous deſirez tendre de la ſorte, voyez la figure qui eſt ici repreſentée.



Ayez autant de fiſcelles fortes & longues de quatre ou cinq pieds, que d'hameçons, & liez-en une à chaque bout, vous attacherez toutes ces fiſcelles chacune à un piquet, comme celui qui eſt marqué de la lettre G. Vous les piquerez au fond de l'eau, de côté & d'autre, faiſant entrer l'hameçon H dans le gland, dans la feve F, dans le poiſſon, dans la grenouille C, dans le ver de terre V, ou dans quelqu'autre appas; vous pouvez y jetter du grain quelques jours de ſuite pour les attirer en ce lieu là. Auſſi-tôt qu'ils ſe ſeront jettés dans l'eau, & qu'ils auront trouvé les appas, il les avaleront affamés, & lorſqu'ils penſeront changer de place, ſe ſentant arrêtés, ils voudront voler; ſi bien que l'hameçon les accrochera. Il faudra viſiter ſoir & matin, pour ôter ceux qui ſe rencontreront pris.

Il y a des perſonnes qui mettent une longue fiſcelle ou corde, & y attachent tous les hameçons; mais ce n'eſt pas la bonne maniere, car le premier oiſeau qui eſt pris, épouvante les autres, faiſant remuer cette grande corde. Servez vous donc plûtôt de nos lignes ſeparées avec leurs piquets, tels qu'ils paroiſſent cottés des lettres G E C Y.

Maniere d'apprêter les Canards.

Les Canards domeſtiques ſont merveilleux en quelque apprêt qu'on les puiſſe mettre; on les fait rôtir, & ils s'accommodent pour lors comme les Canards ſauvages.

Canards en potage.

Prenez des Canards, lardez-les de navets en guiſe de lard, puis ayez encore des navets, ratiſſez-les, coupez-les en long, paſſez les à la poële avec du lard fondu & un peu de farine, mettez le tout enſemble dans un pot avec du bouillon aſſaiſonné de ſel, de poivre & d'herbes fines; & lorſque vous verrez que le Canard aura fait un bouillon d'un bon goût, dreſſez le, faites mitonner ce potage, puis garniſſez-le de vôtre Canard, de vos navets & d'un peu de pain frit, & ſervez-le chaudement. Les Canards ſe mangent auſſi en pâte, & à la daube, accommodés comme le chapon.

Canards ſauvages.

Tout oiſeau de riviere doit être vuidé; ainſi on n'oubliera point de vuider le Canard ſauvage; après cela on le met à la broche ſans le larder; & lorſqu'il eſt à demi cuit, on le flambe avec du lard, & cette viande veut toûjours être mangée plûtôt ſanglante que trop cuite; & pour ſauce, on leur donne un jus d'orange, ou du vinaigre, avec du ſel & du poivre blanc.

Canards aux huitres.

Faites un ragoût dans une caſſerole avec des huitres, des truffes, des ris de veau, des ciboules hachées, du perſil, du ſel, du poivre & du beurre frais; farciſſez-en des Canards ſauvages, après les avoir trouſſés; fiſcelez-les pour empêcher que la farce ne tombe, & faites-les rôtir à la broche. Quand ils ſeront cuits, vous les ſervirez avec le même ragoût par deſſus, auquel vous ajoûterez un coulis de champignons. Ce mets ne ſe ſert que pour entrée.

Canards en ragoût.

Quand vous aurez fait cuire à demi les Canards à

la broche, vous acheverez de les faire cuire dans un ragout de tis de veau, de truffes, de champignons, de culs d'artichaux, de fines herbes, d'une pointe de rocambole & de quelques autres aſſaiſonnemens. Lorſqu'ils ſeront cuits, vous y ajouterez des frieandeaux & autres garnitures, & vous les ſervirez.

Des Canes d'Inde.

La Cane d'Inde eſt beaucoup plos groſſe, & d'un plus beau plumage que la commune. Le mâle ſur-tout ſe fait diſtinguer, par les deux anneaux d'écarlate qui ſont autour de ſes yeux,, & une eſpece de bandeau de la même couleur, qui éclate ſur ſon front: les Canes d'Inde ont de la peine à faire des petits la prémiere année; mais quand elles ſont apprivoiſées, elles pondent & couvent comme les communes. Il eſt plus ſûr néanmoins de donner leurs œufs à couver aux poules, ils éclosent comme les autres au bout d'un mois, ou de trente-un jours. On nourrit d'abord les petits de mie de pain blanc, détrempée dans du lait caillé. On peut leur donner auſſi du millet, ou de l'orge bouilli, mais cette nourriture ne leur eſt pas ſi bonne. Il ne faut pas les laiſſer manquer d'eau, dans laquelle il faut jetter du ſon, afin qu'ils y barbottent.

Les Canards communs ne s'accommodent point du tout des Canes d'Inde, peut-être à cauſe qu'elles ſentent trop le muſc; mais les Canards d'Inde s'apparient fort bien avec nos Canes communes, & il en provient des Canards métifs, ou bâtards, qui ſont plus gros, plus vigoureux & meilleurs que les communs. Ces Canards bâtards ſont tout-à-fait diſférens des deux autres eſpéces.

CANCER. C'eſt une tumeur impure, maligne, ronde & inégale, qui eſt au commencement ſans douleur, & qui eſt engendrée d'une humeur atrabilaire.

Cette tumeur porte le nom de *Cancer*, par reſſemblance au cancre de mer, ayant comme lui une couleur obſcure, & pluſieurs pieds, qui ſont toutefois de petites veines qui penetrent, s'attachent & s'étendent dans les chairs.

On en diſtingue de deux ſortes, le prémier eſt engendré d'une mélancolie aduſte, qui en comparaiſon de l'autre, a des ſimptomes beaucoup plus doux, d'autant que le dernier eſt mêlé d'une bile brûlée avec d'autres humeurs, & qui s'étant venue à pourrir dans les veines & à ſe jetter aux extrémités, y fait reſſentir des douleurs très-piquantes. Que ſi dans la ſuite, il vient à s'ouvrir, il paroit alors une couleur livide & plombée qui s'enfonce & ſe rend de plus en plus horrible, affreux & puant.

Pluſieurs accidens cauſent cette fâcheuſe maladie: prémierement le lait qu'on a tiré d'une nourrice mal ſaine. Secondement, l'uſage immoderé des fruits crudes, des ſucreries, des mauvaiſes viandes ou des eaux corrompues, avec cela la propre indiſpoſition du foye ou de la rate, la ſuppreſſion des hémorroïdes, ou celle des mois, ou d'autres, y peut contribuer, & en dernier lieu il ſuccede aux écrouelles, ou au ſchirre.

Le Cancer ſe jette plus volontiers aux mammelles à cauſe de leur foibleſſe & parce qu'elles ſont vuides & fort délicates; quelquefois il s'attache aux yeux, au nés, aux oreilles, aux lévres, au palais, au fondement & à la matrice.

Deſcription du Cancer de la mammelle.

Lorſque le Cancer commence à paroître, il n'eſt pas ſi gros qu'un pois, on n'y remarque qu'une petite tumeur dure, noirâtre, livide, & imperceptible par ſes picotemens. Quand cette tumeur a pris ſon accroiſſement, elle eſt dure, plombée & livide. La douleur qu'é le cauſe eſt d'abord ſupportable, mais elle devient inſupportable dans la ſuite, & le Cancer inſecte par ſa puanteur. Lorſqu'il eſt prêt d'ulcerer, on y ſent une chaleur fort grande, & la pulſation eſt piquante, les veines d'alentour ſont gonflées & remplies d'un ſang noir; elles paroiſſent s'étendre comme des jambes d'écreviſſe, juſqu'à ce que la mort ſurvienne.

Si le Cancer n'eſt point ulceré, on lui donne le nom d'occulte; mais s'il eſt ulceré on l'appelle manifeſte.

Tous les remedes qu'on va propoſer ne ſont que palliatifs, on n'employe la plupart que pour le Cancer occulte, & pour empêcher qu'il ne s'ulcere. A l'égard du manifeſte, on ſe ſert heureuſement de l'eſprit de ſuye de cheminée, & de l'huile des écreviſſes de mer, qu'on verſe toute chaude dans l'ulcere. Si ces remedes n'ont point d'effet, il faut en venir à l'opération.

Divers remédes pour les Cancers.

Si dès que le Cancer commence, on purgeoit ſouvent le malade, qu'on lui ouvrit deux ou trois fois la veine du bras, & une fois celle du pié, qu'aux femmes l'on provoquât leurs ordinaires, dans le tems qu'elles doivent les avoir; & aux hommes les hémorroïdes, & qu'avec cela on leur fit obſerver un exact regime; qu'on leur donnât ſouvent à boire des tiſannes compoſées de capillaire, de ceterac, de la grande ſcrofulaire, ou de la renouée; qu'on leur en fit porter au cou, ou bien une émeraude, ou un ſaphir, & qu'on leur fit manger ſouvent des écreviſſes, ou ſi on leur donnoit de la thériaque à jeun détrempée dans un demi verre de vin blanc, on empêcheroit par ce moyen le cours de cette humeur. Si au contraire, on la néglige, il eſt certain qu'elle ſe rendra rebelle, & arrivera à une grandeur ſi conſidetable, qu'il n'y aura guére que l'opération qui la puiſſe guérir; encore ſera-ce bien hazarder à raiſon de la quantité de vaiſſeaux qui ſont à l'entour. C'eſt pourquoi on conſeille de deux maux d'éviter le plus funeſte, qui ſeroit celui de l'ouvrir: ſi toutefois de lui-même, cela arrivoit, l'on conſeille de ne point ſe ſervir d'autres remédes extérieurs que de l'un ou l'autre des deux ſuivans.

Prenez du plomb brûlé & lavé, du pompholix & de l'encens, de chacun deux dragmes & demi; de l'abſinthe en poudre demi once, de l'huile roſat trois onces; prenez de plomb & de la cire ſix dragmes, du ſuc de ſolanum trois ou quatre onces; jettez enſuite les poudres & les remuez, juſqu'à ce que la pommade ſoit froide.

Ou bien prenez une dragme de ceruſe, trois dragmes de plomb brûlé & lavé, deux dragmes d'Antimoine, une dragme de pompholix, autant de camphre & d'alun, demi dragme de pierre hématite, & autant de corail, une once d'huile de tabac, autant de ſuc de joubarbe; mêlez le tout enſemble, & dans un mortier de plomb, battez-le en maniere de cerat, avec autant de ſuc de feuilles de tabac, ou de ſon infuſion, qu'il en faudra. De plus, ce cerat eſt très-efficace pour les ulceres des jambes, & pour les écrouelles qui ſont ouvertes.

On pourra encore jetter ſur le Cancer de la poudre des yeux d'écreviſſes de mer.

A l'égard du Cancer qui ne ſera point ouvert, s'il cauſe de grandes douleurs, on l'étuvera avec du ſuc de plantain, ou de morelle, ou de bourſe à paſteur, ou de joubarbe, mêlant parmi l'une deſdites eaux, un peu de camphre; ou l'on y appliquera un emplâtre de Paracelſe, ou une plaque de plomb, & l'el-

pace d'un mois ou ſix ſemaines, on uſera de cette poudre les matins à jeun, détrempée dans un verre de vin blanc.

Prenez demi once de cloportes préparées, c'eſt-à-dire, lavées dans du vin, & puis ſéchées au ſoleil; une dragme de poudre de viperes, une once des yeux d'écreviſſes, demi dragme de ſel d'urine & de ſel de tartre. Réduiſez le tout en poudre très-ſubtile & donnez-en une dragme à chaque fois. Ceux ou celles qui pourroient ſe réſoudre à boire tous les matins leur urine à jeun, s'en trouveront bien; & ſi dans ladite urine on y faiſoit infuſer des feuilles de tabac vertes ou ſeches, & que l'on en baſſinât le Cancer qui ſeroit ouvert, on s'en ſentiroit ſoulagé; on s'en pourra ſervir en injection pour la matrice, y ajoûtant de la poudre de cloportes, & des yeux de cancres.

Autre remède contre le Cancer.

Prenez la tête morte de l'eſprit de ſuie, calcinez, tirez le ſel avec du vinaigre, puis réſoudez à l'humide; on en frotte les bords du Cancer, & vous verrez ſortir le venin en forme de roſée, continuez d'en mettre légérement, & dans cinq ou ſix jours l'eſcarre tombera.

Autre remède contre le Cancer.

Prenez du tartre, de l'orpiment, une livre de chacun; du ſel ammoniac, demi livre; du nitre ou ſalpêtre, une livre; fulminez & calcinez-les ſelon l'art; puis pulvériſez la maſſe & mettez-la réſoudre; vous paſſerez doucement de cette liqueur ſur le Cancer, ſoit ulceré ou non: étant extirpé juſqu'aux racines, vous procurerez la chute de l'eſcarre, puis incarnez & cicatriſez avant & pendant la guériſon; il faut uſer de bezoard. Si vous pouvez lier le Cancer, vous le lierez avec un fil trempé dans cette liqueur, & le Cancer tombera dans dix jours.

Autres recettes contre les Cancers, en quelque partie du corps qu'ils ſoient.

1. Prenez des fleurs & tiges de panail ſauvage, ces fleurs ſont blanches & fort petites; pilez-les, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez ſur le mal ſoir & matin.

2. Prenez du *diapalma*, diſſolvez-le dans du jus de plantain & frottez-en le Cancer, lorſqu'il n'eſt pas ouvert; & lorſqu'il eſt ouvert, il faut avoir de l'eau de fraiſe ou de l'eau de cerfeuil, & en frotter le Cancer.

3. Prenez une grenouille réduite par le froid en forme de gelée, & l'appliquez ſur le Cancer.

4. Prenez de l'eau de *gnaphalium*, & lavez-en le Cancer, ou bien des feuilles d'*aſarum*, que vous ferez tremper dans ladite eau, ou eau commune, & l'appliquez ſur les Cancers.

5. Prenez des feuilles de *ſolanum lignoſum*, qui a la graine rouge, & la fleur bleue, vous les laverez & les appliquerez ſur le Cancer ſoir & matin; mais comme cette plante ne ſe trouve pas dans l'hiver, il en faut faire un onguent comme s'enſuit, qui eſt auſſi bon que la feuille.

Prenez une quantité deſdites feuilles de *ſolanum lignoſum*, que vous concaſſerez dans un mortier de marbre avec un pilon de bois. Après cela, prenez une quantité de la meilleure huile d'olive que vous voudrez, que vous mettrez dans un pot de terre qui tienne au feu, dans lequel vous ferez bouillir une bonne poignée de ces feuilles concaſſées juſques à ſiccité; ce que vous ferez avec une cuiller percée, & en y en remettant d'autre, continuant le même ordre cinq ou ſix fois. Vous coulerez enſuite l'huile d'olive; & ſur chaque livre, vous y ferez fondre une once & demi de cire jaune neuve; & quand la cire ſera fondue, retirez le pot du feu pour le laiſſer refroidir. Vous garderez cet onguent pour vous en ſervir au beſoin, il faut en renouveller ſoir & matin ſeulement.

Remarquez qu'il faut faire bouillir cette herbe & l'huile à feu moderé, & jamais violent, & mettre la diſſolution de la cire ſur les cendres chaudes; il faut refaire cet onguent tous les ans, & le garder dans un lieu temperé; il eſt ſouverain pour toutes les inflammations, ulceres vieux, malins, & putrides.

Pour guérir un Cancer en vingt-quatre heures.

Lavez bien le mal avec du vin blanc, mettez deſſus de la poudre d'eſſence de grénade; vous verrez un effet admirable, pourvû que le mal ne ſoit pas inveteré.

Pour le Cancer & autres maladies.

Faites diſſoudre de bon mercure dans de l'eſprit de ſel; celui qui ſe fait avec le ſel fixe des ſalpêtriers, eſt le meilleur; réduiſez ce mercure en végétaux ſelon l'art; mettez-le dans un matras, & cuiſez-le pendant quatre mois ſur l'athanor; vôtre matiere ſera prémierement noire, ſecondement blanche, puis enfin fort rouge; la doſe eſt d'un grain pour les Cancers. On donne cette doſe tous les huit jours juſqu'à guériſon.

Autre remède.

Il faut avoir de la vieille toile fine, que vous enduirez d'empois fait avec de la farine de froment & de l'eau-de-vie, que vous ferez ſécher au feu; vous ferez enſuite des cornets de la grandeur du Cancer, vous le mêlerez avec le blanc d'œuf, & vous l'appliquerez ainſi ſur le mal. Vous mettrez enfin le feu au petit bout juſqu'à ce qu'il s'éteigne; quand il ſera éteint, vous aurez ſoin de l'ôter & de couper le deſſus du Cancer, ce qui ſe fera ſans douleur; prenez garde auſſi de ne pas pénétrer trop avant, & de ne le panſer qu'avec le beurre & le ſuppuratif.

Il faudra appliquer les cornets deux fois le jour, & continuer juſques à ce qu'il ſoit guéri, ce qui arrivera en peu de tems.

Pommades pour les Cancers.

Prenez du ſel de plomb, une once; des cantarides calcinées dens un creuſet, demi once; du ſouphre, demi once; du colcotar, du mercure, du ſel décrépité, de chacun une once. Sublimez le tout dans un matras à feu de ſable; broyez le ſublimé avec les feces; retirez la ſublimation, & faites comme auparavant trois fois; mettez le ſublimé au ſien pendant huit jours, & vous trouverez une liqueur onctueuſe, dans laquelle vous ajoûterez du ſel de campſana, & du ſel de champignon de chêne, de chacun demi once. Ces deux ſels ſe font entre deux puts ſi bien lutés, qu'ils ne prennent point d'air. Etant réduit en cendre au charbon, vous ferez une ſeconde calcination. Après que le vaiſſeau aura été ouvert, laiſſez repoſer vos ſels vingt-quatre heures dans cette liqueur de ſublimé qui s'évaporera ſur les cendres, à feu doux d'abord, puis à feu de ſublimation, & vous aurez un ſublimé en larmes.

Prenez pommade commune une once, de vôtre ſublimé en larmes deux gros; pilez & incorporez bien enſemble. Prenez un morceau de cuir plus large que le mal, d'un bon pouce tout autour; coupez le milieu de la largeur du Cancer, puis mettez ſur la cuir qui reſte du diapalme, & appliquez-le de maniere que le Cancer ſe trouve ſur le vuide; étendez enſuite de vôtre pommade ſur un linge blanc, appliquez ſur le Cancer, & laiſſez-le vingt-quatre heures; puis

puis tirez le linge mettez-en un autre, ce que vous ferez juſqu'à ce que le Cancer ſoit prêt de tomber en l'ébranlant avec des pincettes de genêt. Pour lors vous le panſerez ſeulement avec de l'onguent doré, & continuez juſqu'à guériſon. S'il reſtoit quelque mauvaiſe chair, il y faut remettre la pommade, vous aurez ſoin de purger le malade avant & pendant la guériſon de tems-en-tems avec la purgation ſuivante :

Prenez une chopine d'eau-de-vie, dans laquelle vous mettrez infuſer pendant deux ou trois jours du turbit, de la ſcamonée préparée, une once de chacun ; des hermodates, de l'agaric, de l'aloës, demi once de chacun. Vous filtrerez enſuite le tout, & ferez encore infuſer dans la liqueur, de la canelle, une once ; du ſucre fin, quatre onces. Filtrez encore une fois & elle ſera faite. La doſe eſt d'une petite cuillerée à jeun, ce qui fait faire dix ou douze ſelles.

Item. Prenez de l'orpiment, vingt onces ; du ſel ammoniac, trois onces ; de la ſuie de cheminée tranſparente, ſix onces ; mêlez le tout & reverberez vingt-quatre heures, puis tirez le ſel avec eau diſtillée de bouillon blanc.

Prenez de ce ſel demi once ; de la fiente de pigeon calcinée, deux gros ; du miel, de l'huile d'œuf, de chacun demi once. Mêlez & faites un onguent pour les Cancers, écrouelles & ulceres puttides.

Autre remède excellent.

Prenez une rouelle de veau, une douzaine de crapeaux & un tiers de toile de lin neuve, que vous coupetez par moitié. Mettez bouillir le tout enſemble, dans un pot de terre neuf, avec deux pintes d'eau, que vous laiſſerez conſumer entierement. Enſuite vous écacherez bien ce qui reſte, puis vous boucherez vôtre pot, pour empêcher l'air d'y entrer. Quelques heures après, vous tirerez un des deux linges, lequel vous appliquerez ſur le Cancer, l'y laiſſant pendant deux fois vingt-quatre heures. Après quoi vous l'ôterez, & appliquerez l'autre à la place où il doit reſter autant de tems. Il faut avoir ſoin de reboucher le pot, après que vous en avez retiré le prémier linge, de peur que le ſecond ne s'évente.

CANCER. C'eſt un des douze ſignes du zodiaque, on l'appelle autrement écreviſſe, qui eſt le mot François. *Voyez* ECREVISSE.

CANELADE. Eſpece de curée compoſée de canelle, de ſucre, & de moëlle de heron. Les Fauconniers préparent cette curée, & la donnent à leurs oiſeaux pour les rendre plus héroniers, plus chauds & plus ardens au vol du heron.

CANELLE. C'eſt une écorce aſſez mince, longue & roulée dans ſa longueur. Sa couleur eſt rouſſe ou jaunâtre tirant ſur le rouge. Elle eſt d'un goût doux, piquant, aromatique, très-agréable, & d'un odeur fort ſuave. Cette écorce ſe tire des branches d'un arbre appellé *Canelier*, qui croit en très grande abondance dans l'iſle de Ceilan, & qui s'éleve à la hauteur d'un ſaule.

La meilleure Canelle eſt celle qui eſt mince, haute en couleur, piquante au gout, & qui a beaucoup d'odeur.

Proprietés.

Elle fortifie l'eſtomac & le cœur, elle provoque les mois aux femmes, & aide à l'accouchement, auſſi bien qu'à la digeſtion, elle fait ſortir les vents, & on l'employé utilement contre le venin. Mais il faut bien la diſtinguer de la Canelle qui ſe tire du tronc de l'arbre, celle-ci n'a ni goût, ni odeur, on l'appelle *Canelle matte.*

La Canelle eſt d'un fréquent uſage en Médecine, on l'ordonne en poudre dans les bols, dans les opiates & autres compoſitions ; la doſe en eſt depuis quinze grains, juſqu'à trente. On la donne auſſi en infuſion dans le vin, ou dans quelque autre liqueur ſpiritueuſe, la doſe eſt depuis trente grains, juſqu'à ſoixante.

Eſſence de Canelle en conſiſtance d'extrait.

Prenez de l'huile de muſcade que vous mettrez au ſoleil en été, pour lui faire perdre ſon odeur, puis mettez de l'huile de Canelle demi quart, que vous reduirez en conſiſtance d'extrait.

Pour faire & diſtiller de l'eau & eſprit de Canelle.

Prenez un quarteron & demi de Canelle, que vous concaſſerez & pilerez ; puis vous la mettrez dans vôtre matras avec ſix pintes de bonne eau de fontaine ou de riviere, & ferez infuſer le tout ſur de la cendre chaude du ſoir au matin. Le lendemain vous la diſtillerez, & de vos ſix pintes vous en tirerez quatre ou environ de bonne liqueur.

Pour faire de l'eau de Canelle.

Vous prendrez de même trois pintes d'eau bouillie, un demi ſetier d'eſſence de Canelle diſtillée comme celle d'anis ; ſi elle n'eſt pas aſſez forte de Canelle, vous en augmenterez, ſuivant que vous l'aimerez ; vous y mettrez enſuite cinq demi ſetiers ou trois chopines d'eſprit de vin, que vous mêlerez avec l'eau & l'eſſence de Canelle, avec une pinte de ſucre clarifié, puis vous paſſerez le tout.

Pour faire l'eau de Canelle en boiſſon rafraichiſſante, comme la limonade.

Prenez un coquemar ou une bouteille de verre dépouillée, dans laquelle vous mettrez une pinte d'eau que vous ferez bouillir devant le feu ; & lorſqu'elle aura bouilli vous la retirerez, & vous y mettrez une demi once ou environ de Canelle en bâton, avec deux ou trois cloux de gérofle. Vous boucherez bien le coquemar ou la boureille, & la laiſſerez ainſi refroidir. Enſuite cette eau étant froide, vous en prendrez un demi ſetier, que vous mettrez dans deux pintes d'eau ; ſi vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié de demi ſetier ou environ ſur chaque pinte, avec un quarteron de ſucre ou environ, ſuivant qu'on l'aime : le tout étant fait ainſi, vous le mettrez rafraichir & le donnerez à boire. *Voyez* l'article de L'HUILE, vous y trouvetez la méthode de faire l'huile de Canelle.

Pour faire de l'eau de Canelle volatile.

Faites digérer dans du vin blanc, la quantité qu'il vous plaira, de bonne Canelle, la digeſtion doit durer pendant deux jours ; après cela diſtillez au bain-marie. La doſe en eſt depuis ſix gros, juſqu'à demi once, ſur cinq ou ſix onces de liqueur.

Pour faire l'eau de Canelle orgée.

Employez l'eau d'orge, au lieu de vin blanc, & operez comme nous venons de dire. Cette derniere eau de Canelle eſt plus douce que l'autre. Sa doſe eſt depuis demi once, juſqu'à une once. Ces deux ſortes d'eau s'employent avec ſuccès dans les potions cordiales, béchiques, hiſtériques, céphaliques, & pour les maladies qui viennent de cauſe froide.

Teinture de Canelle.

Mettez dans un matras telle quantité qu'il vous plaira de Canelle concaſſée. Verſez par-deſſus de l'eſprit de vin, juſqu'à ce qu'il ſurnage d'un bon doigt. Mettez vôtre matras en digeſtion dans du fumier, pendant quatre ou cinq jours, après leſquels vous

filtrerez vôtre teinture, & la garderez dans une bouteille, ou phiole bien bouchée. La doſe de la teinture de Canelle, eſt moindre que celle de l'eau de cet aromate. Cette teinture eſt un excellent cardiaque, elle fortifie l'eſtomac, ranime les parties virales, chaſſe les vents, fait cracher les aſthmatiques, & diſſipe la toux opiniâtre,

CANEPIN. Peau déliée qu'on leve de deſſus le mouton, après qu'il a été quelque tems dans la chaux & de laquelle on fait des gants de femme, & des évantails.

CANETILLE. Petit fil d'argent faux, tortillé, que les Tireurs d'or font, de ce qu'ils appellent du *battu*.

CANGRENE. *Voyez* GANGRENE.

CANNE. ou *Roſeau de ſucre*. Cette ſorte de roſeau n'eſt guere différente du roſeau commun pour la figure extérieure, mais la moëlle qui eſt dans le tuyau de la tige, la différencie intérieurement, outre qu'elle ne le produit qu'és parties de la terre où elle croît naturellement. Elle eſt fréquente & fort commune, non ſeulement aux Iſles Canaries, mais encore dans toutes les Indes Orientales & Occidentales, quoiqu'on en ait tranſporté aux Iſles d'Hieres & en Provence, mais peu utilement. Pour faire le ſucre, on les concaſſe dans des moulins conſtruits pour cet effet, puis on en fait cuire le ſuc dans des chaudieres. La décoction exhalée laiſſe la moſcouade au fond qu'on clarifie en caſſonnade, de laquelle on fait le ſucre rafiné à Rouen & ailleurs, qui eſt un ſel doux, béchique, propre à la poitrine, conſervant ce qu'on confit avec lui, propre à la compoſition des ſirops, & d'un très-grand uſage par ſa douceur pour la Cuiſine & la Médecine.

CANNE-D'INDE. *Voyez* CANARD.

CANTARIDES. *Voyez* FRUITIER.

CANTARIDES. Contre le poiſon des Cantarides, *Voyez* POISON.

CAP

CAPILLAIRE, ou Adiante, en Latin, *Adiantum*.

Deſcription.

C'eſt une Plante dont les tiges croiſſent à la hauteur d'un demi pié. Elles ſont noirâtres & diviſées en rameaux très-délés, qui pouſſent des feuilles très-petites, aſſez ſemblables à celles de la coriandre. Le Capillaire ne porte point de fleurs, mais ſa graine croît ſur les plis des extrémités des feuilles, qui ſe replient ſur elles-mêmes, & couvrent pluſieurs capſules ſphériques qui ne peuvent être découvertes que par le ſecours du microſcope.

Lieu.

Le Capillaire croit ſur les parois des puits & des fontaines, en dehors & en dedans, dans les bois, & contre les rochers; on en trouve auſſi quelquefois dans les foſſés, dont les bords ſont couverts de buiſſons & de mouſſe. Le Canada en fournit beaucoup; & c'eſt celui qu'on eſtime le plus, &c. Celui qui vient de Montpellier eſt le meilleur qui croiſſe en France.

Proprietés.

Le Capillaire eſt apéritif & pectoral, il adoucit les acretés du ſang, excite le crachat, & provoque les mois.

La tiſanne de Capillaire eſt propre dans toutes ſortes de fievres, pour les obſtructions des glandes du foye, du meſentere, & des autres parties du bas ventre; dans la jauniſſe, dans les maladies des reins & de la matrice, & particulierement dans les maladies de la poitrine. Elle convient parfaitement aux perſonnes qui ont une toux opiniâtre, de quelque cauſe qu'elle provienne. Cette tiſanne ſe fait ſimplement, on y ajoute ſeulement un petit bâton de reglisſe concaſſé, ou effilé; on peut prendre auſſi le Capillaire avec un peu de ſucre, en le préparant comme le thé.

Il y a cinq eſpeces d'Adiante, qui ſont le vrai Adiante ou Capillaire noir, le Capillaire blanc, le politric, le phillitis & le ceterach. On employe toutes ces différentes ſortes de Capillaires en infuſion, tiſanne, ſirop & décoction.

CAPILOTADE. Mettez du beurre dans une poële avec de la viande cuite, qui ſoit coupée par morceaux; ajoûtez-y du ſel, de l'écorce d'orange, du poivre ou d'autre épice, de la eiboule hachée menu, des croutons de pain, avec un peu de perſil, un peu d'eau ou de bouillon du pot, & des capres; ſi vous en voulez. Faites cuire le tout enſemble juſqu'à ce que la ſauce ſoit faite, y ajoutant ſur la fin une pointe de verjus, ou du vinaigre, puis on rapera par deſſus de la muſcade, & de la croute de pain. Quelquefois on met une ſauce blanche dans la Capilotade avant que de la dreſſer, auquel cas il ne faut point mettre du verjus, ni de vinaigre en faiſant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez un poulet ou quelqu'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez-la dans un plat avec de l'eau ou du bouillon du pot. On y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il fait durcir la viande. Ajoûtez du ſel, & de la chapture de pain avec un peu d'écorce d'orange ou de clou de géroſle, & faites cuire le tout juſqu'à ce que la ſauce ſoit faite. On y peut ajoûter du verjus ou du jus d'orange, ou de citron.

CAPITAINES. *Les obligations des Capitaines, Officiers, Commandans des armées.*

Les Capitaines & Commandans des armées conſerveront leurs biens & les augmenteront, s'ils ſont fidelles aux obligations ſuivantes; car le Prophete Ezechiel aſſure de la part de Dieu, que celui qui fera ſes volontés, trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel. *Precepta que cùm fecerit homo vivet in eis. Ezech. chap.* 20. *v.* 21.

I. S'ils ont fait un métier de la guerre; & s'y ſont portés par amour de la guerre, & non par un eſprit de paix, qui en doit être le ſeul & unique but, comme la ſanté eſt la fin du Médecin; car la guerre eſt à l'Etat ce que la médecine eſt au corps humain, *Pſal.* 67. *Diſſipa gentes quæ bella volunt.* S. Auguſt. *c.* 15. *lib.* 4. *de civitate.*

II. S'ils ont pris parti pour avoir occaſion de s'élever, de s'agrandir, de s'enrichir ou de ſatisfaire leur vengeance & leur cruauté. Ces mauvais deſſeins ſont très-juſtement blâmables dans ceux qui entreprennent la guerre, & dans ceux qui s'y engagent. *S. Aug. c.* 6. *lib.* 4. *de civit. Idem Aug. c.* 14. *lib.* 22. *contrà Fauſt.*

III. S'ils ont gardé tous les Reglemens concernant la Cavalerie & l'Infanterie. Henri III. *à Blois, art.* 3. 15. *Titre touchant la Nobleſſe. Louis XIII. à Paris, en* 1623.

IV. S'ils ſont entrés dans les Provinces avec leurs troupes, ſans en avoir auparavant donné avis aux Gouverneurs, Lieutenans de Roi, ou autres Commandans. S'ils ont tenu les routes qui leur ont été preſcrites, & ne ſe ſont pas écartés dans les lieux voiſins; s'ils ont permis aux Soldats des excès, vols, pilleries, étant reſponſables en leur nom des contraventions aux Réglemens. *Etats d'Orleans, art.* 115. *Réglement ſuſdit de Louis XIII. au Titre, Ordre pour marcher, art.* 253.

V. S'ils n'ont pas tenu leurs Compagnies complettes, & ſi dans les montres, ils n'ont point employé des paſſe-volans, ou chevaux empruntés. *Henri III. à Fontainbleau en* 1553. *Reglement ſur le fait des gens de pié. art.* 8. *&* 28. *& à Blois, art.* 108.

VI. S'ils ont obſervé les Ordres qui leur étoient preſcrits, marchant avec leurs Compagnies; s'ils n'ont point logé en aucun lieu ſans ordre ou ſans billets du Maréchal des Logis, ou de celui qoi étoit prépoſé pour cela. *Henry III. à Villers-Cotterets en* 1570. *art.* 1.

VII. Si dans les Logemens, ils ont exempté quelque maiſon qui ne fût pas privilegiée, comme ſont celles du Seigneur du lieu, du Chef de la Juſtice, & des Eccleſiaſtiques, ou s'ils ont logé dans celles qui étoient privilegiées: car ils ſont reſponſables de la ſurcharge des unes, & du logement qu'ils ne pouvoient faire aux autres. *Reglement ſuſdit, art.* 365.

VIII. S'ils ont pris ou permis que les Soldats ou autres de leurs Compagnies ayent pris des chevaux pour porter leurs armes, bagage, ou autre choſe, ſi ce n'eſt en payant & du conſentement de ceux à qui ils appartiennent. *Reglement ſuſdit art.* 262.

IX. S'ils ont pris de l'argent dans quelque lieu pour l'exempter de logement, étant obligés à la reſtitution envers la Communauté qui le leur a donné, & condamnés par les Ordonnances à la mort. *Ordonnan. de Blois, touchant la Nobleſſe, art.* 305.

X. S'ils ont été à charge à leurs hotes, ſoit par une plus grande ſuite de valets & de chevaux, que les Ordonnances ne leur permettent, ſoit en exigeant d'eux plus qu'il ne leur étoit néceſſaire, ſoit en payant les choſes à plus vil prix qu'elles ne ſont reglées par les Ordonnances: étant obligés à la reſtitution de ce qu'ils ſe ſont fait donner au-delà de ce qui leur étoit permis. *Charles IX. à Paris en* 1532. *art.* 2. *Henry III. à Saint Germain en* 1547. *art.* 3. *Charles IX.*

XI. S'ils n'ont pas reſidé dans leurs Compagnies, *Reglement ſuſdit, Titre, Devoirs & Sujettion du Meſtre de Camp, Officiers, &c. art.* 293. 294. 295. *&* 301.

XII. S'ils ont pris les armes contre le Prince; car outre le crime de Leze-Majeſté au premier Chef, ils ſont obligés à la reparation de tous les maux qui ſe commettent par leur revolte. *S. Auguſt. ep.* 74. *Ibid.* 22. *contrà Fauſtum, ſuprà. Charles VI. en* 1413.

XIII. S'ils ont fait des levées de troupes ou des recrues ſans commiſſion du Prince, quoique ce fût ſous prétexte de ſon ſervice. *Ordonnan. de Blois, touchant la Nobleſſe,* 313. 314. *&* 315.

XIV. S'ils ont été fidelles à ceux pour la deffenſe de qui ils combattent, & s'ils ont gardé la Foy aux Ennemis. *S. Auguſt. ep.* 205. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 71. *art.* 3. *ad* 3.

CAPITON. C'eſt le plus gros de la ſoye, qui reſte après qu'on a devuidé la ſoye de la coque. On ſépare cette bourre avec des cardaſſes, & l'on en fait des ouvrages groſſiers.

CAPRICORNE. C'eſt un des douze ſignes du zodiaque. Voici le caractere ♑ par lequel on le diſtingue, ſoit dans les livres d'Aſtrologie, ſoit dans ceux d'Aſtronomie. Ce ſigne eſt métidional; lorſque le ſoleil y eſt arrivé, on eſt au ſolſtice d'hiver. Les Aſtrologues prétendent que le Capricorne eſt de la nature de la terre, qu'il eſt feminin, froid & ſec, & qu'enfin il eſt mélancolique.

CAPUCINE, ou creſſon d'Inde, en Latin *Cardaminum.*

Deſcription.

C'eſt une plante dont la tige, qui eſt foible & tameuſe, s'entortille autour des plantes & des bâtons qui ſont proche. Ses feuilles ſont rondes ou preſque rondes & de couleur verte. Ses fleurs, ſoutenues par des pedicules rougeâtres, ſont jaunes, & marquées de quelques taches rouges. Son fruit eſt compoſé de trois capſules qui contiennent chacune une graine preſque ronde.

Lieu.

Cette plante croît en Amérique, d'où elle a été apportée. On la cultive communément dans les jardins.

Proprietés.

La Capucine eſt déterſive, apéritive, elle excite l'urine, on l'employe dans le ſcorbut & dans la pierre.

Confiture de la Capucine.

Quand les boutons ſont fermés, on les ramaſſe pour en faire des compotes, les mettant dans un vaſe de terre vernifſé, ou dans une phiole de verre, avec du vinaigre où l'on a mis un peu de ſel & de poivre, & où l'on ajoute du vinaigre à meſure que le nombre des boutons vient à augmenter, parce qu'il faut que ces boutons ſoient toujours couverts de vinaigre; enſuite de quoi il ſe fait une compote pour l'hiver fort délicieuſe, & très-aperitſſante pour les malades dégoûtés.

Culture de la Capucine.

Cette plante veut être replantée contre les murailles au midi, & arroſée ſouvent. Depuis qu'elle a commencé à fleurir, elle continue juſqu'à ce que la gelée la faſſe mourir.

La graine eſt groſſe & rude, & n'eſt jamais bien mûre que quand elle nous tombe dans les mains. Il la faut ſemer ſur une couche comme les autres fleurs, & quand elle a quatre ou cinq feuilles, il la faut replanter dans une terre bien preparée & bien bêchée, dans laquelle il y ait beaucoup de fumier, comme ſi c'étoit une petite couche le long de la muraille, & à un pié l'une de l'autre.

Si vous la voulez ſemer pour ne la plus replanter, il faudra faire un petit foſſé d'un pié de largeur & de profondeur, le long d'une muraille, le remplir de fumier bien pourri, recevoir l'eau, & la reconduire quand vous l'arroſerez; & ſemer là-deſſus votre graine à trois doigts l'un de l'autre, parce que ſi elle vient trop épaiſſe, on en ôtera, les laiſſant ſeulement à un pié l'un de l'autre.

CAR

CARACOL. Terme de manége. C'eſt un tour, ou un demi tour en rond, que le Cavalier fait faire à ſon Cheval.

CARACTERE. Lettre de fonte dont on ſe ſert pour imprimer.

CARAFE. Vaiſſeau de verre, fort large par en bas, & étroit par en haut.

CARAMEL. Sucre fort cuit, propre pour le rhûme.

CARAT. Terme d'Orfévre. Dégré de bonté de l'or pur. Il n'y a point d'or à vingt-quatre carats, il s'en manque toujours, au moins un quart de carat, quelques ſoins qu'on ſe donne pour le rafiner.

CARBATINE. Peaux des bêtes nouvellement écorchées.

CARBONADE ou GRILLADE. Prenez un pigeonneau, ou un autre oiſeau, & fendez-le tout le long de l'eſtomac; l'ayant ouvert, poudrez-le par dedans avec de la mie de pain, du ſel, & du poivre, mêlés enſemble, & mettez-le cuire ſur le

gril ; puis faites-y une ſauce avec du vinaigre, on y peut auſſi ajouter de l'oignon. On peut faire cuire de la même façon, des tranches de viande crue, qui ſoient aſſez minces les aiant batues pour les attendrir, & quand elles ſont cuites modérément d'un côté, il les faut retourner de l'autre, & les ôter du feu, avant qu'elles ſoient ſeches. On peut piquer ſur les tranches, quelques cloux de geroſle, & un peu de laurier avant que de les faire cuire. On peut ſervir ce ragout avec une ſauce douce.

CARDAMINE, ou CRESSON-DE-FONTAINE. Il jette d'abord, en naiſſant, des feuilles rondes, leſquelles venant à croître, ſont decoupées comme celles de la Roquette. Il a un goût âcre & mordant, & eſt connu de tout le monde ; il croît auprès des fontaines & des ruiſſeaux, accompagné toûjours d'une herbe nommée Berler, & fleurit en Juillet & Août.

On le mange crud en ſalade, & il provoque l'urine ; il n'en faut pas faire manger aux femmes enceintes, ſi ce n'eſt que leur enfant fût mort ; car cette herbe le fait ſortir ; ſon jus mêlé avec du vinaigre eſt excellent à ceux qui ſont endormis & appeſantis. Etant échauffé dans du vin blanc, pur, du beurre, des raves & des racines de perſil, & mis ſur le penil, il fait uriner, & tant intérieurement qu'extérieurement il profite à la rate endurcie & enflée.

CARDAMOME. Graine médecinale, & aromatique, qui eſt contenue dans des gouſſes qu'on nous apporte des Indes.

CARDASSE. Sorte de gros peignes, ou de groſſes cardes, propres à carder la bourre de la ſoye, pour faire le capiton.

CARDE. Il y a de deux ſortes de Cardes: les Cardes de poirée, ou de bete, & les Cardes d'artichaux.

Les Cardes de poirée ne ſont autre choſe que les côtes de la poirée, dont on a ôté les extrêmités qui ſont plus minces.

Maniere d'apprêter les Cardes de poirée.

Choiſiſſez les Cardes les plus blanches & les plus épaiſſes, & après les avoir bien épluchées, coupez-les en morceaux d'une certaine grandeur ; enſuite lavez-les pour les faire blanchir à l'eau. Puis vous les mettrez dans une caſſerole avec quelque bon jus, de la moële de bœuf & un peu de Parmeſan rapé. Aſſaiſonnez bien le tout & faites-le mitonner. Enfin lorſque les Cardes ſeront cuites : verſez-y un filet de vinaigre, & après les avoir bien degraiſſées, faites-les ſervir toutes chaudes. *Voyez* BETE ou POIRÉE.

Les Cardes d'artichaux ſont auſſi les côtes, qui ſont au milieu des feuilles, dont on jette les extrêmités.

Maniere d'aprêter les Cardes d'Artichaux.

Quand vous aurez ôté tous les filets de ces Cardes, vous les ferez cuire juſqu'à ce qu'elles deviennent molaſſes. Faites enſuite une ſauſſe au beurre roux, avec du jus de bœuf, du ſel, & du poivre ; vous la lierez avec de la farine frite. Quand les Cardes ſont cuites, comme on vient de le dire, il faut les arranger ſur le plat, & leur faire prendre une belle couleur avec la pelle rouge. Quelques-uns au lieu de jus rapent du fromage dans la ſauſſe. On peut manger les Cardes de poirée de la même maniere. *Voyez* ARTICHAUX,

CARDIALGIE. Terme de Médecine. Douleur violente qu'on ſent vers l'orifice ſupérieur de l'eſtomac, accompagnée de défaillance, de palpitation de cœur & d'envie de vomir. Les tiſannes pectorales & adouciſſantes ſont propres contre la Cardialgie.

CARDIAQUE. Cordial, reméde qui ſert à fortifier le cœur. L'effet des cordiaux eſt de ſubtiliſer le ſang, & de le purifier par l'expulſion des humeurs qui empêchent ſa fermentation, ou qui dérangent ſa circulation naturelle. C'eſt pourquoi l'uſage de ces ſortes de remédes eſt abſolument néceſſaire dans la plûpart des maladies ; mais particulierement dans la léthargie, apoplexie, paralyſie, rougeole, petite verole, peſte, fiévre maligne, vapeurs hiſtériques, évanouiſſemens, convulſions, fiévres lentes, épuiſement, conſomption, &c. mais il faut bien ſe donner de garde d'employer indifféremment toutes ſortes de cordiaux, pour quelque maladie que ce ſoit. Il faut au contraire bien choiſir ceux qui ſont propres pour la maladie qu'on veut guérir. Ainſi on ne doit point employer dans les maladies cauſées par un ſang trop échauffé, ou trop agité, comme dans les hémorragies & dans l'apoplexie ſanguine, les cordiaux trop actifs, tels que ſont la teinture d'or, les goutes d'Angleterre, la quinte-eſſence de viperes, & autres ſemblables ; mais il faut employer des cordiaux temperés, comme la confection d'hyacinthe, les eaux cordiales ſimples de ſcorſonnaire, de méliſſe, de la reine d'Hongrie, & autres ſemblables.

Teinture d'or.

Faites diſſoudre à l'ordinaire dans dix ou douze onces d'eau régale, le poids d'une demi once d'or en cornet ; mettez-le dans un matras de verre double contenant chopine, & l'expoſez au bain de ſable. Quand l'or ſera diſſout, vous l'ôterez du feu & verſerez par deſſus, douze onces d'huile de camphre. Il faut agiter le tout un moment, cette agitation fera que l'huile enlevera toutes les parties d'or de leur corroſif ; vous ſepararez enſuite cette huile avec l'entonnoir de verre, de la même maniere qui a été preſcrite dans l'article de la préparation de l'huile de camphre. Vous laiſſerez donc couler votre huile, dans un matras d'environ trois pintes, & vous verſerez ſur les douze onces d'huile d'or trente onces d'eſprit de vio rectifié qui diſſoudra cette huile ſur le champ. Enſuite vous mélerez deux onces d'huile de géroſle, dans trente-ſix onces d'eſprit de vin rectifié ; vous jetterez le tout ſur votre teinture ; vous boucherez bien votre matras avec un parchemin, ou une veſſie mouillée, & après l'avoir agité fortement pendant un quart d'heure, vous le mettrez au bain-marie pendant trois jours & trois nuits, à une digeſtion douce & lente. Votre teinture d'or étant ainſi parvenue à ſa derniere perfection, il faut la filtrer à travers le papier gris, & la conſerver dans des bouteilles de verre bien bouchées. *Voyez* CAMPHRE.

Uſage de la teinture d'or.

Ce remede ſe donne le matin à jeun, & quatre heures après le dîner. La doſe ordinaire eſt de quinze goutes, pour les perſonnes avancées en âge, diminuant à proportion, pour les jeunes perſonnes & pour les enfans, en ſorte qu'on ne doit en donner qu'une ſeule goute à un enfant d'un an, deux goutes à celui qui a deux ans, & ainſi par porportion, en diminuant ou augmentant ſelon la différence de l'âge. Il faut avoir égard auſſi à la qualité de la maladie ; car ſi elle étoit violente, comme l'apoplexie, la paralyſie, la paſſion hiſtérique avec de continuels mouvemens convulſifs, il faudroit augmenter la doſe de cinq ou même de dix grains, & réiterer la priſe du remede toutes les demi-heures, ou même de quart d'heure en quart d'heure, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'il y a du changement. Alors on donne la doſe ordinaire, de quatre heures en quatre heures.

diminuant enſuite à meſure que le mal diminue.

On fait prendre la teinture d'or dans quelques cuillerées de bouillon, dans du ſirop de capillaire, du thé, du caffé, du chocolat, ou dans de l'eau chaude, avec un peu de ſucre, ou enfin dans quelqu'autre liqueur appropriée de la maladie.

On peut la donner auſſi en bol. Pour cela, on verſe la quantité des gouttes ordonnée, ſur un peu de ſucre en poudre, & on en forme un bol avec du pain à chanter. Il faut que le malade prenne incontinent quelques cuillerées de bouillon, ou de quelqu'une des liqueurs, que nous venons de preſcrire. Ceux qui ſont menacés d'apoplexie, ou de paralyſie, doivent prendre la teinture, dans l'eau de ſauge diſtillée au Bain-Marie, avec un peu d'eau commune, & de ſirop capillaire, ou autre liqueur ſemblable. Il ſeroit bon auſſi qu'ils la priſſent dans un bouillon de vipere; mais en ce cas-ci, il faudroit diminuer la doſe de quelques gouttes. S'ils avoient quelque partie du corps engourdie, il faudroit la frotter devant le feu avec quelques gouttes de la teinture d'or, mêlée avec eau-de-vie, de la reine d'Hongrie, de thim, ou de lavande; cela ne ſe doit faire ordinairement qu'un quart d'heure, ou une demi-heure après avoir avalé la teinture.

Si le malade a de la peine à reprendre ſes ſens, il faut lui frotter les narines & les temples avec cette teinture; & ne point négliger les autres remédes qui peuvent le ſoulager: tels que ſont les ſaignées, lavemens purgatifs & autres, ſelon la nature & l'état de la maladie.

Dans le *cholera-morbus*, on en fait prendre de demi-heure en demi-heure, quinze ou vingt gouttes dans ſix cuillerées de vin chaud, avec un peu de ſucre; ou dans un peu de bouillon, pour ne pas trop échauffer le malade.

Dans les fiévres malignes, fluxions de poitrine & catharres ſuffoquans, la doſe de cette teinture eſt de dix gouttes, qu'on donne dans du bouillon, ou dans un peu de vin chaud ſucré, de deux heures en deux heures. On en donne quinze ou même vingt gouttes deux fois de ſuite d'un quart d'heure à l'autre, dans les vapeurs, ſuffocation de matrice, vertiges, tournoyemens de tête, défaillances, convulſions, évanouiſſemens, &c.

La teinture d'or eſt un préſervatif contre le mauvais air, & les défaillances de nature. Il eſt bon d'en prendre dix gouttes, le matin & le ſoir, de deux jours l'un; & d'en porter ſur ſoi dans un petit flacon, ou dans une éponge, pour la flairer, & la reſpirer de tems-en-tems.

Elixir thériacal.

Prenez demi livre de thériaque, avec autant de confection d'hyacinthe, trois livres de teinture de tartre; huit onces de ſel volatil huileux de Silvius, deux onces de racines d'angelique, & autant de racines d'enula campana, une once de canelle, & autant de muſcade, avec ſix onces de ſucre candi; après avoir pulveriſé celles de ces drogues qui peuvent l'être, vous les joindrez aux autres, & vous mettrez le tout dans un matras bouché avec du liege trempé dans la cire, mettant encore par-deſſus un parchemin amolli dans l'huile d'olive, & vous expoſerez votre matras au grand ſoleil, l'eſpace de trois mois, ayant ſoin de le bien remuer tous les jours. Vous filtrerez enſuite vôtre Elixir par le papier gris, & vous le conſerverez dans des bouteilles de verre bien bouchées.

La doſe de l'Elixir thériacal & la maniere de s'en ſervir ſont les mêmes que celles que nous avons marquées pour la teinture d'or. Il n'eſt pas ſi actif que ce premier remède, il tient le milieu entre les Cardiaques, & on peut le prendre ſans courir aucun riſque; il eſt propre contre les fauſſes couches & toutes les maladies où il y a du venin, auſſi-bien que dans celles dont on ne connoît pas bien la cauſe. On en donne un gros dans une petite potion cordiale temperée, compoſée avec ſix onces d'eau diſtillée de tête de cerf, ou de ſcorſonnaire, & deux onces de ſirop de vin. Pour faire ſortir la petite verole, on donne deux cuillerées de cette potion de deux heures en deux heures, ou de quatre heures en quatre heures; continuant toûjours de cette maniere pendant tout le tems de la maladie.

TEINTURE DE TARTRE. *Voyez* TARTRE.

Potion cordiale, temperée, dans les fiévres ardentes, intermittentes & continues.

Prenez eau de bourrache, d'ozeille & de bugloſe, de chacune trois onces; ſirop de grenade ou d'œillet trois onces; un gros de ſel d'abſinthe, un gros & demi de confection d'hyacinthe, & trente gouttes d'eſprit de vitriol; mêlez tout cela enſemble, & donnez-en au malade deux cuillerées de deux heures en deux heures.

Sirop de vin cordial.

Prenez une pinte de vin d'Alicante, ou de vin roſé ordinaire, demi gros de canelle, autant de muſcade & de cloux de gérofle, le tout bien pulveriſé, & une livre de ſucre, du meilleur qu'on puiſſe trouver. Reduiſez à conſiſtance de ſirop, en faiſant bouillir le tout à petit feu. Enſuite clarifiez vôtre ſirop qui doit être un peu clair, avec le blanc d'œuf. Mettez-le dans une boureille bien bouchée, & donnez-en de tems en tems au malade, une cuillerée battue dans un verre d'eau un peu chaude, ou de tiſanne. On peut lui en faire prendre auſſi quelques demi cuillerées toutes pures, qu'il doit avaler lentement, afin que le cordial agiſſe avec plus de facilité.

Opiate confortative.

Il faut prendre de conſerve de feuilles d'abſinthe, des conſerves liquides de fleurs d'œillet, de roſe, & de romarin, de chacune une once; d'ambre gris un ſcrupule, deux gros de poudre aromatique roſée, ſix gouttes d'huile diſtillée de canelle, & autant d'huile de gérofle auſſi diſtillée. Formez de tout cela ſelon l'art une opiate de conſiſtance requiſe, en y mêlant le ſirop de Kermés. Il en faut donner pendant quinze jours, ſoir & matin après le repas, la groſſeur d'une groſſe noiſette, & le malade doit boire par-deſſus un doigt de vin d'Eſpagne ou d'Alicante. Cette opiate eſt ſouveraine pour rétablir les forces perdues, pour rétablir la chaleur naturelle, contre le flux de ventre & la foibleſſe d'Eſtomac.

Eau divine.

Prenez des eaux diſtillées de bourrache, de bugloſe, de méliſſe, de ſcorſonnaire, des trois noix, d'écorce de citron; ajoûtez-y quatre onces de ſucre royal en poudre, & autant d'eſprit de vin rectifié. Faites fondre le ſucre, en remuant bien le tout enſemble dans un pot de fayance bien net; paſſez-le enſuite deux ou trois fois par la chauſſe d'hipocras. Conſervez cette liqueur dans des bouteilles bien nettes & bien bouchées, & faites-en prendre au malade, une ou deux cuillerées, toutes les fois que vous le jugerez à propos. Ce remède ne peut produire que de bons effets. Les Dames Religieuſes du St. Sacrement de la rue St Louis au Marais, à Paris, ont un ſecret particulier pour faire l'eau divine; celle qu'on tire de chez-elles eſt d'un goût délicat, & l'on ſait par

expérience, qu'elle a de merveilleuſes proprietés.

Julep Cordial.

Prenez des eaux de bourrache, de bugloſe, de méliſſe ſimple, des trois noix, de chacune quatre onces; de ſirop d'œillet, ou de grenade, deux onces, avec demi once d'eau de canelle orgée. Le tout étant mêlé enſemble, faites-en quatre priſes.

Julep rafraichiſſant.

Prenez eau de fraiſes, ou de framboiſes & de groſeilles, de chacune cinq ou ſix onces, de ſirop de nenuphar deux onces, de jus de citron une once. Mêlez le tout, & donnez-le à quatre fois. Si vous voulez que vôtre julep ſoit encore plus rafraichiſſant, vous pouvez y ajoûter dix ou douze gouttes d'eſprit de ſouphre, ou de vitriol, ou deux onces d'eau de laitue, & autant d'eau de pourpier, ou d'ozeille.

Julep anodin.

Prenez quatre onces d'eau de pourpier, & autant d'eau de laitue, deux gros d'eau de canelle orgée, une once de ſirop de diacode, avec demi gros d'yeux d'écreviſſes, ou de perles préparées. Mêlez le tout enſemble & faites-en trois priſes.

CARDONS D'ESPAGNE. C'eſt une herbe potagere, dont la culture n'eſt guéres différente de celle des artichaux.

Les fleurs des Cardons qui ſont des petites barbes violettes ſéchées à l'air, ſervent à faire prendre le lait, & le caillent comme fait la préſure.

Les Eſpagnols & les Languedociens en uſent ainſi.

Culture des Cardons d'Eſpagne.

Ils ſe multiplient de graine qui eſt longuette, ovale, de groſſeur d'un beau grain de froment; elle eſt verdâtre, ou couleur d'olive, marquée de traits noirs tians ſa longueur; elle ſe ſeme depuis la mi-Avril juſqu'à la fin du même mois & au commencement de Mai. On les doit ſemer en bonne terre bien préparée & dans de petites foſſes pleines de terreaux, larges d'un bon pié & creuſes de ſix pouces. On fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites foſſes en échiquier; on met cinq ou ſix graines dans chaque trou, pour n'en laiſſer que deux ou trois en chaque place; ſi elles levent toutes, on ote le ſurplus, ſoit pour les jetter, ſoit pour les tranſplanter; & quand au bout de quinze ou vingt jours, on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir ſi elle eſt pourrie, ou ſi elle germe; afin d'en remettre de nouvelles en cas de beſoin. Les prémieres graines ſont d'ordinaire trois ſemaines à levet, & les ſecondes quinze jours.

Il ne faut pas ſemer les Cardons avant la mi-Avril, de peur qu'étant trop forts, ils ne montent en graine au mois d'Août & Septembre; car cela étant, ils ne ſont plus bons; il faut prendre grand ſoin de les arroſer.

Et quand vers la fin d'Octobre, on veut commencer à les faire blanchir, on prend un tems bien ſec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens, toutes leurs feuilles, & quelques jours après on les enveloppe entierement de paille ou de litiere ſeche bien entortillée; enſorte que l'air n'y pénétre pas, à moins que ce ne ſoit par l'extrémité d'en haut qu'on laiſſe libre. Ces pieds de Cardons ainſi enveloppés blanchiſſent au bout de quinze jours ou trois ſemaines, & deviennent bons à manger.

CARE. C'eſt un dormir plus dur & plus profond que celui qui cauſe la létargie, d'autant qu'un létargique entend & répond, mais de tels dormeurs n'ont ni ouie, ni ſentiment, ce qui ne peut venir que d'une pituite froide, craſſe, viſqueuſe & ſanguine, répandue dans les prémiers ventricules du cerveau. Il n'eſt différent du dormir létargique, qu'entant qu'il eſt ſans fiévre.

Le CARE arrive quelquefois dans les accès des fiévres continues; quelquefois après l'épilepſie, ou quelques coups reçus à la tête, ou vers les temples, ou par la ſimpathie de l'eſtomac, de la matrice, des poûmons, ou par des vers, ou des matieres pourries dans les inteſtins.

Il eſt fort ordinaire aux vieillards & aux enfans, & il arrive plûtôt en hyver & au printems, qu'aux autres ſaiſons.

Ce qui contribue beaucoup à cette indiſpoſition, c'eſt de vivre dans un crapule, manger plus qu'il n'eſt requis, de boire ſans meſure, de fatiguer la nature par des veilles & des exercices immoderés; il eſt cauſé auſſi pour avoir pris mal à propos les bains, ou pour s'être trop ſerré le cou, ou pour avoir pris quelque dormitif.

Si le dormir vient d'inanition, c'eſt-à-dire, de la faim, il eſt mortel; s'il perſiſte après une fiévre continue, il n'eſt pas ſans danger.

Tout dormir qui dure long-tems, menace d'apoplexie, de letargie, ou de paralyſie.

On connoîtra que la Care vient du conſentement de l'eſtomac, ſi le vomiſſement & les nauſées ont precedé; de celui de la matrice, ſi on a reſſenti quelque douleur autour de l'os *ſacrum*, & des parties honteuſes, par celui des poumons, ſi avec une difficulté de touſſer & de reſpirer, on a ſouffert des picotemens ſenſibles dans la poitrine. On renvoie pour guérir ce ſommeil, aux remedes particuliers à chacune deſdites parties.

A l'égard du vrai Care, on ſe reglera ſur ce qui eſt ordonné à l'apoplexie, à la reſerve qu'il ne faudra nullement ſaigner, mais employer plutot les ventouſes & faire avaler dans quelque liqueur un peu de poudre d'encens mâle, ou de mirrhe; il y en a qui conſeillent d'attacher la tête d'une chauve-ſouris au bras, étant enveloppée dans un petit linge noir, ou de pendre au plancher de la chambre avec un fil rouge l'aile droite d'un merle, ou de mettre les yeux d'une huppe, ou d'un roſſignol avec ſon cœur & ſon fiel ſous le chevet du lit, ou de frotter toute la tête avec le fiel de grûe.

Le Care qui vient de la matrice, ſera guéri par les bains & la ſaignée du pié.

Il y a encore un ſommeil, ou plutôt un aſſoupiſſement qui tient le milieu entre le Care & la létargie; il ſurprend en quelque poſture que l'on puiſſe être, en ſorte que l'on reſte immobile & comme ravi en extaſe.

Il eſt cauſé par une ſi grande plénitude de ſang, qu'à peine les eſprits animaux peuvent trouver paſſage pour ſe rendre au cœur; ou par les vapeurs d'un ſuc mélancolique qui boucheut & deſſéchent tout ce qui eſt contenu dans la partie poſtérieure du cerveau.

S'il dérive du ſang, le viſage eſt rouge, enflammé; s'il nait de la mélancolie, livide & plombé.

A celui qui viendra d'une abondance de ſang, l'on ouvrira la veine céphalique autant de fois qu'on le jugera à propos. On donnera quantité de lavemens, compoſés avec les fleurs de camomille, de mélilot, de pariétaire, de mercuriale, de ſemence de lin, & de fenugrec, faiſant diſſoudre dans chacun un quarteron de miel commun, avec une pincée de ſel; on purgera enſuite avec le ſené, la rhubarbe, & le ſirop univerſel détrempé avec un peu de bouillon, ou de tiſanne, ou du vin vieux.

Quant à l'autre, une ſaignée ou deux ſuffiront avec la même décoctiou des précedens lavemens, en

y ajoûtant de l'abſinthe, du romarin, ou de la ſauge, ou de la matricaire, ou du rhim, & dans chacun on y ajoutera un peu de caſtor, ou de camphre.

On pourra après cela purger avec les tablettes de *cuto*, ou de *diacarthame*, ou de *ſucco Roſarum*, ou avec les pilules d'aloës, ou d'agaric; ſinon l'on donnera l'infuſion de deux à trois dragmes de ſené, & d'une dragme de rhubarbe avec le ſirop de roſes compoſé avec l'agaric.

On réïterera les Ordonnances autant de fois qu'il en ſera beſoin, retranchant ou augmentant la doſe des remédes ſuivant l'âge & les forces.

Obſervation.

L'aſſoupiſſement dans les fievres aigues, & dans les autres accès, eſt toûjours d'un mauvais préſage.

CARIE. Pourriture, qui ronge & gâte les dents ou les os.

CARLINE, CAMELEON blanc, *ou* CHARDONNERETE, en latin *Carlina*.

Deſcription.

Ses feuilles qui naiſſent de ſa racine, ſont vertes-pâles, couchées à terre, diſpoſées en rond & garnies de pointes dures & piquantes; du milieu de ſes feuilles, il paroît ſur la racine ſans tige une tête ronde, épineuſe, garnie de feuilles & de fleurs blanches ou purpurines. A ces fleurs ſuccedent des graines accompagnées chacune de quantité de pois blancs, qui ont la figure d'une broſſe.

Lieu.

Cette Plante croît dans les lieux montagneux, comme dans les Alpes, dans les Pyrenées & au Mont-d'or en Auvergne. On la cultive auſſi dans les jardins où elle demande des endroits ſecs, pierreux & bien expoſés au ſoleil.

Proprietés.

Les Payſans mangent de la Carline pendant qu'elle eſt jeune & tendre. On ſe ſert en Médecine de ſa racine qu'on fait ſécher au printems pour la conſerver. On la met en poudre, ſa doſe eſt du poids d'un écu; elle eſt ſinguliere contre la peſte, pour les foibleſſes de cœur, pour la retention d'urine, pour les douleurs de côté, & pour les convulſions; appliquée extérieurement après l'avoir trempée dans le vinaigre, elle eſt propre pour la ſciatique.

Il y a encore une autre eſpece de Carline, qui differe de celle qu'on vient de décrire, en ce que ſa tête n'eſt pas ſi groſſe, & qu'elle croît au ſommet d'une tige qui s'éleve à la hauteur d'environ un pié.

On a donné le nom de Carlines à ces plantes, parce que c'eſt ſous le regne de Charlemagne qu'on reconnut la vertu qu'elles ont contre la peſte.

CARMIN. C'eſt une poudre d'un très-beau rouge, qu'on tire de la cochenille par le moyen d'une eau dans laquelle on a fait infuſer du chouan & du rocourt. *Voyez* MINIATURE.

Autre Carmin.

Prenez de fine laque de Veniſe, pilez-la & mettez-la dans un nouet bien preſſé, faites-la bouillir avec l'eau de pluye dans un petit pot verni, où vous mettrez de la crême de tartre à proportion de la laque, & faites-la bouillir à conſiſtance de ſirop, preſſant le nouet de tems-en-tems avec un bâton.

CARMINATIF. Terme de Médecine. Ce qui a la vertu de chaſſer les vents.

CARNATION. Terme de Peinture. Se dit des couleurs qui repréſentent les chairs, dans un tableau.

CARNÉ. Terme de Fleuriſte. Qui eſt de couleur de chair vive.

CARNOSITÉ. Excroiſſance de chair. Il s'en forme dans la Verge par le paſſage du virus, ou de quelque autre humeur corroſive.

CARONCULES. Terme d'Anatomie. Petites chairs glanduleuſes & ſpongieuſes, qui ſe trouvent dans pluſieurs parties du corps.

CAROTIDES. Terme d'Anatomie. Ce ſont deux arteres, qui montant le long des côtes de la trachée artere, avec la veine jugulaire interne, portent le ſang au cerveau.

CAROTTE, en latin *Carota*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont les feuilles ſont grandes, mais découpées menu. Sa fleur eſt en paraſol ou ombelle. Ses graines ſont velues & rudes au toucher. Sa racine qui eſt fort employée dans les cuiſines, eſt groſſe, longue, de couleur jaune ou blanche pâle, & d'un goût douçâtre.

Lieu.

On la cultive dans les Jardins potagers.

Proprietés.

Les feuilles de cette Plante ſont vulneraires & ſudorifiques. La racine & la graine ſont apéritives, elles aident à faire ſortir la pierre & à provoquer les mois aux femmes.

Culture des Carottes.

Les Carottes ſe gouvernent comme la betterave, elles ne ſont pas ſi tendres au froid, paſſant aiſément l'hiver dans la terre ſans ſe gâter juſqu'au renouveau qu'elles montent en graine, & ne valent plus rien à manger. Vous en tirerez de terre pour votre proviſion pendant l'hiver, leſquelles vous ſemerez comme les betteraves.

Il y a des Carottes de deux couleurs, de jaunes & de rouges; les jaunes ſont les plus délicates à mettre au pot, ou autrement. Si vous voulez en manger de tendres au mois de May, il faudra fumer la terre & la préparer par de bons labours durant l'été. Au mois d'Août vous les ſemerez, la lune étant en ſon décours; elles leveront avant l'hiver, & en ſarclant les mauvaiſes herbes, vous les éclaircirez où vous y verrez de la confuſion, d'autant qu'il n'eſt point néceſſaire de les tranſplanter comme les Betteraves.

Pour la graine, vous choiſirez des plus belles & des plus longues, que vous ſerrerez en la cave pendant l'hiver, & les remettrez en terre au renouveau, pour les laiſſer monter en graine. Si vous en laiſſez quelques-unes dans terre, elles y paſſeront aiſément l'hiver ſans ſe pourrir, & monteront en graine dans la ſaiſon; mais il eſt mieux de les tirer hors de terre, ainſi que j'ai dit, d'autant que vous choiſirez les plus belles, les plus groſſes & les plus longues, pour en avoir de ſemblables: ce que vous obſerverez auſſi en toutes ſortes de plantes, ſi vous voulez être toûjours fourni des meilleures.

Potage aux Carottes.

Mettez dans un pot aſſez d'eau pour faire un grand plat de potage, & quand elle ſera bouillante, ajoûtez-y une demi livre de bon beurre frais, & du ſel; puis mettez-y un demi litron de pois ſecs, trois ou quatre Carottes bien nettes coupées par morceaux, & faites-les bien cuire, ôtant les écailles des pois tant que l'on pourra, & une heure avant que de dreſſer, on mettra des herbes douces dans le pot, comme de l'ozeille, du cerfeuil, de la chicorée blanche, avec un peu de perſil, ou plûtôt de la racine de perſil, une ciboule ou un oignon, une pincée de fariete, deux

y ont ſi mal réuſſi, que peut-être mes ſecrets ſeront mépriſés auſſi-bien que les leurs ; je m'en rapporte à l'expérience pour les laiſſer, ſi vous ne les trouvez pas à votre fantaiſie, il en coûtera peu de choſe pour connoître leur bonté.

Et pour le premier, prenez un héron mâle ; il ſe connoît en ce qu'il eſt plus noir que la femelle, laquelle peut néanmoins ſervir à ſon défaut, plumez-le & le hachez ou pilez bien menu, pour le faire entrer dans une bouteille de verre, que vous enterrerez, dans un fumier chaud, & l'y laiſſerez quinze jours ou trois ſemaines, juſques à ce que la chair ſoit pourrie & reduite en huile. Quand elle ſera en cet état, tenez la bouteille bien cloſe, afin que cette huile ne s'évente pas, & lors que vous voudrez pêcher, prenez de la mie de pain molet bien blanc, & un peu de chenevis ou graine de chanvre pilée enſemble, puis mêlez de votre huile de héron, & pétriſſez le tout enſemble pour en faire de petites boulettes groſſes comme des féves dont vous appâterez, & en mettrez au bout de la ligne tout autour de l'hameçon pour pêcher comme on feroit avec de féves cuites.

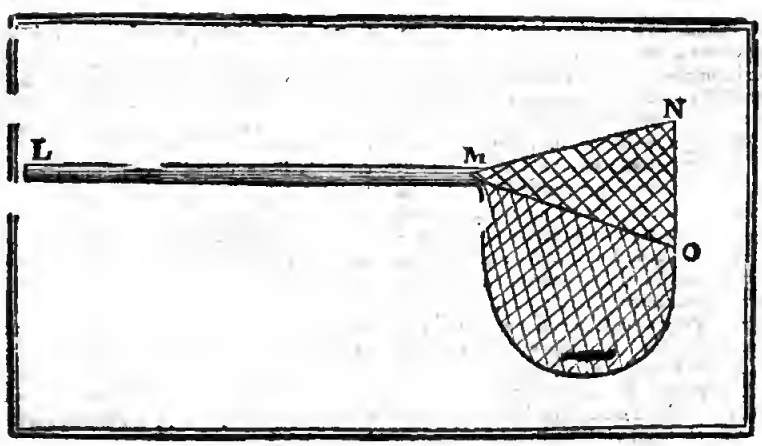
L'autre appas eſt compoſé d'une livre de tourte de chenevis, qui eſt le marc de cette graine, après qu'on en a tiré de l'huile pour brûler ; deux onces de momie, qui eſt de graiſſe de chair humaine, autrement *graiſſe de pendu*, qu'on trouve chez les Apoticaires ; deux onces de ſain-doux ou graiſſe de porc ; deux onces d'huile de héron, deux onces de miel, une livre de mie de pain blanc raſſis, & quatre grains de muſc ; faites une pâte de toutes ces drogues, & en appâtez par petites boulettes groſſes comme des féves ; & lors que vous pêcherez, couvrez en l'hameçon, & ne craignez point la dépenſe de cet appas ; car il n'y a carpes qui n'y mordent, ou elles ſeront bien futées. Si après avoir fait votre pâte ; vous la trouvez trop molle, mettez-y encore de la tourte de chenevis pour lui donner plus de corps.

Comment il faut piquer la Carpe & la tirer hors de l'eau, & de la diſpoſition du lieu.

Le lieu où l'on veut pêcher des Carpes à la ligne, doit être profond & bien uni, ſans pierres, ni bois, ni herbiers dans le fond, afin que les Carpes y puiſſent voir & prendre l'appas ; il faut auſſi prendre garde qu'il y ait un endroit propre pour les aborder, quand elles ſont piquées, c'eſt-à-dire, que le bord de la terre & l'eau ſoient de même hauteur, ou pour le mieux en pente douce, comme ſeroit un abreuvoir où vont boire les beſtiaux, autrement l'on en manqueroit plus qu'on n'en prendroit.

Si par hazard le lieu où vous voulez pêcher eſt trop plein d'herbiers, de pierres ou de bois, on y peut laiſſer la porte, comme j'ai dit ci-devant, ou bien y en mettre une de même façon, & pêcher deſſus, comme ſi c'étoit le fond même de la riviere ; mais avant que d'y pêcher, il ſera à propos d'appâter quatre ou cinq jours de ſuite ſoir & matin, y jettant quatre ou cinq poignées de féves cuites à chaque fois. La veille qu'on voudra pêcher, on appâtera avec des féves purgatives, reſervant les plus groſſes pour pêcher, afin que l'hameçon puiſſe être tout-à-fait caché dedans ; & le jour que vous voudrez pêcher, ſoyez ſur le lieu deux heures avant le ſoleil couché, ou au matin au ſoleil levant ; déployez votre ligne & l'ajuſtez, lui donnant aſſez de fond pour qu'elle ſoit couchée ſur le ſable d'un pié de longueur proche l'appas ; puis faites entrer la pointe de l'hameçon dans la féve, & le coulez doucement dedans, juſques à ce qu'il ſoit tout-à-fait caché, & que la pointe perce tant ſoit peu l'écorce pour ſortir.

Cela fait, jettez l'appas avec la ligne dans l'eau ; & vous eſſayez ſans faire du bruit, ni remuer, & lorſque vous verrez que votre liege s'en ira tout d'un coup à fond, tirez-le en haut pour piquer la Carpe, laquelle ſe ſentant priſe à l'hameçon ſe tourmentera. Il faudra en ce cas lâcher peu à peu la ligne, & la laiſſer promener de côté & d'autre, tant que vous voyez qu'elle ſoit laſſe & qu'elle manque de force. Pour lors vous l'aborderez, vous couchant ſur le ventre, ou vous tenant à genoux, afin que lorſqu'elle ſera proche du bord, vous lui mettiez le doigt dans la gueule, pour la tirer ſur terre. Ne l'enlevez pas tout d'un coup ſur la terre, de crainte qu'elle n'échappe ; car il arrive ſouvent qu'on la perd, lorſqu'on veut la tirer ſur la terre ; & ſi vous voulez mieux faire, ſervez-vous d'un petit filet fait exprès, comme je m'en ſers en cette occaſion, ſa forme eſt deſſinée dans la figure qui ſuit.



Il eſt monté ſur un morceau de bois LMNO, fait en fourche, dont chaque branche MN, MO, doit être longue de deux pieds & ſi bien écartées l'une de l'autre, qu'il y ait deux pieds de diſtance du bout N, au bout O. Le filet étant ajuſté deſſus, aura auſſi environ deux pieds de creux ; vous l'aurez auprès de vous quand vous pêcherez, & lorſque vous ſerez prêt d'aborder la Carpe à quatre ou cinq pieds du bord, mettez le pié ſur la ligne, & poſant votre filet dans l'eau, par-deſſous la Carpe, vous l'enleverez ſans peril.

Une ſeule perſonne peut pêcher en même tems avec deux ou trois lignes, mais il faut qu'elles ſoient proche de lui, & qu'il puiſſe voir tous les lieges ſans

ſortir de ſa place. Pour pêcher de cette façon, il faudra piquer le gros bout de chaque perche en terre, non pas tout droit, mais en biaiſant; enſorte que la perche étant couchée ſeulement, elle touche l'eau, à un pié, ou deux pieds près; & de crainte que la Carpe en mordant n'emporte la ligne & la perche tout d'un coup, il faut poſer ſous la perche une petite fourchette de bois, de hauteur convenable; cette fourchette fera que la Carpe en emportant l'appas, donnera un petit branle à la perche, qui la fera piquer d'elle même; il ne faudra pas moins lui donner encore un petit branle en haut, afin d'être plus aſſuré.

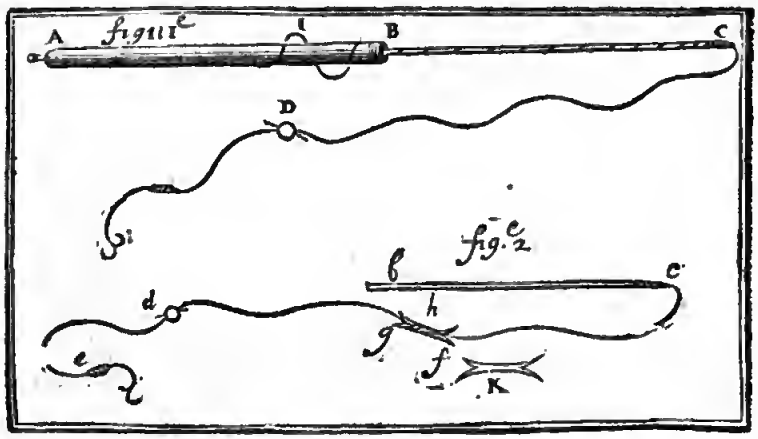
Pour faire une ligne à pêcher du poiſſon dont une Carpe ne pourra s'échapper.

Pluſieurs perſonnes ſe mêlent de pêcher à la ligne, qui n'en ſavent pas les ſecrets: je ne veux point taire ce que j'en puis ſavoir, principalement pour la Carpe, qui eſt le poiſſon le plus difficile à prendre.

Il faut avoir de bons hameçons d'acier & des lignes de ſoye verte, fortes & groſſes comme le bout d'un fer d'aiguillette, avec une ou pluſieurs verges de houx, ou de charme, ou de quelque autre bois qui plie ſans rompre, & ſe rejette ou redreſſe de lui-même. Mais pour le mieux, ayez un bâton à deux fins, qui vous ſervira de contenance, ou pour vous aider à marcher. Ce bâton doit être creux par dedans comme un canon de fuſil, dans lequel vous mettrez une baguette ou verge de baleine pour vous ſervir de ligne en cette ſorte.

Voyez la premiere des deux figures repreſentées dans la planche ſuivante.

La canne ou bâton creux eſt marqué des lettres A B. Par le bout A, eſt la poignée du bâton qui ſe tire pour l'ouvrir, afin d'y loger la verge de baleine B C, lorſqu'on ne s'en ſert point; & quand on veut pêcher, on la tire de dedans pour la mettre au gros bout B, dans un trou fait exprès à l'autre bout de la canne, où il y a une virole d'argent, de cuivre, ou de fer, pour empêcher le bâton de ſe fendre par ce bout là, & au petit bout C de la verge, on attachera la ligne. Mais de crainte que les efforts que fait une Carpe quand elle eſt piquée, ne l'arrachent du bâton, & qu'elle n'emporte la ligne, il faut commencer à lier le bout de la ligne deſſus la canne, à l'endroit de la lettre I, & la tourner en ſerpentant tout autour de la baleine, juſques au bout C, où vous l'arrêterez.



Quant à l'hameçon, il doit être bien attaché avec de la ſoye verte au bout de la ligne, & le liege D, éloigné de l'hameçon, ſelon la profondeur de l'eau; enſorte que la ligne étant dans l'eau, il y ait un pié de cette ligne, qui rampe ſur terre ou ſur le ſable avec l'appas au bout, parce qu'il ne faut pas que la Carpe voye la ligne; ce qu'elle feroit s'il n'y avoit juſtement de ligne dans l'eau que pour aller juſques au fond. C'eſt pourquoi on aura un liege gros comme une noix, qui ſera percé dans le milieu, pour y paſſer la ligne dedans, & le pouvoir faire couler d'un bout à l'autre, l'arrêtant quand on voudra avec une petite cheville, qui entrera dans le trou.

Et d'autant qu'il y a des Carpes ſi monſtrueuſes & ſi fortes qu'on a peine à les arrêter, tant elles tirent fort, & que le plus ſouvent elles rompent & les lignes & les perches, ſi elles ne ſont extrêmement fortes, vous vous ſervirez de nôtre ligne, repreſentée dans la ſeconde figure ci-deſſus. Faites enſorte que votre ligne ait toûjours cinq ou ſix toiſes de longueur, plus qu'elle ne doit avoir pour pêcher à l'ordinaire; & ayant attaché le bout au bâton, comme j'ai déja dit, & tourné la ligne pluſieurs tours ſur la verge, vous l'arrêterez au bout C, puis vous prendrez un petit bâton K, long de quatre pouces, qui ſera un peu fendu par les deux bouts, & le poſant proche du bout e de la baleine, vous ferez entrer la ligne dans l'une de ſes fentes; par exemple celle du bout f, & vous devuiderez la ligne ſur le milieu h, du petit bâton fendu; enſorte qu'il n'en reſte plus que ce qu'il en faudra pour pêcher, comme avec la ligne commune, dans le lieu preparé. Faites après cela entrer la ligne dans l'autre fente du bout g de ce petit bâton.

La ligne étant ainſi accommodée, mettez l'appas à l'hameçon & pêchez; ce qui ſera ployé ſur le petit bâton, ne ſe deffera que lorſque la Carpe ſera priſe, & qu'elle fera ſes efforts: & pour lors ayant de l'ébat, vous aurez moyen de la laſſer, ſans qu'elle rompe aucune choſe, & peu à peu elle ſe noyera, & ſera contrainte de ſe laiſſer mener à bord.

Par cette invention, on ne peut manquer de prendre toutes les Carpes qui mordront, ſi ce n'eſt par la faute du pêcheur, qui ne les ſaura pas piquer dans le tems qu'il faut.

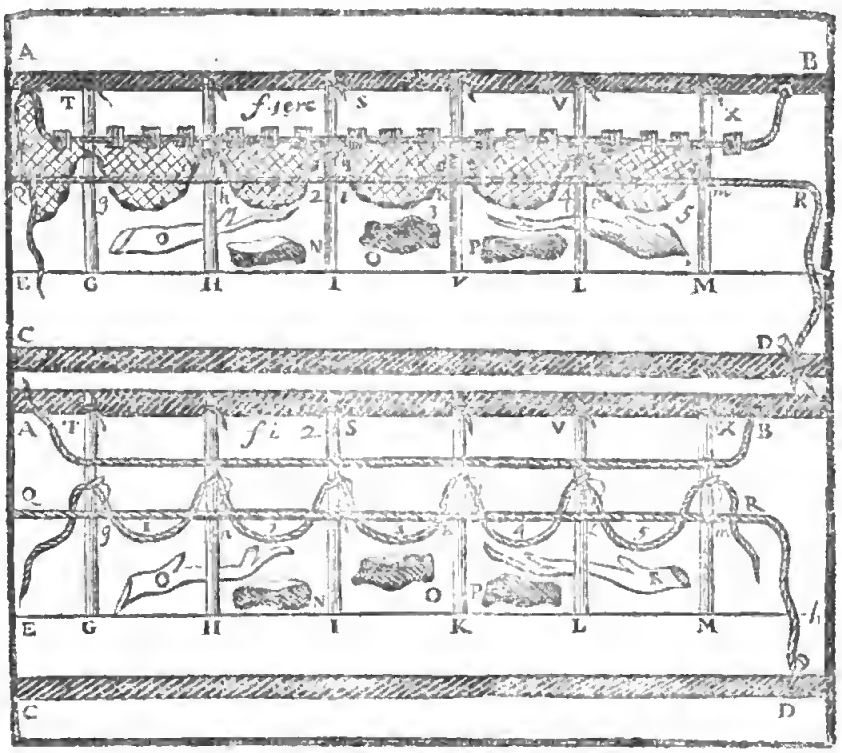
Pour prendre les Carpes & autres gros poiſſons qui ſe retirent dans les crones.

L'invention que je propoſe n'eſt pas à mépriſer pour les perſonnes qui veulent pêcher en des lieux où l'on pêche fréquemment, & dans les rivieres qui ſont abondantes en poiſſon, mais où il eſt fort diffi-

cile à prendre, à cauſe des crônes où il ſe retire, auſſi-tôt qu'il entend du bruit, ou qu'il voit tendre des filets, & particulierement les Carpes. Les pêcheurs de chaque lieu ſavent bien l'endroit où ſont les meilleurs crones; c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de s'en informer avant que de diſpoſer les filets, qui ne ſont autres que des tramaux. Quoique ce ſoit des filets communs, je n'ai pas laiſſé de montrer la maniere de les faire dans leur article que vous pourrez conſulter, lorſque vous voudrez en faire. Et ici vous apprendrez comment il faut s'en ſervir. Pour pêcher les crônes, voyez les figures ſuivantes.

La prémiere repréſente le tramail tendu en l'état qu'il doit être pour pêcher, & l'autre repréſente ſeulement ſes cordes & ſes chevilles. Pour le faire mieux comprendre ſans embarras, je les ai marqués tous deux des même lettres, pour une plus facile intelligence.

Et pour vous apprendre à tendre ce filet, ſuppoſez que toute la longueur depuis la lettre A juſques à la lettre B, ſoit le chantier ou le bord de la terre proche de l'eau, & que le fond de la riviere joignant le bord de la terre ou ſuperficie de l'eau A B, ſoient les crones repreſentés par les eſpaces noirs marqués des lettres N O P. Viſitez cet endroit, pour voir s'il n'y aura point quelques arbres renverſés, comme pourroient être ceux qui paroiſſent deſignés par les petites lettres o, & r, ou autre choſe qui puiſſe empêcher un filet de fermer les crônes. Vous aurez un ou pluſieurs tramaux ſelon la longueur du lieu où ſont les crônes que vous voulez pêcher: par exemple, ce lieu eſt ſuppoſé de douze toiſes. Il ſera encore néceſſaire d'avoir pluſieurs perches de ſaule, ou d'autre bois verd ou ſec, pourvû qu'il ne ſoit point blanc. Chaque perche ſera longue à proportion de la profondeur de l'eau où on veut tendre, groſſe comme le bras, & coupée en pointe par le gros bout, ſans aucune branche, ni autre choſe qui puiſſe accrocher le filet, mais bien droite & unie. Il les faut piquer toutes dans le fond de l'eau tout au rez de la terre, à une toiſe & demi, ou deux toiſes les unes des autres, & faire enſorte qu'aucune ne ſe rencontre à l'entrée des crônes, car cela épouvante le poiſſon, mais les eſpacer ainſi qu'on les voit par les lettres G H I K L M.



On les fichera ſi fort dans le fond, qu'elles ne puiſſent être ébranlées, & on les arrêtera par le haut avec une corde attachée à quelque branche ou piquet, T S V X. Après cela il faudra percer toutes ces perches à fleur d'eau avec un vitrebrequin, pour faire un trou à mettre une cheville de la groſſeur du petit doigt. Ces chevilles ſeront toutes longues de demi pié, & faites de bois verd, parce que le bois ſec venant à s'enfler, il feroit un mauvais effet; elles doivent entrer ſi aiſément, qu'on les puiſſe tirer ſans peine; elles auront chacune à leur gros bout une ecche ou un trou, pour y attacher une fiſcelle forte, longue d'environ un pié, ou un pié & demi; toutes ces fiſcelles avec ces chevilles doivent être liées à une longue corde Q R, juſtement auprès de chaque perche, comme il ſe voit par les lettres g h i k l m.

Lorſque vous voudrez pêcher, il faudra tendre le filet en cette ſorte. Déployez le tramail, & tendez-le à fleur d'eau, de façon que le plomb ſoit tout le long de la ligne du fond E G H I K L M, & que la corde du liege ſoit deſſus l'eau, tout au long des trous des perches. Cela fait, commencez de l'ajuſter par le milieu, ayant étendu tout le long la corde Q R avec ſes chevilles; approchez-vous de la perche marquée de la lettre K, & prenant la corde du liege de la main gauche, levez peu à peu le filet, le faiſant froncer tant que vous ayez la corde du plomb, laquelle vous prendrez encore avec l'autre dans la main gauche, & de l'autre main vous mettrez la cheville, marquée du petit k dans le trou de la perche,

& poſerez deſſus le filet que vous tenez de la main gauche, enſorte que le plomb ſoit deſſus. De-là vous irez à l'autre perche f, faire la même choſe, continuant ainſi à toutes tant que le filet ſoit en l'état qu'il paroit ; ſavoir les perches tout au rez du chantier, le filet au rez des perches, & la corde avec les chevilles enſuite du filet, obſervant ponctuellement cet ordre tout au long ; comme auſſi que la corde plombée, ſoit prémierement ſur les chevilles, le filet ſur la corde plombée, & la corde du liege ſur le filet. Autrement ſi vous manquez à quelqu'une de ces regles, vous ne ferez rien qui vaille.

Enfin, il faut que le tout ſoit ſi bien diſpoſé, que tirant la corde QR, les chevilles ſortent de leurs trous, & donnent liberté au filet de s'étendre de maniere qu'il ſoit en état de fermer entierement le paſſage des crônes ; ce qui ne ſe peut faire, à moins que la corde du plomb marqué des chifres 1 2 3 4 5 ne tombe tout d'un coup ſur la ligne E G H I K L M. Le filet étant ainſi tendu, il faut porter le bout D, de la corde où ſont attachées les chevilles, à l'autre bord de la tiviere, lequel eſt repréſenté par les lettres C D, & l'attacher à quelque brauche ou piquer D, afin qu'il ne retourne pas dans l'eau.

Vous devez obſerver de ne pas tendre le filet dès le prémier jour que vous aurez mis les perches, il faut les y laiſſer fix ou huit jours auparavant, le poiſſon s'accoûtume peu à peu à les voir, & ne s'en épouvante pas ſi-tôt.

Quand cette préparation eſt faite, on jette des féves préparées pour ſervir d'appas dans quelque endroit, où il n'y a point d'herbe, & qui peut être éloigné des filets d'environ cent ou deux cent pas. Conſultez le mot d'appas, pour y voir la maniere de préparer ces féves. On doit ainſi appâter le poiſſon pendant ſix ou ſept jours, vers les ſix heures du ſoir, & la veille qu'on aura réſolu de pêcher. On mêlera avec les féves de l'aloës citrin en poudre, qu'on fera bouillir un peu de tems, avant que de les retirer du feu. La doſe eſt de mettre environ la groſſeur de deux féves d'aloës citrin ſur la quantité de feves que pourroit tenir un chapeau. C'eſt une purgation qui affame le poiſſon, & qui le fait ſortir de meilleure heure, pour aller chercher à manger.

Le jour de la pêche étant arrivé, on tendra les filets vers les trois heures après midi, & on jettera huit ou dix poignées de féves préparées. On ſe retire enſuite, & l'on revient ſur le ſoir bien tard, avec pluſieurs perſonnes.

Il faut que le plus entendu de la troupe ſoit ſur le bord C D, & qu'il tienne le bout D de la corde Q S. Les autres doivent aller tout doucement bien au deſſus de l'endroit qui a été appâté, pour faire du bruit, frapper & fouler l'eau avec de longues perches, quand ils auront vû le ſignal de celui qui tient le bout de la corde. A ce bruit, il doit tirer la corde qui emportera avec elle les petites chevilles, & qui fera tomber au fond de l'eau la corde où ſont attachés les plombs. Par ce moyen le filet bouchera l'entrée des crônes, & le poiſſon, qui épouvanté du bruit, voudroit ſe retirer, ſe trouvera pris. Cette pêche donne du profit, par la quantité de toutes ſortes de poiſſon qu'on prend avec les Carpes.

Voyez le mot POISSON.

Carpes à l'étuvée.

Prenez une ou pluſieurs Carpes, écaillez-les, & vuidez-les bien proprement ; coupez-les enſuite en deux ou trois parties, ayant ſoin de ne point perdre le ſang, qui eſt ce qui donne liaiſon à la ſauce ; après cela, on les met dans un chauderon avec du vin aſſaiſonné de ſel, de poivre de cloux de géroſle, de peau d'orange, & d'un oignon ; & les Carpes étant ainſi préparées, on les met ſur le feu, où on a le ſoin de les faire bouillir juſqu'à ce qu'on voye qu'elles ſoient aſſez taries, après quoi on les tire, en y mettant un filet de vinaigre.

Carpe au court-bouillon.

On prend une Carpe & on l'apprête au court-bouillon, en lui ôtant les ouies & le dedans, puis on la met dans une poiſſonniere avec du vin blanc, du verjus, du vinaigre, des oignons, du laurier, des cloux de géroſle & du poivre ; on la laiſſe bien cuire en cet état, d'où on la tire pour être ſervie avec une vinaigrette.

Carpe farcie.

Pour réuſſir à bien farcir une carpe, on commence par l'écailler ; puis on ſépare la peau d'avec la chair ; cela fait, on prend cette même chair, dont on fait de la farce avec de la chair d'anguilles, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre, de cloux de géroſle, de muſcade, de thim, de bon beurre, & de champignons ; la farce ainſi préparée, on en remplit la peau de la Carpe ; puis dans quelque vaiſſeau de terre ou autre, on la met ainſi cuire au four, ou bien dans une caſſerole ſur le feu avec du beurre touſſi, du vin blanc & du bouillon ; après qu'elle eſt cuite on la ſert.

Carpe rôtie.

Quand on veut faire rôtir une Carpe, on la prend, on l'écaille, puis on la met ſur le gril avec du ſel & du beurre ; & pour l'accompagner d'une ſauce en la ſervant, on ſe ſert de beurre qu'on fait rouſſir avec un peu de vinaigre aſſaiſonné de ſel, de poivre & de capres.

CARREAU. Se dit, d'un morceau de brique figuré en quarré, en triangle, rectangle, ou carré long, en pentagone, hexagone, &c dont on ſe ſert pour couvrir l'aire d'une ſalle, ou d'une chambre. Il ſe dit auſſi d'un couſſin pour coudre, & d'une eſpece d'oreiller couvert de velours, ou de quelque autre belle étoffe, duquel les perſonnes d'un rang diſtingué ſe ſervent pour ſe mettre à genoux dans l'Egliſe. Il ſe dit encore des pieces de verre, dont un panneau de vitre eſt compoſé.

Les Jardiniers donnent ſouvent le nom de carreau aux planches de leurs jardins, ſur-tout quand elles ſont larges. Les Tailleurs dans les Provinces appellent Carreau, le fer dont ils ſe ſervent pour rabattre les coutures des habits. Ceux qui croient que la foudre tombe quelquefois en pierre, donnent à cette prétendue pierre le nom de Carreau.

CARRELET. Eſpece de filet pour la pêche.

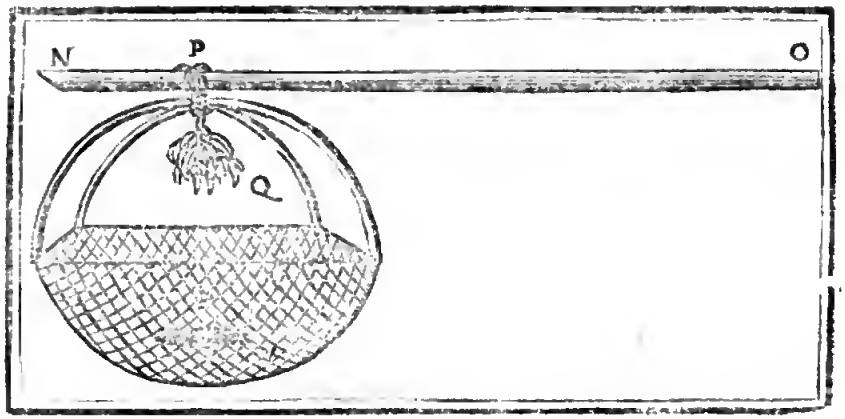
Moyen pour pêcher de gros poiſſons avec un Carrelet.

Je ne doute point qu'on ne s'étonne d'abord de ce que je traite en ce lieu de la maniere de pêcher du poiſſon avec un Carrelet, qui eſt connu de tout le monde, quoiqu'il ſoit nommé diverſement, ſelon la diverſité des lieux : la figure ſuivante vous en montre la forme. Je n'aurois pas voulu groſſir ce livre de la figure, non plus que du diſcours, ſi je n'en avois trouvé l'uſage autant utile qu'agréable.

Vous ſaurez que ce filet ſe monte & s'étend comme les communs. Il le faut de ſix pieds en quarré, & de mailles aſſez larges ; car plus la maille en ſera grande, & plus le Carrelet ſera facile à lever de l'eau, ce qui eſt abſolument néceſſaire, parce que les gros poiſſons, principalement les carpes ſautent par-deſſus. Vous ſaurez auſſi, qu'on ne prend pour l'ordinaire avec ces ſortes de filets, que de petits poiſſons, ſi l'eau n'eſt trouble, auquel cas on en peut prendre de toutes façons, mais par hazard, & par notre invention, on en prend de gros & de petits dans l'eau

claire, comme dans l'eau trouble, le ſoir, le matin, au milieu du jour, l'hiver & l'eté, & principalement au printems, en été, & une partie de l'automne ſur le ſoir.

Avec l'invention que je donne maintenant, j'ai pris quelquefois d'un coup de Carrelet, cinq ou ſix carpes, il eſt vrai que c'étoit dans un étang.



Ce ſecret n'eſt autre choſe qu'une bonne poignée de vers de terre, vulgairement appellés des aclées; ou laiches, que j'enfile toutes par le milieu du corps, enſorte qu'elles remuent du côté de la tête & de la queue, comme ſi elles étoient en liberté. Quand tous ces vers ſont enfilés, je noue les deux bouts de la petite ficelle enſemble, & ſuſpens ces achées marquées Q en l'air au milieu du filet; enſorte que la ficelle étant attachée à l'endroit où les bâtons ſe croiſent, les vers ſont à demi pié du fond du filet, quand il eſt poſé dans l'eau. Après cela, j'ai une perche O P N, longue & légere, laquelle je lie à un pié près du bout le plus menu, au lieu marqué P. Enſorte qu'il y a deux ou trois doigts de jeu ou d'ébat entre les enlarmes ou bâtons & la perche, afin que le Carrelet ſe tourne du côté que je veux pour le mieux placer. Étant ainſi ajuſté, je le mets dans l'eau, lui faiſant faire un peu de bruit; le poiſſon curieux de ſavoir d'où procede tel bruit, approche du filet, les plus petits viennent les premiers, leſquels voyant remuer les achées, qui ſont pendues au milieu du filet, ſe mettent tout autour à les tirailler pour les manger. Les gros poiſſons qui ſont plus ruſés ſe contentent de tourner tout au tour du Carrelet un peu éloignés, afin de découvrir la cauſe du bruit qui les a fait venir; mais voyant que les petits mangent, ils s'en approchent de plus près, & auſſi-tôt qu'ils apperçoivent les vers, ils chaſſent les petits poiſſons & attirent les vers chacun de leur côte, ce qui ſe connoit par le branle qu'ils donnent au filet. Pour lors il le faut lever promptement, afin que la carpe ne puiſſe s'élancer, parce que voyant remuer les quatre bâtons du Carrelet autour d'elle, elle veut plonger dans le fond, où le filet ſe rencontre, qui l'arrête ſi bien, qu'elle ſaute dehors, ſi on lui en donne le tems.

La plûpart des perſonnes qui pêchent avec ces ſortes de filets, quand ils le levent hors de l'eau, tiennent le gros bout de la perche de la main gauche, qu'ils poſent contre la cuiſſe; & de l'autre main, prennent la perche à trois pieds proche du bout, qui eſt une maniere aſſez lente pour enlever la carpe, qui eſt prompte à ſauter. D'autres poſent la perche ſur le bras gauche, & peſent de la main droite ſur le bout de la perche pour le faire baiſſer, & par ce moyen faire lever le Carrelet comme on fait un pont levis. Pour moi je trouve qu'il eſt plus expédient de mettre le bout de la perche entre les jambes, & l'y tenir toujours ſans ſe remuer, tant que le filet demeure dans l'eau, & lorſqu'on veut le lever, allonger les deux mains enſemble à deux pieds plus loin, & peſant du cu ſur le bout de la perche, lever le Carrelet promptement, on a plus de force de la moitié par cette façon de lever le filet, que par aucune autre.

CARRELETTES. Limes qui ſervent à limer, & à polir le fer.

CARRIERE. C'eſt un lieu d'où l'on tire la pierre pour bâtir.

En terme de Botaniſte, c'eſt l'endroit d'une poire, où l'on trouve pluſieurs nœuds pierreux.

En terme de Manege, c'eſt une certaine étendue, où l'on peut exercer les chevaux à la courſe.

CARROBE. *Voyez* CAROUGE.

CARROUSEL. Courſe de Chariots. C'eſt auſſi le lieu où l'on fait cette courſe, & où l'on repréſente différens jeux équeſtres.

CARRURE. C'eſt la partie de l'habit qui couvre l'eſtomac & le dos.

CARTAME. Safran bâtard. *Voyez* SAFRAN.

CARTE. Ce ſont pluſieurs feuilles de papier collées les unes ſur les autres.

En terme de Géographie, c'eſt une ou pluſieurs feuilles de papier, ſur leſquelles on a décrit le monde, ou quelques-unes de ſes parties.

CARTELLE. Groſſe planche qui ſert à porter la meule du moulin.

CARTILAGE. Terme d'Anatomie. C'eſt de toutes les parties du corps, celle qui eſt après l'os, la plus ſeche, la plus froide & la plus inſenſible.

CARTISANE. C'eſt un fil doré d'or, d'argent ou de ſoye, qui ſert à couvrir un petit morceau de parchemin, qu'on met dans les dentelles.

CARTON. Eſpece de carte fort épaiſſe qu'on fait avec la colle, & les roguures de livres. Ce terme ſe dit auſſi des feuillets qu'on imprime de nouveau, pour mettre à la place d'autres, où il y avoit des fautes, ou quelque changement à faire.

CARTOUCHE. Ce ſont certains ornemens qui ſe mettent autour des armes & des chifres.

En terme de guerre, ce ſont différens morceaux de fer caſſé, dont on charge les canons. C'eſt auſſi une eſpece d'étui de carton, qui contient la charge d'un fuſil, ou de quelqu'autre arme à feu.

CARTULAIRES. Papiers, titres des Egliſes, qui contiennent leurs droits, leurs immunités & leurs privileges.

CARVI ou CHERVI.

Deſcription.

Le Carvi reſſemble aſſez bien à la paſtenade ſauvage ; il jette pluſieurs tiges vuides & anguleuſes d'une même racine noueuſe, haute d'une coudée ; ſes feuilles ſont comme celles de la paſtenade ſauvage ; à la cime de ſes tiges, il y vient des ombelles couvertes de fleurs blanches. Sa graine eſt anguleuſe, noirâtre, âcre, & piquante à la langue ; ſa racine eſt aſſez groſſe, longue & jaune.

Lieu.

Il croît dans les prés, mais le meilleur vient en Carie, pays de l'Aſie mineure ; il fleurit & fait ſa graine en Mai & Juin.

Propriété.

Le Carvi eſt chaud & diuretique, il eſt bon à l'eſtomac, agréable au goût ; il aide à la digeſtion, il eſt bon aux antidotes & aux compotes faites de vinaigre. Sa racine eſt apéritive, réſolutive & inciſive, elle eſt bonne aux maladies froides de la matrice & à la tête.

CAS

CASCANE. Ce ſont des puits que les Ingénieurs font faire proche du rempart, pour éventer les mines.

CASEMATE. Plate-forme, pratiquée dans la partie du flanc proche la courtine, qui fait un enfoncement, vers la capitale du baſtion, C'eſt auſſi une voute pratiquée dans les flancs d'un baſtion, pour loger le canon.

CASERNE. Grand bâtiment diviſé en pluſieurs petits appartemens, ou chambres, pour loger les ſoldats d'une Garniſon.

CASSE. C'eſt une gouſſe qui croît ſur un arbre fort haut. Quand elle eſt mûre, elle renferme une moëlle qui eſt noire & douce, ſéparée par de petites peaux minces, ligneuſes & ſemées ſort épaiſſes ; à chaque ſéparation il y a un grain dur. On en apporte de pluſieurs pays éloignés. Il en vient du Levant, d'Égypte, des Iſles Antilles, du Breſil, & de l'Iſle de Ceilan. Elles ont toutes quelque différence.

La moële de la caſſe purge doucement les humeurs bilieuſes, ſa doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à une once & demi. La meilleure eſt celle qui vient du Levant.

CASSE. C'eſt en terme d'Orfévre, un vaiſſeau fait de cendres de leſſive, & d'or pilés, dont on ſe ſert à ſéparer, & à rafiner l'or & l'argent. En terme d'Imprimeur, c'eſt une eſpece de tablette, diviſée en pluſieurs petits quarrés, ou l'on met les caracteres, dont on ſe ſert pour imprimer. Ces petits quarrés ſe nomment caſſetins. La partie de l'écritoire où l'on met les plumes, s'appelle Caſſe.

CASSE-MUSEAUX. Eſpece de pâtiſſerie.

Façon d'en faire.

Il faut prendre des morceaux de moële de bœuf, qui ſoient de la longueur d'un pouce ou environ ; échaudez-les dans de l'eau preſque bouillante, puis il faudra les tirer hors de l'eau avec une cuiller percée, les faire égoutter un peu, & les arranger ſur une table. Poudrez-les le plus que vous pourrez, avec du ſucre aſſaiſonné avec un peu d'épice ſalée, ou d'un peu de ſel ou de canelle en poudre. Alors vous dreſſerez promptement de petites abbeſſes de pâte feuilletée bien mince, garniſſez un des bouts d'un morceau de moële, qui ſoit de la longueur d'un pouce ; & s'il eſt beſoin, vous y ajoûterez encore du ſucre aſſaiſonné, comme il a été dit. Puis vous renverſerez ſur cette moële l'autre bout de l'abbeſſe ; mouillez un peu les bords de la pâte, afin que vous puiſſiez les joindre l'un avec l'autre plus facilement. Lorſque vos Caſſe-muſeaux ſeront faits, il faudra les frire dans du beurre, ou dans du ſain-doux ; & ne les pas vuider en retournant ; & quand ils ſeront frits, il faudra les tirer hors de la friture avec une cuiller percée, puis les poudrer de ſucre pour les manger.

Autrement. Prenez du fromage mou non écrêmé, qui ſoit frais fait, ou bien du lait caillé, & du fromage ſec, découpé bien menu, des œufs cruds, un peu de farine fine, ou plutôt un peu de crême de pâtiſſier, de raiſin de corinthe, de pignons & de ſucre aſſaiſonné d'épice ſalée, ou ſeulement de l'épice ſalée. Vous pouvez auſſi y mettre un peu de viande cuite, qui ſoit hachée bien menu ; mêlez enſemblée toutes ces choſes, & faites-en comme une farce, en y ajoûtant un peu de lait, il faut que cette farce ſoit un peu coulante. Renfermez de cette farce dans de petites abbeſſes de feuilletage, & faites-en des Caſſe-muſeaux, leſquels il faudra frire dans du beurre, ou du ſain-doux, puis vous pourrez les poudrer de ſucre, ſi bon vous ſemble.

CASSEROLE. C'eſt un uſtencile de cuiſine, qui eſt une maniere de plat profond. On fait ordinairement les caſſeroles de cuivre rouge ou de cuivre jaune, qu'on étame en dedans. On en fait auſſi de terre. On s'en ſert pour faire des ragoûts.

CASSIDOINE. C'eſt une eſpece de pierre précieuſe, qui eſt parfaitement bien veinée de différentes couleurs.

CASSOLETTE. C'eſt un petit vaiſſeau ou rechaud, qui ſert à faire bruler des paſtilles ou d'autres odeurs agréables. On donne le même nom à l'odeur qui ſort de la Caſſolette.

Pour faire une Caſſolette.

Prenez du ſtorax deux onces, du benjoin quatre onces, douze cloux de gérofle, du laudanum une dragme, du calamus aromatique une dragme, un peu d'écorce de citron ; il faut prendre un pot plombé neuf, & faire bouillir le ſtorax & le benjoin, avec demi ſetier d'eau roſe, pendant un aſſez long-tems ; le pot ouvert en bouillant, & mettre le gérofle, le laudanum, le calamus & le citron en un petit nouet de toile, & le mettre bouillir avec les autres drogues. Après que le tout aura aſſez bouilli, il faut tirer le pot, & paſſer tout à travers un linge, ſans beaucoup exprimer, & retirer la pâte que vous trouverez au pot, & la mettre en un papier.

CASSONADE, *ou* CASTONADE. Sorte de ſucre, qui eſt gros, & qui n'eſt pas rafiné.

CASTOR *ou* BIÉVRE. C'eſt un animal amphibie, qui eſt, pour ainſi dire, compoſé de deux parties, dont l'une eſt terreſtre, & l'autre aquatique. Depuis le bout du muſeau juſqu'aux cuiſſes, il reſſemble fort au rat : ſes pieds de devant ſont fort courts, il s'en ſert à tenir ce qu'il ronge, comme font les écureuils. Depuis les cuiſſes juſqu'à la queue, il eſt ſemblable aux oiſeaux de riviere ; ſes pieds de derriere ſont fort longs & garnis entre les doigts de membranes, comme ceux des oyes ou des canards ; ſa queue eſt plate, quoiqu'aſſez épaiſſe, de figure ovale, écailleuſe & remplie de graiſſe. Il ſe ſert de ſes pieds & de ſa queue pour nager. On peut dire que le Caſtor eſt moitié chair & moitié poiſſon, d'autant plus qu'il ne peut reſter dans l'eau ſans reſpirer, & qu'il eſt obligé de tenir preſque toûjours ſa queue dans l'eau. Son poil eſt de deux ſortes, l'un eſt grand, & l'autre eſt plus court ; c'eſt celui-ci qu'on employe pour faire des chapeaux.

Cet animal a beaucoup d'induſtrie pour ſe bâtir

ſur l'eau des cabanes à deux ou trois étages, il coupe de gros arbres avec les dents, il amollit & gâche la terre glaiſe avec les pieds; ſa queue lui ſert de truelle, de batoir & d'auge à potter le mortier.

Il eſt aſſez difficile de connoître le mâle d'avec la femelle, à cauſe que ce qui en fait la diſtinction, eſt renfermé dans les aînes, & qu'ils n'ont qu'une ouverture pour chaſſer les differens excremens; la femelle a cependant quatre mammelles. Les bourſes qui ſont attachées au bas de l'os pubis, renferment le *caſtoreum*, elles ſont communes aux mâles & aux femelles.

On dit qu'on rencontre des Caſtors ſur les bords de l'Oiſe, de l'Iſere & du Rhône, ils ſont plus communs en Allemagne & en Pologne, le long de l'Elbe & des autres rivieres. Mais ils ſont fort fréquens en Canada, ils y bâtiſſent dans les rivieres des eſpeces de petites villes, où ils vivent comme dans une republique.

CASTOREUM. C'eſt une matiere réſineuſe, molaſſe, inflammable, d'une odeur forte & déſagréable; mais elle ſe durcit peu à peu expoſée à l'air. Elle eſt renfermée dans une membrane, aux fibres de laquelle elle eſt attachée. Sa couleur eſt jaunâtre en dedans, & griſâtre en dehors.

Cette matiere ſe trouve dans deux poches ou bourſes, qui ſe communiquent en forme de beſace, & qui ſont placées à la partie inférieure de l'os pubis, & au bas ventre du Caſtor. C'eſt apparemment ce que les Anciens ont pris pour les teſticules, & à qui ils ont attribué tant de vertus.

Proprietés du Caſtoreum.

Il eſt propre pour fortifier le cerveau, & pour attenuer les humeurs viſqueuſes. Il calme les vapeurs, & provoque les mois aux femmes. On l'employe pour procurer la tranſpiration, & pour faire ſortir les taches cutanées dans le pourpre, la petite verole, la rougeole, & dans les autres maladies malignes. Enfin l'uſage qu'on en fait dans l'épilepſie, dans la paralyſie, dans l'apoplexie & dans la ſurdité, eſt avantageux.

On trouve encore deux autres poches, qu'on peut appeller inferieures, par rapport à celles dont on vient de parler. Elles contiennent une liqueur onctueuſe & adipeuſe, ſemblable à du miel, & d'une couleur pâle; mais dans la ſuite elle prend la couleur & la conſiſtance du ſuif. Elle eſt reſolutive & fortifie les nerfs étant appliquée extérieurement.

C A T

CATAFALQUE. Decoration d'Architecture, ou de Peintre, pour la repreſentation d'un cercueil.

CATALOTIQUE. Remede qu'on applique ſur les cicatrices & les marques groſſieres qui paroiſſent ſur la peau, afin de les diſſiper.

CATAPLASME. C'eſt un médicament compoſé de pluſieurs drogues, qui ſe fait pour reſoudre & diſſiper les tumeurs.

CATAPLASME COMMUN. Prenez quatre onces & demi de pain blanc, une livre de lait nouvellement tiré, trois jaunes d'œufs, une once d'huile roſat, une dragme de ſaffran, deux dragmes d'extrait d'opium. On émiera le dedans d'un pain blanc nouvellement tiré du four, & on le fera cuire dans un poëlon avec du lait ſur un petit feu, en remuant de tems en tems avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient reduits en bouillie épaiſſe. Après avoir ôté le vaiſſeau du feu, on y délayera trois jaunes d'œufs, une once d'huile roſat, & une dragme de ſaffran en poudre; on y ajoûtera deux dragmes d'extrait d'opium, ſi la douleur eſt grande.

Cataplâme pour toutes les tumeurs.

Prenez de l'abſinte, de la guimauve, de l'ache ou du celeri, de juſquiame, de chacun partie égale: faites cuire le tout dans l'eau comme des épinards, & conſommez l'eau en conſiſtance de Cataplâme; pour lors hachez les herbes & faites-en un cataplâme avec de la farine de ſeigle, appliquez chaudement & changez-le de quatre en quatre heures toûjours chaud; s'il y a inflammation, vous ajoûterez un peu de crême douce, ou de beurre ſans ſel; s'il faut faire ſuppurer, ajoûtez-y du ſuppuratif.

Autre Cataplâme pour les tumeurs dures & ſchirreuſes, ſtrumes & parotides.

Prenez de l'ortie morte, ou de *galiopſis* en latin, que vous pilerez & ferez cuire dans du vinaigre en façon de Cataplâme, & appliquez-le. On ſe ſert auſſi de la décoction pour la même fin.

Autre Cataplâme pour les mêmes maux.

Prenez les boutons que l'ormeau jette avant que de pouſſer ſes feuilles, faites-en un Cataplâme avec du vin, & appliquez-le. *Nota*, la deuxiéme écorce de l'ormeau preparée fait le même effet.

Autre Cataplâme pour reſoudre les tumeurs qui arrivent aux mammelles & aux playes.

Enveloppez dans un papier, & faites cuire ſous la cendre quatre poignées d'ozeille. Enſuite mettez-la dans une terrine, avec gros comme un œuf de levain de ſeigle, ou de levain ordinaire, & autant de ſaindoux. Battez le tout enſemble, & faites-en un onguent, que vous appliquerez ſur la tumeur, & renouvellerez l'emplâtre trois fois le jour.

Autre Cataplâme pour appaiſer les douleurs dans les grandes fluxions.

Battez enſemble blanc d'œuf, ſuye de cheminée, eau roſe, & quelque peu d'huile roſat.

Ou bien prenez huile de camomille & de melilot, graine de lin, du ſon gris & de la bierre. Battez le tout enſemble, & faites-en un cataplâme.

Cataplâme dans les fiévres où le cerveau eſt attaqué d'un aſſoupiſſement & d'une langueur extraordinaire.

Mêlez & battez enſemble trois onces de ſavon noir, quatre onces de chair de harangs ſalés, une once & demi de ſel marin, & deux onces de racines de brione coupées très-menu & bien broyées. Faites un Cataplâme, & appliquez-le aux plantes des pieds.

CATARACTE. Opacité de l'humeur criſtalline de l'œil, laquelle a perdu ſa tranſparence en tout, ou en partie.

CATARRE *ou* CATERRE. C'eſt une fluxion & diſtillation d'humeurs ſur le viſage, dans la bouche & dans les narrines, ou dans la gorge, ou ſur les yeux; il eſt chaud ou froid.

Le Catarre chaud cauſe une douleur de tête, écorche la bouche, la gorge, les narines; enflâme les yeux, ôte l'appétit, rend le goût ſalé, les urines troubles, altere, & cauſe la fiévre.

Celui qui eſt froid, ſe remarque par une peſanteur & froideur de tête, par une couleur pâle, par un aſſoupiſſement, par une pareſſe, par une ſtupidité & par un éblouiſſement; l'on entend plus dur qu'à l'ordinaire, la voix eſt caſſée, & les urines ſont fort crues.

Le Catarre qui vient d'une pituite âcre, ſalée & brûlante, n'eſt pas ſans danger; car il peut cauſer la pulmonie, l'eſquinancie, & d'autres maladies très-dangereuſes. Il faudra y remedier, en donnant des

lavemens rafraîchiſſans, & ſouvent réïterés ; l'on ſaignera trois ou quatre fois du bras, l'on ne boira que de la tiſanne d'orge, de figues, de raiſins & de regliſſe, ou d'une autre faite avec des pruneaux, des pommes & de ſemences de melon, ou de concombre.

On ſe gardera bien de prendre aucune poudre par le nés ; & s'il y avoit inflammation dans la gorge, l'on uſera d'un gargariſme fait avec des feuilles de plantain, de roſes rouges, ou de provins, ou des feuilles d'agrimoine, que l'on fera bouillir enſemble dans de l'eau, y ajoûtant après l'avoir paſſé un peu de miel avec du ſalpêtre, ou du criſtal mineral, ou du verjus, ou du vinaigre, ou un peu de jus de citron, ou dans la même décoction, vous ferez bouillir des tamarins.

Les perſonnes un peu d'âge pourront ſe ſervir de la même ordonnance, ſinon qu'au lieu de ſe faire tirer du ſang, ils ſe feront appliquer des ventouſes, ou un emplâtre de poix de Bourgogne entre les épaules.

Ceux qui auront la commodité, ſe feront faire cette opiate,

Prenez deux onces de conſerve de roſes de provins, deux dragmes de bol d'Armenie, autant de corail preparé, trois dragmes de ſang de dragon, & une dragme de maſtic. Pulveriſez le tout enſemble, & battez-le dans un mortier avec autant de gelée de groſeilles, ou de ſirop violat, ou de limon, qu'il en faudra pour faire ladite opiate.

La priſe ſera de la groſſeur d'une muſcade, le ſoir & le matin.

Les hommes tireront par le nés la fumée d'encens & de maſtic ; les femmes ſeulement la fumée de maſtic, ou de marjolaine, ou de ſantal citrin, ou de thim ; elles ſe purgeront enſuite avec deux onces de manne fondue dans du bouillon ; & les hommes avec deux onces de ſirop de roſes pâles. Les uns & les autres réïtereront ſouvent la purgation, l'augmentant peu-à-peu, tantôt d'une demi-once de catholicon double, ou de deux dragmes de diaprunis, ou autant de diaphenic, & ne mangeront rien de ſalé, ni poivré, ni ail, ni oignons, ni porreaux, ni aucune viande indigeſte.

Aux Catarres cauſés par une pituite froide, l'on prendra d'une liqueur faite avec une pinte de vin blanc, une noix muſcade, deux dragmes de canelle, demi douzaine de cloux de géroſle tout concaſſés, une pincée de romarin, de ſauge, & un quarteron de ſucre.

Après que l'on aura fait infuſer le tout enſemble pendant un jour, l'on en prendra un grand verre ſoir & matin le plus chaud que l'on pourra ; ſinon l'on uſera d'une opiate en ſe couchant, compoſée de deux onces de conſerve de roſes, d'une dragme de maſtic, de deux dragmes de bol, & autant de terre ſigillée, avec trois à quatre cuillerées de roſſolis ; la priſe ſera d'une demi once.

On ſe trouvera bien auſſi d'uſer du thé, do caffé, & de tirer par le nés de la décoction de marjolaine, mêlée avec trois cuillerées de ſuc de poirée & de miel ; ou en guiſe de tabac, de la poudre de betoine, de l'ellebore blanc, de pirrette, ou de la muſcade, & l'on entourera la tête d'un ſachet rempli de fleurs de romarin, de ſureau, de ſauge & de roſes rouges, de poudre de géroſle, de muſcade, d'écorce de citron, & d'iris de Florence.

On appliquera entre les deux épaules, un emplâtre de poix de Bourgogne, & l'on s'accoûtumera, ſi on peut, à fumer du tabac, ou de la ſauge ; les femmes en peuvent faire autant, à l'égard de la ſauge ſeulement, dont on a vû de très-bons effets.

Ceux qui ſont atteints de Catarres, uſeront pour l'ordinaire de viandes qui deſſechent, rejetteront celles qui ſont vaporeuſes, venteuſes, groſſieres, gluantes & difficiles à digérer ; & ne recommenceront point de repas qu'ils ne ſentent leur eſtomac vuide ; ils s'accoûtumeront à manger plus au dîner qu'au ſouper, d'autant que le dormir envoye quantité de vapeurs au cerveau, leſquelles ſe convertiſſent en eau ; ils ſortiront toûjours de table avec appetit, & quand ils retrancheroient un repas ſur toute la ſemaine, ils s'en porteroient mieux. Les grands mangeurs & les yvrognes ſont fort ſujets aux Catarres.

Ils uſeront de pain de froment, & de chair rôtie plûtôt que d'autres ; ils laiſſeront le potage, le poiſſon, le laitage, les legumes & les fruits crus ; on leur defend auſſi les oignons, les ails, les porreaux, & toutes les choſes froides & humides ; ils pourront aſſaiſonner leurs viandes de ſauge, d'hyſope, de romarin, de thim, de coq, de ſerpolet, de cerfeuil & de fenouil.

Pour leur boiſſon, ils tremperont leur vin, ou boiront de l'hydromel ; les vins forts, les vins nouveaux & l'hypocras leur nuiroient entierement, c'eſt pourquoi ils en boiront le moins qu'ils pourront ; ils fuiront le dormir exceſſif, ſur tout celui du midi, qui rendroit peſant, & le ventre pareſſeux ; ils auront ſoin de ſe tenir la tête & les pieds chauds, & de ſe coucher tantôt ſur un côté, tantôt ſur l'autre, & jamais ſur le dos.

Ils ne manqueront pas tous les matins de ſe bien peigner, de ſe frotter la tête, de cracher & moucher ; il y a des exercices qui leur ſeroient très-nuiſibles, tels que ſont ceux de Venus, d'autant qu'ils affoibliroient le cerveau, & diſſiperoient la chaleur naturelle, auſſi bien que toutes les paſſions déreglées. Après le repas, ils ſe promeneront une heure ou deux. *De la Haye.*

CATHARTIQUE. *Voyez* REMEDES.

CATHOLICON. C'eſt un purgatif univerſel, fort bon & fort doux, d'où vient qu'il eſt ſouvent employé dans la plûpart des fiévres, tant continues qu'intermittentes, dans les diſſenteries, les diarrées, & tout devoyement, tant de l'eſtomac que des inteſtins On le donne à tout âge & à tout ſexe, & particulierement aux femmes groſſes, parce qu'en purgeant doucement les mauvaiſes humeurs, il fortifie toutes les parties, & ne leur laiſſe aucune mauvaiſe impreſſion. La doze eſt depuis deux dragmes juſqu'à une once, dans quelque eau diſtilée, ou dans quelque décoction propre. On le mêle plus ſouvent dans les medecines, parmi d'autres électuaires, ou ſirops, ou infuſions purgatives. On le diſſout auſſi dans les eliſteres, depuis demi-once juſques à une once & demi.

CATHOLIQUE, ou univerſel. C'eſt un petit fourneau tellement diſpoſé, qu'on y peut faire toutes les operations de Chymie, même celles qui ſe font avec le feu le plus violent.

C A V

CAVALLE. On doit avoir les mêmes ſoins des Cavalles que des chevaux. *Conſultez l'article du* CHEVAL. Pour ce qui eſt du choix qu'on doit faire, quand on veut les faire couvrir, *voyez ce qu'on en dit au mot* HARAS.

CAUSTIQUE. Corroſif. La plûpart des poiſons ſont Cauſtiques. La pierre infernale eſt fort Cauſtique.

Pour faire une liqueur Cauſtique, propre à conſumer les chairs baveuſes & pourries, & toutes ſortes d'excroiſſemens, ſur-tout celles des maux veneriens.

Commencez par faire bien chauffer un mortier entre les charbons ardens. Enſuite broyez huit onces de

ſel

ſel nitre, & quatre onces de verd de gris, qu'il faut auparavant faire détoner, & bien mêler enſemble. Le tout étant broyé & réduit en poudre, faites-le réſoudre à la cave par défaillance.

CAUTERE. Eſpece de petit ulcere, que le Chirurgien fait dans quelque partie extérieure du corps, par le moyen de la pierre infernale, ou de quelqu'autre corroſif, afin de faire ſortir quelque matiere de maladie. On doit panſer le Cautere ſoir & matin, & le baſſiner de tems-en-tems avec du vin blanc tiédi, ou avec de l'eau-de-vie mêlée d'eau commune. On met dans le cautere, un pois, ou une petite boule, faite de racine d'iris; il y a des perſonnes qui y mettent une petite boule de cire. C'eſt pour empêcher qu'il ne ſe ferme: par-deſſus la petite boule, on met deux feuilles de lierre vertes, afin d'attirer plus abondamment la matiere.

CAYEUX ſe dit en fait d'oignons de fleurs, & ce ſont de petits commencemens d'autres oignons ronds par dehors, & convexes par dedans, que la nature pouſſe & forme tout autour de la partie baſſe & enracinée de chaque oignon, & cela pour la multiplication de l'eſpece de ces oignons, les uns ne ſe multipliant que de cette façon-là, comme les tubereuſes, les jonquilles, les narciſſes, &c. Ces Cayeux ayant été détachés de l'oignon principal, deviennent par le tems auſſi gros que lui. Les autres ſe multiplient de graines auſſi-bien que de Cayeux, comme les tulipes, hyacinthes, &c.

C E D

CÉDON. Petite plante qui fleurit blanc, & dont toutes les fleurs formant enſemble une piramide, font le plus bel effet du monde.

CÉDRAC. Eſpece de citronier qui produit une fleur d'une odeur très-agréable.

CÉDRE. C'eſt le plus haut de tous les arbres. Son tronc eſt fort droit, ſes branches vont toûjours en retréciſſant juſqu'à la cime. Elles portent une eſpece de pommes dont la couleur tire ſur le fauve. Elles ſont un an à mûrir. Son écorce eſt liſſe & griſâtre, & ſes feuilles reſſemblent à celles du génevrier.

C E L

CELERI. C'eſt l'ache des marais dont nous avons parlé dans ſon lieu, il n'en eſt différent que par la ſeule culture, comme on va l'enſeigner.

Culture du Celeri.

Il faut le ſemer au commencement d'Avril; mais ce prémier ſemé étant bien ſouvent ſujet à monter en graine, on a coûtume d'en ſemer pour la ſeconde fois à la fin de Mai, ou au commencement de Juin. Ce dernier devient meilleur & plus tendre, & cette ſalade ſe mange ordinairement en automne & pendant tout l'hiver.

Pour le ſemer comme il faut à cauſe que la graine eſt très-menue, toûjours le ſemer fort clair; encore quelque précaution qu'on puiſſe prendre en le ſemant, il ſe trouve, quand le Celeri leve, qu'il eſt toûjours trop épais; & eſt en cet état dangereux de ſe tioler, ſi l'on n'a ſoin de l'éclaircir & de le rogner, pour lui faire prendre des forces avant que de le replanter. Ceux qui ſavent le jardinage, obſervent avant que de mettre le Celeri tout-à-fait en place, d'en faire des pepinieres; ce qui ſe pratique en le plantant en pleine terre, à trois doigts l'un de l'autre, & en le mettant dans des trous faits avec le doigt ſeulement; & ſi-tôt qu'il s'eſt fortifié en cet endroit, ils le replantent pour y demeurer.

Il y a deux manieres de replanter le Celeri. La prémiere, en tranchées profondes d'un fer de béche, & larges de quatre pieds, dans leſquelles on met quatre rangées de Celeri éloignées d'un pié l'une de l'autre, & le plant qui eſt deſſous d'égale diſtance. Cette façon de planter le Celeri eſt propre pour les terres légeres; mais pour les terres humides, on fait autrement; on le met ſur des planches non creuſées, auſſi larges que les tranchées ci-deſſus, & dans les mêmes diſtances tant à l'égard du plant que des rangées ſur leſquelles eſt le Celeri, & qui ſont tirées au cordeau; c'eſt la ſeconde maniere. Lorſqu'il eſt ainſi planté, il ne reſte plus qu'à l'aider à acquerir ſa perfection.

Pour faire que le Celeri ſoit tel qu'on le ſouhaite, deux choſes lui ſont abſolument néceſſaires; ſavoir, qu'il ſoit tendre & blanc, & pour lui faire acquerir la prémiere de ces deux qualités, il n'y a qu'à ne les point laiſſer manquer d'eau pendant tout l'Eté. L'Expérience fait voir tous les jours la verité de ce que je dis. Cet expédient n'eſt pas bien difficile à pratiquer, qu'on ne l'oublie donc point. Quant à la blancheur, on réuſſit à lui faire prendre cette couleur en le liant de deux liens, lors qu'on juge qu'il eſt aſſez fort pour ſouffrir cette gêne; cela fait, on lui butte le pié de terre, priſe de celle qu'on a tirée des tranchées, qu'on a creuſées, & qui eſt ſur les ſentiers, ou bien d'un autre endroit; d'autres le couvrent entierement de grand fumier fec, l'une & l'autre maniere de le cacher eſt fort bonne. Le Celeri ainſi butté parvient aux deux degrés de perfection qu'on attend de lui en trois ſemaines ou un mois de tems; mais comme il eſt ſujet à ſe pourrir, quand, après qu'il eſt blanchi, on le laiſſe trop long-tems dans terre, il faut que nôtre prudence ne nous en faſſe mettre en cet état qu'autant qu'elle jugera que nous en aurons beſoin pour nôtre proviſion, à moins qu'on ne ſoit dans un état à en faire trafic.

Voilà pour ce qu'il y a à obſerver au Celeri, juſqu'à ce que l'hiver ſoit arrivé. On le couvre pour lors de grand fumier de l'épaiſſeur de plus d'un pié, pour le garentir des gélées qui ne manqueroient pas de le gâter, s'il en étoit atteint.

L'expérience m'a appris que cette maniere de lui faire paſſer l'hiver réuſſiſſoit très-bien dans les terres ſeches & ſabloneuſes; mais qu'elle ne valoit rien pour les fonds humides, où le Celeri étant fort ſujet à pourrir, même avant qu'il blanchiſſe, trompe l'attente de celui qui y donne toutes ſes peines; ſi bien qu'en telle terre, je juge à propos de le couvrir ſeulement de fumier, quinze jours avant le froid, & après ce tems de le lever en motte, & le porter dans une cave ou dans une ſerre pour l'y laiſſer acquerir ſa derniere perfection qui eſt la blancheur; il ſe conſerve long-tems dans ce lieu, pourvû qu'il n'y entre aucun jour. La graine de Celeri ſe récueille de deſſus les vieux pieds, qu'on replante après l'hiver, & qui eſt en état d'être ſerré dans les mois de Juin & Juillet.

Pour avoir du Celeri promptement.

Quoique la graine de Celeri ne ſoit pas des plus opiniâtres à germer, il ne laiſſe pas quelquefois de s'écouler un mois avant qu'elle paroiſſe. Pour diligenter ſa germination, il faut ainſi proceder. On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud; quand on l'a tirée de-là, on la laiſſe ſecher. On la ſeme dans de bonne terre avec laquelle on a mêlé des cendres, faites de ruyaux & de gouſſes de féves. Il faut l'arroſer avec de l'eau un peu chaude, & couvrir enſuite la terre de bons paillaſſons, pour que la chaleur ne s'exhale pas ſi-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par tout. Continuez de l'arroſer, & vous verrez bien-tôt les tiges ſe montrer & s'alonger; il y a du ſavoir faire pour y bien réuſſir.

CEM

CEMENTATION. C'eſt une maniere de purifier l'or. On cémente l'or, en ſtratifiant ce métal avec une pâte dure, compoſée avec une partie de ſel ammoniac, deux parties de ſel commun, & quatre parties de bol, ou de brique en poudre; le tout ayant été malaxé avec une quantité ſuffiſante d'urine. On appelle cette compoſition Cément royal.

CEN

CENDRE. Les cendres ſe tirent des bois, ou des choſes combuſtibles entierement conſommées par le feu. On s'en ſert tout comme d'un amandement pour fumer les prés, les terres & les jardins; on les met auſſi au pié des figuiers. Si elles n'on pas été leſſivées & qu'elles n'ayent pas ſervi, elles ſont un effet prodigieux; & quoi qu'elles ayent ainſi perdu l'ame, ſi elles ſont miſes à couvert de la pluye, & qu'elles ſoient remuées de tems en tems, l'eſprit de vie, ou l'eſprit univerſel venant à s'attacher à cette matiere, leur donne une nouvelle vie, elles ſerviront encore à la leſſive: comme l'on voit que la terre dont on a tiré le ſalpêtre par le moyen d'une leſſive, étant demeurée à l'air, quoique morte, & quoiqu'une matiere ſtérile & ſeche, ne laiſſe pas pourtant de reprendre un nouveau ſel par l'eſprit univerſel qui s'y eſt attaché après la leſſive faite.

CENORE GRAVELÉE. C'eſt de la lie de vin qu'on a fait ſecher & calciner au feu.

CENTAURÉE, en latin *Centaurium*. C'eſt un nom qu'on a donné à deux plantes, qui ſont d'un genre entierement différent. On les diſtingue en ce que l'une eſt appellée la *grande Centaurée*, & l'autre eſt nommée la *petite centaurée*.

Deſcription de la grande Centaurée.

Les tiges de cette plante s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles ſont oblongues, diviſées en pluſieurs parties. Ses fleurs qoi ſont à fleurons évaſés, découpées en lanieres, naiſſent en bouquets ſur de groſſes têtes rondes, à la cime des tiges. La couleur de ces fleurs eſt bleue tirant ſur le purpurin.

Lieu.

Elle croît dans les montagnes & dans les endroits peu fréquentés.

Proprietés.

Sa racine eſt aſtriugente & vulnéraire. Elle provoque l'urine & leve les obſtructions. On l'emploie utilement dans les hémorragies & les dévoiemens. Elle entre dans la compoſition de la poudre du Prince de la Mitandole, qui paſſe pour un grand ſpécifique, pour la goutte & la ſciatique: en voici la compoſition. Prenez racines de grande Centaurée, de gentiane & d'ariſtoloche ronde; de feuilles de petite Centaurée, de chamepytis & de chamedris; faites ſécher, & reduiſez en poudre ſubtile, ces différentes racines, & feuilles, chacune à part; prenez parties égales de ces poudres, mêlez-les bien enſemble, & gardez-les dans une boëte bien fermée & dans un lieu ſec. On en fait infuſer pendant la nuit un gros, dans un demi verre de vin vieux, ou dans un bouillon dégraiſſé. On continue tous les jours ce reméde le matin, ou le ſoir pendant un an, ou même plus, ſi le mal n'eſt pas encore tout-à-fait déraciné.

Deſcription de la petite Centaurée.

Elle eſt ſemblable à l'origan, ſa tige eſt quadrangulaire, de la hauteur d'un demi-pié, & quelquefois plus: ſes fleurs reſſemblent à celles du *Lycnis*, & ſont rouges tirant ſur le purpurin: ſes feuilles ſont comme celles de la rhûe, longuettes & petites; ſa graine eſt ſemblable au grain de froment; ſa racine eſt petite, légere, amere, au goût & inutile.

Lieu.

Elle croît ſur les collines graiſſes. La meilleure vient en Arcanie, Elis, Meſſenie, & en France dans la Breſſe & le Dauphiné; elle fleurit en juillet juſques en Septembre.

Proprietés.

Elle eſt un peu aſtringente; la décoction priſe purge par le bas, elle eſt bonne aux fiévres tierces, à la jauniſſe, aux opilations du foye, de la rate & à la ſciatique. Elle tue les vers & les fait ſortir par le bas, elle eſt auſſi très-utile contre la convulſion, ſpaſme, & toutes les maladies des nerfs. La même avec du miel éclaireit la vûe, & en chaſſe le brouillard. Si l'on en fait une forte infuſion, ſi l'on en donne la poudre en ſubſtance, ou que l'on en donne l'extrait, ſi même l'on fait prendre des décoctions pour la guériſon des fiévres, elle produit ſouvent des effets auſſi ſalutaires qu'en produit le quinquina & peut-être que cette plante auroit encore des effets plus certains, ſi on l'avoit autant combinée qu'on a fait le quinquina. Car comme elle eſt extrêmement amere, (c'eſt pour cela que quelques Botaniſtes l'appellent fiel de terre) on lui donne la qualité de fébrifuge par excellence. On en mêle ſouvent une poignée, avec une once de quinquina qu'on fait infuſer dans une piute de vin blanc pendant vingt-quatre heures, & l'on partage cette infuſion en trois, ou quatre priſe, que l'on donne de quatre heures en quatre heures; ayant ſoin de donner de bonne nourriture au malade, dans les intervalles. Ce rémede emporte les fiévres que le quinquina ſeul n'auroit pû déraciner.

On peut la donner ſeule pour les fiévres intermittantes. La doze des fleurs en poudre eſt d'un gros; ou d'une bonne pincée en infuſion dans un verre de vin blanc. Dans les maladies contagieuſes, on peut faire prendre ſes ſommitez cueillies entre fleur & graine, infuſées dans le vin blanc ou l'eau de chardon béni. La doze eſt d'un gros de Centaurée ſur ſix onces d'eau de chardon béni. On prétend que ce reméde eſt ſpécifique.

Elle eſt fort bonne auſſi pour fortifier l'eſtomac, & déſopiler le foye; elle eſt vulneraire & déterſive. Ses fleurs entrent dans le ſafran compoſé, qui n'eſt autre choſe, qu'un mélange de pluſieurs herbes ſéches qu'on envoye de Grenoble, ſous le nom de vulneraires de Soiſſe.

CEP

CEP. Souche, ou pié de vigne, qui produit ordinairement pluſieurs branches.

CEPAA. La CEPAA eſt ſemblable au pourpier, mais elle a les feuilles plus noires & la racine plus menue.

Lieu.

Elle croît dans des lieux qui ne ſont pas cultivés; elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietés.

Elle a les vertus do pourpier. Ses feuilles bûes dans du vin ſont bonnes à ceux qui urinent goutte à goutte, & à ceux qui ont la veſſie galeuſe, ſur-tout quand on les fait bouillir avec la racine d'aſperge ſauvage.

CÉPHALALGIE. Se dit d'un mal de tête récent.

CÉPHALIQUES. Remédes pour les maux de tête. *Voyez* REMEDES.

CÉPHALOPHARINGIENS. Muſcles qui ſont à l'orifice du Pharinx, ou œſophage.

CER

CERAT. Médicament compoſé de cire, & d'huile. On y ajoûte ordinairement des gommes, des graiſſes & des poudres de pluſieurs mineraux, pour échauffer, ou rafraichir, digérer, ou reſtreindre.

Le Cerat d'euphorbe de Galien ſe fait de la maniere ſuivante. Mêlez avec un peu de vinaigre, une once de poudre ſubtile d'euphorbe. Coupez en petits morceaux, trois onces de cire, & faites-les fondre dans une livre d'huile d'olive; quand vôtre huile ſera à demi refroidie, jettez-y l'euphorbe, & liez bien le tout enſemble. On en frotte auſſi le front pour diſſiper la migraine, ou d'autres parties du corps pour attenuer & faire couler les humidités viſqueuſes.

CERCELLE. Petit oiſeau de riviere qui reſſemble au canard, & qui s'apprête de la même maniere.

CERCIFI. *Voyez* SALSIFIX.

CERCLE. C'eſt un eſpace terminé par une ligne courbe, dont tous les points ſont également éloignés d'un autre point, qu'on nomme centre.

Quelquefois on donne le nom de Cercle à cette ligne courbe, qui eſt la circonférence du Cercle. C'eſt en ce ſens qu'on dit qu'il faut tracer un Cercle. *Voyez* l'article de l'ARPENTAGE, vous y trouverez la maniere de tracer un Cercle ſur le terrein.

CERF. C'eſt un animal ſauvage à cornes, & à quatre pieds, dont le poil eſt fauve, ou rougeâtre. Ses oreilles ſont petites, ſon cou eſt long, ſa queue eſt courte, ſon pié eſt fourchu. Il ſe retire dans les bois, il mange du fruit, des herbes, des ſerpens & d'autres animaux.

On donne divers noms aux Cerfs qui ſont d'âges différens.

Le Cerf qui eſt dans ſa prémiere année eſt appellé *Faon*; celui qui eſt dans ſa ſeconde, eſt appellé *Daguet*. Alors il commence à porter des cornes, qui ſe nomment dagues. On dit que le Cerf eſt à ſa *prémiere*, *ſeconde* ou *troiſiéme tête*, quand il eſt dans ſa prémiere, quatriéme & cinquiéme année. Celui qui eſt dans ſa ſixiéme année eſt nommé *Cerf de dix cors* jeunement; dans ſa ſeptiéme, *Cerf de dix cors*; dans ſa huitiéme, *grand Cerf*; & dans ſa neuviéme, *grand vieux Cerf*. Après ce tems-là ſa tête n'augmente plus.

Les cornes des Cerfs tombent tous les ans aux mois de Février & de Mars; alors ils ne ſe montrent point, qu'ils n'en ayent recouvré d'autres.

La biche eſt la femelle du Cerf, mais elle n'a point de cornes, elle porte ſon petit pendant huit mois, & elle n'en fait qu'un à la fois. Le Cerf & la biche entrent en rut vers le mois d'Août & de Septembre.

On chaſſe le Cerf, *Voyez* l'article du VENEUR, entre les chaſſes qui y ſont décrites, vous y trouverez celle du Cerf.

CERFEUIL. C'eſt une herbe potagere, qui ſe met dans le potage, & qui entre dans la fourniture des ſalades. On la cultive dans les jardins.

Culture du Cerfeuil.

Outre celui qu'on doit ſemer ſur les couches pour compoſer les petites ſalades, à la ſortie de l'hiver, il ſera bon de mois en mois d'en reſerver de nouveau, quoique peu, à cauſe qu'il en ſera plus délicat que quand il eſt vieux ſeme. Les bandes de vos eſpaliers & contreſpaliers pourroit ſervir à cet effet, d'autant qu'il ne peut nuire à vos arbres par ſa petiteſſe, & pour le peu de ſubſtance qu'il lui faut à ſon accroiſſement, & encore pour le peu de tems qu'il ſéjourne en un lieu.

Vous en laiſſerez monter à graine quelque bout de planche, qui ſuffira pour vous en fournir amplement, laiſſez-la bien mûrir ſur pié; puis vous l'arracherez, vous la couperez, & vous la ſerez bien ſecher avant que de la ſerrer.

Il y a une autre eſpece de Cerfeuil d'Eſpagne, qui ſe nomme Cerfeuil muſqué, ou *Myrrhis odorata*; ſa feuille reſſemble entierement à la cigûe, elle eſt fort agréable au goût, elle a une odeur ſemblable à l'anis vert, & encore plus agréable en la mâchant un peu. Au renouveau quand le Cerfeuil pouſſe ſon jet de ſa vielle tige, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par-deſſus pour l'étouffer, afin d'être mangé en ſalade. Il eſt de beaucoup plus agréable que le perſil de Macedoine, ou le Celeri d'Italie.

On le ſemera au renouveau en quelque endroit à part, & on ne le labourera en aucune façon juſqu'à ce qu'il ſoit levé, mais on le ſarclera ſeulement à meſure que l'herbe y pouſſera, d'autant qu'il eſt quelquefois une année ſans ſortir de terre.

Pour la graine, vous la recueillirez en ſa ſaiſon & la gouvernerez comme les autres.

Le Cerfeuil ne ſe multiplie que de graine qui eſt noire, fort menue & aſſez longuette, rayée dans ſa longueur.

Le Cerfeuil muſqué ſe multiplie pareillement de graine, qui eſt aſſez longuette, noire & aſſez groſſe.

CERISAYE. C'eſt un lieu où il y a beaucoup de Cerifiers.

CERISIER. C'eſt un arbre qui a les feuilles ſemblables à celles du neflier, mais elles ſont dentelées & plus larges. Il porte des fruits qui ſont fort connus ſous le nom de Ceriſes.

Lieu.

Le Ceriſier aime les terres légeres ou pierreuſes, les Ceriſes qui y viennent, ſont d'un meilleur goût que celles qui croiſſent dans les terres fortes.

Proprietés.

Les Ceriſes ſont ſtomacales, apéritives & rafraîchiſſantes; elles tiennent le ventre libre, elles ſont bonnes pour les maladies du cerveau, pour reſiſter au venin, & pour adoucir les acretés des humeurs. On fait des confitures & du ratafia avec des Ceriſes.

On mange les noyaux des Ceriſes pour la pierre des reins & de la veſſie; on en mêle dans les fronteaux pour le mal de tête pendant la fiévre. On diſtingue en général deux ſortes de Ceriſiers, le domeſtique & le ſauvage.

Le Ceriſier ſauvage eſt connu ſous le nom de meriſier; il croit dans les bois. Les fruits qu'il porte ſont appellés meriſes, ce ſont de petites Ceriſes noires à longue queue, d'un ſuc doux & agréable, teignant la bouche & les mains en noir ou en purpurin. On ſe ſert de ſon bois dans les clavecins & autres inſtrumens de muſique. Il y a pluſieurs ſortes de Ceriſiers cultivés, qu'on diſtingue par leurs fruits nommés ceriſe, bigarreau & guine.

Les Ceriſes les plus communes ſont les griotes, les autres ſont les ceriſes précoces, les ceriſes à bouquets, les ceriſes hâtives, les ceriſes de Montmorenci.

Culture des Ceriſiers.

Les Ceriſiers ont leur génie particulier, auſſi bien que les autres arbres, & qu'il faut néceſſairement étudier, ſi l'on veut réuſſir à les greffer, pour leur faire prendre la forme à laquelle nous les deſtinons. On doit greffer les Ceriſiers dans le même lieu où ils ont été ſemés. Il ne faut pas les en arracher pour les tranſplanter dans une autre pepiniere; ce qui ne feroit que les alterer dans la ſuite, les retarder de beau-

coup, & les réduire même en un état à ne croître qu'avec langueur. Si on veut avoir des Cerisiers nains pour mettre en buissons, il faut les greffer sur des Cerisiers. Ce n'est pas que ces arbres n'exigent de grands soins lorsqu'ils sont ainsi greffés; car ils sont sujets à jetter des boutures en piéds; que si on ne les leur ôtoit, il seroit dangéreux que toutes ces petites branches n'attiraſſent à elles la meillure partie de la terre, & par ce moyen ne fiſſent languir le maître pié, & empêchaſſent ſon fruit de groſſir dans la ſuite & de profiter.

Ceux qu'on fait venir de haute tige, demandent beaucoup moins de peine & de travail; ils ſe greffent ſur le merisier, qui eſt un arbre dans lequel la ſeve eſt extrêmement forte, & qui par conſéquent eſt d'une nature très-propre à élever des arbres à plein vent. C'eſt ce qui eſt cauſe que ſur tels ſujets, les Cerisiers jettent du bois & du fruit fort gros & en abondance.

Compotes de Ceriſes.

Il faut prendre une livre de Ceriſes, leur couper la queue par le milieu, ou par la moitié; étant ainſi préparées, vous prendrez une poële à confiture, ou un poëlon, dans lequel vous mettrez une demi livre de ſucre ou environ, que vous ferez bouillir preſque en ſirop, & jetterez vos Ceriſes dedans, & les ferez bouillir promptement à grand feu une douzaine de bouillons, ou environ; puis vous les ôterez de deſſus le feu, les remuerez, & avec un papier ou une cuiller, vous en tirerez l'écume; cela fait, vous les laiſſerez refroidir & les ſervirez.

Ceriſes confites promptement & ſans façon.

Prenez quatre livres de Ceriſes, & pour les bien garder, vous y mettrez quatre livres de ſucre concaſſé le plus menu que vous pourrez, que vous mettrez parmi les Ceriſes; vous y jetterez par deſſus un verre d'eau, de peur que votre ſucre ne s'attache au fond de la poële; puis vous les pouſſerez à bon feu égal, & remuerez votre poële une fois ou deux, afin que la Ceriſe ſe recouvre de ſa peau, juſqu'à ce que le ſirop ſoit fait. Faites que votre feu ne ſoit point négligé, afin que vos confitures ne languiſſent pas, parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde ſur-tout à la cuiſſon. Voilà la maniere dont ſe fait la Ceriſe confite; & ſi vous voulez, vous pouvez les faire de même au ſucre cuit à la plume, c'eſt la même choſe.

Pour blanchir des Ceriſes, groſeilles, framboiſes, raiſins, fraiſes, & autres fruits propres à blanchir.

Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'orange; vous les jetterez dans un plat ou terrine avec du ſucre en poudre; & lorſqu'elles ſeront couvertes de ſucre, vous les mettrez ſur un papier, & ſur un tamis ou corbeille; puis vous les mettrez au ſoleil, ou bien devant un feu clair, enſorte qu'elles ſentent ſeulement la chaleur de loin, afin qu'elles ſe puiſſent ſécher. Si vous voulez, pour les fruits rouges, vous pouvez vous ſervir de jus de groſeille ou de framboiſe, avec un peu d'eau de fleurs d'orange, mais il n'y faut point d'œuf; & vous pouvez auſſi vous paſſer d'eau de fleur d'orange, ſi vous voulez. Voilà la maniere dont on glace les fruits; & vous pouvez auſſi blanchir de même des branches de fenouil aniſé, pour garnir des plats en hiver, ou pour manger.

Ceriſes égrenées portatives & fort agréables.

Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de ſucre, au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau; puis vous prendrez quatre livres de Ceriſes, vous en ôterez la queue & le noyau; puis vous mettrez votre ſucre ſur le feu; & lorſqu'il bouillira, vous jetterez vos quatre livres de Ceriſes égrenées, comme nous avons dit; vous les mettrez dans le ſucre ſur le feu, & vous les ferez bouillir promptement trente ou quarante bouillons, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que votre ſirop ſoit un peu épaiſſi, il faut remuer la poële de tems en tems. Puis lorſqu'elles ſeront faites, vous les tirerez de deſſus le feu & les laiſſerez refroidir; vous les mettrez ſur un tamis pour les laiſſer égoûter; vous en mettrez trois ou quatre enſemble, l'une dans l'autre, elles formeront une groſſe Ceriſe; puis vous les dreſſerez ſur des ardoiſes ou ſur de petites planches. Après vous ſecouerez du ſucre deſſus au travers d'une toile de ſoye; vous les mettrez dans une étuve ou dans un four, lorſque vous en aurez tiré le pain; & lorſqu'elles ſeront ſéches de ce côté-là, vous les retournerez, & y mettrez du ſucre en poudre comme de l'autre côté. Vous pouvez faire le même avec des prunes de damas; c'eſt une petite confiture qui eſt portative & fort agréable, qui eſt ce que peu de gens ſavent faire.

Eſprit de Ceriſe.

Prenez des Ceriſes noires que vous ferez fermenter dans la cave dans un vaiſſeau de bois, & après que la fermentation ſera faite, vous les diſtillerez pour en conſerver l'eſprit, qui eſt rafraichiſſant & apéritif. Si vous le donnez avec une décoction convenable, comme des feuilles de treffle, acetens, autrement alleluia, il tempere l'ardeur des fiévres aigues & modere la chaleur du foye.

Vous tirerez de même maniere l'eſprit de fraiſes, qui eſt rafraichiſſant; l'eſprit des bayes d'hyeble & de ſureau, qui eſt fort convenable pour guérir l'enflure; comme auſſi l'eſprit de ſenevé des bayes de cet arbriſſeau, qui fortifie l'eſtomac & aide la digeſtion.

On fait une boiſſon laxative, avec une poignée de feuilles de Cerisier bouillies dans du lait. La Ceriſe peut adoucir par ſon acide, les humeurs âcres & bilieuſes, & pouſſer les urines. On fait un remede apéritif avec environ deux douzaines d'amandes de Ceriſes concaſſées qu'on fait infuſer dans le vin blanc pendant la nuit, & qu'on prend le matin à jeun; on en peut uſer pendant quelque tems, pour ſe garentir de la colique néphrétique. Les Ceriſes fraîches lâchent, & les ſéches reſſerrent; cependant on permet aux malades d'uſer des dernieres pour rafraîchir leur bouche, & pour adoucir leur ſalive, pourvû qu'ils ayent ſoin d'en rejetter enſuite le marc.

Potage aux Ceriſes.

Mettez dans un pot, de l'eau, du ſel, & un quarteron de beurre; faites-les bouillir deux ou trois bouillons, puis ajoûtez-y des Ceriſes, du ſucre, des cloux de gérofle, de la canelle, autant qu'il en faudra, enſorte que le potage ne ſoit point trop aigre, & faites-le cuire tout enſemble.

Parmi ce qu'on appelle vulgairement Ceriſe, nous comprons les meriſes, tant blanches que noires, des guines blanches, des guines noires, autrement des cœurs de Ceriſes précoces, des Ceriſes hâtives, des Ceriſes tardives, des griotes, des bigarreaux des Cerisiers de pié, des Ceriſes blanches.

Toutes ces ſortes de Ceriſes ſe greffent, à la reſerve des merisiers, qui n'en valent pas la peine; mais en revanche les Cerisiers, & ſur-tout les blancs qui naiſſent à la campagne & dans les vignes, des rejettons les uns des autres ſe greffent ſur les principales eſpeces: ſavoir Ceriſes hâtives & tardives, guines, griotes, bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pié ſont d'aſſez bonnes Ceriſes, & ſervent pour être greffés, particuliere-

ment des Ceriſes précoces, qui ſont une eſpece de Ceriſe médiocrement groſſe, qu'on ne met gueres qu'en eſpalier, pour y faire promptement du fruit: C'eſt ſa précocité toute ſeule, qui fait ſon mérite par la nouveauté; on ne la regarde plus, dès que les belles Ceriſes, qui viennent bien-tot après, ont commence à paroître. Les Ceriſes précoces ne demandent pas des ſujets fort vigoureux, comme ſont les merriſiers qui ont beaucoup plus de diſpoſition à pouſſer une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

CERISIER de pié, ſe dit de ceux qui naiſſant de la racine d'autres Ceriſiers ſont de bonnes Ceriſes ſans avoir beſoin d'être greffés, comme il arrive en fait de Ceriſiers hâtifs, & qui n'arrivent point en fait de griottiers & bigarrotiers, & Ceriſiers précoces, qui ne viennent que des greffes appliquées, ſoit en écuſſon, ſoit en fente, ſur des Ceriſiers de pié, ou ſur des meriſiers, &c.

CERVAISON. C'eſt quand un grand cerf eſt gras & en venaiſon.

CERVELATS DE MILAN. *Maniere de les faire.* Prenez ſix livres de chair de porc maigre, une livre de bon lard, quatre onces de ſel, une once de poivre. Il faut que le tout bien haché ſoit mêlé enſemble: ajoûtez une pinte de vin blanc, & une livre de ſang de porc, avec une demi once de canelle & gérofle, pilés & mêlés enſemble, & des morceaux ou manieres de gros lardons, que l'on fait de la tête du porc, qu'il faut bien ſaupoudrer de ces epices, & larder dans les cervelats en les faiſant, ils doivent être cuits pour les manger.

CERVELLE de palmier. Eſpece de moëlle douce qui ſe trouve au haut du palmier, où ſe forme le chou.

CERUSE. *Voyez* BLANC DE PLOMB.

C H A

CHABLIS. Bois abbatus dans les forêts, par la tempête.

CHABOT. Petit poiſſon, qui a la tête grande, large & plate, la bouche fort ouverte & ſans dents; il ſe trouve dans les rivieres & dans les ruiſſeaux.

CHACELAS. C'eſt une eſpece de raiſin blanc, qui eſt fort bonne & fort connue.

CHAINE de charrûe. C'eſt ce qui tient le timon de la charrûe avec le paumillon, par le moyen d'un gros anneau de fer, dans lequel on paſſe ce timon, & qu'on arrête avec un inſtrument de fer, qu'on appelle une hape. Ainſi les Laboureurs diſent: *J'ai rompu ma chaine en rompant ma terre.*

CHAINE. Terme de Tiſſerand, &c. C'eſt le fil qui eſt monté ſur le métier, pour faire la toile.

CHAIR. C'eſt un terme commun pour ſignifier la partie molle des animaux ou des fruits.

Secret pour que la chair ſe garde long-tems ſans ſe gâter.

La chair ſe garde en y mettant dedans un clou d'airain, ce qui fait que la chair ne ſe pourrit point.

CHAIR. Pour la conſerver, pour empêcher les mouches de s'y attacher, pour la faire cuire promptement. *Voyez* CUISINE.

CHAIR en fait de fruit. C'eſt le terme dont on ſe ſert faute d'autres, pour exprimer la ſubſtance du fruit, qui eſt couverte d'une peau & qui ſe mange, & ce mot de chair reçoit pluſieurs épitetes, pour marquer toutes les differences qui s'y rencontrent, par exemple:

Chair beurrée & fondante.

C'eſt celle qui ſe fond en effet dans la bouche, pour peu qu'on la mâche; telle eſt la chair des poires de beurrée, de bergamotte, de leſchaſſerie, de craſane, & de toutes les pêches.

Chair caſſante.

Se dit des poires qui ſont fermes, ſans être dures, & qui font une maniere de bruit ſous la dent qui les mâche; telles ſont les Meſſire-Jean, les bons-Chrétiens d'hiver, les amadottes, les martins-ſecs, les orangers d'été.

Chair coriaſſe & dure.

Se dit de certaines poires qui n'ont aucune fineſſe ni délicateſſe, & qu'on a peine à avaler; telles ſont les catillacs, les doubles fleurs, les fontarabies, les parmeins, &c.

Chair fine.

Se dit des poires excellentes, comme ſont les leſchaſſeries, les bergamottes, les épines.

Chair gromeleuſe & farineuſe.

Se dit de certaines poires qui ſont déſagréables & mauvaiſes au goût; telles ſont d'ordinaire les doiennés qui ont trop mûri ſur l'arbre, les poires de cadet, & même de certaines poires; qui quoique d'une excellente eſpece, n'ont pas aquis leur bonté naturelle, comme les épines d'hiver qui n'ont pû jaunir, & cependant mûriſſent, les bergamotes d'automne, venues en méchante expoſition, ou dans un terrain frais & humide.

Chair pâteuſe.

Se dit de certaines poires qui ſont en quelque façon groſſes comme les beurrées blanches, les lanſacs venues à l'ombre.

Chair tendre.

Se dit de certaines poires qui n'étant ni fondantes ni caſſantes, ne laiſſent pas d'être excellentes, telles ſont les inconnues-cheneau, les poires de vigne, les paſtourelles, & ſur-tout les rouſſelets.

Il y a enfin de certains fruits qui ont un peu la chair aigre comme les ſaint-Germains; d'autres l'ont un peu âcre, comme les craſanes, & même quelques poires de beurré, auſquelles un peu de ſucre corrige ces défauts.

D'autres ſont revêches, les payſans les appellent rêches, comme les poires à cidre, & la plûpart des poires à cuire, & ce défaut ne ſe peut corriger.

CHAIR. On dit en Fauconnerie, cet oiſeau eſt bien à la chair, pour ſignifier qu'il chaſſe bien.

CHAMP. Semer à champ, autrement à volée, ſe dit proprement des raves, qui au lieu d'être ſemées dans des trous d'une couche, ſont ſemées indifféremment, ſoit ſur une couche, ſoit en pleine terre, ſoit de même qu'on ſeme les autres grains en plein champ, ainſi après avoir ſemé de l'oignon, du perſil, &c. on y ſeme par-deſſus un peu de raves, ou de laitues à y demeurer pour pommer, ou arracher, &c.

CHAMEAU. Animal domeſtique fort doux & fort docile, ayant une ou deux groſſes boſſes ſur le dos. Les peuples d'Orient s'en ſervent, au lieu de chevaux & de mulets. C'eſt un animal mélancolique, & phlegmatique, il vit très-long-tems. Quand il eſt en amour, il ſe retire avec ſa femelle, & la couvre pendant tout le jour. Il ne paît point, il broute, ou des chardons, ou des plantes qui ont beaucoup de ſuc & de lait. On nourrit les Chameaux ou de paille hachée, qu'on forme en pelottes, & qu'on paîtrit avec de l'eau & de la farine, ou avec des féves & des pois qu'on a ſoin d'humecter. C'eſt ce qui fait qu'il ſe paſſe aiſément de boire.

CHAMOIS. Animal ſauvage qui tient de la

chevre, d'un poil tirant ſur le roux ; ayant deux cornes aſſés longues & noires ; les yeux fort rouges, la queue courte & ronde. Il ſe trouve ſur les hautes montagnes, & parmi les rochers eſcarpés. Sa peau étant paſſée eſt d'un grand uſage.

Pour paſſer les peaux de Chamois. Voyez PEAUX.

CHAMPAN. *Terme de coutume.* Droit qu'a un Seigneur de prendre un certain nombre de gerbes ſur les champs, qui dépendent de ſa Seigneurie.

CHAMPIGNON. C'eſt une ſorte de plante qui croît ſans feuilles & ſans ſemences apparentes. Le pedicule qui ſort de terre, eſt court & fougueux. Il ſourient un chapiteau ſpongieux, charnu, arrondi, applati, ou pointu, feuilleté & garni quelquefois en deſſous de pluſieurs fiſtules.

Il y en a pluſieurs eſpeces, voici les plus communes, ce ſont les *Champignons de bois*, qui ſont ceux qui viennent à la rive des Forêts qui ſont très-larges : *Champignons de prés*, ou *de pâtures*, qui ſont ceux qui croiſſent où le bétail paît ordinairement, & ne pouſſent guere qu'après les prémiers brouillards d'automne. Ce ſont ceux que j'eſtime les meilleurs, tant à cauſe de la bonté de leur blanc par-deſſus, que de leur couleur vermeille par-deſſous. Outre cela, ils ſont encore de fort bonne odeur, ce que n'ont pas les autres. Les *Champignons de jardin*, qui pouſſent ordinairement ſur les couches, & les *Mouſſerons* qui ne viennent qu'au commencement du mois de Mai, dans les bois cachés ſous la mouſſe, d'où ils empruntent le nom de *Mouſſerons*.

Les Champignons ont des qualités fort différentes : il s'en trouve qui ont des effets ſi pernicieux, qu'ils cauſent la mort à ceux qui en ont mangé, ou au moins des maladies très-dangéreuſes. Les meilleurs ſont ceux qui ont pris leur accroiſſement en une nuit ſur des couches de fumier. On doit choiſir ceux qui ſont charnus, bien nourris, rougeâtres en deſſous & blancs deſſus ; leur odeur & leur goût doivent être agréables, enfin leur groſſeur ne doit être que médiocre comme celle d'une chateigne.

Culture des Champignons.

De toutes ces eſpeces, il n'y a que celle qui croît ſur couche, qu'on puiſſe faire venir dans le jardin ; c'eſt pourquoi on dreſſera une couche avec du fumier de mulet, ou d'âne, en mettant deſſus quatre doigts de menu fumier, dit *Terras* ; & après que la grande chaleur de la couche ſera paſſée, l'on jettera deſſus toutes les épluchures, & l'eau où l'on aura lavé ceux que l'on apprêtera à la cuiſine, même tous les vieux mangés de vers ou de limaces. Cette couche vous en produira de très-bons & en fort peu de tems ; cette même couche pourra ſervir deux ou trois ans, & ſera bonne à en faire d'autres.

Aux environs de Paris, on ſe ſert du fumier qu'on tire des écuries des loueurs de chevaux, dans lequel il ſe trouve plus de crotins que de paille. L'expérience a montré que la recolte des Champignons en étoit plus abondante. On prend un ſoin tout particulier pour faire de cette ſorte de couche, qui coute beaucoup de travail & de dépenſe ; mais la peine qu'on a eſt aſſez bien recompensée par le débit qui ſe fait dans une auſſi grande Ville que Paris.

Pour préparer des Champignons.

On les épluche d'abord, puis on les jette dans l'eau claire, où on les laiſſe tremper ; après cela on les fait bouillir dans un peu d'eau, pour leur faire rendre la leur puis on les laiſſe égouter ; cela fait, on les met dans une caſſerole avec du beurre frais, du ſel, du poivre & un peu de perſil ; & lorſqu'ils ſont cuits, on les tire pour les manger, après y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux un jus de citron joint, à un jus de gigot de mouton.

Champignons frits.

Prenez des Champignons, faites-les amortir à la poële dans du bouillon, poudrez-les de farine, de ſel & de poivre menu, faites-les frire dans du beurre où du ſain-doux, puis ſervez-les avec un peu de perſil & un jus d'orange.

Autrement.

On les peut frire au beurre ou à l'huile tout cruds, ou les faire bouillir dans de petit vin blanc, & les aſſaiſonner de ſel & de jus d'orange, ou choſes ſemblables.

On ſe contente quelquefois de peler & laver les Champignons, puis on les met tout entiers dans une tourtiere, ou ſur une feuille de papier ſur le gril avec un peu de beurre ou de bonne huile, du ſel, du poivre, de la muſcade & un peu de chaplure de pain ; faites-les cuire doucement à petit feu.

Champignons farcis.

Lorſqu'ils ſont pelés, il faut ôter la barbe qui eſt dedans ; puis les laver, & les mettre à ſec tout d'un tems, parce qu'ils n'auroient pas de goût s'ils demeuroient long-tems dans l'eau ; pendant qu'ils trempent, il faut hacher un morceau de veau, ou de volaille, avec du lard pelé, & de la graiſſe coupée menu, y ajoûtant du ſel, & un peu de thim, de marjolaine & une petite ciboule. Le hachis étant fait, il faut le lier avec un ou deux jaunes d'œufs cruds, y mêlant un peu d'épices, puis on templit les Champignons de cette farce. Quand ils ſont farcis, mettez-les dans une tourtiere couverte, ou entre deux plats d'argent, avec un peu de beurre, de bouillon de pigeon ou d'autre volaille, & un peu de feu deſſus & deſſous. Après qu'ils ſont cuits, mettez-les ſur une aſſiete creuſe ; faites-y une petite ſauce blanche, compoſée d'un peu de verjus, & quelques jaunes d'œufs, & le tout étant prêt, ajoutez-y un peu de jus de viande.

Champignons en ragoût.

Après que vous aurez coupé vos Champignons, paſſez-les à la caſſerole, avec un peu de beurre frais, Mettez-y ſel, poivre, muſcade, & un bouquet de fines herbes ; & faites une liaiſon avec un peu de farine, de jaunes d'œufs & de jus de citron. Si l'on veut les faire à la crême, au lieu de cette liaiſon, on y met de bonne crême, & l'on ſert ſur le champ.

Pour confire des Champignons.

On en peut garder de cuits de la même façon que des culs d'artichaux, ou bien les ayant fricaſſés, on les met dans un pot ; on verſe encore par-deſſus du beurre fondu qui ne ſoit guere chaud, & juſqu'à ce qu'il y en ait l'épaiſſeur d'un travers de doigt, pour les empêcher de s'évanter ; trois ſemaines après ou environ, il eſt bon de les mettre ſur le feu pour faire fondre la ſauce, & la ſéparer des Champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui ſoit ſalé & que le beurre ſurnage d'un bon travers de doigt, & faire la même choſe de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne ſoient gâtés, par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourrir : Il les faut garder à la cave, ou dans un autre lieu frais.

Les Champignons ſe mangent encore en d'autres ragoûts ; on en met à la crême, & on en farcit pour garnir des potages ſoit maigres, ſoit gras.

Contre le poiſon des Champignons. *Voyez* POISON.

CHANCIR. Ce terme ſe dit du fumier qui étant dans un tas ou dans une couche fort ſeche, a commencé de blanchir, & de faire une eſpece de petits filamens qui ſont des commencemens de Champignons.

Il ſe dit auſſi de toutes les confitures liquides qui commencent à moiſir.

CHANCRE. C'eſt une ſorte d'ulcere, qui attaque pluſieurs parties du corps.

Remède contre le chancre de la bouche.

Prenez de l'agrimoine, faites-la bouillir avec du vin blanc, & gargariſez-en la bouche.

Autre. Il arrive ſouvent qu'après avoir bû dans un verre qui n'a point été bien rincé, il ſurvient quelques ulceres à la bouche ou aux levres. Quand on ſera atteint de cette ſorte de Chancre, on pourra ſe ſervir du remède ſuivant.

Prenez de l'eau ſeconde ou de l'eſprit de vitriol que vous trouverez chez les Apoticaires; mettez au bout d'un petit bâton du linge fin, ou du coton, ou autre choſe ſemblable, que vous tremperez dans l'une ou l'autre de ces liqueurs; vous en frotterez les ulceres deux ou trois fois, & ils ſont guéris.

Vous pouvez encore vous contenter de toucher ces ulceres avec de la pierre de vitriol.

Pour le Chancre du nés & de la bouche.

Mêlez enſemble pour un ſou d'eſprit de vitriol, & pour deux liards de ſel roſat; & baſſinez le chancre trois, ou quatre fois, ſoir & matin.

CHANCRE. *Voyez* EMPLATRE *manus Dei.*

Il y a une autre ſorte de Chancre qui eſt plus dangereux, & qui eſt le fruit de quelque commerce infame; c'eſt un ulcere qui eſt rond & cave dans le milieu, & qui vient ſur le gland & ſur le prépuce.

Remédes contre les Chancres veneriens.

Touchez-les avec la pierre infernale, & faites-les ſuppurer avec le précipité rouge, mêlé avec l'onguent d'André de la Croix. Employez l'huile de mercure que vous mettrez ſur un plumaceau; elle eſt fort bonne pour ouvrir les Chancres & conſumer les chairs.

Il faut avoir ſoin de purger le malade avec douze ou quinze grains de mercure doux & autant de ſcamonée, que vous lui ferez prendre avec de la conſerve de roſe. Après de bonnes purgations, vous mettrez en uſage les panacées mercurieles qui ſont un remède efficace contre les veroles non conſommées. *Voyez* l'onguent d'André de la Croix ſous le mot ONGUENT.

Remède éprouvé pour les Chancres qui viennent à la bouche des petits enfans.

Il faut prendre une poignée de cerfeuil, & demi poignée de ſauge, les piler à demi, & les faire bouillir dans un demi ſetier d'eau commune. Quand ces herbes auront bouilli dix ou douze bouillons, ajoûtez-y une cuillerée de vinaigre, & le tout étant paſſé par le tamis, ou par un linge bien blanc, mêlez-y une once de miel roſat. Enſuite trempez dans cette compoſitioo, un petit bâton entortillé par le bout d'un morceau d'écarlate, & lavez-en doucement le mal de l'enfant.

CHANCRE en fait d'arbre, ſignifie une maniere de galle ou de pourriture ſeche qui ſe forme dans la peau & dans les bois, comme on voit ſouvent aux poires de robine, aux petits muſcats, aux bergamottes, tant ſur la tige qu'aux branches.

Remède contre le Chancre des arbres.

Quand le printems ſera venu, ſi vous avez ſoin de cerner tout autour, dans l'écorce vive juſqu'au bois, le Chancre tombera de lui-même. On peut encore le gratter avec un couteau.

CHANDELIER. *Porter le chandelier.* Terme de chaſſe. C'eſt quand le haut de la tête d'un vieux cerf (que nous appellons empaumure) eſt large & creuſe.

On peut abſolument uſer de cette expreſſion, mais elle n'eſt point exacte.

CHANDELIER. Terme de jardinage. Cet arbre fait le Chandelier; c'eſt lors que quelqu'une des plus grandes branches eſt couverte de plus petites, & qu'on eſt obligé de les nettoyer avec la ſerpette.

CHANDELLE. C'eſt une compoſition de ſuif ou de cire qui entourre une mêche de coton, dont on ſe ſert pour éclairer. On employe le ſuif de bœuf pour le dedans de la chandelle & celui de mouton pour le dehors. On n'en doit point faire avec du ſuif de porc.

CHANDELLES DURABLES. *Chandelles durables de ſuif.*

Prenez du ſuif de bœuf, ou de mouton, ou de chèvre, & l'ayant fondu, ſur vingt livres dudit ſuif, mettez une livre d'alun de toche en poudre, la mettant peu à peu dans ledit ſuif fondu, mêlant le tout fort bien avec un bâton, & après vous ferez vos Chandelles; elles ſeront blanches & ne dégouteront point, mais ſeront à profit, & dureront deux fois plus que les autres.

Chandelles de cire durables.

Prenez un peu de bonne Cire, faites-la fondre; puis paſſez-y une fois vôtre mêche de coton étant bien chaude; puis ayez une baſſine pleine d'eau ſur un petit feu, & dans cette eau chaude, trempez de la cire dans laquelle vous la ferez ramollir; lors qu'elle ſera molle vous la laverez fort, & paîtrirez bien; après cela vous entourerez vos mêches de cette cire, & les roulerez ſur une table de noyer, avec un ais de même bois, ayant mouillé la table avec un peu d'eau.

Autres Chandelles qui durent quatre jours & quatre nuits.

Prenez une partie de bon ſuif, rendez-la liquide, & jettez-y deſſus de la cire pour la purifier, & après cela tirez-la du feu, faiſant trois fois la même choſe; enfin le ſuif étant ainſi bien purifié, verſez-le dans un vaſe de verre au poids de deux onces, le faiſant fondre, & y ajoûtant une once de cire blanche, & une once de térébentine. Vous y mettrez auſſi du bois vieux, pourri, ſeché & criblé, reduiſant le tout en conſiſtance molle, roulant tout cela ſur une table avec les mains; & lorſqu'il commencera à s'endurcir, mettez-y dedans une petite mêche de jong, dont vous formerez une chandelle de la longueur & de la groſſeur qu'il vous plaira.

Secret pour faire des Chandelles de ſuif, qui ſoient auſſi belles que la bougie.

Quand vôtre ſuif ſera fondu, purgez-le en y jettant de la chaux vive, que vous laiſſerez tomber au fond; & vôtre ſuif reſtera auſſi-beau que la cire. Vous pourrez auſſi mêler une partie de ce ſuif, avec trois parties de cire, pour faire des bougies qui ſeront parfaitement belles, & auſſi bonnes que celles qui ſont toutes de cire.

CHANFRIN. Morceau d'étoffe noire, qu'on

met ſur le chevaux, pour le deuil. C'eſt auſſi une marque blanche qui s'allonge depuis le front du cheval, juſqu'auprès de ſon nés, ſans toucher ni aux ſourcils ni au bout du nés. Il ſe dit encore des touffes, ou coiffures de plumes dont on pare un cheval, aux jours de pompe & de cérémonie.

CHANGE. Il y a quatre ſortes ou eſpeces de Lettres de Change : La prémiere, portant *valeur reçûe* purement & ſimplement, qui comprend en ſoi toutes ſortes de valeurs. La ſeconde, portant *valeur reçue en marchandiſe*. La troiſiéme, portant *valeur de moi-même*. Et la quartiéme, *valeur entendue*. Les trois prémiéres ſortes de Lettres ſont uniformes à l'égard de la valeur, c'eſt-à-dire, que l'on conçoive une Lettre de Change d'une de ces trois manieres, elle opere toûjours *valeur reçûe*, ſans que l'on puiſſe les conteſter en juſtice, ainſi qu'il ſera ci-aprés.

L'on a toûjours obſervé le tems que les Lettres de Change ont dû être payées, qui eſt en quatre manieres. La prémiere, quand les Lettres portent de payer à tant de jours de vûe. La ſeconde, de payer à joue nommé, c'eſt-à-dire, par exemple, du dixiéme Mai, ou autre jour. La troiſiéme, à uſance, ou double uſance, l'uſance étant d'un mois. La quattiéme, à Lettre vûe, c'eſt-à-dire, qu'elles doivent être payées par ceux ſur qui elles ſont tirées dans le moment qu'elles leur ſont préſentées. Les Lettres ont toûjours contenu le nom de celui qui en donne la valeur ; mais la valeur n'étoit jamais exprimée, & l'on mettoit ſeulement *valeur reçue*, purement & ſimplement, ſans dire ſi c'etoit en deniers comptans, marchandiſes, billets, ou autres valeurs qui proviennent de pluſieurs rencontres d'affaires. Si on manque de ſpécifier ces choſes, cela peut être cauſe de grandes pertes, & de la perte d'un Marchand ; car ſi on marque cette valeur reçûe ſimplement, cela produit pluſieurs inconveniens au deſavantage du Public, qui cauſe la ruine du commerce, & particulierement lorſqu'il arrive des faillites. Cette valeur reçûe ſimplement, miſe dans une Lettre de Change, produit pluſieurs pertes, la valeur étant inconnue ; car très-ſouvent un banquier, ou un Négociant, fournira pour Lyon à un autre Négociant une Lettre de Change, par exemple de trois mille livres portant valeur reçûe purement & ſimplement, pour laquelle il n'aura reçû qu'un ſimple billet, qui portera auſſi valeur reçûe purement & ſimplement, ſans ſpécifier que cette valeur eſt en Lettre de Change. Si ce Négociant en faveur duquel eſt tirée la Lettre, vient à faire faillite avant l'échéance, il peut paſſer ſon ordre au profit d'un de ſes amis portant auſſi valeur reçûe pour la faire recevoir à l'échéance ſous ſon nom, & faire entrer dans ſon Contract d'accommodement celui qui lui aura fourni la Lettre, où il y aura quelquefois à perdre les trois quarts, ſans qu'il puiſſe y apporter aucun remede ; parce que la Lettre portant de payer à ce Négociant, ou à ſon ordre, celui ſur qui la Lettre eſt tirée, ni lui-même ſi elle revenoit à proteſt, ne pourroit pas ſe diſpenſer de payer les trois mille livres mentionnées dans la Lettre. La raiſon en eſt, que l'ordre au dos d'une Lettre de Change portant valeur reçûe, ſaiſit la Lettre, & en rend proprietaire celui au profit duquel il eſt paſſé, au moyen de la valeur qu'il en a donnée au donneur d'ordre ; de telle ſorte que celui qui a fourni la Lettre peut-être cinq ou ſix jours avant la faillite, eſt obligé de faire payer par l'acceptant ſon Correſpondant, ou de payer lui-même les trois mille livres, en cas que la Lettre ſoit proteſtée, & d'entrer dans un Contract où il perd quelquefois les trois quarts, ſans y pouvoir apporter aucun remede. Il arrive encore qu'un Négociant ſe voyant preſſé par ſes Créanciers, ne pouvant plus reſiſter, ſe declare à ſes parens pour le ſoulager, qui ſouvent ſont ſes Créanciers, qui voyant ſes affaires en mauvais état, bien loin de l'aſſiſter, ſe font ſortir d'affaires ; & pour cela, s'il ſe trouve des Lettres de Change parmi les effets de ce malheureux Négociant, ils ſe font paſſer des ordres à leur profit, pour ce qui leur eſt dû ; au lieu que dans la bonne-foi, ces Lettres devroient être rendues à ceux qui les ont fournies & qui n'ont reçû autre valeur qu'un ſimple billet ; c'eſt une choſe triviale que tout le monde ſait, que ces frippoueries ſe font preſque toûjours, lorſqu'il arrive des faillites.

L'étimologie du mot de *Lettre de Change* ſe comprend facilement ; car il ne ſignifie autre choſe que changer de l'argent qu'un Négociant a dans une ville, & le donner à recevoir à un autre qui en a affaire, & qui n'y a point pareille ſomme, qu'il lui donne en échange dans la Ville de ſa réſidence, d'où la Lettre eſt tirée. Cet échange leur eſt également avantageux ; parceque celui qui aura de l'argent en eſpece par des Meſſagers & Rouliers, & celui qui en auroit beſoin dans la même Ville pour faire ſes affaires, ſeroit obligé de l'y faire voiturer du lieu de ſa réſidence.

Ce mot de *Change* vient encore de ce que le profit ou interêt que l'on reçoit, & que l'on donne en tirant ou remettant des Lettres de Change d'un lieu, n'eſt jamais égal. Tantôt il eſt haut, tantôt il eſt bas ; quelquefois il y a à perdre, quelquefois à gagner, & quelquefois il eſt au pair ; c'eſt-à-dire, qu'il n'y a rien à perdre, ni à gagner entre les Cambiſtes. Ainſi c'eſt un changement perpetuel, qui ſe rencontre dans le commerce des Lettres de Change. Il faut remarquer que la différente Loi des eſpeces d'un pays à un autre, eſt ce qui fait la différence du Change, & qu'il eſt plus haut ou plus bas : Par exemple, un Marchand veut remettre en Amſterdam un écu monnoye de France valant trois livres, il n'y recevra que 96. deniers de gros, qui valent quarante-huit ſous, ſuppoſé que le Change ſoit à ce prix ; parce qu'il vaut toûjours, comme il a été dit ci-deſſus, & qu'il faut ſix vingt gros pour faire un écu, qui ſont trois livres de France ; ainſi il perdra douze ſous par écu, qui eſt vingt pour cent pour le change. La raiſon en eſt que les eſpeces ſont plus baſſes en Hollande qu'en France. Il en va de même pour les traites & remiſes qui ſe font dans les autres Pays étrangers où l'argent eſt plus bas qu'en France. En effet, ſi toutes les eſpeces de monnoye étoient à même Loi dans tous les Etats de l'Europe, qu'elles ſont en France, les Changes ſeroient au pair ; c'eſt-à-dire, que l'on donneroit un Louis d'or en une Ville de France, pour en recevoir un autre de pareille valeur dans les places étrangeres ; ainſi il n'y auroit ni profit ni perte de part & d'autre ; & tout le profit ou toute la perte du Change, ſe réduiroit dans l'abondance ou rareté de l'argent qui ſe rencontreroit dans les lieux où ſe feroient les traites & remiſes. Par exemple, en France où toutes les eſpeces ſont à une même Loi, ſi la Place de Paris n'avoit beſoin que d'un million pour payer ce qu'elle doit à Lyon au payement d'Août, & que la Place de Lyon n'eût auſſi beſoin à Paris que d'un million, l'argent ſeroit au pair, au moyen de cette égalité de beſoins ; au contraire, ſi Paris avoit beſoin de quinze cens mille livres pour payer à Lyon dans leſdits payemens, & que Lyon n'eût beſoin à Paris que d'un million, les Lettres ſeroient rares, & l'argent que l'on donneroit à Paris pour avoir des Lettres ſur Lyon, perdroit, & les Lettres gagneroient ; & ſi l'abondance d'argent étoit à Paris, & la rareté à Lyon, les Lettres perdroient, & l'argent gagneroit.

L'utilité que les Négocians ont trouvée dans le

Commerce

Commerce des Lettres de Change a donné lieu aux Billets de Change fournis ou à fournir, payables à ordre, ou au Porteur pour la facilité des payemens, & n'être pas obligé de tenir toûjours leur argent en caiſſe oiſif, ſans leur faire aucun profit, & autres billets comptans pour argent prêté, ou marchandiſe vendue, payables à ordre, ou au Porteur, qui ſont differenciés des Billets de Change, qui ont des Privileges différens des ſimples Billets valeur en argent, ou en Marchandiſe.

Les tems qui ſe donnent par les Lettres de Change à ceux ſur qui elles ſeront tirées, ſont quatre.

Le premier eſt, quand une Lettre eſt tirée à tant de jours de vûe, c'eſt-à-dire, à quatre, huit, dix, ou quinze jours, le tems ne court que du lendemain du jour de la préſentation de la Lettre, & qu'elle a été acceptée; de ſorte qu'une Lettre de Change tirée à dix jours de vûe qui ſeroit acceptée le dernier Avril, n'eſt exigible que le onziéme Mai. La raiſon en eſt, que le jour de l'acceptation qui eſt le dernier Avril, n'eſt point compté, & l'on ne commence à compter que du premier jour de Mai & le dixiéme Mai que la Lettre n'eſt point encore comptée. La raiſon de cela eſt, que le dixiéme ne finit qu'à minuit; & par conſequent, l'on ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur, que le onziéme jour de Mai, qui commence à compter par le premier Mai, & continuer juſqu'au dixiéme à minuit incluſivement. Il ne ſe trouvera donc que dix jours francs, ce qui eſt le tems que l'accepteur a pour payer la Lettre.

Le deuxiéme tems, que l'on appelle *à jour nommé*, c'eſt quand le tireur par exemple dit: *Au premier jour de Mai, il vous plaira payer par cette Lettre de Change, &c.* laquelle n'eſt exigible auſſi que le deuxiéme, parce que, comme il a été dit ci-deſſus, le jour de l'échéance n'eſt point compté; c'eſt-à-dire, que le Porteur de la Lettre ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur, pour les raiſons dites ci-devant.

L'on n'eſt point obligé, ſi l'on ne veut, de faire accepter les Lettres payables *à jour nommé*, attendu que le tems court toûjours, juſqu'au jour de l'échéance: à la différence de celles qui ſont payables à tant de jours de vûe, dont le tems ne court que quand elles ſont acceptées. Néanmoins, il eſt très-avantageux de faire accepter les Lettres payables *à jour nommé*; parce qu'au moyen de l'acceptation, l'on a deux debiteurs pour un, ſavoir, l'accepteur & le tireur, faute de payement de la Lettre.

Le troiſiéme tems, & celui que l'on appelle *uſance*, c'eſt-à-dire, un mois; *double uſance*, deux mois. Les Lettres que l'on tire à *uſance* & *double uſance*, ſont ſur l'Angleterre, la Hollande, l'Allemagne, l'Eſpagne & le Portugal; mais il faut obſerver que l'*uſance* de ces deux derniers Royaumes eſt de deux mois, & deux uſances de quatre mois. Les Négocians de ces Royaumes & Etats, quand ils fourniſſent leurs Lettres pour France, tirent de même maniére.

L'on n'eſt pas obligé de faire accepter les Lettres tirées à *uſance* ou *double uſance*, parce que le tems commence à courir du jour & date de la Lettre; & finit au jour & datte qui accomplit le mois; c'eſt ce qu'on appelle *uſance*, qui eſt une coûtume établie par les Négocians de ces nations; mais il eſt avantageux auſſi de les faire accepter pour la raiſon ci-devant alléguée.

Il y a une queſtion à ſavoir, qui eſt ſi le porteur d'une Lettre de change peut obliger celui ſur qui elle eſt tirée, de l'accepter, encore qu'elle ſoit à *jour nommé*, à *uſance*, ou à *double uſance*; il eſt certain qu'il ne peut pas refuſer de l'accepter, ſinon on la peut faire proteſter, cela s'appelle *Proteſt faute d'accepter*, & à l'échéance le Proteſt ſe fait faute de payement.

La quatriéme ſorte de tems, eſt quand les Négocians, ou Banquiers tirent leurs Lettres payables à Lyon, dans les foires que l'on appelle *Payemens*, qui ſe tiennent quatre fois l'année, de trois en trois mois: ſavoir, aux Rois, Pâques, Août, la Touſſaints. Lors que la bonne foi regnoit parmi les Négocians, les Lettres payables en payement à Lyon ne s'acceptoient jamais par écrit; celui ſur qui elles étoient tirées, diſoit ſeulement verbalement, *Vû*; ſans accepter pour répondre au tems, & le porteur en faiſoit mention ſur ſon Bilan. Les Lyonnois ont été long-tems dans cet uſage, ſans qu'il en arrivât aucun accident, ni aucun déni, lorſqu'on viroit Partie, quand il y avoit rencontre, ſinon elle étoit ponctuellement payée à la fin du payement; mais la bonne-foi s'étant relâchée par la corruption des ſiécles, quelques Banquiers ont nié que les Lettres leur euſſent été preſentées, & les Négocians pour plus grande précaution les ſont préſentement viſer & accepter par écrit, & mettre ce mot *accepté*.

Il y a encore des Lettres de Change qui ſe tirent pour payer *à vûe*, c'eſt-à-dire, que dès le moment qu'elles ſont preſentées à celui ſur qui elles ſont tirées, il doit payer, ſinon elles doivent être proteſtées faute de payement, & l'on peut à l'inſtant même, prendre de l'argent à rechange, parce que ces ſortes de Lettres ſont pour des affaires preſſantes, qui ne ſe peuvent remettre ſans faire un tort notable aux Porteurs des Lettres; c'eſt pourquoi ceux qui fourniſſent leurs Lettres *à vûe*, doivent bien prendre garde que leurs Correſpondant ayent proviſion en main, pour les payer ſur le champ & ſans aucune remiſe. Il faut remarquer que pour les Lettres tirées *à vûe*, il n'y a point de dix jours de faveur pour faire les Proteſts, comme il ſe pratique aux autres ſortes de Lettres ci-devant alleguées. La raiſon en eſt, que leſdites Lettres ſont tirées à tant de vûe, ou à jour nommé; ainſi l'on peut prendre pié à compter les dix jours de faveur du lendemain de l'échéance, comme il ſera dit en ſon lieu; & aux Lettees tirées *à vûe*, l'on ne peut prendre aucun pié pour compter les dix jours de faveur; c'eſt pourquoi il faut faire néceſſairement proteſter faute de payement.

Quand un Négociant qui met ſon ordre ſur une Lettre pour l'envoyer recevoir, met ſa ſignature, & ne laiſſe point du blanc pour y mettre le reçû, il n'aura qu'à mettre ces mots à côté, *pour ſervir d'endoſſement*. Ainſi ceux entre les mains de qui elle ſera, ne pourront pas changer la diſpoſition de la ſignature en un ordre pour payer à un autre le contenu de la Lettre; puiſque cette ſignature ne pourra opérer autre choſe qu'une quittance. Outre cette précaution, il en faut prendre encore une autre, quand une Lettre ſe trouve perdue, qui eſt, d'abord que l'on en a connoiſſance, d'aller avertir celui qui en eſt le débiteur, afin qu'il ne ſoit point ſurpris, ſi elle lui étoit préſentée par celui qui l'auroit trouvée pour la recevoir, en rempliſſant le blanc d'un reçû.

Les Commis & Facteurs ſont ici avertis de bien prendre garde, quand leurs Maîtres leur donneront des Lettres à recevoir, de ne les point rendre qu'ils n'ayent rempli le blanc par le reçû.

Reglemens de la place des Changes de la Ville de Lyon.

I. Que ci-après l'ouverture de chaque payement ſe fera le prémier jour non ferié du mois de chacun des quatre payemens de l'année, ſur les deux heures de relevée, par une aſſemblée des principaux Négocians de ladite place, tant François qu'Etrangers, en pré-

ſence de Monſieur le Prevôt des Marchands, ou en ſon abſence, du plus ancien Echevin, qui ſeront priés de s'y trouver; en laquelle aſſemblée commenceront les acceptations des Lettres de Change payables en icelui, & continueront ſucceſſamment à meſure que leſdites Lettres ſeront preſentées, juſques au ſixiéme jour dudit mois inclusivement; après lequel, & icelui paſſé, les porteurs deſdites Lettres, pourront faire proteſter, faute d'acceptation, pendant tout le courant du mois, & enſuite les renvoyer pour en tirer le rembourſement avec les frais du retour.

II. Que pour faire le compte, & établir le prix des Changes de ladite place de Lyon avec les Etrangers, il ſera fait pareille aſſemblée le troiſiéme jour de chacun mois non ferié, auſſi en preſence de Monſieur le Prevôt des Marchands, ou du plus ancien Echevin.

III. Que les acceptations deſdites Lettres de Change ſe ſeront par écrit; dattées & ſignées par ceux ſur qui elles auront été tirées, ou par perſonnes duement fondées de procuration, dont la minute demeurera chez le Notaire; & toutes celles qui ſeront faites par Facteurs, Commis, & autres non fondés de procuration, ſeront nulles & de nul effet, contre celui ſur qui elles auront été tirées, ſauf le recours contre l'acceptant.

IV. Que l'entrée & ouverture du bilan & virement des parties, commencera le ſixiéme de chaque mois deſdits quatre payemens, non ferié, & continuera juſques au dernier jour deſdits mois, inclusivement, après leſquels icelui paſſé il ne ſe fera aucun virement, ni écritures, à peine de nullité.

V. Que l'on entrera pendant leſdits quatre payemens en la loge du Change, le matin à dix heures pour en ſortir preciſément à onze heures & demi, paſſé laquelle heure, ne ſe feront aucunes écritures, ni virement des parties; & pour avertir de ladite heure, on ſonnera une cloche.

VI. Que ceux qui en leurs achats de marc handiſes, auront la faculté de faire eſcompte, ſi bon leur ſemble, ſeront tenus de l'offrir dès le ſixiéme jour du mois de chacun deſdits payemens, après lequel & icelui paſſé, ils ne ſeront plus reçûs.

VII. Que toutes parties virées ſeront écrites ſur le bilan par les Proprietaires ou par leurs Facteurs, ou Agens, qui en ſeront les porteurs, ſans qu'ils puiſſent être deſavoués par leſdits Proprietaires: & ſeront leſdites écritures auſſi bonnes & valables, que ſi elles avoient été par eux-mêmes écrites & virées.

VIII. Que tous viremens de parties ſeront faits en préſence de tous ceux qu'on y fait entrer, ou des porteurs de leurs bilans, à peine d'en répondre par ceux qui auront fait écrire pour les abſens, & ce ſur les bilans, & non en feuille volante; & à l'égard des autres perſonnes de la Ville, qui ne portent point de bilan, ils donneront leurs ordres à leurs debiteurs par billets qui leur ſerviront de décharge du payement qu'ils feront des parties, au deſir de leurs creanciers; & pour ceux de dehors pour leſquels les Courtiers diſpoſent les parties, ils doneront auſdits Courtiers pouvoir ſuffiſant, qui ſera remis chez un Notaire, pour la ſureté de ceux qui payeront, & pour y avoir recours en cas de beſoin.

IX. Que les Lettres de change acceptées, payables en payement, qui n'auront été payées du tout, ou en partie, pendant icelui, & juſques au dernier jour du mois inclusivement, ſeront proteſtées dans les trois jours ſuivans, non feriés, ſans préjudice de l'acceptation; & leſdites lettres, enſemble les proteſts envoyés dans un tems ſuffiſant, pour pouvoir être ſignifiés à tous ceux, & par qui il appartiendra; ſavoir pour toutes les lettres qui auront été tirées au dedans du Royaume, dans deux mois: pour celles qui auront été tirées d'Italie, Suiſſe, Allemagne, Hollande, Flandres, Angleterre, dans trois mois: & pour celles d'Eſpagne, Portugal, Pologne, Suede, & Danamark, dans ſix mois, du jour & datte des proteſts, le tout à peine d'en répondre par le porteur deſdites Lettres.

X. Que toute lettre de Change payable eſdits payemens, ſera cenſée payée; ſavoir, à l'égard des domiciliés porteurs de bilan ſur la place du Change de ladite Ville, dans un an; & pour les autres, dans trois ans après l'échéance d'icelle, & n'en pourra le payement être repeté contre l'acceptant, ſi l'on ne juſtifie des diligences valables contre lui faites dans ledit tems.

XI. Que ſi les Etrangers remettent en comptant, ou en Lettre de Change, après le dernier jour du mois, on ne ſera obligé de les recevoir en l'acquittement de leurs Traites faites durant ledit payement.

XII. Que lors qu'il arrivera une faillite dans ladite Ville, les creanciers du failli qui ſe trouveront être de certaines Provinces du Royaume, ou des pays étrangers, dans leſquels ſous pretexte de leur prétendus privileges, ou coûtumes, ils s'attribuent une préference ſur les effets de leurs debiteurs faillis, préjudiciables aux autres creanciers abſens & éloignés, ils y ſeront traités de la même maniere, & n'entreront en repartement des effets dudit failli, qu'après que les autres auront été entierement ſatisfaits; ſans que cette pratique puiſſe avoir lieu pour les autres regnicoles, ou étrangers, leſquels étant reconnus pour legitimes creanciers, ſeront admis audit repartement de bonne-foi & avec équité, ſuivant l'uſage ordinaire de ladite Ville, & de la juriſdiction de la Conſervation des privileges de ſes Foires.

XIII. Que toutes ceſſions & tranſports ſur les effets des faillis ſeront nuls, s'ils ne ſont faits dix jours, au moins avant ſa faillite publiquement connue. Ne ſeront neanmoins compris en cet article les viremens des parties faits en Bilan, leſquels ſeront bons & valables, tant que le Failli, ou ſon Facteur, portera ſon Bilan.

XIV. Que les Teinturiers ou autres Manufacturiers n'auront privilege pour les dettes, ſur les effets & biens des faillis, que des deux dernieres années; & pour le ſurplus entreront dans la diſtribution qui en ſera faite au ſou par livre avec les autres Créanciers.

XV. S'il arrive qu'un Mandataire de diverſes Lettres de Change acceptées, auſſi Creancier de l'Acceptant, ne reçoive qu'une partie de la ſomme totale, & faſſe dans le tems dû le Proteſt du ſurplus, la compenſation legitime de ſa dette étant faite, il ſera obligé de repartir le reſtant à tous ceux qui lui auront fait leſdites remiſes, au ſou par livre, & à proportion de la ſomme dont chacun des remettans ſera Créancier.

XVI. Tous ceux qui ſeront Porteurs de Procuration générale, pour recevoir le payement des promeſſes & Lettres de Change, remettront les originaux de leur Procuration és mains d'un Notaire, & ſeront leſdits porteurs de Procuration obligés d'en fournir des expeditions, à leurs frais, à ceux qui payeront les ſuſdites Lettres.

XVII. Toute Procuration pour recevoir payement de Lettres de Change, Promeſſes, Obligations, & autres dettes, n'aura plus de force paſſé une année, ſi ce n'eſt que le tems qu'elle devra durer ſoit préciſément exprimé, auquel cas elle ſervira pour tout le tems qui ſera énoncé en icelle, s'il n'apparoit d'une révocation.

XVIII. Que les Faillis & Banqueroutiers ne pourront entrer en la Loge du change, ni écrire & viret parties, ſi ce n'eſt après qu'ils auront entierement payé leurs Créanciers, & qu'ils en auront fait apparoir. Et pour donner moyen auſdits Faillis de payer leurs Créanciers des effets qu'ils auront à recevoir, ils le pourront faire par tranſports, Procurations, ou ordres, à telles perſonnes qu'ils aviſeront, leſquels payeront à leur aquit ce qu'ils ordonneront, & ſeront nommés pour eux aux parties qui ſeront paſſées en écritures.

XIX. Les Courtiers ou Agens de Banque & marchandiſes de ladite Ville, ſeront nommés par leſdits Prevôt des marchands & Echevins, entre les mains deſquels ils prêteront le ſerment, en la maniere accoutumée; en juſtifiant par des atteſtations des principaux Négocians, en bonne & dûe forme, de leurs vie, & mœurs, & capacité au fait & exercice de ladite charge; & ſeront leſdits Courtiers réduits à un certain nombre, & tel qu'il ſera jugé convenable par leſdits Sieurs Prevôt des marchands & Echevins, ſur l'avis deſdits Négocians.

XX. Que tous Banquiers, Porteurs de Bilan, & Marchands en gros, négocians ſous les Privileges des Foires de Lyon, ſeront obligés de tenir leurs Livres de raiſon, en bonne & dûe forme; & tous marchands, Boutiquiers & vendans en détail, des livres journaux: autrement en cas de déroute, ils ſeront déclarés Banqueroutiers frauduleux, & comme tels condamnés aux peines qu'ils devront encourir en ladite qualité.

XXI. Que très-expreſſes inhibitions & deffenſes ſeront faites à toutes perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, de contrevenir à ce que deſſus; directement ou indirectement, à peine de trois mille livres d'amende contre chaque contrevenant: appliquable; ſavoir le quart à l'Hotel-Dieu du Pont du Rhône, le quart au Dénonciateur, & le quart à la reparation de la Loge des Changes: pour le payement de laquelle ſomme ils ſeront contraints par corps, ſaiſie & vente de leurs biens; & pour plus exacte obſervation des preſentes, ſera permis à l'un deſdits Contrevenans, de dénoncer les autres Contrevenans avec lui; auquel cas il ſera déchargé; pour la prémiere fois, de payer ladite peine, & aura ſon droit de dénonciation. Et afin que perſonne n'en puiſſe ignorer, ſeront les preſentes lûes & publiées à ſon de trompe & cri public & affichées au devant de d'Hôtel de Ville, en la place des Changes, & autres lieux accoutumés; & paſſé outre pour le tout, nonobſtant oppoſitions, ou appellations quelconques, & ſans préjudice d'icelles. *Voyez* BANQUE & PROTEST.

CHANGE. Prendre le change, ſe dit en terme de chaſſe & de Fauconnerie, du chien, ou de l'oiſeau, qui abandonnent leur gibier, pour courir, ou voler après une bête, ou un oiſeau, qu'on ne doit pas chaſſer.

CHANLATE. C'eſt un chevron refendu diagonalement, & d'angle en angle, qu'on poſe ſur l'extrêmité des chevrons d'une couverture, du même ſens que les lates.

CHANOINES. Ils doivent examiner avec ſoin s'ils ont manqué à leurs devoirs; car ils ne proſpereront jamais ſans les remplir.

I. S'ils ſont entrés dans leurs Dignités & Benefices, par Simonie ou confidence, ayant donné de l'argent, rendu ſervice, ou aſſiſté de leur faveur des perſonnes pour les avoir, y ayant Simonie en toutes ces manieres, nullité du titre, & obligation de reſtituer les fruits reçûs. *Extrav. de ſim. c. deteſtabile.*

II. S'ils ont gardé la réſidence. *Trident. Seſſ.* 21. *cap.* 3.

III. S'ils ſe ſont abſentés du Chœur ſans néceſſité, & ſe ſont diſpenſés de la plupart des Heures Canoniales, ou s'ils ſe ſont contentés de s'y montrer au commencement ou à la fin, ſous le prétexte que c'eſt un abus, & qu'ils gagnoient toutes les diſtributions chaque jour, aſſiſtant à quelqu'une des grandes Heures, ou en y aſſiſtant en partie. *Conſ. Baſ. cap.* 16.

IV. S'ils ont aſſiſté au Chœur avec la gravité, le ſilence & la modeſtie néceſſaire; & ſi au lieu de chanter avec le Chœur, ils ont dit leur Office en particulier. *Conc. Baſil. ſeſſ.* 21.

V. S'ils ont chanté poſément, diſtinctement, prononçant toutes les ſillabes ſans ſe preſſer, faiſant les méditations, & ne commençant pas un verſet que l'autre Chœur n'ait entiérement achevé le ſien. *Concil. Baſ. Ibid.*

VI. S'ils ont toûjours aſſiſté à l'Office Divin avec leurs habits de Chanoines, ſelon la ſaiſon. *Conc. Baſ. Ibid.*

VII. S'ils ont eux-mêmes fait l'Office, ou ſe ſont contentés de le faire par des gens ſubſtitués. *Trident. ſuprà.*

VIII. S'ils ont été au Chœur avec intention ſeulement de gagner les diſtributions, & non de chanter les louanges de Dieu, & s'acquitter de leur devoir. *Baſil. hom. in Pſ.* 28. *Conc. Med. V.*

IX. Si lorſqu'ils ont été pourvûs de leurs Bénéfices, ils avoient l'âge, la ſcience & l'Ordre que les Bénéfices requierent. *Trident. Seſſ.* 22. *cap.* 2.

X. S'ils ont toûjours porté l'habit Clerical, la Tonſure, & les cheveux comme les Canons l'ordonnent, chacun ſelon ſon Ordre. *Conc. Lat. IV.* c. 16.

XI. Si ayant la préſence pour ſolliciter ou avoie ſoin de quelque affaire du Chapitre, ils s'y ſont employés avec diligence & affection; ou ſi au contraire, ils l'ont fait trainer en longueur pour en jouir plus long-tems, étant en ces cas obligés à la reſtitution des fruits que le Chapitre a perdus, & des dommages qu'il a ſoufferts par leur négligence. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *a.* 1.

XII. S'ils ont donné ou fait donner la préſence ſans juſte cauſe, ou s'ils ont reçû nonobſtant qu'ils euſſent été piqués par celui qui en avoit la Charge.

XIII. S'ils ont ſouffert le relâchement & favoriſé leurs confreres, ou leurs amis au préjudice des Réglemens Capitulaires. *Conc. Med. III. & IV.*

XIV. S'ils ont tenu Chapitre aux jours ordonnés par les Statuts, ou s'ils l'ont tenu les jours de fête, ou durant l'Office divin, ſans une neceſſité preſſante. *Conc. Baſ. cit.*

XV. S'ils ont eu ſoin de reprendre & de corriger dans le Chapitre tout ce qui eſt contre l'ordre & la diſcipline, d'y pacifier les différens qui ſont ſurvenus entre les Chanoines, & s'ils s'y ſont conduits avec la modeſtie & la gravité convenables à des Chrétiens & à des Prêtres. *Conc. Med. III.*

XVI. S'ils ont fait l'emploi des revenus de leurs Bénéfices de la maniére qu'ils y ſont obligés, c'eſt-à-dire, ſi après leur ſubſtance honnête, ils ont donné le reſte aux pauvres. *S. Auguſt. Ep.* 50. *ad Bonif.*

XVII. S'ils ont toûjours été exemplaires & irréprochables en leur vie, & en leurs mœurs.

XVIII. S'ils ont chaſſé avec chiens ou oiſeaux; s'ils ont fréquenté les danſes, les comedies & les cabarets, & s'ils ſe ſont adonnés aux jeux de hazard & aux autres divertiſſemens deffendus aux Eccleſiaſtiques. *Trid. ſuprà.*

XIX. S'ils ont donné ſujet de ſcandale par de trop grandes fréquentations avec des femmes ou fil-

les, & ſur-tout avec les mondaines, & celles qui étoient de mauvaiſe vie. *diſt.* 1. *cap.* 20.

CHANTEAU. Se dit d'un gros morceau de pain bem. Il ſignifie auſſi la derniere piece qu'on met au fond d'une futaille. Il ſe peut dire encore des grands morceaux d'étoffe, qu'on rentrait au bas des manteaux; auſſi-bien que ce qui reſte d'un pain rond, après qu'il a été entamé.

CHANTE-PLEURE. C'eſt un grand entonnoir, qui ſert à remplir les tonneaux. L'orifice ſupérieur de ſa queue doit être couvert d'une plaque de fer blanc, percée de pluſieurs trous, afin que rien ne puiſſe paſſer de ce qui n'eſt pas liquide.

CHANTERELLE. C'eſt un oiſeau dont ſe ſervent les Chaſſeurs pour eppeller les autres de même eſpece. On lui donne encore le nom d'appeau ou appellant. On le tient ordinairement dans une cage, d'où il attire les oiſeaux dans les pieges qui leur ſont préparés.

C'eſt principalement la femelle des perdrix, qu'on nomme Chanterelle; on la poſe à l'extrémité des ſillons, ou l'on a tendu des filets & des paſſées, pour y faire donner le mâle qui l'entend.

CHANTIER. C'eſt le lieu où les Charpentiers ont coûtume de travailler; c'eſt auſſi l'endroit où l'on place le bois. On appelle Chantiers des pieces de bois, où l'on poſe les ſacs de blé ſur les ports, auſſi-bien que celles ſur leſquelles on met le vin dans les caves. On donne encore le nom de Chantier aux grandes remiſes, où les loueurs de carroſſes rangent ces ſortes de voitures.

CHANTIGNOLES. Briques qui ont huit pouces de long, ſur quatre de large.

CHANTOURNER. Terme d'Architecture. C'eſt couper en dehors une piéce de bois, de fer ou de plomb, ſuivant un profil.

CHANVRE, en Latin *Cannabis*. Il y en a de deux eſpeces, l'une eſt le Chanvre ſauvage qui croit auprès des marais, & l'autre eſt celui qu'on cultive. C'eſt de ce dernier dont on va parler.

Deſcription.

Le Chanvre eſt une plante qui pouſſe une tige droite & quarrée environ à la hauteur d'un homme. Ses feuilles ſont diſpoſées en mains ouvertes, d'une couleur verte brune, & d'une odeur déſagréable.

On diſtingue deux ſortes de Chanvre, l'une eſt appellée mâle ou feconde, & l'autre eſt nommée femelle ou ſtérile.

Le Chanvre mâle ne produit point de fleurs, mais il porte des ſemences. Au contraire le Chauvre femelle porte des fleurs auſquelles ne ſuccede point de ſemence.

Lieu.

On cultive le Chanvre dans les champs les plus fertiles.

Proprietés.

On employe le Chanvre pour les brûlures & le bourdonnement d'oreille On prend de ſa ſemence pluſieurs jours de ſuite, pour calmer les mouvemens impurs; elle eſt auſſi bonne contre la toux. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. On trouve dans la tige une matiere à laquelle on a donné le nom de Chanvre, & qui ſert à faire la toile. On nourrit les petits oiſeaux de cheneuis.

Les feuilles de Chanvre & ſa graine pilées & appliquées en cataplâme, ſont fort réſolutives. On les applique auſſi ſur les écrouelles & tumeurs ſchirreuſes. On injecte dans l'oreille du ſuc de chenevis pour appaiſer les douleurs cauſées par quelque obſtruction. L'huile de cette graine eſt bonne pour les tumeurs, & les ſchirres. Elle appaiſe les douleurs de la brûlure, en la mêlant avec un peu de cire fondue. On fait une tiſanne avec une once de cette graine bouillie dans une pinte d'eau, & on la fait prendre par verrées, en forme d'émulſion, pour guérir la jauniſſe & les obſtructions du foye. Étant pilée & infuſée dans le vin blanc, elle eſt diuretique & provoque les regles des femmes. Elle eſt bonne même pour guérir la gonorrhée, & adoucir les ardeurs de l'urine, pour cela, il faut la prendre en émulſion. Étant cuite dans le lait, elle appaiſe promptement la toux. Cette graine cuite dans le lait de chevre, guérit la jauniſſe. Il en faut prendre pendant quelques jours deux ou trois priſes de cinq à ſix onces. L'émulſion du chenevis faite avec l'eau roſe, eſt un excellent coſmétique pour ôter les marques de la petite verole. On s'en baſſine le viſage avec un linge ou du cotton, qui en eſt imbibé. L'huile de chenevis eſt fort bonne pour brûler dans les lampes. Il faut bien ſe donner de garde de faire boire les beſtiaux dans les rivieres ou mares où l'on fait rouir le Chanvre, parce qu'il empoiſonne l'eau.

De la Cheneviere.

La terre qu'on veut employer pour faire une Cheneviere, doit être le meilleur morceau qu'on ait proche de ſa maiſon; c'eſt une terre qu'on prend plaiſir de choiſir exprès, & dont le tempérament eſt toûjours comme aſſez bien fertile, & le fonds doit être fort heureux, & la ſituation fort avantageuſe; & pour en ameublir la terre, on commence à la cultiver dès l'automne.

Comment il faut diſpoſer la Cheneviere.

Pour bien diſpoſer une terre à recevoir le chenevis qu'on lui deſtine, c'eſt de la remuer avec une bêche, & de la mettre toute en petits morceaux, pour paſſer ainſi l'hiver; afin que les neiges & les pluyes d'hiver l'engraiſſent mieux, & que venant au mois de Février à mettre cette terre tout à l'uni on la trouve plus meuble qu'elle ne ſeroit, ſi on ne l'avoit que labourée uniment en automne.

Le fumier n'y ſera point épargné, & l'on obſervera de ne l'amender qu'avec celui qui conviendra le mieux à ſa nature, & de lui donner encore un labour avec la charrûe, ou avec la bêche, ſi-tot que le mois de Mars ſera fini, pour attendre après à ſemer la Cheneviere dans ſon tems.

Tems de ſemer la Cheneviere.

Les différens climats déterminent le tems auquel on doit ſemer les Chenevieres: les uns plutot, & les autres plus tard, mais à peu de jours diſtans l'un de l'autre. Les uns font cette ſemaille preſque vers la fin d'Avril, & d'autres attendent juſques à la ſaint Nicolas, qui eſt le neuviéme de Mai; & j'en ſai encore qui pour faire cet ouvrage, ont le jour de ſaint Eutrope bien en récommandation; mais je crois que c'eſt ſuperſtition.

Lorſqu'on ſemera la Cheneviere, on aura ſoin de ne pas donner à cette terre plus de ſemence qu'on jugera qu'elle en pourra nourrir; & lorſqu'il s'agira de la recouvrir, cela ſe fera ou avec la charrûe, en uniſſant avec la herſe les ſillons qui ſeront fort larges, ou avec des rateaux de fer ou de bois, ſi c'eſt avec la bêche que les ſillons ont été tracés.

Je ſai des gens qui indifféremment ſe ſervent du fumier de pigeon pour améliorer leur Cheneviere, & qui s'y trouvent trompés tous les ans, s'imaginant qu'il n'y a qu'à employer ces amandemens ſans aucune précaution.

La fiente de pigeon eſt bonne dans les Chenevieres;

mais il faut que ce ſoit ou dans de fortes terres, ou dans les terres humides, & qu'elle y ait encore été miſe & répandue huit ou dix jours auparavant que d'être couverte, ou comme le pratiquent quelques-uns ſi-tot que le chenevis eſt ſemé & couvert de terre. Si on veut en épancher ſur les ſillons, il faut être bien sût d'avoir bien-tôt de la pluye ; car ſans cette prompte humidité ; la ſemence courroit grand riſque d'être brûlée & conſéquemment de tromper l'attente principalement des femmes, qui font plus de cas de leurs chenevieres que de tous les autres héritages dépendans d'une maiſon de campagne.

Du Chenevis.

En vain la terre ſeroit bien diſpoſée à recevoir toute ſorte de grains, ſi on les y jettoit indifféremment, & ſans aucun choix. Et comme le chenevis eſt de la nature de ces ſemences, qui ſont bonnes dans un tems, & ne valent rien dans l'autre ; il eſt donc important de ſavoir quel eſt celui qu'il faut choiſir pour ſemer.

Le chenevis de l'année précedente eſt toûjours celui qu'on doit préferer à un autre qui ſeroit de deux ans, à cauſe que la vertu de multiplier ſon eſpece, eſt éteinte dans celui-ci, & que dans celui-là elle ne manque point d'opérer.

On a déja dit qu'il y avoit de deux ſortes de Chanvre, le mâle & la femelle, qui different du genre-humain ; en ce que la femelle eſt plus eſtimée que le mâle, quoique ce ſoit le mâle qui rapporte le chenevis, qui eſt la ſeule marque par où on le reconnoit.

Du tems de cueillir le Chanvre.

On reconnoît qu'il eſt tems de recueillir le Chanvre, lorſqu'il paroit blanc dans le bas ; & par d'autres marques qu'une longue expérience a donné à connoître à ceux qui ſont verſés dans ce travail.

Auparavant que d'en venir à cette opération, il faut ſavoir diſtinguer le mâle d'avec la femelle ; le mâle eſt celui qui apporte le chenevis, & la femelle eſt le Chanvre, qui n'a que des feuilles dans le haut, & qui a la tige la plus mince.

De la maniere de cueillir le Chanvre.

Quand il eſt tems de cueillir le Chanvre, & qu'on reconnoit qu'il eſt en maturité ; pour lors, & maîtreſſes & ſervantes, tout ſe doit mettre en devoir de l'arracher. On commence ordinairement par la femelle, laiſſant le mâle ſeul, pour lui donner le tems de perfectionner le grain qu'il a produit, & puis pour le cueillir peu de tems après ; & ce retardement ſuffit pour faire que le Chanvre qu'on en tire, ne ſoit jamais ſi doux, ni ſi eſtimé que celui que nous tend la femelle. Voilà toute la façon de le cueillir ; voyons preſentement comme il faut le gouverner après qu'il eſt cueilli.

Comment il faut gouverner le Chanvre après qu'il eſt cueilli.

On n'a pas plûtôt arraché le Chanvre, qu'on le lie en petites bottes. Le tout ainſi accommodé, pour ce qui eſt de la femelle, on expoſe au ſoleil toutes les bottes ou poignées ſéparément ; puis lorſqu'on remarque que la fane eſt toute ſeche, on prend par les racines chaque poignée l'une après l'autre, qu'on bat ſur un billot de bois ou autre choſe, juſqu'à ce que cette fane dont j'ai parlé, ſoit abattue ; après quoi on met pluſieurs de ces petites bottes enſemble, pour en faire de plus groſſes.

A l'égard du mâle, auparavant que de l'expoſer ainſi au Soleil, il n'eſt pas plûtôt cueilli & mis en poignées, qu'on en fait de gros monceaux ronds, & de telle maniere que l'extrêmité de ce Chanvre ſoit toûjours miſe en haut; & ainſi entaſſée l'une ſur l'autre pendant cinq ou ſix jours, afin, dit-on, que ce Chanvre ainſi amoncelé venant à s'échauffer ; ſe défaſſe de tout ce qu'il a d'humide, pour ſe dépouiller dans la ſuite du chenevis qui s'y tient attaché.

J'ai dit qu'on prenoit un billot, ſur lequel on battoit la femelle pour en faire tomber la fane ; mais on n'en agit pas de même à l'égard du mâle. Car le traitant ainſi, il ſeroit dangereux de perdre beaucoup de ſon grain en le diſperſant çà & là ; mais on le prend poignée par poignée ; puis ſur un drap étendu pour recevoir le chenevis, on le bat avec un bâton juſqu'à ce qu'on voye qu'il n'y reſte plus ni grain, ni fane ; pour en faire après de groſſes bottes comme de la femelle.

Comme le Chanvre femelle a été arraché auparavant le mâle, on le diſpoſe auſſi plutôt à être mis en l'eau pour le faire rouir, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du côté de Bourgogne ; & pour cela on choiſit un endroit où le ſoleil frappe le long du jour ſur l'eau, afin d'en avancer le rouiment, qui arrive toûjours dans huit jours.

La femelle, à cauſe qu'elle eſt cueillie auparavant le mâle, a preſque toûjours le tems aſſez favorable pour être rouie comme il faut ; pourvû qu'on ne néglige point de la mettre dans l'eau, après qu'on l'a arrachée, & accommodée comme on a dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, & qu'on ne bat pas ſi-tôt qu'il eſt arraché comme la femelle, on le met rouir auſſi-tôt qu'il eſt dépouillé de ſa fane & de ſon grain, ſi l'on juge que l'air ait encore aſſez de chaleur pour perfectionner ce rouiment ; autrement il faut le garder juſqu'au mois de May. Car du moment que le froid commence à venir, le Chanvre ſe rouille & ſe pourrit plutôt dans l'eau, que d'y rouir comme il faut ; & même les trop grandes humidités de l'automne ſont un obſtacle à ſon rouiment, ce qui fait qu'en le teillant, le Chanvre qu'on tire de la tige eſt tout noir, & ne ſe tire que très-court.

On a vû des femmes très-bonnes ménageres garder toûjours leur Chanvre mâle juſqu'au mois de May de l'année ſuivante pour le faire rouir ; c'eſt le moyen le plus ſur pour l'avoir beau, & je conſeille à tous ceux qui cultivent des chenevieres, d'en agir de la ſorte.

Après que l'un ou l'autre de ces Chanvres eſt hors de l'eau, des gros faiſceaux en quoi on l'a mis, on le diviſe en poignées en quoi il eſt lié, & on l'étend au ſoleil pour le faire ſécher ; & ſi pendant le tems qu'il eſt ainſi expoſé dehors, il y ſurvenoit quelque pluye, on s'empreſſeroit de le ramaſſer, pour le mettre à couvert ; car cette pluye eſt capable de le faire moiſir.

Enfin, lorſqu'en gouvernant le Chanvre on n'a épargné aucun des ſoins que je viens de preſcrire, il n'y a point de femmes à la campagne qui ne ſe fâchent bon gré de ſe les être donnés, quand elles voyent que leurs Chanvres ont toutes les qualités neceſſaires pour être beaux & bons.

Et pour ce chenevis qu'on a battu ſur un drap pêle-mêle avec la fane du Chanvre, on le ramaſſe pour le vanner, & puis pour le garder en un lieu où il ne ſe moiſiſſe point, & où les rats ne puiſſent pas l'endommager.

CHAPE, CHAPELLE ou CHAPITEAU. C'eſt le couvercle d'un alembic.

CHAPERON. Terme de Fauconnerie. C'eſt une eſpece de petit capot de cuir, qui ſert à couvrir la tête des oiſeaux de leurre. On marque les chaperons par points, depuis un juſqu'à quatre. Celui qui

n'eſt que d'un point eſt propre au tiercelet de faucon.

CHAPERONNER l'oiſeau. C'eſt lui mettre le chaperon.

CHAPERONNIER. Se dit d'un oiſeau de proye, qui porte bien ſon chaperon.

CHAPITEAU SANS BEC. Il y a pluſieurs alambics qui ont le tuyau tortueux en forme de ſerpent, d'où vient qu'ils s'appellent ſerpentins. Il y a diverſité entre la grandeur & la figure; car il y en a qui ſont très-amples & ventrus; d'autres ſont ſi petits qu'ils ne ſont pas plus gros qu'une noix médiocre. Pour ce qui eſt de la figure, il y en a qui ſont droits, comme les fioles, dites en latin *ampulla*, les veſſies, dites *veſica*, les grandes, *cucurbita*; d'autres qui ſont courbées comme les retortes, dites *retorta*, & les cornemuſes, dites *cornemuſa*. On ſe ſert des vaſes droits pour diſtiller les choſes qui s'élevent facilement en haut, comme les racines, les ſemences, les feuilles, les fleurs & les choſes aromatiques. Et l'on ſe ſert des courbes, pour diſtiller les choſes qui ne s'élevent en haut qu'avec peine, comme les reſines en larmes, les gommes & les graiſſes.

CHAPON. C'eſt un jeune coq qu'on a châtré pour l'engraiſſer.

Maniere de chaponner.

On prend un jeune coq de trois mois, à qui on fait un inciſion proche les parties génitales. On enfonce le doigt par cette ouverture & on emporte adroitement les teſticules, enſuite on coud la playe, on la frotte avec du beurre frais, ou de la graiſſe de volaille, & on laiſſe aller ce Chaponneau avec les autres volailles. Il paroît triſte pendant quelques jours.

La gangrene ſurvient quelquefois lorſqu'on a chaponné dans un tems trop chaud, ce qui tue le chapon. Il meurt auſſi quand on l'a mal chaponné.

Pour engraiſſer des Chapons.

Enfermez-les trois ſemaines ou un mois dans une chambre, où vous leur donnerez avec abondance de l'orge ou du froment, vous ajoûterez de tems en tems du ſon bouilli. Quand ils ſeront engraiſſés, vous les aprêterez comme vous le jugerez à propos. *Voyez* POULE.

Chapon rôti.

Il faut auparavant que de le mettre en broche, ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le barder; après cela on le fait cuire, & on le ſert avec du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre, ou bien accompagné d'un jus d'orange.

Quelquefois on met dans le corps du chapon un oignon piqué de cloux, avec ſel & poivre blanc. Après qu'il eſt cuit, on ôte la barde, on le pane, & on le mange avec du creſſon amorti dans le vinaigre & le ſel, ou avec huitres amorties dans le dégoût.

Chapons farcis à la crême.

Quand vôtre chapon ſera rôti, ôtez-en la chair de l'eſtomac, pour en faire une farce, avec tetine de veau, graiſſe de bœuf, lard blanchi, un morceau de jambon, ſel, poivre, perſil, ciboules, truffes, champignons, &c. Le tout étant bien haché, ajoûtez-y gros comme une bonne pomme, de mie de pain, trempée dans la crême & trois jaunes d'œufs frais, le tout bien pilé dans un mortier. Cela fait, farciſſez vôtre chapon, à l'endroit de l'eſtomac que vous avez coupé. Que cela ſe faſſe promptement, avec la pointe d'un couteau trempé dans un œuf battu, panez enſuite vôtre Chapon & mettez-le dans une tourtiere, & faites-le cuire au four.

Chapon à la braiſe.

Après avoir trouſſé vôtre chapon ſur le dos, caſſez-lui tous les os, paſſez-le au lard dans une caſſerole, juſqu'à ce qu'il ait pris bonne couleur. Enſuite bardez-le de lard deſſus & deſſous, & mettez-le au pot, avec tranches d'oignons, & fines herbes. Bouchez bien le pot, mettez-le à la braiſe feu par-deſſus & par-deſſous, mais qui ne ſoit pas trop ardent, afin qu'il mitonne doucement; étant cuit, tirez-le du pot, panez-le promptement & mettez-le au four afin qu'il prenne couleur. On le ſert en mettant par-deſſus un ragoût de champignons, & de ris de veau.

Le Chapon eſt d'un bon ſuc; il nourrit, reſtaure, & ſe digere facilement. Le bouillon eſt très-propre pour rétablir les forces. Le Chapon eſt dans ſa bonté, vers ſix ou huit Mois.

Chapon à la daube.

Ayez un Chapon, lardez-le, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de gérofle, de muſcade, de laurier & de ciboules; cela fait, enveloppez-le dans une ſerviette, faites-le cuire dans un pot avec du bouillon & du vin; & ſi-tôt qu'il eſt cuit, tirez-le, & l'ayant laiſſé réfroidir dans ſon bouillon, ſervez-le.

Proprietés du chapon. Voyez POULE.

CHAPONNEAU. Coq nouvellement châtré.

Maniere de Chaponner. Voyez POULE, ou CHAPON.

CHARBONNIERES, terres glaiſes & rouges. Ce ſont les lieux où les cerfs, les daims & les chevreuils vont frotter leurs têtes, après avoir touché au bois, ce que nous appellons brunir, & en prennent la couleur.

CHARBUCLE. *Pour empêcher les charbucles au blé.*

Prenez de la chaux vive, faites-la éteindre dans de l'eau & trempez dans cette eau le blé que vous voulez ſemer, ou du moins il faut l'en aſperſer en le remuant fort, de ſorte que tous les grains en ſoient humectés, mais le plus sûr eſt de le baigner dans quelques vaiſſeaux ou dans ladite eau.

CHARBON. C'eſt un mot qui ſignifie ordinairement une matiere qui eſt propre à bruler. Il y a du Charbon commun, du Charbon à brûler, & du Charbon de terre.

Du Charbon commun.

Tout le monde ſait que le Charbon commun eſt cette matiere qui paroit après que le bois a donné de la flamme, & qu'il n'eſt point réduit en cendres. Les Boulangers le retirent du four, & l'éteignent en l'étouffant. Alors il devient noir. On lui donne le nom de braiſe. Le Charbon ou la braiſe ne doit plus faire fumée, quand on l'allume.

Du Charbon à brûler.

Le Charbon à brûler. C'eſt un bois brûlé, qui a été rendu noir, poreux, & fort propre à prendre aiſément feu. Quand on eſt trop proche du feu de Charbon, ou qu'on eſt dans une petite chambre, il cauſe des maux de tête, des vapeurs & des étourdiſſemens. Pour remédier à toutes ces incommodités, il faut mettre un morceau de fer immédiatement ſur le Charbon.

Maniere de faire le Charbon à brûler.

On fait une grande foſſe qu'on remplit de branches rompues ou coupées & arrangées en pyramide.

On couvre cette foſſe d'une eſpece de dôme, qui eſt fait avec des pierres & de la terre groſſierement unies enſemble, on y laiſſe au bas une ouverture pour mettre le feu au bois. Lorſqu'il eſt allumé, on bouche cette ouverture. On laiſſe brûler ce bois pendant pluſieurs jours; il s'éleve une fumée épaiſſe, dont une partie paſſe à travers les pores du dôme & l'autre réfléchit ſur le Charbon, c'eſt ce qui le rend inflammable & capable de cauſer le mal de tête & autres accidens. On connoît que le Charbon eſt fait; quand on ne voit plus de fumée s'élever; alors on bouche exactement les ouvertures qui auroient pu ſe faire au dôme; car l'aie qui entreroit dans la foſſe réduiroit le Charbon en cendres. On ne retire ce Charbon que quand il eſt refroidi.

Du Charbon de terre.

Le Charbon de terre eſt une matiere noire qu'on retire de la terre & qui ſert à brûler. On en trouve par toute l'Angleterre, dans le Nivernois & dans la Bourgogne. Les Serruriers, les Maréchaux, & autres Artiſans aiment mieux ſe ſervir du Charbon de terre que du Charbon ordinaire; ſa chaleur eſt plus violente, & il rend le fer plus traitable ſous le marteau. On ne ſe ſert preſque point d'autre Charbon en Angleterre; mais il ſalit le linge en le rendant noir, & il cauſe des maladies de poitrine & de conſomption.

Ce Charbon eſt une eſpece de terre noire & ſulphureuſe, qu'on met au nombre des terres minerales foſſiles; & les endroits d'où elle ſe tire, ſe nomment mines, ou minieres. On nomme ce Charbon houille en Angleterre & en Flandres. Quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le Charbon de pierre.

Du Charbon de pierre.

Le Charbon de pierre eſt une pierre minerale, ſéche & ſulphureuſe, dont il ſe trouve pluſieurs carrieres, en diverſes Provinces de France, particuliérement dans le Nivernois & le Bourbonnois. C'eſt une pierre noirâtre, mais plus compacte, moins ſpongieuſe, & beaucoup plus dure & plus peſante que la veritable pierre ponce. On la débite ordinairement en gros morceaux, à peu près comme les tourbes de Hollande; mais d'une figure moins reguliere. Le feu de ce Charbon eſt vif, & dure aſſez long-tems; mais la vapeur en eſt maligne & d'une odeur inſuportable à ceux qui n'y ſont pas accoûtumés. On s'en ſert à preſque tous les uſages, où l'on employe le Charbon de bois, & celui de terre, & le commerce en eſt conſiderable, dans les lieux où manquent les deux autres ſortes de Charbon.

CHARBON. Terme de Medecine. C'eſt une tumeur maligne, qui eſt accompagnée d'une chaleur très-douloureuſe, de mortification, de lividité, & enfin de noirceur. Elle cache ſous une croute, un ulcere, autour duquel il y a un cerne, quelquefois rouge, & quelquefois noirâtre ou livide.

Remedes pour guérir le Charbon.

Dès le commencement que le Charbon paroît, il faut le cauteriſer avec un fer chaud, ou bien avec des cauſtiques comme au bubon; mais il faut mettre à l'entour du deffenſif fait avec du vinaigre roſat, eau roſe & du bol, & le renouveller ſoir & matin; & quand l'eſcare ſera faite, & qu'on aura tué le Charbon, il faudra faire tomber l'eſcare avec de la graiſſe de pourceau, ou du beurre; autrement avec un jaune d'œuf & de la graiſſe de pourceau.

L'ulcere ſera mondifié avec l'onguent *Apium*, ou *Baſilicum*. Ceux qui ne pourront avoir de ces onguens, pourront faire le ſuivant.

Prenez de l'huile d'olive, avec autant de vin, la quantité qu'il vous plaira, que vous ferez bouillir juſques à ce que tout le vin ſoit évaporé, ce que vous pourrez connoître, lorſqu'il ne ſera plus de bruit, & vous y mettrez de la cire neuve ce qu'il faudra pour faire cet onguent.

Autre onguent.

Prenez des feuilles de choux, telle quantité qu'il vous plaira, pilez-les & tirez en le jus, que vous ferez bouillir avec autant d'huile d'olive; vous le ferez évaporer, après vous y ajouterez un peu de térébentine, & un jaune d'œuf, & vous en uſerez comme deſſus.

Voyez, EMPL. *Manus Dei.*

CHARDON, en latin *Carduus*. C'eſt un nom commun à pluſieurs plantes, dont les fleurs ſont des tuyaux ramaſſés en maniere de tête, & dont les feuilles ſont épineuſes.

CHARDON BENI, en latin *Carduus benedictus*

Deſcription.

C'eſt une eſpece d'*Enicus* qui pouſſe une tige à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses feuilles ſont larges, découpées, épineuſes, & d'une couleur approchante de celle de la bourrache. Les têtes qui viennent au ſommet des branches ſont meilleures, elles ont une maniere de chapiteau formé par quelques feuilles. Ses fleurs ſont à fleurons & de couleur jaune.

Proprietés du Chardon beni.

Il n'a pas une moindre vertu contre la peſte & toute ſorte de poiſon que l'Angelique, ſoit pris par dedans, ou appliqué par dehors; c'eſt par la même vertu qu'il chaſſe les taupes & autres bêtes nuiſibles aux jardins, du lieu & de la terre où il eſt planté. Ceux qui ont la fiévre quarte ou autres fiévres, deſquelles l'accès commence par froid, en ſont guéris, prenant au matin trois onces de l'eau de Chardon béni, ou de ſa décoction, ou le poids d'un écu de ſa ſemence pulveriſée. Le même remede eſt bon pour les pleureſies & les petis enfans épileptiques, ſi on la cuit dans du vin. Sa décoction eſt bonne pour appaiſer les douleurs des reins & de la coliſque, pour faire mourir les vers, & pour faire fuer. Le Chardon béni, tant ſec que verd, pris par dedans, & appliqué par dehors, guérit les ulceres malins.

Pour guérir la fievre, les vertiges, la ſurdité, l'épilepſie, l'aſthme, le catarre & l'hidropiſie, on préfere la décoction de cette plante dans le vin, à la poudre de ſes feuilles, & à ſon eau diſtilée. On peut faire amortir auſſi dans le bouillon une poignée de ſes feuilles, & faire prendre le bouillon au malade après le friſſon. C'eſt un excellent ſudorifique, pour terminer les fievres intermittentes. Pour guérir les vieux ulceres chancreux, on fait boire au malade quelques verres de cette décoction; il faut en même tems baſſiner les ulceres avec l'eau diſtillée de cette plante, & les ſaupoudrer enſuite avec la poudre de ſes feuilles. On donne le ſuc de cette plante dans la pleureſie; il procure une expectoration très-abondante, on prépare des émulſions avec ſa ſemence, & le ſirop de pavot pour la même maladie. Pour guérir ſûrement la fievre quarte, on fait prendre après le friſſon, un verre de bon vin blanc, dans lequel on a fait infuſer pendant huit heures, demi dragme de cette graine. On la donne ſeule, ou avec le coraline, pour les vers. On peut faire pendant les vendanges, du vin avec le Chardon béni, qui eſt propre contre le ſcorbut & autres maladies chroſiques.

CHARDON à cent têtes, Chardon Roland, panicaut, en Latin *Eryngium*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont la tige, qui eſt diviſée vers la ſommité en pluſieurs rameaux, s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles ſont larges, découpées, garnies d'épines & rangées alternativement. Ses fleurs ſont blanchâtres, à cinq feuilles, diſpoſées en roſe; elles ſont ſoûtenues ſur des têtes épineuſes, qui croiſſent au ſommet des rameaux; une couronne de petites feüilles piquantes ſert de bâſe à chaque tête.

Lieu.

Cette plante croît aux bords de la mer, & dans les champs ſablonneux.

Proprietés.

Le vin où auront bouilli les racines de Chardon à cent têtes, provoque l'urine retenue, pouſſe hors la gravelle, profite aux épileptiques, aux hydropiques, aux hiſtériques. La décoction de ſa racine eſt ſinguliere pour empêcher le mal de tête, & auſſi l'eau diſtillée des tendrons de ſes feuilles bûe tous les jours, & même le plus ſouvent que l'on pourra.

Enfin, il eſt utile dans toutes les maladies, où il y a des obſtructions, ou des embarras dans les viſceres. On employe ſes racines dans les tiſannes, ou dans les bouillons apéritifs. La doſe eſt d'une once ſur chaque pinte d'eau. On peut ajoûter une once de limaille de fer dans trois pintes de cette tiſanne. On fait des émulſions avec ſa graine; la doſe eſt de demi once. On ſe ſert de l'eau diſtillée de ſes feuilles naiſſantes, pour purifier le ſang, guérir la fievre, la jauniſſe, la bouffiſſure; on en prend pluſieurs verres ou toute pure, ou on y mêle partie égale d'eau commune. La racine confite dans le ſucre eſt propre contre le ſcorbut & les autres maladies de cette nature. On a guéri un jeune homme de la folie, en lui faiſant prendre tous les matins du vin blanc, dans lequel on avoit fait infuſer cette racine. La racine du Chardon Roland qui croît au bord de la mer, doit être preferée pour la phtiſie & pour guérir les ulceres qui ſe forment dans les reins.

CHARDON NÔTRE-DAME, en Latin *Cardus Marianus*. On le nomme auſſi artichaud ſauvage.

Deſcription.

C'eſt une plante dont la tige vient haute de trois ou quatre pieds. Ses feuilles ſont longues, larges, piquantes & marquées de taches blanches comme du lait. Elle porte à ſes ſommités des têtes garnies de pointes aigues, dont chacune ſoutient un bouquet de fleurons creuſés par le haut, de couleur purpurine.

Lieu.

Elle croît dans les jardins & dans les lieux incultes.

Proprietés.

Sa graine & ſa racine ont preſque ſemblables vertus à déſopiler, & à provoquer l'urine, que la Chauſſe-trape. Les Italiens uſent de ſes racines en ſalade à la façon des artichaux. On fait une tiſanne avec la racine de ce Chardon miſe en poudre, de la graine de fenouil, & un peu de poivre long, dont on fait uſer aux nourrices qui n'ont point de lait. L'eau diſtillée de ſes feuilles, eſt fort bonne pour les douleurs de côté, lorſqu'elle eſt bûe avec demi dragme de ſa graine.

Il a auſſi les mêmes proprietés que le Chardon bénit, on peut ajoûter que la ſemence du Chardon Marie, infuſé dans du vin, ou en émulſion, eſt un remede ſpécifique pour la rage. Il faut bien piler cette graine, la doſe eſt de deux gros.

CHARDON ÉTOILE, ou Chauſſe-trape. Il a les mêmes proprietés que les deux eſpeces précedentes. Pour appaiſer les douleurs de la colique néphrétique, on fait infuſer dans un verre de vin blanc, une dragme de ſon écoree cueillie vers la fin de Septembre, ſechée à l'ombre, & reduite en poudre ſubtile. Il faut la boire le matin à jeun, une fois chaque mois, & le même quantiéme de chaque mois. On prend auſſi les feuilles, & les jeunes tiges en décoction pour la même maladie, depuis quatre onces juſqu'à ſix, ou bien demi gros de ſes feuilles ſechées & miſes en poudre. On guérit avec cette décoction les fievres intermittentes, en la faiſant prendre au commencement du friſſon. La fleur priſe de la même maniere, fait le même effet. On la donne auſſi en bol. La doſe eſt d'on demi gros, on y ajoûte huit grains de ſel de tartre martial, ou bien l'on donne l'extrait de toute la plante, mêlé avec un gros de quinquina. La ſemence de cette plante fait vuider les matieres glaireuſes qui embarraſſent les conduits de l'urine. La doſe eſt d'un gros dans un verre de vin blanc. Il n'en faut pas trop prendre, de peur de piſſer juſqu'au ſang. Le ſuc de ſes feuilles appliqué extérieurement guérit les ulceres, & emporte les taves qui ſe forment ſur les yeux; ſes fleurs macerées dans l'eau de roſe, ou de plantain, ou dans l'eau diſtillée de toute la plante, fourniſſent un collire très-propre pour les yeux.

CHARDON à Bonnetier, ou Chardon à tirer la laine du fond des étoffes, pour les couvrir ſur la ſuperficie, afin de les rendre plus chaudes, plus mollettes & d'un meilleur débit. Sa tige eſt haute & piquante, auſſi-bien que ſes feuilles, dont la figure approche fort de celle de la laitue. Les têtes qui viennent à l'extrêmité de chaque ſurgeon de la tige, ſont oblongues, cylindriques, de la longueur de deux, trois ou quatre pouces. Leurs piquans ſont rebrouſſés en crochet; ceux des Chardons de Picardie ont plus de force, & par conſéquent durent davantage, que les pointes de ceux des autres Provinces. On le ſeme en Mars, on le leve au mois d'Août pour le planter par rayons, & on ne fait la recolte de ſes têtes, qu'en Juillet ou en Août. On les vend en gros paquets d'un millier chacun, & chaque millier eſt compoſé de quarante petits paquets, ou planes contenans vingt-cinq boſſes chacune. Les plus groſſes têtes ſe nomment Chardon mâle, ou à Bonnetier; parce que les Bonnetiers ne ſe ſervent gueres que de cette eſpece pour laner leurs bas; celles qui ſont moindres ſe nomment Chardon femelle, ou Chardon à Drapier, ou à Foulon. Il faut avoir bien ſoin de ſerrer les boſſes en un lieu ſec, car on ne peut pas s'en ſervir, pour peu qu'elles ſoient humides.

CHARDON MUSQUÉ, ou LAMBETTE. Cette fleur eſt gris de lin; il y en encore de blanches. Son gris de lin eſt champêtre, excepté qu'il n'eſt pas piquant; il porte un bouton avant que de montrer ſa fleur, qui s'éloigne de la plante de plus d'un pié; après qu'il a porté, ſa graine mûrit dans ce même bouton, où la fleur eſt venue, laquelle il faut amaſſer avant qu'elle ſoit tout-à-fait mûre, de crainte qu'elle ne tombe à terre. Cette fleur ne ſe replante que difficilement.

CHARDONNERET, *Voyez* OISEAU de Voliere.

CHARDONNETTE. Plante qui n'eſt autre choſe que le Cameleon noir. Ses feuilles & ſes boſſes ſont ſemblables à celles de l'artichaud; mais elles ont des piquans à leur extrêmité. Leur fleur eſt couleur de pourpre. Quand elles ſont ſeches, on

y trouve

y trouve une eſpece de foin, qui ſert à faire caillet le lait.

CHARGE. Terme de Maréchal. Cataplâme compoſé de pluſieurs drogues, qu'on applique ſur la partie du cheval qui eſt affligée de quelque mal.

CHARME, en Latin. *Carpinus.*

Deſcription.

C'eſt un arbre qui eſt fort ſemblable au hêtre, & étend beaucoup ſes branches. Son écorce eſt raboteuſe & blanchâtre; ſon bois eſt dur, Ses feuilles ſont dentelées & approchantes de celles de l'Orme. Les fruits qu'il produit, ne ſuccedent point aux chatons, mais ils viennent dans des endroits ſéparés.

Lieu.

Le Charme croît dans toutes les forêts. Il eſt aiſé à tranſporter, quoiqu'il ſoit un peu difficile à la repriſe.

Proprietés.

Cet arbre n'eſt point en uſage dans la Médecine: cependant l'expérience a montré que ſes feuilles, ſes chatons & ſes racines étoient aſtringentes. Son bois eſt fort bon à brûler, & il ſert à pluſieurs ouvrages.

Les Jardiniers l'employent à former des allées, des boſquets, mais ſur-tout des paliſſades, lorſqu'il eſt jeune. Alors on l'appelle charmille. Les hannetons & les chenilles aiment à s'y attacher.

Voyez BOIS. Commerce de bois. ERABLE.

CHARMILLE. On en diſtingue de deux ſortes: celle qui vient de ſouche, & celle qu'on a élevée dans une pepiniere; celle-ci eſt préférée à l'autre. La Charmille qu'on prend dans les bois, n'eſt pas bonne à replanter; ſa racine a la figure d'une croſſe, c'eſt ce qui fait que les Jardiniers lui ont donné le nom de Croſſete.

On doit choiſir la Charmille qui a l'écorce claire, unie, & la racine bien chevelue. On en plante de toutes ſortes de grandeur, depuis un pié de haut juſqu'à dix ou douze. Les plantes qui viennent de pepiniere, ſe diſtinguent aiſément en ce qu'ils ſont droits, clairs, & que leurs pivots ne ſont point crochus.

CHARPENTE. Gros bois propre aux grandes conſtructions de maiſons, vaiſſeaux, &c. Le chêne eſt le bois le plus propre pour la charpente. *Voyez* BOIS. *Commerce de Bois.*

CHARRIER. Se dit en Fauconnerie, d'un oiſeau qui emporte la proye qu'il a priſe, & qui ne revient qu'après qu'on l'a reclamé. *Charrier*, ou *ſe Charrier* ſe dit de l'oiſeau qui pourſuit la proye, parce qu'il s'emporte lui-même en la pourſuivant.

CHARRUE. Inſtrument aſſez connu dont on ſe ſert pour labourer la terre. Pour qu'une Charrue ſoit commode & facile, elle doit avoir des roues fort hautes; c'eſt-à-dire qu'elles doivent avoir au moins quatre, ou même quatre pieds & demi de hauteur, afin que les traits ſoient pareils au terrein, c'eſt-à-dire, que les panoniers ſoient à la hauteur du poitrail. Car autrement, la direction appeſantiroit trop ſur l'eſſieu; elle feroit enfoncer les roues dans la terre, enleveroit le ſoc de la Charrue, donneroit beaucoup plus de peine à celui qui la tient, & ôteroit beaucoup de force. Si l'on objecte que les grandes roues enlevent plus de terre que les petites; on répond, qu'il eſt aiſé de remedier à ce défaut, en les faiſant d'un ſimple cercle de fer, qui tiendroit aux rais dont l'extrêmité ſeroit faite en virole.

Un autre avantage des grandes roues, c'eſt qu'en s'en ſervant, les traits ne traineroient jamais à terre; ce qui arrive ſouvent avec les petites roues, lorſqu'on veut faire tourner les chevaux, & l'on perd beaucoup de tems à faire paſſer leurs pieds par deſſus les traits qui les embarraſſent. Il faut en uſer de la même maniere pour les bœufs, & faire enſorte que les directions ſoient proportionnées à la hauteur du joug: ce qui doit s'entendre auſſi des animaux de force & de hauteur inégale, la direction des traits leur devant toûjours être proportionnée.

CHARRUE en fait de jardinage. C'eſt un outil ou machine quarrée, & compoſée de trois morceaux de bois enchaſſés l'un dans l'autre, & d'un fer tranchant d'environ trois pieds de longueur, & trois morceaux de bois ſont les trois côtés du quarré, & le tranchaot fait le quatriéme par en-bas; le tranchant eſt un peu panché pour mordre environ un pouce dans les allées; quand le cheval traîne cette machine, & que l'homme qui le conduit par un guide, appuye aſſez fortement deſſus, ſi le cheval va aiſément, on avance l'ouvrage en peu de tems.

CHARPENTIERS. *Des obligations des Maîtres Charpentiers, Charrons & Menuiſiers.* S'il ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leur bien, ils ſont en danger de le perdre; car David dit: *Si le Seigneur ne bâtit la maiſon, c'eſt en vain que travaillent ceux qui la bâtiſſent. Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ont fait leurs ouvrages avec l'aſſemblage ſolide & néceſſaire; & ſi faute de l'avoir bien fait, ils ont obligé les proprietaires à de nouvelles dépenſes, étant obligés d'en réparer tout le tort & le dommage.

II. S'ils ont mis la qualité & la groſſeur au bois qui étoit néceſſaire à leurs ouvrages, étant obligés de reparer les dommages qui y ſont arrivés par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toiſe en conſcience, ſoit pour eux, ou pour d'autres: il y a obligation de reſtituer ce qu'on a gagné, ou fait gagner injuſtement.

IV. Si les Menuiſiers ont fourni le bois de la qualité & épaiſſeur portée par leurs marchés; & s'ils ont aſſemblé ſolidement leurs ouvrages, ſelon l'ordre du métier; ils doivent réparer les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les compagnons ſe ſont acquittés, comme ils le devoient, de leur travail; s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient faites, & s'ils n'ont point volé le bois de leur maître, ou d'autres pour qui ils travailloient: il faut en tous ces cas réparer le tort qu'on a fait.

CHARTIER. *Véritables qualités d'un Valet Chartier.* Le Maître du Chartier obſervera d'abord ſecrettement, s'il traite ſes chevaux avec douceur pour leur faire faire ce qu'il ſouhaite, & s'il n'uſe point envers eux d'impatience en les frappant rudement, ce qu'il ne faut pas ſouffrir; car un bon valet ne doit accoûtumer ſes chevaux à faire tout ce qu'il demande d'eux, que par ſa voix, ou que par le bruit de ſon fouet qu'il leur fera reſſentir de tems en tems; mais non point avec trop de violence.

Un valet Chartier qui ſçait ce que c'eſt que ſon métier, ne ſurcharge jamais ſes chevaux, & ne leur donne jamais du travail plus qu'ils n'en peuvent faire, autrement il court grand riſque de les mettre bientôt à bas.

Tel valet doit être fort ſoigneux d'étriller tous les matins ſes chevaux, & quelquefois à midi dans le tems d'Eté; & de les abreuver quand il faut.

On reconnoît ſi un tel domeſtique a de la propreté dans le maniement de ſes chevaux, lorſqu'il leur donne à manger; c'eſt-à-dire, lorſque le foin qu'il leur jette dans le ratelier eſt bien examiné, ou s'il a bien ſoin d'épouſſer leur avoine,

avant que de la mettre dans leur mangeoire.

Lorſqu'un valet ne laiſſe point manquer de litiere à ſes chevaux, & qu'il n'eſt point pareſſeux de tenir leur écurie nette, quand il eſt néceſſaire de le faire, on en peut préſumer quelque choſe de bon, & ſurtout quand il eſt encore vigilant à prévenir par ſes ſoins, & ſon ſavoir faire, les inconveniens qui leur peuvent arriver.

C'eſt le propre d'un véritable Chartier, de ne rien laiſſer traîner de ce qui regarde ſon miniſtere, d'avoir des endroits où il place ordinairement par ordre tous les harnois qu'il doit ſouvent viſiter, pour voir s'il n'y a rien de rompu, afin de les porter chez l'ouvrier qui leur convient pour les raccommoder, ou de les refaire lui-même, ſi cet ouvrage ne paſſe point ſon ſavoir.

Quand un pere de famille ſera aſſez heureux d'avoir rencontré un pareil domeſtique, je lui conſeille de le garder; mais il ne faut pas qu'il s'imagine le reconnoître tel, qu'il n'y ait appliqué des ſoins tout-à-fait extraordinaires, ne ſe contentant pas ſeulement de s'inſtruire de ce valet de l'état de ſes chevaux; mais lui-même de les aller viſiter, & d'obſerver ſouvent, ou s'il ne leur manque rien pour leur nourriture, ou s'ils ſont panſés comme il faut; ou enfin, s'ils ne ſont point atteints de quelque maladie, afin d'y apporter au plutôt du remede. Oui, tout homme qui prétend conduire un labourage, doit ſe connoître dans toutes les choſes qui le regardent, ou s'il n'y entend rien d'abord, il faut abſolument qu'il s'en inſtruiſe dans la ſuite, s'il ne veut que des domeſtiques lui en faſſent accroire à tout moment.

Voyez dans l'article du CHEVAL toutes les inſtructions, qu'il eſt néceſſaire de ſavoir, par rapport aux chevaux.

CHASSE. C'eſt la pourſuite qu'on fait des oiſeaux ou des bêtes à quatre pieds. On diſtingue pluſieurs ſortes de Chaſſes. Elles ſont différentes ſuivant les animaux qu'on veut chaſſer, & les lieux où elles ſont. Les bêtes à quatre pieds ſe chaſſent dans les champs, dans les bois & dans les brouſſailles; on les tue avec le fuſil, ou avec le couteau de chaſſe. Les oiſeaux ſe tirent en l'air, ou bien on les prend avec les filets, ou bien avec les oiſeaux de proye.

La Chaſſe royale eſt celle qui ſe fait aux chiens courans, avec meute & équipage; on y force le gibier; non ſeulement les ſangliers, les cerfs, les daims & les chevreuils; mais encore les renards & les liévres. C'eſt ce qui s'appelle *chaſſer à bruit*. La Chaſſe qui eſt plus ordinaire, eſt celle qui ſe fait avec des chiens courans où des levtiers, pour prendre & forcer les liévres.

Ces Chaſſes ſont décrites amplement dans les articles des animaux qu'on chaſſe, ſoit avec les chiens, ſoit avec les filets, ſoit avec les oiſeaux de proye.

Toutes ſortes de tems ne ſont pas propres pour la Chaſſe, le grand vent & la pluye ſont des obſtacles qui empêchent de prendre ce divertiſſement. Au Printems, la Chaſſe ſe doit faire ſur le ſoir avec les filets; en Eté, elle ſe fait le matin; mais en hiver, on ne doit chaſſer que depuis neuf heures du matin juſqu'à deux heures après midi. Mais il faut généralement obſerver de ſe mettre au deſſous du vent, quand on attend le gibier.

Moyen de connoître le deſſous du vent.

Prenez un morceau de papier, & remarquez de quel côté le vent l'emportera.

CHASSE de différentes bêtes & oiſeaux. *Voyez l'article de chacun en particulier.*

CHASSE de petits oiſeux. *Voyez* OISSAUX, PIPÉE. PINSONNÉE.

CHASSER de gueule. C'eſt laiſſer crier & aboyer un limier, lorſqu'on le laiſſe courre: car le matin il doit être ſecret & ne dire mot, pour ne pas donner de l'effroi, & lancer la bête.

CHASSIS. Eſpece de grand cadre, qu'on fait par carreaux, ſur lequel on cole du papier, de la toile, ou de vélin, & qu'on met enſuite aux croiſées des fenêtres devant les vitres, afin que la chambre ſoit plus chaude. A Lyon on s'en ſert communément à la place des vitres.

Pour faire des Chaſſis lumineux.

Mouillez du vélin ou du papier le plus uni & le plus blanc que vous pourrez trouver; colez-le ſur le chaſſis, & le laiſſez ſécher. Quand il ſera ſec, huilez-le au ſoleil, avec la compoſition ſuivante: Prenez deux parties d'huile de noix & de lin, avec une partie d'eau claire. Mettez le tout enſemble dans un verre & faites-le bouillir ſur un tuileau auprès du feu. Quand l'eau ſera toute conſumée, ce que vous connoîtrez quand la liqueur ne bouillira plus, vous la retirerez, & vous vous en ſervirez quand elle ſera tiéde. Si vôtre Chaſſis s'obſcurcit, paſſez deſſus une éponge imbibée d'eau fraiche.

CHASSIS tranſparent. La baudruche qui eſt un boyau de bœuf, eſt la garniture la meilleure & la plus tranſparente pour les Chaſſis. Enſuite c'eſt le parchemin de vélin, ou de mouton, de taffetas, de toile fine & de papier. Le meilleur de tous les vernis pour ces ſortes de Chaſſis, eſt l'huile graſſe toute pure, ſans mélange d'aucune autre matiere.

CHASSIS en fait de jardinage. C'eſt un ouvrage de bois de menuiſerie fait en tiers, pointe ou triangle avec des feuillures dans les côtés de l'épaiſſeur pour y loger, emboëtrer, & enchaſſer des panneaux quarrés de vitres, & couvrir par ce moyen des plantes qu'on veut avancer pendant l'hiver par des rechauffemens, ainſi qu'il ſera ci-après dit en expliquant l'uſage des cloches de verre. Ces Chaſſis ſont de bois de chêne bien dur, & ſouvent peints de verd pour réſiſter davantage aux injures de l'air; ils ont environ ſix pieds de long pour contenir de chaque coté deux panneaux de trois pieds en tout ſens, leur ouverture eſt d'ordinaire de quatre pieds. On en met pluſieurs bouts l'un dans l'autre, & enfin ils ſont terminés à leurs extremités triangulaires par un des panneaux en triangle fait juſte pour boucher l'ouverture.

CHASTETÉ. *Voyez* AGNUS-CASTUS. ONGUENT DE JUPITER. SIROP DE JOUBARBE. SIROP DE NENUPHAR.

Electuaire de Chaſteté.

Écraſez, du mieux qu'il vous ſera poſſible, deux onces de camphre dans un mortier de marbre. Faites-le diſſoudre peu à peu, avec huit onces de pulpe, de conſerve de fleurs de Nenuphar; mêlez-y enſuite une once de ſemences de vignes, & de juſquiame, & dix dragmes deux ſcrupules de reglisſe, le tout reduit en poudre. Ajoûtez à tout cela du ſirop de Nenuphar, autant qu'il en eſt beſoin pour former l'électuaire qu'il faut conſerver dans un pot bien bouché. On en prend deux ou trois dragmes ſoir & matin, & l'on boit par deſſus un verre de petit lait, dans lequel on aura éteint un morceau de fer rougi au feu. Il faut auſſi oindre les parties génitales avec de l'huile de juſquiame, tirée par expreſſion.

CHASTIER. C'eſt donner de la houſſine à un chien, lorſqu'il eſt en faute.

CHASTEIGNER, en Latin *Caſtanea*.

Deſcription.

C'eſt un arbre qui vient grand & gros. Ses feuilles

ont grandes, larges, dentelées en leur bord, & faiſant beaucoup d'ombre à cauſe de ſes rameaux qui s'étendent en rond. Ses fruits ne ſuccedent point aux chatons, mais ils viennent dans des endroits ſéparés.

Les Chateigniers aiment les terres ſabloneuſes. Il eſt commun en France dans la partie méridionale.

Propriétés.

Les chateignes, ſur-tout les petites, ſont aſtringentes, on donne de l'écorce de cet arbre aux femmes qui ont les fleurs blanches.

On eſtime le chateignier, tant par l'uſage qu'on fait de ſon bois, que par le profit qu'apporte ſon fruit. Le bois eſt employé dans les bâtimens pour la charpente, il dure fort long-tems & n'eſt ſujet à aucune vermine. Le fruit eſt d'un bon goût, il a ſervi de pain en quelques Provinces, juſqu'à l'hiver de 1709. qui a fait mourir les chateigniers.

On diſtingue entr'autres deux eſpeces de chateigners, la grande & la petite; la grande eſt le matronnier, que nous avons de deux ſortes; ſavoir le marronnier d'Inde & le commun. Nous en expliquerons les différences en leur lieu.

La petite eſpece eſt celle qui porte un fruit que nous appellons chateignes ſimplement; cet arbre n'eſt point difficile à faire venir; & après le chêne, on eſtime ſon bois le meilleur pour bâtir; reſte donc à preſent de ſavoir comme on l'éleve.

Il faut d'abord ſavoir que le chateigner vient mieux dans les terres ſeches & ſabloneuſes, que dans celles qui ſont fort humides, où ils ont peine à reprendre. On ſera ſoigneux avant que de le planter, de bien préparer la terre où on voudra le mettre en pepiniere, & de la tenir toute à uni. Cela fait, & ſi l'on ſouhaite élever promptement des chateigners, on aura ſoin d'amaſſer des chateigners & de les accommoder dans des manequins, comme il faut faire dans les hautes futayes. Suivez la même méthode pour faire venir les chênaux: il n'y a rien à obſerver davantage, tant pour ce qui regarde la façon de les accommoder, que celle de les planter. Le tems le plus propre de planter les chateignes pour en faire des pepiniéres eſt toûjours le mois de Mars. Les chateignes ayant été miſes dans des manequins, comme j'ai dit, pendant l'hiver, & étant plantées doucement, de crainte de rompre le germe qu'elles auront produit dans la caiſſe d'où on les aura tirées, elles ne manqueront point de ſortir bien-tôt hors de terre.

Comme il faut avoir ſoin des Chateigners en pepinieres.

Les jeunes plants nouvellement ſortis hors de terre ſont comme des enfans auſquels on doit donner des ſoins tout particuliers & convenables à leur âge. Et comme l'on dit que les labours ſont les ſoûtiens des plantes, on ne négligera pas d'en donner aux jeunes chateigners quatre ou cinq pendant la prémiere année; mais il faut que ce ſoit fort légerement, autrement on les ameneroit avec la pioche.

Les meilleures façons qu'on puiſſe donner aux chateigners, conſiſtent à les farcler toutes les fois qu'on voit croître parmi eux de méchantes herbes; & ſi l'on néglige ce travail, ces plantes encore tendres courent grand riſque de périr, ou bien de ne croître que foiblement. La ſeconde année les chateigners ſeront contens qu'on les laboure quatre, ou trois fois, & enſuite continuer ainſi juſques à ce qu'ils ſoient en état d'être replantés en place, ce qu'on reconnoît lors qu'ils ont atteint la hauteur de cinq à ſix pieds.

Obſervations.

Lors qu'on arrache les chateigners de la pepiniere pour être mis en place, il faut obſerver de leur tailler adroitement les racines en telle ſorte, qu'il n'y ait ni trop, ni trop peu de chevelu.

On leur laiſſera leur tête toute entiere ſans la rogner; car cette opération leur eſt plus nuiſible qu'avantageuſe. Le chateigner ne ſouffre point qu'on l'émonde, ſi ce n'eſt lorſqu'il eſt encore fort petit, afin de lui aider à monter; mais ſi-tôt qu'il eſt parvenu à la groſſeur d'un pouce, il ne lui faut plus rien ôter. Lorſqu'ils ont bien repris, on leur coupe la tête; il ſe forme à l'entour des rejettons, ſur leſquels l'on entre l'eſpece de chateigne que l'on veut, mais en flute ſeulement.

Les différens deſſeins de planter les Chateigners.

Les pepinieres ſont les meres nourrices de tous les plants qu'on y met, & qui en ſortent plus ou moins beaux ſuivant ce qu'on y a apporté de travaux & de ſoins. C'eſt dans cet endroit qu'ils s'élevent pour enſuite être mis en place, & diſpoſés en tels compartimens qu'on le jugera à propos. On en tire les chateigners ou pour être plantés en allées, ou pour être élevés en haute futaye, ou en taillis.

Des allées de Chateigners.

Il me ſemble qu'il n'y a rien de plus agréable, ni qui apporte plus de profit dans une maiſon de campagne, que des chateigners plantés en allées, bien dreſſées & bien entretenues; l'œil s'y plaît, l'odeur des fleurs eſt très-douce, & le goût dans ſon tems trouve dequoi s'y ſatisfaire; mais à moins que dans cet ouvrage, comme dans tous les autres, qui regardent le jardinage, on n'ait apporté toutes les précautions néceſſaires, il eſt dangéreux qu'on ne perde ſa peine, & la dépenſe qu'on y aura faite. Si donc on veut dreſſer des allées de chateigners, & qui parviennent un jour à l'accroiſſement qu'on en eſpere, on doit s'appliquer d'abord à bien planter le cordeau, & après avoir fait des trous aſſez larges pour les y mettre, on obſervera à droite ligne qu'ils ſoient éloignés de quatre toiſes l'un de l'autre. Ces meſures étant bien gardées, on les recouvre de terre, puis on les laiſſe là juſques à ce qu'en les viſitant on juge à propos de leur donner une façon; trois fois l'année acquitteront le jardinier ou le laboureur des labours qui leur ſeront néceſſaires pour venir comme il faut.

Et de crainte que le bétail n'aille s'y frotter, & ne vienne par quelque ſecouſſe à les ébranler, on ſera ſoigneux de les environner d'épines, à moins que les allées de chateigners ne ſoient dans un parc dont l'entrée eſt fermée à ces ſortes d'animaux. Ils croiſſent en peu de tems; leurs feuilles qui ſont fort belles & fort nettes, forment un ombrage qui nous invite à y venir prendre le frais.

Les Chateigners en hautes futayes.

On fait des hautes futayes de chateigners, ainſi que des chênes; le bois du premier vaut du moins autant que celui du ſecond, pour la Charpente, & pour le chauffage, il n'eſt pas tout à-fait ſi eſtimé, que celui de ce ſecond. Il donne des fruits qui ſe conſervent long-tems, ſervent à nourrir le laboureur, & quand ils ſont bien apprêtés, ils trouvent place ſur les meilleures tables. On doit ſuivre la méthode de planter les hautes futayes des chênes; & ne manquer rien de toutes les obſervations qu'il y a à faire, & ſi on les ſuit pour en dreſſer les chateigners, on y reuſſira.

Chateigner en taillis.

Pour ceux qu'on veut laiſſer en taillis, il les faut

planter à un pié de diſtance les uns des autres comme les chénaux. Mais c'eſt ce qui arrive très-rarement, le chateignier n'étant point bon à brûler, parce qu'il petille dans le feu, & qu'il peut le mettre aux habits de ceux qui s'y chauffent.

On dit que les chateignes pilées avec du ſel & du miel, guériſſent les morſures des chiens enragés; pilées avec vinaigre, & farine d'orge, elles amolliſſent les dureté des mammelles, & diſſipent le lait qui s'y eſt grumelé. *Voyez* Bois.

CHAT-PUTOIS Chat ſauvage, ainſi nommé à cauſe de la puanteur. Il a le poil brun il eſt grand ennemi de la volaille. Il ſe cache dans les galetas, greniers à foin, & autres endroits ſemblables. On en trouve auſſi dans les bois; ils rodent tout le jour & font la guerre aux oiſeaux. Ils ſe mettent auſſi en embuſcade ſur le bord des rivieres, pour attraper le poiſſon & les grenouilles. Ces animaux ſe prennent de la même maniere que les fouines.

CHATRER. C'eſt un terme dont les faiſeurs de melons & de concombres ſe ſervent pour dire tailler ou pincer, &c.

CHAUSSER. Terme de Fauconnerie. Chauſſer la grande ſerre de l'oiſeau. C'eſt entraver l'ongle du gros doigt, d'un petit morceau de peau.

CHAUX. Pierre ou marne calcinée, en la faiſant brûler ou cuire à grand feu, dans une eſpece de four bâti exprès. La meilleure chaux eſt celle qui ſe fait avec le marbre, ou avec une certaine pierre griſâtre, très-dure & très-peſante qu'on appelle particulierement pierre à chaux. La chaux pour être bonne, doit être peſante; elle doit ſonner quand on frappe deſſus, à peu près comme un pot de terre cuite, & quand on l'éteint, ſa fumée doit être épaiſſe, & s'élever avec promptitude.

On appelle chaux vive, celle qui n'a pas été éteinte; & chaux fuſée, celle qui pour avoir reſté trop longtems à l'air a perdu tout ſon feu & toute ſa force, eſt réduite en pouſſiere, & n'eſt bonne à rien.

CHAUX. Terme de Chimie. C'eſt une eſpece de cendre, ou de poudre très-fine qui reſte des métaux, qui ont paſſé par un feu violent. La chaux d'étain n'eſt autre choſe que la poſée d'étain pluſieurs fois calcinée.

CHAUX de plomb. *Voyez* CERUSE.

CHAUX d'airain, de cuivre. *Voyez* CUIVRE.

CHAUX d'antimoine, ou antimoine diaphorétique. C'eſt de l'antimoine de Poitou, & du ſalpêtre raffinés & incorporés enſemble, dont par le moyen du feu & de l'eau chaude, on fait une poudre blanche, laquelle étant ſeche, eſt miſe en petits trochiſques, que l'on fait bien ſecher pour pouvoir les garder. *Voyez* ANTIMOINE.

CHAUX. *Voyez* AMENDEMENT. PROFITS.

Pour éteindre la Chaux qui ſert à divers uſages, par Mr. Lemery.

Il la faut mettre dans un pot, & le remplir d'eau; & lorſqu'elle commencera à bouillir, il ſe fait une petite peau par-deſſus, qu'il faut ôter avec la pointe du couteau, & continuer de même juſques à ce qu'il ne s'en faſſe plus, & pour lors elle ſera propre à votre uſage.

CHE

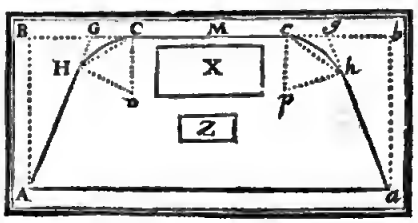
CHÉLIDOINE Plante qui porte des fleurs ſemblables à celles du violier, ſon ſuc eſt propre pour la vûe.

CHEMINÉE. Monſieur Gauger a donné un traité de nouvelles cheminées, dont la conſtruction procure de très-grandes commodités. Il nous fait voir que, par cette nouvelle maniere de conſtruire les cheminées, on peut promptement allumer du feu; le voir, ſi l'on veut, toûjours flamber, quelque bois qu'on brûle; échauffer une grande chambre avec peu de feu & même une ſeconde; ſe chauffer en même-tems de tous côtés quelque froid qu'il faſſe, ſans ſe brûler; reſpirer un air toûjours nouveau, & à tel degré de chaleur que l'on veut; ne ſe reſſentir jamais de la fumée dans la chambre, n'y avoir jamais d'humidité, & éteindre ſeul & en un moment le feu qui auroit pris dans le tuyau de la cheminée.

Tous ces avantages dépendent de la diſpoſition de l'âtre, des jambages & de la hote, d'une plaque de tole ou de cuivre, appliquée de telle maniere qu'elle laiſſe un vuide derriere, par où l'air exterieur, qui doit entrer dans la chambre paſſe en s'échauffant, d'une trappe qui ſert de ſouflet à une baſcule qu'on ajuſte dans le tuyau de la cheminée & d'une conſtruction particuliere, qu'il faut donner à l'extrémité ſuperieure du tuyau de quelques cheminées.

Modele de l'âtre & des jambages pour augmenter la chaleur.

On ſuppoſe que l'eſpace compris entre les extrémités des jambages, pris du côté de la chambre, eſt de quatre pieds, & la profondeur de la cheminée eſt de 20. pouces. C'eſt la grandeur ordinaire qu'on donne aux cheminées. S'il s'en trouve de plus grandes ou de plus petites, on augmentera, ou on diminuera à proportion les lignes qu'on va déterminer.



Prenez une planche de A B b a de quatre pieds de long & vingt pouces de large, dont les côtés ſoient tirés d'équerre les uns ſur les autres, ou faſſent le trait quarré du milieu M du côté B b; marquez la longueur M C d'onze pouces, & de C; marquez ſur le même coté la longueur C G de quatre ou cinq pouces. Tirez la ligne G A, ſur laquelle vous prendrez G H auſſi de quatre ou cinq pouces. Du point H, tirez H p d'équerre ſur ſa ligne G H A. Du point G, tirez encore C p d'équerre ſur ſa ligne B M. Du point p où ces deux lignes tirées d'équerre ſe rencontreront, comme centre, & de la diſtance P H ou P C décrivez l'arc H C. Vous ferez la même choſe de l'autre coté M b pour decrire la ligne c h a.

A un pouce du coté de la planche C c, vous tracerez la figure rectangle X, dont la longueur ſera d'un pié, & la largeur de huit pouces. A trois pouces de ce rectangle, vous en tracerez un autre Z long de trois pouces & large de deux pouces & demi.

Ces deux rectangles doivent répondre au milieu M de C c, vous les vuiderez, & vous couperez la planche du trait A H C M c h a. Ce ſera le modele dont vous vous ſervirez pour donner le tour à la cheminée juſques à la hauteur de la hote.

Le grand rectangle X ſervira de modele au cendrier que l'on creuſera dans l'âtre d'une profondeur convenable, ſi on peut en faire.

Le petit rectangle Z ſert de modéle au ſouflet de nouvelle invention. On ouvrira en cet endroit l'âtre. Cette ouverture donnera paſſage au vent qui viendra

ue la rue, ou de quelque autre tuyau, qui ſera caché ſous le carreau de la chambre. On garnira cette ouverture d'un chaſſis de tole ou de cuivre. On y attachera avec une charniere une petite trappe qui ferme juſte, & qui s'ouvre du côté du feu. On fera les bords du chaſſis & de la trappe en talus, en chamfrain, en biſeau. Du coté oppoſé à la charniere, on mettra un petit bouton pour pouvoir élever cette trappe avec les pincettes, on peut y ajouter par deſſus un verrou, qui tiendra au bouton. Aux deux cotés de la trappe, il y aura en deſſous une petite portion de cercle, dont le centre touchera la charniere, afin que le vent ne puiſſe ſortir que par devant & vers le feu, quand on levera la trappe; & afin qu'elle ſe tienne ouverte à la hauteur qu'on jugera à propos, pour donner plus ou moins de vent, on attachera deux petits reſſorts par deſſous ce chaſſis, qui appuyeront chacun ſur une des portions de cercle, & qui les preſſeront aſſez pour tenir la trappe élevée.

Conſtruction de la tablette & du commencement du tuyau de la Cheminée.

Faites le deſſous de la tablette parallele à l'horiſon dans ſa largeur ou de niveau, en ce ſens (car il peut être cintré) comme ſi on le vouloit mettre d'équerre ſur le fond de la cheminée, dont il ne ſera diſtant que d'environ dix ou douze pouces, afin que le tuyau de la cheminée n'ait que cette largeur en cet endroit.

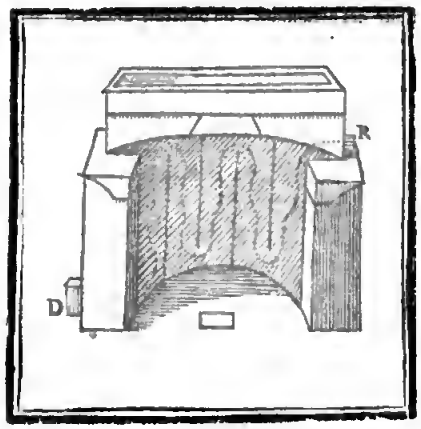
Si le tuyau eſt devoyé, vous ferez les languettes des côtés en portions de cercle, depuis le haut du jambage juſques au plancher.

Conſtruction du fond de la Cheminée pour faire entrer l'air chaud dans la chambre.

On peut ſe ſervir d'une ſeule plaque de cuivre ou de tole compoſé de pluſieurs feuilles, longue d'environ quatre pieds, & haute d'environ trois pieds & demi. Elle ſera garnie de pluſieurs bandes ou languettes de tole. Ces bandes auront cinq pouces de largeur, & ſeront environ dix pouces moins hautes que la grande plaque. Elles ſeront appliquées à la plaque de maniere que la prémiere prenne depuis le haut & finiſſe dix pouces au deſſus du bas, que la ſeconde laiſſe le même eſpace en haut que la prémiere en bas; que la troiſiéme ſoit poſée comme la prémiere, la quatriéme comme la ſeconde, & la cinquiéme comme la prémiere. Comme on le voit repréſenté dans la figure ſuivante.

Il ſeroit à propos, ſi on le pouvoit, de creuſer le mur autant qu'il eſt néceſſaire, afin que la plaque n'avançât point trop en avant. Quoi qu'il en ſoit, il faut faire des tranchées d'un pouce de profondeur dans le mur, qui correſpondent aux languettes, remplir ces tranchées de plâtre fort frais, & y faire entrer les languettes, qui ſe trouveroient fort bien ſellées, & laiſſeroient entre le mur & la plaque un eſpace de quatre pouces de profondeur. Il ſeroit peut-être plus commode de faire une caiſſe de tole garnie de languettes avec les dimenſions qu'on a dit, & de l'enchaſſer dans le fond de la cheminée. On peut ménager autant de cellules qu'on voudra; mais il ne doit point y avoir moins de dix ou douze pouces de diſtance entre les languettes. Pour lors il faudroit même que la ſeconde cellule fut plus grande que la prémiere, & la troiſiéme plus grande que la ſeconde, & ainſi des autres.

Cette caiſſe ne doit avoir que deux ouvertures, l'une par bas en D, & une autre au côté oppoſé en haut en R. En conſtruiſant la cheminée, on aura ménagé un canal, dont l'ouverture, qui ſera dans la rue ou dans une cour aura environ un pié en quarré. Ce canal conduira l'air froid juſqu'en D, d'où avant que d'entrer dans la caiſſe, il ſera conduit par un tuyau particulier en Z, qui eſt le ſouffler dont nous avons donné ci-deſſus la deſcription. De D, il entrera dans la caiſſe, où il parcourra en ſerpentant toutes les cellules formées par les languettes. Il s'y échauffera, & ſortira par l'ouverture R, qui ſera ménagée ſur un coin de la tablette. De ſorte que l'on augmentera ou diminuera la chaleur de la chambre à meſure qu'on ouvrira ou qu'on bouchera en partie cette ouverture, qui peut n'avoir que deux pouces de diametre.



Si on vouloit échauffer quelque endroit particulier de la chambre comme un malade dans le lit, on pourroit appliquer à cette ouverture un tuyau de fer blanc, qui pourroit même conduire l'air échauffé dans une autre chambre. Peut-être qu'on pourroit ſe ſervir d'un tuyau fait de cuir, ou de carton.

Enfin, ſi la chaleur n'eſt point aſſez conſidérable, on pourra faire paſſer les cellules de cette caiſſe deſſous l'âtre, & deſſous la tablette. Quand on aura une fois compris la conſtruction que nous avons donnée, il ne ſera plus difficile de la faire ſervir dans tous les endroits du foyer, où l'on croira qu'elle doive contribuer à augmenter la chaleur. Si même il n'étoit pas poſſible d'ajuſter des cellules dans le fond de la cheminée, on ſe contenteroit d'en faire dans les jambages, deſſous l'âtre & deſſous la tablette.

Conſtruction de la partie ſupérieure des Cheminées, pour empêcher la fumée.

Ce qu'on doit d'abord obſerver, eſt que la cheminée ne ſoit point commandée, c'eſt-à-dire, qu'il n'y ait point aux environs de bâtiment plus élevé que le tuyau. Il faut auſſi placer les tuyaux les uns à côté des autres, comme on a coûtume de le pratiquer à préſent. Je ſuppoſe ici que la longueur du tuyau par dedans, eſt de trente pouces, & ſa largeur de dix. Faites tout à l'entour, & en dedans un rebord de deux pouces, que vous ferez aller en talus par-deſſus; l'ouverture n'aura plus que vingt-ſix pouces de longueur & ſix de largeur. Diviſez cette longueur en trois par deux ſéparations de quatre pouces chacune, dont le deſſous deſcendra en angle dans le tuyau. Les trois ouvertures ſeront chacune de ſix pouces en quarré.

Vous ferez trois pyramides tronquées, quarrées, & creuſes. La baſe de chacune ſera en dedans de onze à douze pouces en quarré; la hauteur, de douze à quinze pouces; & l'ouverture par en haut, de cinq à ſix pouces en quarré. Vous diviſerez cette ouverture ſupérieure par une petite languette de deux ou trois

pouces de hauteur ; que vous poſerez en différens ſens. Vous appliquerez & arrêterez ces trois pyramides les unes près des autres, au deſſus des trois ouvertures que vous aurez pratiquées au haut du tuyau de la cheminée.

Si l'ouverture de la cheminée eſt plus petite qu'on ne l'a ſuppoſé, on diminuera les ouvertures des pyramides ; & ſi elle eſt plus grande, on les augmentera, ou bien au lieu de trois, on en mettra quatre.

On peut faire ces pyramides de fer blanc, de plâtre ou de terre à potier que l'on fera cuire comme les autres poteries.

Sur ces pyramides, on pourroit ajuſter un chapiteau qui les envelopperoit, & qui ſeroit fait de telle maniere qu'étant plus élevé, il ſerviroit à tenir ſuſpendu, au-deſſus des ouvertures des pyramides, un corps qui auroit la figure d'un priſme triangulaire, dont un des angles ſeroit tourné vers les ouvertures ſupérieures des pyramides. La fumée s'échapperoit par les côtés. Il ſeroit plus commode de faire toutes ces pieces de fer blanc.

De la baſcule.

C'eſt une plaque de tole que l'on met à quelque endroit dans le tuyau de la cheminée ; elle doit être préciſément de la longueur & de la largeur de cet endroit où on veut la placer, afin de la boucher exactement. On ajuſte dans le milieu de cette baſcule deux tourillons que l'on fait entrer dans la muraille, par le moyen deſquels on lui fait prendre telle ſituation qu'on juge à propos, en la tirant par deux fils d'archal, qui ſont attachés aux deux extrémités.

Cette baſcule étant fermée, conſerve la chaleur dans la chambre, lorſque le feu eſt couvert & qu'il n'y a point de fumée. Elle empêche encore que la fumée des cheminées voiſines n'entre dans celle qui eſt proche, comme il arrive aſſez ſouvent, quand il n'y a point de feu dans le foyer. Enfin, elle peut ſervir à éteindre le feu qui auroit pris dans la cheminée. Il n'y auroit qu'à ôter les tiſons du feu & fermer la baſcule.

Du bois à brûler.

Le bois floté a moins de chaleur & brûle plus vîte que le neuf. Le bois de hêtre floté, qu'on nomme auſſi bois de traverſe, ou bois de Boulanger, ſe conſume plus vîte que l'autre. Le bois verd brûle plus difficilement que le ſec, à moins qu'il ne ſoit bien embraſé ; il noircit dans le feu, fait beaucoup de fumée, & eſt très-difficile à allumer. Le bois blanc comme le peuplier, le bouleau, le tremble, eſt le plus mauvais de tous les bois à brûler.

Il y a une différence à faire à l'égard du bois de chêne. Le jeune brûle & chauffe bien. Le vieux noircit dans le feu ; il fait un charbon qui s'en va par écailles, qui ne rend point de chaleur, & qui s'éteint bien-tôt. Ainſi quand on prend du chêne, il faut choiſir les roudins de trois ou quatre pouces de diametre, & rejetter les groſſes buches de quartier.

Le bois pelard, qui eſt un chêne, dont on a ôté l'écorce pour faire du tan, brûle aſſez bien, mais il ne rend que très-peu de chaleur.

Le charme brûle bien, il fait un fort bon feu, & beaucoup de charbon ardent, qui dure long tems.

Le meilleur de tous les bois, eſt le bois de hêtre neuf, il fait bon feu, bien clair, peu de fumée quand il eſt bien arrangé. Il rend beaucoup de chaleur, & donne beaucoup de charbon.

CHENAL. Courant d'eau borné des deux côtés de terre, où un vaiſſeau peut entrer.

CHENALER, en terme de Marine, ſignifie chercher un paſſage dans la mer, en un lieu où il y a peu d'eau en ſuivant les ſinuoſités d'un chenal.

CHÊNEAU. Terme de plombier. Canal de plomb, qui ſe met le long du mur, à côté de l'entablement, qui ſert à porter l'eau de la pluye dans une cuvette de plomb.

CHENEVI. C'eſt la graine de chanvre. *Voyez* CHANVRE.

CHENEVIERE. C'eſt le champ où l'on a ſemé du chenevi pour faire venir du chanvre. *Voyez* CHANVRE.

CHENIL. C'eſt le logement des chiens courans.

CHENILLE. C'eſt un inſecte qui ronge les feuilles des arbres & qui ſe change en papillon. Les Chenilles font leur nid au bout des branches. Pendant l'hiver, & avant que la chaleur du ſoleil ait fait éclore les Chenilles, on doit avoir ſoin de couper les extrémités des branches. S'il s'en trouve encore dans le tems chaud, il faut le faire matin à la pointe du jour. L'inſtrument dont on ſe ſert pour les grands arbres, eſt un échenilloir.

Secret pour chaſſer les Chenilles qui gâtent les herbes.

Prenez des cendres de ſarment de vigne, mettez-le tremper trois jours dans de l'eau, puis de cette eau vous arroſerez les herbes, ou bien vous les parfumerez de poix, & de ſoufre vif.

Autre. Faites tremper & attendrir la ſemence dans une leſſive, dont les cendres ſeront de figuier, & ſemez-la ainſi trempée, les Chenilles qui ſeront déja parmi les herbes periront. Mêlez parties égales d'urine & de la lie d'huile ; faites bouillir cette mixtion ſur le feu, laiſſez-la refroidir, & arroſez-en les herbes ; pareillement, ſi vous prenez des Chenilles d'un autre jardin, que vous ferez bouillir dans de l'eau avec de la graine d'aneth & en arroſerez les herbes, les Chenilles qui y ſont, mourront.

CHENILLE. Plante qui porte une eſpece de veſſie ou de pois, qui a la figure d'une chenille.

CHEPTEL. Eſpece de bail, par lequel un maître donne à nourrir une certaine quantité de bœufs, de vaches, de brebis, à moitié profit.

CHERVI, en latin *Siſarum*. *Voyez* CARVI.

CHEVAL. C'eſt un animal à quatre pieds, qui eſt d'un grand ſecours à l'homme, ſur-tout à la campagne. On va donner quelques inſtructions ſur les ſoins qu'un pere de famille doit prendre pour tenir ſes Chevaux en état de lui rendre tous les ſervices dont il a beſoin.

De la connoiſſance qu'on doit avoir d'un Cheval propre au labourage.

Lorſqu'il eſt queſtion d'acheter des Chevaux pour mener au labourage, il eſt beſoin de connoître ceux qui ſont pour l'ordinaire les plus propres. Tel eſt bon pour monter, qui ne vaut rien pour labourer ; c'eſt pourquoi un Cheval qui convient au labourage, doit avoir les marques ſuivantes.

Pour la forme de ſes parties. De la Tête.

D'abord on remarquera qu'il faut que ce Cheval ait la tête groſſe d'oſſemens, & déchargée de chair, afin qu'il ne ſoit point ſujet au mal des yeux ; que les oreilles ſoient petites, étroites, droites & hardies, ce qu'on reconnoît lorſque le faiſant marcher, ou galopper, il en tient les pointes avancées, ſans aucun mouvement de haut en bas ; que les nazeaux ſoient bien fendus & bien ouverts pour aider au Cheval à reſpirer.

Du front.

Le Cheval qui a le front enfoncé environ depuis les yeux en bas, ou porte la muſerolle de la bride,

ordinairement bons pour le travail, à la différence de ceux qu'on achete pour monter, qui le doivent avoir égal & médiocrement large; ce front ſera toûjours marqué d'une étoile, lorſque les Chevaux ne ſont ni gris, ni blancs; autrement la plûpart des fins connoiſſeurs tiennent que c'eſt un défaut.

Des Yeux.

On obſervera que les yeux d'un Cheval ſoient clairs, vifs, & pleins de feu, médiocrement gros & à fleur de tête, ayant la prunelle grande, les ſalieres élevées, & non jamais enfoncées, ce qui donne à connoître qu'un Cheval eſt vieux, ou engendré d'un vieux Etalon; & s'il regarde effrontément, c'eſt encore un bon ſigne.

On ne ſe rebutera pas quelquefois pour en voir qui ayent les yeux enfoncés, ou les ſourcils élevés; c'eſt la marque, à dire le vrai, de quelque malignité d'un Cheval; mais ces ſortes de Chevaux fatiguent ordinairement beaucoup.

De la bouche.

Lorſqu'on examinera ſa bouche, elle ſera médiocrement fendue, étant une qualité très-eſſentielle à la bouche d'un Cheval; le palais en ſera décharné & les levres menues; cette bouche ſera fraiche & pleine d'écume, remarquant par là le bon tempérament d'un Cheval, moins ſujet à s'échauffer qu'un autre; ce n'eſt pas que la bouche ſoit la choſe à laquelle il faille plus regarder pour un Cheval de charrette, qui pour l'avoir méchante, n'en tire ſouvent que mieux.

De l'Encolure.

Nous ne chercherons point ici de ces encolures fines, & qui ſont eſſentielles à un Cheval pour être beau; mais nous dirons, qu'un Cheval de harnois n'en vaut pas moins d'avoir l'encolure un peu épaiſſe & charnue, & qu'il rend même plus de profit, que lorſque ſortant du garrot, cette encolure ne monte pas droit en haut, ou panche même quelquefois.

De la Poitrine.

Ce Cheval aura la poitrine large & ouverte, ſans craindre que cela le tende peſant, n'étant toûjours qu'une bonne marque pour un Cheval deſtiné au tirage.

Des Epaules.

Les épaules ſeront groſſes, pour avoir plus de facilité à tirer, & pour faire que le harnois ne bleſſe pas ſi-tôt. S'il eſt plus peſant, il en eſt auſſi meilleur Cheval de Charrette; car plus il eſt attaché à terre, plus on l'eſtime pour cet uſage.

Des Reins.

Il eſt néceſſaire qu'un Cheval qu'on achete pour le harnois, ait les reins doubles, ce qu'on connoit lorſqu'il les a un peu élevés au deux côtés de l'épine du dos; il faut auſſi qu'il ait les côtes amples & rondes, afin qu'il ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Du Ventre.

Pour le ventre, on ne craindra point de le prendre grand, pourvû qu'il ne faſſe pas le ventre de vache; ce qui rend un Cheval, quel qu'il ſoit d'ailleurs, fort difforme.

Du Flanc.

Il aura les flancs pleins & moins larges qu'il ſera poſſible, pour n'être point ſujet à s'éflanquer dans le travail.

De la Croupe.

On eſtime un Cheval qui a la croupe large & ronde, qui n'eſt ni avalée, ni coupée; autrement, c'eſt une difformité que les bons connoiſſeurs n'y ſouffrent qu'à peine. J'entens par *avalée* & *coupée*, que cette croupe ne ceſſe point d'être tonde juſqu'au haut de la queue, & qu'on voye un canal au long d'icelle, qui la ſepare en deux, ou touche la croupiere.

De la Queue.

On prendra garde que la queue ſoit ferme, forte & ſans mouvement; que le tronçon en ſoit gros, qu'elle ſoit garnie de poil & placée ni trop haute, ni trop baſſe, l'un & l'autre contribuant beaucoup à la difformité de la croupe.

Des Jambes.

Les jambes ſont les parties du corps du Cheval les plus à conſiderer, comme étant celles qui doivent ſupporter le fardeau de tout le corps, auquel elles ſeront conformes. Les jambes de devant du Cheval, ſeront plutôt choiſies plates & larges, que tondes; la rondeur d'une jambe étant un défaut à un Cheval contre la beauté & bonté, ſujette à être bien-tôt minée par le moindre travail qu'il fait.

Pour ce qui regarde ſes jambes de derriere, on aura ſoin d'obſerver que les cuiſſes ſoint longues & charnues, & que tout le muſcle qui eſt au dehors de la cuiſſe, ſoit charnu, gros & fort épais. C'eſt un défaut lorſqu'elles tombent à plomb, quand le Cheval eſt arrêté; c'eſt encore une marque de foibleſſe dans les reins, ou dans les jarrets; cependant il ne faut point tant s'arrêter aux jambes de derriere, n'étant pas ſi ſujettes à manquer que celles de devant, qui bien ſouvent ſont mauvaiſes, lorſque celles de derriere ſont bonnes.

Les Chevaux montés ſur des jambes trop hautes, & plus grandes que n'eſt leur taille, ſont défectueux, & c'eſt à quoi il faut bien prendre garde.

Enfin, pour reconnoître les bontés & les défauts des jambes des Chevaux dans toutes leurs parties, le Lecteur veut bien que je le renvoye au *Parfait Maréchal du ſieur de Soleyſel*: Après lequel on ne pourroit entreprendre que fort témerairement de toucher cette matiere. Avant que de finir néanmoins cet article, je dirai que lorſqu'on achete un Cheval, il faut toûjours obſerver qu'il ſe plante bien ſur ſes membres, lorſqu'il eſt arrêté en une place, étant auſſi beaucoup plus aſſuré dans ſes mouvemens, que lorſqu'il ſe plante mal.

De l'âge des Chevaux, & de la maniere de s'y connoître.

On ſe trompe fort ſouvent en Chevaux, ſi l'on n'en ſait connoître l'âge, & pour arriver par ordre à cette connoiſſance, voici ce qu'il faut obſerver.

Comme ce n'eſt ordinairement que par les dents qu'on connoît l'âge des Chevaux; on ſaura qu'il leur en vient peu de tems après qu'ils ſont nés, qui ſont de petites dents fort blanches, & qu'on diſtingue facilement d'avec les autres, on les appelle dents de lait.

Les Chevaux pouſſent de ces ſortes de dents juſqu'à trente mois qu'il leur en reſte ſix deſſus & ſix deſſous, toutes faciles à diſcernet des dents machelieres qui les accompagnent. A 30. mois, ou peu de tems après, il en tombe deux de deſſus, & deux de deſſous, à la place deſquelles il en revient quatre autres, qu'on nomme les pinces: ſi bien que lorſqu'on voit ces pinces, on peut juger que le Cheval a plus de trente mois, ne déchauſſant quelquefois ces dents qu'à trois ans. Et pour diſtinguer ces pinces

d'avec les dents de lait qui reſtent, il s'agit de ſavoir que les pinces naiſſent toûjours au milieu, & ſont beaucoup plus grandes, plus larges & plus fortes que les dents de lait.

A trois ans & demi, des huit dents de lait qui reſtoient, il en tombe encore quatre, deux deſſus, & deux deſſous, à côté de ces pinces, & qui ne ſont gueres moins groſſes; & ce ſont ces dents-là qu'on appelle dents mitoyennes: reſte donc encore quatre dents de lait, que le Cheval jette à quatre ans, ou quatre ans & demi, qui eſt l'âge qu'il a, quand ces dents ſont tombées.

Après cela il y a deux dents qu'on appelle les dents des coins, qui pouſſent à la machoire d'enhaut, plutôt qu'à celle d'en bas; c'eſt ce qu'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de deſſous viennent plutôt qu'ils ne ſont à celle de deſſus.

Les Chevaux peuvent avoir mis les coins, & n'avoir pas encore jetté les crochets d'enhaut, ſans qu'il leur reſte aucune dent de lait; & ſi-tôt qu'ils ont pouſſé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

Des connoiſſances qui regardent les coins.

Si-tôt qu'un Cheval a pouſſé ſes coins, la dent ne fait ſeulement que border la gencive par dehors, & le dedans eſt plein de chair juſqu'à ſeinq ans, & d'abord que le Cheval a atteint cet âge, on ne voit plus de chair dans cette dent, & pour lors elle eſt creuſe & montre par là que le Cheval a cinq ans & demi. Lorſqu'il vient à ſix ans, on le connoît quand la dent du coin eſt auſſi haute par le dedans, que par le dehors, en demeurant toûjours creuſe.

Et l'indice qui donne à connoître que le Cheval a ſix ans complets, c'eſt lorſqu'il a les coins hors de la gencive, de la groſſeur du travers du petit doigt; & que le creux de la dent qui étoit noir, ſera diminué.

A ſept ans, la dent ſera longue comme le travers du doigt annulaire, & le creux fort uſé; & à huit le Cheval aura raſé, c'eſt-à-dire, qu'il aura pour lors la dent toute unie, & il n'y aura plus de creux noir: Cette dent ſortant de la gencive plus longue que les deux précedentes.

De la connoiſſance des yeux.

C'eſt peu d'avoir la connoiſſance de l'âge des Chevaux, ſi l'on n'a celle de la vûe, & pour ne s'y point tromper, il ne faut pas ſe contenter de regarder les yeux d'un Cheval, une, deux, trois, juſqu'à dix fois; car plus on les regarde, plus on y découvre ce qu'on y cherche; & la bonne méthode de le faire, eſt d'obſerver que pour examiner la vûe d'un cheval, il faut toûjours le tirer en un lieu qui ſoit clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, lui conſiderer les yeux de travers & jamais vis-vis.

Qu'on ſe donne toûjours de garde de voir les yeux d'un Cheval au ſoleil; c'eſt le moyen d'y être bien-tôt trompé, & même on obſervera de toujours mettre la main ſur l'œil du Cheval, pour en rabattre le grand jour, toutes les fois qu'on les voudra examiner.

Des ſignes des bons yeux.

Ce qui nous donne les marques d'un bon œil, c'eſt lorſque la vitre en eſt très-claire & tranſparente; au lieu que lorſqu'on y découvre quelque tache, quelque obcurité, ou quelque blancheur; on n'en peut que très-mal juger, ainſi que de certains cereles qui l'environnent.

Il paroît quelquefois dans l'œil une certaine rougeur; ce qui fait qu'on doit s'en méfier, comme provenant d'un Cheval qui eſt trop échauffé, ou qui eſt lunatique; ainſi que la couleur feuille-morte le dénote par le bas, & celle qui eſt trouble, par le haut.

A travers de cette vitre, ſe reconnoît la prunelle, ſur laquelle on peut découvrir s'il y a ou non, une petite tache blanche, qu'on appelle dragon: inconvénient fort dangereux à rendre le Cheval borgne, ſi l'on n'y remédie avant qu'il ſoit formé.

Un Cheval n'a point bonne vûe, lorſque toute la prunelle paroît d'un blanc verdâtre tranſparent, ainſi que lorſqu'il a un œil qui eſt trouble & fort brun, plus petit que l'autre; celui-là infailliblement étant perdu ſans reſſource, tandis que celui-ci eſt en danger bien-tôt de devenir comme l'autre.

De la couleur des différens poils dépendent encore la bonne ou mauvaiſe vûe.

Parmi les Chevaux qui ſont ſujets à perdre la vûe plutôt que les autres, ſont les *gris ſales*, les *gris-étourneau*; ceux de *fleurs de pêcher*, & les *rouhans*; & on ſe méfiera en achetant des Chevaux, de ceux qui auront un œil pleurant, à moins que les marchands ne les garantiſſent de la vûe.

On ne rejettera point les vûes troubles, cauſées par la goutme qui ſurvient aux Chevaux, & par la douleur que leur cauſent leurs dents, lorſqu'elles commencent à pouſſer; car à meſure que ces maladies ſe paſſeront, les yeux de ces Chevaux s'éclairciront.

On voit quelquefois des petits yeux enfoncés, ou noirs; on ne doit point s'y fier, s'ils ne ſont extrêmement tranſparens; car ils courent plus de riſque que les autres de ſe perdre.

De la Ganache.

La Ganache eſt cette partie de la machoire, qui touche le goſier, & qui en eſt le mouvement, lorſque le Cheval remue les dents pour manger; ſi bien qu'après avoir conſideré l'âge & la vûe, il faudra manier cette partie, pour ſentir ſi elle eſt aſſez ouverte, & vuidée depuis le haut de la Ganache juſqu'au menton; car s'il y a quelque glande qui ne ſoit point arrêtée, c'eſt ſigne que le Cheval n'a pas encore jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement, s'il eſt déja vieux. Dans le premier cas, on ne doit point ſe rebuter de cette glande; car il faut toûjours qu'un poulain jette ſa gourme tôt ou tard. Pour le ſecond, il y a à regarder de plus près; mais ſi cette glande eſt adhérente, qu'on ne ſonge jamais à acheter un Cheval qui en ſera attaqué; car c'eſt toûjours un ſigne de morve.

DES NOMS DES DIVERS POILS, AVEC L'INSTRUCTION QU'ON EN PEUT TIRER, PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A

Alzan bai, tirant ſur le roux.

C'eſt comme le rouſſeau aux hommes, tous bons Chevaux ſous ce poil, lorſqu'ils ont ſur-tout la queue, le crin & les jambes noires; mais fort ſujets à être bilieux, & ont par conſéquent beaucoup de feu.

Alzan, poil de vache.

Avec les crins de la même couleur, ou blancs, ce poil eſt moins bilieux que l'Alzan bai, ayant des marques blanches qui lui naiſſent par le flegme, dont il eſt rempli; ce qui tempere de beaucoup l'ardeur du Cheval, & le rend bon.

Alzan clair.

Le Cheval de ce poil a les crins blancs, & n'eſt pas bon, à cauſe du trop de flegme qu'il a, ce qui eſt cauſe qu'il eſt toûjours fort mou.

Alzan ordinaire.

Qui n'eſt ni brun, ni clair. C'eſt celui qu'on appelle

pelle Alzan tout court : les Chevaux de ce poil ſont fort eſtimés.

Alzan brûlé.

Un Cheval de ce poil eſt fort beau, il a toûjours ſes extrêmités, & ſes crins noirs ; ce poil eſt fort eſtimé.

Alzan obſcur.

Les Chevaux de ce poil ſont toûjours fort mélancoliques & fort diſpoſés à concevoir tout ce qu'on leur veut apprendre.

Auber.

Le Cheval Auber eſt celui qui eſt ſous poil de fleur de pêcher ; cette eſpece de poil plaît fort à la vûe.

B

Bai.

Couleur de chateigne. C'eſt le plus ordinaire de tous les poils, & celui à qui la Nature a le plus donné de qualités pour être excellent.

Bai clair.

Ce poil n'eſt pas ſi bon à cauſe du flegme qui y domine.

Bai doré.

Il eſt meilleur que le précedent, à cauſe qu'il y a plus de bile ; ce qui anime davantage le Cheval.

Bai brun.

C'eſt celui qui eſt preſque noir ; ce poil eſt la marque d'un Cheval bilieux, & montre qu'il a du feu ordinairement au bout du nés & au flanc.

Blanc.

Tous Chevaux ſont pareſſeux ſous ce poil.

E

Etourneau.

C'eſt un poil qui approche du gris brun, ou du noir, à la reſerve de certains poils blancs, qui ſont fréquens, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir, reſſemblant en un mot à un étourneau. Ces Chevaux ſont aſſez bons.

G

Gris tiſonné.

C'eſt un poil marqué de noir, çà & là, à grandes taches : les Chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

Gris pommelé.

C'eſt un poil très-commun, & qui ne vaut pas le tiſonné.

Gris argenté.

C'eſt un gris vif & beau. Les Chevaux de ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme & de la pituite dont ils ſont dominés.

Gris ſourdille.

Eſt un gris pommelé.

Gris ſale.

Eſt un gris mêlé preſque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

Gris brun.

Les Chevaux de ce poil ſont aſſez bons.

Gris rouge.

Ce poil eſt meilleur que tous les autres, à cauſe de la bile qui eſt mêlée avec le flegme.

I

Iſabelle.

Ce poil marque les bons Chevaux.

L

Louvet.

Ce nom donne aſſez à entendre quelle eſt ſa couleur ; c'eſt un poil de loup, clair à quelques Chevaux ; & brun à d'autres : ces derniers ſont les meilleurs, ils approchent des *Iſabelles*.

N

Noir fort vif.

Autrement dit, *noir maure*. C'eſt le plus beau.

Noir mal teint.

Les Chevaux de ce poil ne ſont point tant eſtimés pour la beauté, ni par la bonté, que le ſont ceux du poil noir précedent.

L

Pie noir.

Ce poil eſt la marque des bons Chevaux.

Pie bai.

Celui-ci en marque encore de meilleurs.

Pie Alzan.

Toutes ces trois différentes ſortes de pie ont du blanc juſqu'au deſſus du jarret, & tous excellens Chevaux. Il eſt à remarquer que celui qui a le moins de blanc, eſt le plus recherché par ceux qui ſe connoiſſent en Chevaux.

Porcelaine.

Ce ſont des Chevaux qu'on appelle ainſi, à cauſe qu'ils ont le corps blanc mêlé de taches bizarres. Les Chevaux de ce poil ſont rares.

R

Rouhan vineux.

Cette couleur s'entend aſſez pour la croire être de couleur de vin.

Rouhan cavelſe de More.

C'eſt un Cheval qui a la tête & les extrémités noires, & qui eſt excellent.

Rubican.

Le poil rubican eſt lorſqu'un Cheval noir ou alzan, a du poil blanc ſemé çà & là, ſur-tout aux flancs : les Chevaux de cette eſpece ſont fort vifs.

S

Souris.

Ce mot ſe fait aſſez entendre de lui-même : les uns ont la raye noire ſur le dos, d'autres aux jambes & ſur les jarrets ; & enfin les Chevaux qui ſont de ce poil & qui ont les extrêmités noires, ſont très-recommandables.

T

Tigre.

Les Chevaux tigres ſont les mêmes que les Chevaux tiſonnés, excepté que les taches de ceux-ci ſont moins larges, & qu'ils ne ſont pas ſi bons que ceux-là.

De la maniere de nourrir les Chevaux deſtinés au labourage.

Il me ſemble que je viens de donner d'aſſez amples leçons pour ne ſe point tromper dans l'achat qu'on veut faire des chevaux propres au labourage ; il n'eſt plus queſtion que de bien ſavoir leur donner la nourriture convenable au travail qu'ils doivent faire.

Je commencerai à les faire traiter méthodiquement ſur la fin du mois de Février, ou au commencement du mois de Mars, qui eſt le tems qu'on commence à ſemer les avoines.

Faute d'expérience bien ſouvent dans la maniere de ſavoir nourrir ces Chevaux, pour les conſerver ſains & robuſtes dans leurs travaux, on les laiſſe dépérir à vûe d'œil ; bien ſouvent auſſi la nonchalance d'un valet & le peu de vigilance du maître en ſont la cauſe : inconvenient qu'on peut prévenir par le délit qu'on doit avoir de pratiquer les avis que voici.

Avant que de parler de ce qu'on doit obſerver à l'égard de la nourriture des Chevaux, je vais donner

les avis néceſſaires pour les tenir tout prêts d'être attelés, après qu'ils auront pris leur repas.

Avis.

On aura ſoin d'abord que les Chevaux ſoient ferrés comme il faut, & que généralement tous leurs harnois ſoient en bon état : tels doivent être les ſelettes, colliers, traits & brides, charrûes, charrettes & tomberaux, le tout viſité dans toutes ſes parties, pour voir s'il n'y manque rien.

Les charrûes étant ainſi préparées, le Pere de famille veillera à ce que le Chartier ſoit levé toûjours, pendant ce tems, une heure avant le jour, & le ſoin de ce valet ſera pour lors d'oter le vieux foin du ratelier, afin d'y en mettre du nouveau, & de nettoyer la mangeoire de toute ordure, terre ou fiente de poules.

Dans le tems que les Chevaux ne vont qu'une fois à la charrûe, ſi-tôt qu'on entend le Chartier ſe remuer, il faut ſonger à lui préparer le déjeuner, qui lui ſert de dîné pour lui & pour tous les autres domeſtiques qui vont au travail.

Tandis que les Chevaux mangent du foin, le valet les met hors de l'écurie l'un après l'autre pour les étriller, de crainte que les étrillant dedans, la pouſſiere ne vole ſur les autres Chevaux.

De la façon d'étriller un Cheval.

Si l'on étoit bien perſuadé de la néceſſité qu'il y a de bien panſer les Chevaux, on ne ſe verroit pas tant de fois ſurpris par les pertes qu'on en fait, manque de ce ſoin, quelque nourriture même qu'on leur puiſſe donner. De ces ſales dont on les laiſſe couverts, naiſſent ſouvent la gale, & autres inconveniens de cette nature, qui les font dépérir à vûe d'œil, & l'on doit tenir pour maxime aſſurée, qu'un Cheval avec moins de nourriture diſtribuée métodiquement, bien panſé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on néglige de le panſer. C'eſt ſur cela qu'un Pere de famille doit bien veiller, & apprendre même à ſes valets, la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne la ſavent pas.

Un valet Chartier doit être diſpos, adroit, ſouple, nerveux & hardi ; puis pour bien ſavoir étriller un Cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queue de la main gauche, près de la croupe, qu'il paſſe légérement cette étrille au long du corps devant & derriere, & continuer juſqu'à ce que l'étrille n'amene plus de craſſe. Cela fait, on prend une épouſſette qui eſt de toile, avec laquelle on fait voler toute la pouſſiere qui reſte ſur le Cheval, ſans oublier de la paſſer généralement ſur toutes ſes parties.

Pour bien faire, on devroit tous les jours, après que les Chevaux ſont épouſſetés, prendre un bouchon de paille tortillée de la groſſeur du bras, qu'on humecteroit avec de l'eau, & avec lequel on paſſeroit & repaſſeroit tout le corps du Cheval, & principalement les jambes, où il faut demeurer long-tems ; ſe ſervant de cette maniere de frotter un Cheval, comme d'un remède pour le déſopiler, & donner facilité pour le paſſage des eſprits animaux qui cauſent le mouvement. Il eſt vrai que cette façon de panſer un Cheval tient un peu trop de tems pour s'en ſervir journellement ; c'eſt pourquoi on ſe contentera que nôtre Chartier la pratique ſeulement les jours, ou de fête, qu'il n'a rien autre choſe de plus grande conſéquence à faire que de bien panſer ſes chevaux ; ou pendant ceux que le mauvais tems le retiendra à la maiſon, & s'il ne s'acquitte pas de ce devoir, le Pere de famille ſera ſoigneux de lui faire faire.

Quand les Chevaux ſont panſés de cette maniere, on prend le peigne pour demêler doucement les crins, tant du cou que de la queue, après quoi on les ſort de l'écurie pour les mener boire, en les faiſant égayer toûjours le plus qu'il eſt poſſible.

De l'eau propre pour faire boire les Chevaux.

La plus grande partie des maladies des Chevaux, vient de boire de mauvaiſes eaux ; telles ſont les eaux trop vives ou trop crûes, les eaux fangeuſes & celles qui ſont trop froides.

Pour prévenir ces inconveniens, il faut obſerver que ſi on eſt proche d'une riviere, on ne ſauroit mieux faire que d'y mener boire les Chevaux en été, & le moins qu'on pourra en hiver, ſi l'on a un puits chez-ſoi ; car l'eau de puits fraichement tirée, pendant ce tems, eſt chaude, & par conſéquent très-bonne pour les Chevaux.

Si l'on eſt éloigné des rivieres, & que pendant l'été on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faudra tirer cette eau long-tems avant que de leur donner à boire, & l'expoſer au ſoleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau qui leur nuit extrêmement.

De l'Avoine.

Après que les Chevaux ont bû, on leur donne l'avoine dans leur mangeoire bien nettoyée.

Cette avoine ſera bien criblée & bien épouſſetée, & avant que de la leur donner, on aura ſoin de la flairer, pour ſavoir ſi elle ne ſent point ou le goût du tat, ou le relat ; ce qui dégoûte les Chevaux.

Qu'on obſerve ſur-tout qu'il n'y ait aucune petite plume dans cette avoine, telle ſaleté étant capable d'incommoder beaucoup un Cheval. Environ deux picotins de cabaret ſuffiſent pour chaque Cheval ; & tandis que les Chevaux mangent leur avoine, le valet va déjeuner avec les autres, pour revenir enſuite les harnacher pour aller à la charrûe, ou au charroi, ſi l'occaſion le demande.

De la maniere de bien harnacher un Cheval de charrûe ou de charroi.

Les obſervations que je viens de décrire étant ſoigneuſement gardées, il faut avant que de mettre les colliers aux Chevaux, examiner ſi rien ne les y peut bleſſer, ſoit au poitral, aux épaules, ou bien au garrot ; & ſi ces colliers ſont garnis de toutes les choſes, qui leur ſont néceſſaires. Et ſi c'eſt pour atteler ces Chevaux à une charrette, on verra ſi la ſelette qu'on leur met ſur le dos, ne peut pas leur y cauſer quelques bleſſures, obſervant pour l'empêcher que cette ſelette porte par-tout également, & enfin qu'elle ſoit bien remplie de bourre dans les panneaux, crainte qu'elle ne porte trop ſur le dos du Cheval.

Les Chevaux panſés ainſi, & les charrûes ou charrettes étant en bon état, le valet, après avoir déjeuné, peut aller aiſément labourer la terre, ou charrier s'il eſt beſoin.

Un valet Chartier, & qui ſaura ce que c'eſt que de gouverner des Chevaux, ne les preſſera jamais trop dans le commencement, mais les laiſſera tout doucement mettre en haleine ; au lieu qu'agiſſant autrement, on voit bien ſouvent qu'ils ne veulent point manger au retour de la charrûe, & ce qui eſt auſſi en danger quelquefois de les rendre fourbus, ou gras fondus ; c'eſt pourquoi on recommandera toujours au Chartier de ne les preſſer jamais, qu'à meſure qu'il verra qu'ils s'échaufferont à travailler.

De la dînée des Chevaux.

Les Chevaux qui viennent de la charrûe, ordi-

nairement à onze heures du matin, ont coûtume d'être tout en ſueur ; il ne faut pas d'abord manquer de les froter avec un bouchon de paille ; c'eſt le prémier ſoin qu'on doit prendre auſſi-tôt qu'ils ſont entrés dans l'écurie, puis on leur prépare du ſon qu'on mouille beaucoup, & qu'on met enſuite devant eux dans la mangeoire pour les faire barbotter, & aider à manger leur foin avec plus d'appétit. Ce ſon ainſi accommodé leur rafraîchir la bouche, qui eſt deſſéchée par l'ardeur du travail qu'ils ont fait, & par la poudre dont elle eſt remplie ; & quoique ces Chevaux ayent chaud, il leur en arrive très-rarement des incommodités, ſur tout lors que l'eau dans laquelle on détrempe ce ſon, eſt priſe plûtôt trop chaude que trop froide.

Quand on ne prend pas ce ſoin, on ne doit pas s'étonner ſi bien ſouvent les Chevaux deviennent dégoûtés. L'aridité de leur langue, leur rendant inſipide toute autre mangeaille qu'on leur puiſſe donner ; c'eſt ce qui fait que les laboureurs qui ſont amoureux de leurs Chevaux, obſervent ſoigneuſement cette métode, & s'en trouvent très-bien.

Avertissement.

Nous voyons tous les jours de ces gens prétendus ſavans à gouverner les Chevaux, qui ſi-tôt qu'ils ſont de retour à l'écurie, après un fort travail, ne manquent point avec des bouchons de paille de leur frotter les jambes, prétendant par-là les leur déroidir, & par conſéquent leur apporter beaucoup de ſoulagement ; mais ils ſe trompent, & en voici la raiſon. C'eſt que les Chevaux, après un fort travail, ne peuvent être ſans avoir les humeurs fort émûes, & ſans que cette action ne les faſſe tomber ſur leurs jambes ; ce qui eſt capable de les leur rendre roides & inutiles. Voilà ce qui m'a occaſionné de donner cet avertiſſement que j'ai jugé très-neceſſaire pour éviter les inconveniens qu'on voit tous les jours arriver de cette mauvaiſe métode qui ne peut être ſuivie, après un tel avis, que par des perſonnes opiniâtres à vouloir perdre leurs Chevaux.

Ce n'eſt pas que je déſaprouve qu'on frotte les jambes des Chevaux, je dis même que cela leur eſt fort ſalutaire, mais c'eſt lors qu'ils n'ont plus chaud ; ainſi donc lors qu'ils ſont en ſueur, on ſe contentera de leur frotter ſeulement tout le corps excepté les jambes.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laiſſera manger en repos juſqu'à deux heures ou environ, qu'on les menera boire dans une riviere pour les égayer, s'il y en a une qui ſoit voiſine, ou bien proche d'un puits, l'eau ayant été expoſée au ſoleil, comme j'ai dit : enſuite on leur donne leur avoine pour retourner à la charrûe peu de tems après qu'ils l'auront mangée.

Au ſoleil couché que les Chevaux retournent de la charrûe pour la ſeconde fois, ſi-tôt qu'ils ſont attachés au ratelier, le premier ſoin qu'on en doit prendre, eſt de leur lever les quatre pieds & voir s'il ne manque rien aux fers, & ôter en même tems avec un coûteau la terre ou le gravier qui eſt dans le pié entre le fer & la ſole, & y mettre de la fiente de vache, ce que les valets negligent bien ſouvent de faire, ſi le Maître n'eſt ſoigneux lui-même de le faire faire devant lui.

De la litiere.

Comme d'une choſe extrêmement eſſentielle à la conſervation d'un Cheval, il eſt bon de parler ici de la litiere, qui eſt ſans comparaiſon, à ces animaux, ce que les draps blancs ſont à l'homme.

Beaucoup de gens laiſſent long-tems pourrir le fumier ſous les Chevaux ; les uns par pareſſe de nettoyer les écuries, & les autres pour y laiſſer, diſent-ils, prendre plus de ſuc à ce fumier, qui eſt deſtiné à engraiſſer les terres ; & tous ont très-mauvaiſe raiſon, préférant, pour ainſi parler, à gagner cinq ſous pour en perdre dix ; car il faut qu'on ſache que ce fumier entaſſé de longue main, échauffe tellement le pié des Chevaux, que cela ſeul eſt capable de les perdre entierement. C'eſt de là auſſi qu'il leur arrive tant d'inconvenens à ces parties ; qu'ils ſont obligés bien ſouvent de reſter à l'écurie ſans rien faire ; ce qui embarraſſe ou un maître à qui ils appartiennent, ou un valet qui a ſoin de les panſer : Cet embarras ne leur provenant que faute de ſavoir la cauſe du mal qu'ils cherchent à guérir, que le plus ſouvent ils ne veulent pas connoître ; ainſi qu'on ne neglige point de tenir les écuries nettes le plus ſouvent qu'on pourra ; & de donner de la litiere fraîche aux Chevaux.

La litiere fraîche a une vertu d'obliger les Chevaux d'uriner ſi-tôt qu'ils arrivent à l'écurie, au lieu que n'en trouvant point, ils n'y ſongent pas ; & ſi l'on ſavoit quel ſoulagement cela apporte à un Cheval, lors qu'il urine au retour du travail, on ſeroit plus curieux de lui en donner qu'on n'eſt pas.

Cette urine qui ſort pour lors empêche qu'après beaucoup de fatigue, il ne ſe forme des obſtructions dans le cou de la veſſie, ou dans le conduit de l'urine, ou que cette même urine, venant pour lors à ſéjourner dans la veſſie, n'y cauſe quelque inflammation, qui ſoit des maux extrêmement dangereux pour des Chevaux, & dont ils meurent fort ſouvent s'ils ne ſont promptement ſecourus. Qu'on juge donc par ce raiſonnement de la neceſſité, qu'il y a de donner fréquemment de la litiere aux Chevaux.

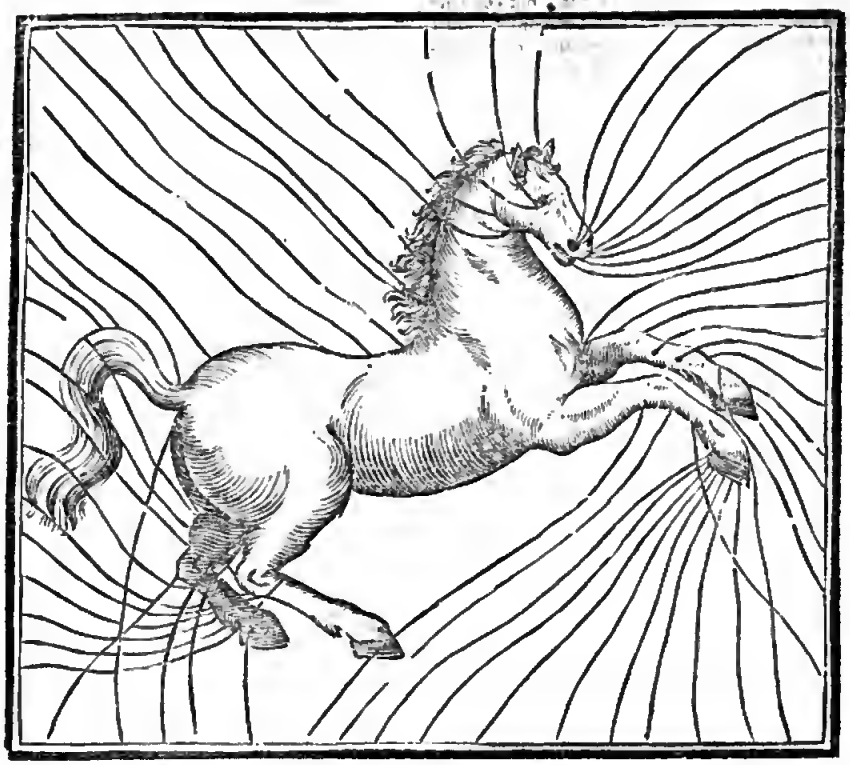
Quant aux autres ſoins qu'on doit prendre des Chevaux ; pour leur laiſſer paſſer la nuit comme il faut, il n'y a, après qu'on les a bien frottés, qu'à leur tenir leur ratelier ſuffiſamment garni de foin, dont ils ſe repaîtront après qu'ils auront mangé leur avoine, & ainſi continuer tous les jours à les gouverner de cette maniere, & ce ſera le moyen de les maintenir long-tems en état de rendre de bons ſervices.

Des maladies des Chevaux par ordre alphabetique.

Les animaux ſans raiſon ne ſont pas moins ſujets aux maladies que les hommes. Et comme les Chevaux ſont du nombre de ceux qui ne peuvent ſe guérir eux-mêmes, & qu'il faut par conſéquent les aider dans leurs infirmités, il eſt d'une neceſſité abſolue, non ſeulement de les connoître, mais encore de les examiner avec attention, pour découvrir le mal particulier qui les tourmente.

Qu'on ne s'attende pas ici à un détail general ſur chaque maladie qui arrive pour l'ordinaire aux Chevaux : Je me contenterai d'en donner les connoiſſances les plus ſuccintes que je pourrai, d'en dire les cauſes & d'en enſeigner les remedes avec le moins de verbiage qu'il me ſera poſſible : le Lecteur voulant bien que je lui diſe qu'il y a des Auteurs qui en ont traité trop à fond, pour oſer vouloir marcher ſur leurs traces.

Il n'y aura donc ici qu'une explication des maladies qui peuvent rendre un Cheval de laboureur mauvais, ou qui le font courir riſque de la vie : & ſuivant l'ordre que je me ſuis preſcrit ici de les donner par alphabet.



Abſcès des Chevaux, & leurs remedes.

Quand l'abſcès provient de quelques coups, heurtures ou autre violence, il faut y appliquer de la chaux bien pilée & mêlée dans du vin & de l'huile également, & quand ce médicament s'eſt épaiſſi, il faut en oindre l'enflure; ou faites détremper de la farine de froment dans du vinaigre avec demi-once de manne.

Aconit mangé par les Chevaux; remede.

Lors que le Cheval a mangé de l'aconit, il tombe comme s'il avoit le vertigo; tout le corps ſe retire; il faut pour lors le ſaigner, autrement lui faire avaler de la ſemence de perſil ſauvage avec du vin ou de la rhûe pilée & mêlée dans du bon vin vieux.

Aîne bleſſée des Chevaux; remede.

Si l'aîne eſt bleſſée, la cavité s'enfle, & le Cheval ne peut marcher; c'eſt pourquoi il faut le laiſſer repoſer à l'étable & l'étuver avec une éponge trempée dans du vin chaud, & appliquer deſſus de la graiſſe de chevre pilée, du ſyrop & du nitre brûlé dans du vinaigre.

Altération.

Ce mal provient aux Chevaux ordinairement pour avoir enduré trop de fatigue. Ceux qui en ſont atteints, ont le flanc échauffé; & voici le remede qu'il y faut apporter. On prendra une livre de miel avec deux picotins de ſon; le tout démêlé enſemble avec un peu d'eau tiéde, en telle ſorte qu'il n'y en ait point trop pour faire coulet le ſon; on en donnera autant au Cheval chaque fois, pendant quatre jours; ce remede pris, ne manquera pas de le faire vuider; ce qui le ſoulagera, & le rafraîchira tout-à-fait.

Atteinte.

Les Chevaux quelquefois ſont fort ſujets de s'entretailler, c'eſt-à-dire, de s'attrapper les pieds de devant avec ceux de derriere; ce qui les bleſſe de telle maniere, que la piece en étant emportée, le ſang y vient, & le cheval boite. Pour remedier à ce mal, on le lave d'abord avec du vivaigre chaud, puis on y met deſſus ou du ſel, ou du poivre, après cela on fait un compoſé de ſuye, de vinaigre & de blanc d'œufs qu'on bat enſemble, & qu'on applique ſur le mal qu'on a ſoin d'envelopper: on panſe ainſi ce mal pendant deux jours, qui ſuffiſent pour le guérir.

Avant-cœur.

On connoît que le Cheval a l'avant-cœur, par une tumeur qui paroît au dehors; & pour lors le Cheval eſt triſte & tient ſa tête panchée, avec un battement de cœur qu'on y remarque. Ces ſimptomes ſont accompagnés ſouvent d'une grande fiévre qui le tourmente extrêmement, & quelquefois juſqu'à l'obliger de tomber à terre à cauſe des défaillances qu'elle lui cauſe au cœur. Un Cheval atteint de cette maladie, eſt fort en danger, & ſi l'on n'y remedie promptement, ce mal rentre dans le corps, & ſe rend ainſi incurable.

Si-tôt que ce mal paroît, on ne peut trop tôt y apporter du remede, & on commence par donner au Cheval un lavement compoſé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge avec deux onces de ſel policreſte, le tout bouilli enſemble, pendant un quart d'heure; après quoi on le paſſe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de vache, avec un quarteron de beurre frais; cette décoction ainſi faite, on la donne au Cheval deux fois par jour juſqu'à ce qu'il ſoit guéri. Et pour empêcher que le venin

renfermé dans la tumeur, n'aille attaquer le cœur, on prend une alaine de Cordonnier avec laquelle on perce le cuir ſur l'avant-cœur, en deux ou trois endroits; cela fait, on met dans les trous de la racine d'ellébore gros comme une épingle, puis après on graiſſe le deſſus, ou avec de l'altnea, ou ſimplement avec du beurre frais. J'ai vû réuſſir l'un & l'autre.

Dès le lendemain que cette racine eſt appliquée, elle a la vertu d'attirer dehors le venin qui eſt dans la tumeur dont nous avons parlé, dans une autre qu'on voit paroître ſur la premiére, qui eſt ca qu'on demande pour pavenir à la guériſon du mal; & le troiſiéme jour, on s'aperçoit que la tumeur maligne s'eſt jettée dans la ſeconde par où ſon poiſon diſtille juſqu'à ce qu'elle en ſoit tout-à-fait vuidée; ce qui dure comme je viens de dire, pendant deux ou trois jours.

Tandis que le Cheval eſt atteint de ce mal, on la fait marcher de tems en tems, afin d'exciter la chaleur naturelle à chaſſer au dehors tout ce qui lui eſt nuiſible, en continuant toûjours pendant ce tems-là les lavemens deux fois le jour.

Autre.

Cette maladie vient aua Chevaux pour avoir été abreuvés dans le tems qu'ils ont trop chaud, ou bien lors qu'on les a trop pouſſés au travail, & qu'on n'a point eu ſoin en entrant à l'écurie ou de les couvrir, ou da les promener auparavant que da les y entrer. On remarque qu'un Cheval a les avives, lors qu'il ſe veautre, qu'il ſe couche, & ſe leva ſouvent, & qu'il ſe tourmente étrangement.

Il faut pour le guérir plier l'oreille en bas; & où en arrivera la pointe, arracher du poil, & ſi l'on s'apperçoit que ce poil quitte aiſément, c'eſt ſigne qu'il eſt tems d'apporter du remede à ce mal, & voici comme on s'y comporte.

On prend des tenailles de Maréchal avec leſquelles on ſerre la glande qui eſt en cet endroit, & qu'on bat avec le manche d'un brochoir juſques à ce qu'on juge qu'elle ſoit aſſéa meurtrie. Ou bien on ſe ſert ſeulement de ſes mains pour broyer ces avives juſques à ce qu'on ſente que ces tumeurs ſoient amolies.

Cette action ſeule les fait diſſiper, ſans qu'il ſoit beſoin de les ouvrir, à moins que ces glandes ne fuſſent ſi groſſes, qu'il y eût apparence que le Cheval en dût être ſuffoqué, & pour lors je conſeillerois de les ouvrir; afin de donner au Cheval un plus prompt ſoulagement.

Ces tumeurs dangereuſes étant ainſi corrompues, il ne faudra pas manquer de ſaigner le cheval ſous la langue, & de lui laver après, la bouche avec du ſel & du vinaigre, dont on lui ſoufflera auſſi dans les oreilles qu'on broye rudement pour en faire pénétrer les eſprits.

Cela fait on lui fait prendre un breuvage compoſé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muſcades rapées, avec ſix jaunes d'œufs, le tout bien battu enſemble. Après qu'il a avalé ce breuvage, il ne faut pas oublier de le promener au pas pendant une demi-heure. De ſemblables remedes réuſſiſſent toûjours, pourvû qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Autre remede pour guérir les Chevaux des avives.

Prenez de la ciguë que vous pilerez, mêlea de gros ſel; puis exprimez-en le jus que vous inſtillerez dans l'oreille du Cheval, vous mettrez auſſi du marc par-deſſus, & faites promener le Cheval quelque tems.

Barbillons, & remede.

Ce mal eſt plus incommode aux Chevaux que dangereux, puiſque ce n'eſt qu'une petite croiſſanca de chair qui vient dans le canal ſous la langue, ce qui les empêche de boire.

Pour y remedier, on coupe ces barbillons avec des ciſeaua le plus près qu'on peut; on les frotte de ſel, & ils ſe guériſſent ainſi d'eux-mêmes.

Bleſſures de l'échine, & remedes.

Il faut y appliquer des écailles d'huîtres calcinées, & faire manger au Cheval bleſſé de la conſolida aurée, hâchée en petites parcelles parmi l'avoine. Les playes de la poitrine, ſelon quelques Modernes, ſont guéries avec tentes & plumaceaux trempés dans la compoſition faite de vert d'airain, vitriol, alun, de chacun une once; huit onces de vinaigre, & une livre de miel bouillis enſemble juſqu'à ce qu'ils deviennent rouges.

Les playes du ventre ſe guériſſent de la même façon que celles des hommes, recouſant tout le peritoine avec du fil de laine bien fort, laiſſant les extrémités en dehors, & le cuir avec le fil de chanvre fort & ciré, joignant les levres de la bleſſure enſemble, en façon de boucle, & y appliquant des onguens ordinaires appropriés aua playes; & s'il y arrivoit quelque inflammation, il faut appliquer alentour da la craye diſſoute avec du vinaigre.

Quand les boyaux ſortent dehors, il ne les faut pas toucher, mais les remettre dedans avec une éponge trempée en eau chaude; enſuite preſſer, afin que ſeulement elle puiſſe retenir la chaleur. Quelques-uns pour remettre les boyaux, provoquent le vomiſſement, en fourrant une plume dans le goſier trempée dans l'huile. Si la playe n'étoit pas aſſea grande pour les remettre, il faudra faire l'ouverture plus grande; quand le panicule eſt ſorti, il faut couper; les boyaux étant bleſſés ou enflés, il n'y a plus d'apparence de guériſon, ni même lors que le Cheval jette du ſang par le fondement. Ceux qui ſont bleſſés auprès des aines, tombent facilement en convulſion, & dans ces accidens-ci, il faut faire abſtenir le Cheval de boire tant ⸗ue faire ſe pourra, le bien couvrir, ne le pas laiſſer cheminer, & lui donner à manger de la verdure.

Les bleſſures des genoux, conformément à ce qu'Apaſilte nous enſeigne, ſont difficiles à guérir, à cauſe du peu de chair & de peau qui s'y trouvent, comme en toute la jambe; c'eſt pourquoi il faut uſer de médicamens qui deſſechent fort; aux lieux où il y a de la chair, il faut uſer de ceux qui deſſechent médiocrement.

Bleſſures provenant des épines & autres choſes qui pourroient avoir bleſſé quelque partie du Cheval legerement, & remedes.

Il faut y appliquer du miel, du ſuif bouillis enſemble, & quand la bleſſure eſt conſiderable, de la térébentine & de l'huile chaudes. Quelques-uns pour tirer tout ca qui pourroit être entré dans les pieds, ou pour les piquûres ne mettent deſſus que du ſureau bouilli. Quand il y a quelque choſe qui eſt entré dans le pié, ou dans la corne, il faut l'arracher, & enſuite y mettre un onguent fait avec nuſi, verd d'airain, ou autres drogues ſemblables, prenant garde que la playe ſoit bien nettoyée; ou bien on y peut fondre de la térébentine, du ſuif & de la cire mêles enſemble. Il eſt beſoin que les médicamens pénétrent juſqu'au fond da la playe; c'eſt pourquoi étant étroite; il faut l'élargir, & obſerver ceci en toutes les autres; les onguens ſuivans ſont propres à toutes ſortes de playes, & ſont faciles à faire.

Les Italiens uſent de ſel, de beurre & de miel cuits à feu lent enſemble, ou de cire blanche, térebentine, huile roſat, de chacun un once, avec deux onces de farine de féves, ou bien camphre & terebentine, de chacun une once, avec une livre d'huile d'olive; quelques-uns ſe ſervent ſeulement de poudre compoſée comme eſt celle d'encens, de maſtic, d'althea, de chacun trois onces, ou bien d'encens, maſtic, myrrhe, colofone, orpiment, galle, corne de cerf brûlée, de chacun une once, ou corne de cerf brûlée & poudre d'écorce de ſaule, ou ſel & chaux vive pour manger les mauvaiſes chairs. Ferrare loue ce qui s'enſuit: orpiment une once, trois onces de chaux vive bouillie ſur le feu avec miel, ou marcaſite & vert d'airain avec miel. Le même dit qu'aux vieilles ulceres, il faut mondifier & ſécher avec médicamens propres, comma auſſi playes, ayant toûjours égard à la partie, & qu'étant nerveuſe, il faut uſer le premier jour d'étoupes trempées dans des blancs d'œufs battus avec du ſel & de l'huile roſat, & enſuite avec des digeſtifs faits avec des jaunes d'œufs mêlés avec du ſang de dragon en poudre, de l'huile roſat & du miel roſat; mais étant en partie nerveuſe, il faut ſe ſervir d'huile d'hipéricon bien chaude pendant neuf jours.

Le nerf étant coupé en partie, & remede.

Il faut l'achever; étant coupé, uſer de défenſive pour empêcher le concours des humeurs. Quelques-uns prennent l'écorce de la racine de l'orme, avec des feces d'huile d'olive, qu'ils font bouillir juſqu'à la conſomption du tiers, enſorte qu'il en reſte une livre, qu'il faut mêler avec deux onces de poudre d'ariſtoloche longue, & quatre de ſuif de bouc; il faut faire cuire juſqu'à tant qu'en faiſant dégoûter ſur une pierre, il s'endurciſſe. Quelques-uns prennent des huiles ſuivantes, & en font mêlange: laurin, petrole, aneth, maſtic & tartre, & les incorporent avec du fromage & de la graiſſe pour faire onction.

Les nerfs ayant reçû quelque ponction.

Il faut les étuver d'huile, vin & miel cuit enſemble, puis y appliquer deſſus l'emplâtre fait avec racine de ſureau, miel & onguent d'althea. Si le nerf eſt meurtri, il faut y appliquer farine volatile, myrrhe & aloës, mêlées avec de la chair de tortue, & s'il étoit un peu déchiré, il faudroit faire alentour un cercle avec le fer au feu, & tirer une douzaine de lignes de travers, en façon d'une roulette.

Il eſt neceſſaire d'avoir égard, comme dit Vicinus avec quel inſtrument la bleſſure s'eſt faite; car ſi elle s'eſt faite avec une maſſe, & qu'il y ait contuſion, il faut uſer des médicamens propres à pourir; & ſi elle eſt ſans meurtriſſure, il faut uſer d'abord de digeſtifs.

Autre remede pour les bleſſures provenant de quelque pointe, os, morceau de bois ou éclat qui ſoit enfermé dans la chair ou dans l'ongle, & remede.

Il les faut retirer incontinent & après avoir fait purger la playe, l'adoucir d'un médicament compoſé de vert d'airain, ou de quelqu'autre emplâtre propre aux playes; il faut le remplir d'une tente, & le lendemain la laver de vin doux, & l'oindre de médicamens qui reſſerrent l'ulcere, & mettre deſſus de la farine d'orge & d'aluo.

Boitement des Chevaux, & remede.

Par le toucher on connoît le mal; car le Cheval ne peut ſouffrir d'être touché dans l'endroit où il ſent de la douleur; ſi l'humeur eſt au-deſſus de la corne, on la peut diſſiper par les frictions, ou par les ſcarifications; ſi elle eſt au dedans de l'ongle, il faut l'ouvrir doucement, puis l'étuver avec urine vieille, y ſaupoudrer du ſel, la nettoyer avec un linge ou une éponge, puis y fondre du ſuif deſſus avec une lame de fer ardente, l'envelopper juſqu'à tant qu'il puiſſe ſe ſoutenir; ſi cette humeur n'eſt pas évacuée, elle ſe convertira en ſanie; pour lors il faudra couper tout alentour, nettoyer la boue, & appliquer autour les linimens faits d'huile vieille, de miel & farine de veſſe, mettre deſſus une grenade & des figues pilées; ſi le Cheval boite à cauſe de la douleur des nerfs, il faut frotter les genoux, les jarrets & les jambes d'huile & de ſel; ſi les genoux ſont enflés, il faut les étuver avec du vinaigre blanc, & y appliquer de la ſemence de lin pilée, l'arroſer avec de l'eau miellée, ou avec des éponges trempées dans de l'eau bouillante, & enduites de miel; s'il y a de la matiere, il faut y mettre du levain ou de la farine d'orge mêlée avec du vin cuit & eau miellée. Quand il ſera mûr, il faudra l'ouvrir avec un raſoir, & le curer avec liniment, ce qui ſera dit ci-après plus amplement.

Cet accident peut arriver aux Chevaux de pluſieurs cauſes différentes. Conſultez ces articles. GENOU, MAZOL, ULCERE, VERRUE, MORSURE DE BÊTES.

Brûlure des Chevaux, & remedes.

Si quelque partie du Cheval eſt brûlée par le feu ou par la chaux, il faut la laver en été d'eau froide, & d'eau chaude en hiver, & appliquer enſuite ſur les ulceres de l'onguent deſſicatif, ou de la chaux même mêlée avec de l'axonge & de l'huile. Il faut avoir ſoin que le Cheval n'entre point dans l'eau juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

Cancer ou Carcinome des Chevaux, & remedes.

Il faut le couper, ſi la partie le permet, ſinon le frotter avec de la cendre d'écreviſſe, & y mettre de l'écorce de pin pilée & mêlée avec de la lie de vinaigre, comme auſſi de la pierre ponce brûlée, de la ſemence de figues, & de la racine de concombre ſauvage pilée, de l'eau fraîche & du vinaigre; s'il y a ulcere, il n'y faudra point mettre d'eau; mais ſeulement laver avec du vin. Autre remede très-utile, ſavoir: Ozeille ſauvage, couperoſe, cendre, chaux, autant de l'une que de l'autre mêlées; vous envelopperez le carcinome, & l'oindrez d'huile tout alentour. D'autres le font couper & brûler juſques au vif, puis vous y appliquerez des cantarides pilées avec de l'alun & de l'huile cyprin.

Chicots, & remede.

Nous voyons ſouvent que des Chevaux de harnois amaſſent des chicots, lorſqu'ils charrient dans des bois nouvellement coupés, & ces chicots ne ſont autre choſe que des petits éclats de bois qui s'enfoncent dans leurs pieds, & percent alors la ſole de telle maniere, que le petit pié venant à s'en reſſentir, les Chevaux en ſouffrent un mal inſuportable.

Si-tôt qu'un valet s'apperçoit que ſes Chevaux ont pris quelque chicot, il doit l'arracher, & c'eſt bon ſigne s'il en ſort du ſang; & s'il n'en ſort point, il continuera ſon chemin s'il ne boite pas; mais s'il boite, il n'y ſauroit trop tôt apporter du remede: cela étant, le valet doit s'en retourner incontinent à la maiſon, ou s'il en eſt éloigné, mener ce Cheval le plus doucement qu'il pourra, afin qu'au plus prochain lieu, il remedie au plûtôt à ce mal, en faiſant fondre dans la playe de la cire d'Eſpagne, pour empêcher, qu'il n'y pénetre ni gravier, ni boue, juſques à ce qu'il ſoit arrivé à ſon écurie.

Avant que de l'y faire entrer, on obſervera s'il

boire encore ; ſi cela eſt, on prendra de l'huile bien chaude qu'on infuſera dans cette playe, on la bouchera avec des étoupes ; on enveloppera enſuite le pié du Cheval, auquel on donnera du repos juſqu'à ce qu'on s'apperçoive d'une parfaite guériſon.

Choux ſauvages dangereux aux Chevaux, & remède.

Si le Cheval a mangé des choux ſauvages avec ſon foin, ou d'autre pâture, on le peut ſoulager, en faiſant piler des choux plantés, que l'on fait tremper dans du lait, deſquels on tire le jus qu'on lui fait avaler, ou de l'eau mêlée avec des choux, ou de la décoction de figuier cuit, mêlée avec de l'eau. On dit que les écrevices marines pilées & mêlées avec le ſuc des choux, apportent un grand ſoulagement ; mais il faudra lui en faire prendre durant trois jours, juſques à ce qu'il ait le ventre bon. On connoit que le Cheval a mangé des choux, parce qu'il eſt foible du corps, qu'il a les parties de derriere toutes retirées, en façon qu'il ne peut marcher ; & tombe en chancellant, ce qu'il continue juſques à ce qu'il l'ait rendu.

Chutes des Chevaux, & remèdes.

S'il arrive qu'un Cheval tombe d'un lieu haut dans quelque foſſé, ce qui arrive ſouvent à ceux qui font ſentinelle aux champs ; s'il n'eſt bleſſé ni aux cuiſſes, ni aux jointures, & que l'on appréhende que les boyaux n'ayent reçû quelque dommage, il faut prendre du ſagapenum, la groſſeur de deux féves, mêlé dans de l'eau & du vinaigre, & le jetter dans les narines du Cheval ; ou bien il faudra mêler de la cendre dans deux livres d'eau, & l'appliquer ſur du linge, & que la cendre ſoit de bois de ronce, ou le ſuc d'acace rouge une once, avec une pinte de vin ; ou bien il faut prendre une grenade, la piler, la mêler avec une chopine de vin, & la donner avec le cornet. Si le flux de ventre arrive, il n'y a point de remède.

Ciguë mangée par les Chevaux, & remède.

Quand le Cheval a mangé de la ciguë, ſa tête s'appeſantit ; de ſorte que chancellant, il ſe laiſſe tomber contre les murailles ; il faut le ſaigner à la tête, & l'étuver avec une chopine de vin vieux, & en continuant il guérira.

Cloux des Chevaux, & remède.

Vous pilerez des rejettons de cipprès, & une livre de noix de galle, axonge & de la cire, de chacun une demi-livre, de noix de galle aigres environ une livre mêlée avec du vinaigre, puis vous l'appliquerez ſur les cloux. Apoſcritus ordonne qu'on les étuve d'urine vieille, & qu'auſſi-tôt on mette deſſus de la chaux noire.

Colique des Chevaux, & le remède.

Quand le Cheval a la colique, il tombe comme s'il étoit travaillé du mal caduc ; par intervalles, il prend un peu de repos, puis il retombe dans les mêmes douleurs ; il ſe veautre, lorſqu'il eſt couché ; il tremble, quand il boit de l'eau fraiche ; il ſue & reſpire difficilement. Faites prendre rapontique, poivre, aliſs, perſil, ſemence de fenouil, poivre noir, marrube, autant de l'un que de l'autre ; anet un ſcrupule, centaurée une once, camœpiteos demi-once, policule, rhue, ſemence de perſil, de chacun une once ; eupatoire, gingembre demi once, miel deux livres ; il faut piler les choſes ſeches & les paſſer au tamis, & mêler avec miel, en donner la groſſeur d'une aveline dans un demi ſetier d'eau chaude, ou bien quatre cuillerées de miel, poudre d'encens une once, cinq cuillerées de vinagre, vin vieux chopine, le tout mêlé enſemble pour trois portions en trois jours différens, & promener le Cheval étant bien couvert ; il y en a qui deſſéchent à la fumée de l'écorce de capres, puis avec poivre & vin en font avaler au Cheval. S'il a contracté cette maladie pour avoir mangé du foin mauvais, il reſpire avec difficulté, eſt toûjours en action, & ne peut ſe ſoutenir ; il lui faut tirer du ſang du ventre & des épaules, lui arroſer la bouche de vin cuit, même lui en faire avaler ; il faut le nourrir d'alimens qui faſſent uriner ; quelques-uns lui frotteur le palais de fiente humaine, d'autres donnent de la fiente de liévre, avec neuf cuillerées de miel, & quinze grains de poivre mêlé avec ſucre de choux.

De quelque occaſion que puiſſe provenir la douleur du ventre, le principal ſoin eſt d'évacuer les feces, ce qui ſe doit faire par la voye des cliſteres ; & s'il y avoit quelque obſtacle, il faudra uſer de paſtilles faites avec ſcamonée, ou couper une citrouille en croix, l'emplir de ſel & d'huile, l'introduire dans le ſiege, qui provoquera auſſi à uriner ; quelques-uns avec utilité font frotter le ventre avec un bâton bien poli par deux hommes ; tirant toûjours en la partie poſtérieure, ayant oint le ventre avec huile chaude, & ayant donné un cliſtere fait avec décoction de camomille, d'anet ; de fleurs d'hypericum, melilot, artemiſe, fenouil, anis, y ajoutant de l'huile de rhûe, de lin, avec deux onces de miel roſat, avec un peu d'eau-de-vie ; ce remède eſt particulier pour les ventoſités.

Autre remède pour la colique, & pour les tranchées des Chevaux.

Faites avaler au Cheval une livre d'huile d'olive, avec un verre d'eau-de-vie, puis donnez-lui des lavemens de petit lait. Si la colique eſt mêlée de feu, donnez-lui avec la corne deux livres d'huile d'olives, dans leſquelles vous aurez fait diſſoudre une once de crital mineral, puis des lavemens compoſés de petit lait & de jus de joubarbe, ſi vous en avez. *Voyez* TRANCHÉES.

Coup, & remède.

Quelquefois un Cheval a les jambes enflées, ou ce mal vient de quelque grand coup de pié, de quelque chute, ou bien il lui eſt cauſé par le travail & par une longue fatigue.

On guerira cette enflure en prenant environ quatre pintes de vin rouge ; qu'on fait bouillir doucement ſur un feu clair, en le remuant toûjours ; & auſſi-tôt qu'on remarque qu'il s'épaiſſit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de ſavon noir, le tout mêlé enſemble.

Lorſqu'on juge que cette eſpece d'onguent eſt dans ſa perfection, on en enuvre l'endroit frappé, ou les jambes ſi elles ſont enflées, & ce remède ne manque point de produire un effet merveilleux.

Crevaſſes, & remède.

Cette eſpece de mal croît aux plis des pâturons, & je n'ai que faire d'enſeigner la maniere de le connoître, y ayant peu de gens accoûtumés à gouverner des Chevaux qui l'ignorent ; je dirai ſeulement qu'il eſt cauſé par une humeur âcre & maligne, qui les fait ouvrir en s'évacuant ; ce mal ſent extrêmement mauvais, outre la douleur qu'en reſſentent les Chevaux.

Avant que d'appliquer le remède à ce mal, raſez d'abord les environs où paroiſſent les crevaſſes, puis frottez-les d'huile de chenevis.

Ou bien prenez autant d'eau-de-vie, que d'huile de chenevis, & agitez-les bien enſemble dans une

petite bouteille, puis frottez-en les crevaſſes, elles guériront.

Et pour aider à la deſſécher, on fera un onguent compoſé de ſuye, de verd de gris, & de miel, le tout bouilli enſemble ; & lorſqu'on l'aura retiré de deſſus le feu, on y mettra de la chaux finement tamiſée, puis on l'appliquera ſur le mal.

De fluxions. *Voyez* FLUXIONS.

Dégoût & remédes.

Il eſt de la vigilance d'un valet qui gouverne des Chevaux, de les obſerver toutes les fois qu'ils mangent, afin de connoître s'ils ne ſont point dégoûtés, & ces animaux, ainſi que les autres, montrent leur dégoût, en refuſant la nourriture qu'on leur preſente.

Si-tôt qu'on s'en apperçoit, pour prévenir les inconvenients qui en peuvent arriver, il faut d'abord leur donner un coup de corne ; & ſi après cela ce dégoût ne ſe paſſe point ; on prendra des raves dans le tems qu'elles ſont communes qu'on leur fera manger en quantité avec les feuilles, ou bien des betteſraves cuites trempées dans le vinaigre : ce remede leur fera recouvrer l'appétit.

Le dégoût des Chevaux leur provient quelquefois par de petits cirons, qui ſont au dedans de leurs levres, deſſus & deſſous, qui leur cauſent une démangeaiſon : Et l'on remarque que les cirons ſont cauſe de ce degoût, lorſque les Chevaux ſe frottent continuellement les lévres contre la mangeoire. Ce qu'on fait pour y remedier, eſt de couper la prémiere peau au dedans des levres où ſont les cirons, avec un biſtouri, après quoi l'on frotte la playe avec du ſel & du vinaigre ; ce qui ne manque pas d'obliger les Chevaux de manger peu de tems après.

Pour dégraiſſer les Chevaux.

Prenez des feuilles de figuier que vous ferez ſécher à l'ombre, & que vous reduirez en poudre, mettez-en ſur la partie à diſcretion, l'ayant auparavant ſcoriée & razé le poil.

Remède pour dégraiſſer le cou gras des Chevaux.

Faites bouillir deux pots d'urine de vache avec une bonne poignée de ſel & une demi-livre de tabac defilé ; frottez le mal de cette liqueur bien chaude, matin & ſoir juſqu'à guériſon.

Autre remède éprouvé.

Prenez pour ſix liards de noix de gale, pour deux ſous de verd de gris, pour un ſou de ſoufre, pour ſix deniers d'alun, pour un ſou d'ellébore & de raifort, une demi-pinte de terque, & un verre d'huile commune ; mêlez bien le tout enſemble ſur les cendres chaudes après avoir écraſé chaque drogue, & frottez-en le cou du Cheval ſoir & matin juſqu'à guériſon, laquelle arrivera infailliblement.

Démangeaiſons des Chevaux, & remède.

Il ſurvient aux Chevaux des démangaiſons aux jambes, lorſqu'ils ſont vieux, ou bien quand ils ſont jeunes, après avoir bien travaillé, & qu'ils ont eu un peu de repos ; cela ſe voit lorſqu'ils ſe frottent les jambes juſqu'à emporter le poil.

On y remedie en faiſant une mixtion de deux onces d'enſorbes en poudre qu'on met infuſer dans une pinte de bon vinaigre, pendant ſix heures ſur les cendres, puis on en frotte deux fois ſeulement l'endroit où eſt la démangeaiſon, & elle ſe paſſe.

Comme ce petit inconvenient ne peut être cauſé que par un ſang échauffé & corrompu, il ne ſera point hors de propos, après l'application de ce remede de ſaigner le Cheval aux arcs, ſi la démangeaiſon naît aux jambes de devant, ou du plat des cuiſſes, ſi c'eſt à celles de derriere.

Diverſe

Détorſe des Chevaux ; remède.

Prenez de la lie de vinaigre avec des cendres chaudes & axonge vieux, le tout mêlé enſemble, puis vous l'appliquerez deſſus, y ajoûtant un œuf.

On reconnoît que quelque partie du pié eſt démiſe, quand quelque os eſt hors de ſon lieu, & que les parties voiſines des ongles paroiſſent élevées ; pour remède, il faut ſcarifier premierement l'ongle, puis y appliquer une éponge trempée dans du vinaigre, & lier deſſus de petits ais de pin. Si l'os ne ſe remet, vous pilerez huit onces de fenu-grec vous les ferez tremper dans du vin & cuire avec du miel, puis vous en appliquerez pendant dix jours ; il faut appliquer le feu en façon de rets aux vieilles détorſes ; & curer les ulceres à l'accoûtumée.

Diſſurie, ou Flux d'urine.

Le flux d'urine n'eſt pas moins dangéreux aux Chevaux que la retention, ſi l'on n'y remédie auſſi-tôt. Ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, particulierement aux jeunes Chevaux, qui pour lors ſont extrêmement échauffés.

Pour guérir ce mal, il eſt queſtion d'éteindre la chaleur qui la cauſe, en leur ôtant d'abord l'avoine & ne les nourriſſant que de ſon mouillé ; & du moment qu'on s'en appercoit, il faut leur donner un lavement rafraîchiſſant, le lendemain, leur tirer du ſang, puis le lendemain de la ſaignée, leur teiteter le lavement & les ſaigner encore le jour d'après.

Cette pratique étant obſervée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir ; & le tout étant mêlé dans un ſeau d'eau commune, on le donnera à boire au cheval le plus chaud qu'on pourra ; & ce ſera la ſeule boiſſon qu'on lui donnera ſoir & matin : ſur-tout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera ſouvent, à cauſe de la grande alteration cauſée par la chaleur extraordinaire qui pour lors lui devore les entrailles ; car plus il en boira, plûtôt il ſera guéri de ce mal.

Douleur que les Chevaux ont aux cuiſſes, & les remedes.

Lorſque le Cheval a mal aux hanches, il ſemble avoir les jambes de derriere liées, il faut lui tirer du ſang des deux aînes, & les laver avec quantité d'eau chaude, il faut les frotter avec vin & huile ; ſi elles ne guériſſent pas, il faut les ulcerer en rond avec des fers chauds ; s'il ſent quelque douleur depuis le cou juſqu'à la cuiſſe, il faut tenir la queue étendue, & avec battement, tumefier ces veines & en tirer du ſang. Si le Cheval travaillé de ce mal, a la reſpiration lezée, & reſſent douleur au dos & à l'épine, il faut le ſaigner aux cuiſſes, & uſer de cataplâmes aſtringens. Il faut tenir le Cheval en l'étable chaud : pour les iſchidiadiques, prenez colophone une livre, térébentine, huile vieille, de chacun demi-livre, opoponax demi-once, de galbanum deux onces ; autrement prenez euphorbe une once, adarce, écume de mer, de chacun demi-once ; baques de laurier quatre onces ; poivre une once, huile deux onces. Si la cuiſſe eſt rompue, ou qu'il y ait reçû quelque coup, qu'il reſpire avec peine, qu'il ſemble pleurer, que le ventre ſoit rempli de vent ; il faut mettre la main ſous les lombes, toucher le mal, & exulcerer le lieu où eſt la douleur. Pour en faire ſortir l'humeur, il faudra mettre ſur l'ulcere du ſel pilé, en arroſer de la poudre & la mettre ſur la brûlure.

Ebullition de ſang, & remede.

On voit ſouvent de certaines petites enlevures qui arrivent aux Chevaux, & qui ſont toûjours plus de peur qu'elles ne cauſent de mal, les prenant quelquefois pour du farcin ; ce qui arrive ſur-tout aux perſonnes qui ne ſe connoiſſent pas bien en ces ſortes de maladies ; & lors donc que ce n'eſt qu'une ébullition de ſang, le remède que voici peut la guérir.

Il n'y a qu'à faire manger du ſon au cheval, en y mêlant du foye d'Antimoine, une once par jour : il ne manquera pas de ſe ſentir bien-tôt rafraîchi, ce qui ſe connoîtra par les ébullitions qui auront diſparu.

AVERTISSEMENT.

Quoique ce mal arrive à cauſe d'une trop grande abondance de ſang qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire, & qu'il ſemble pour cela que naturellement il faille ſaigner le Cheval qui en eſt atteint, cependant on ſe trompe ; car il eſt arrivé fort ſouvent ; & je l'ai vû, que pour avoir voulu ſaigner trop tôt des Chevaux attaqués de cette maladie, les ébullitions étoient tentrées au dedans & y avoient cauſé un tel deſordre, que la fiévre étoit ſurvenue auſſi-tôt ; c'eſt pourquoi je conſeille avant que d'en venir à la ſaignée, d'éprouver auparavant le remede dont je viens de parler, & de ne pas ſaigner, qu'on ne voye cette maladie s'opniâtrer à ne point guérir, la nature montrant pour lors que le remede n'étant pas aſſez puiſſant pour purifier la maſſe du ſang, il faut de néceſſité avoir recours à une ſaignée legére, pour lui aider à faire ſon opération.

Enclouëure des Chevaux, & remedes.

Prenez de l'onguent de Villemaigne, & mettez-en dans l'enclouëure.

Pour le même.

Prenez le jus de la feuille de ſureau, puis mettez le marc par deſſus, & faites ferrer.

Pour le même ; recepte de Mr. le Maréchal de Biron.

Prenez de la reſine, *picis navalis cera nova*, onguent baſilic, de chacun deux onces ; du ſuif de bouc, trois onces ; de la térébentine de Veniſe & de bonne huile, de chacun quatre onces. Le tout mêlé, ajoutez-y du ſucre en poudre pour en faire un emplâtre. Il faut tirer le clou, ou l'eſcot, & faire une tente de l'onguent, puis avoir un fer chaud pour le faire fondre : & degouter dedans, & mettre de la bourre par deſſus ou de la poix en la retraite, qui eſt un clou recourbé par le milieu qui preſſe le pié ; & qui eſt plus dangéreuſe que la ſimple enclouëure ; car l'apoſtume y vient à fautiller quelquefois entre la corne & le poil, on la découvre quand on vient à frapper ſur les deux pieds ; celui duquel il ſe feint, eſt celui qui fait le mal. Pour le ſecond, il faut verſer de l'onguent par deſſus, & engraiſſer alentour deux fois le jour ; ſi vous ne pouvez avoir l'eſcot, il le fait tomber en deux jours. Il ne faut point s'arrêter au chemin pour l'enclouëure, ou faire déferrer le cheval : cette recepte eſt venue de Mr. le Maréchal de Biron, qui la tenoît bien ſecrette ; & donnoit de l'onguent à ſes amis.

Autre pour l'enclouëure, de Monſieur de Turenne.

Prenez poix de Bourgogne, gomme élémi, & galbanum, de chacun deux onces ; fondez le tout enſemble avec de l'huile roſat ; il n'en faut appliquer que deux fois au pié du cheval.

L'uſage.

Il faut mêler avec ledit emplâtre un peu de ſuif,

& quand on découvre l'enclouëure, l'appliquer tout bouillant, & mettre par deſſus un peu d'étoupe; cela guérit en un jour.

Enflures aux jambes.

Quelquefois un Cheval à les jambes enflées, ou ce mal lui vient de quelque grand coup de pié, de quelque chûte, ou bien il lui eſt cauſé par le travail, & par une longue fatigue. Voyez ci-deſſus dans le même article, au mot de *Coup & ſes remedes.*

Enflures des flancs, & remédes.

Combien ſouvent voit-on des Chevaux enflés en ces parties, pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quelque autre choſe de mechant? & ſi l'on s'épouvente quelquefois de ces inconveniens, ce n'eſt pas ſans ſujet; car ſi l'on n'y remedioit promptement, le Cheval ſeroit ſouvent en danger de mourir.

On remedie à ces ſortes d'enflures par une décoction faite de mauves & de branche urſine avec du ſon qu'on fait bouillir dans deux pintes d'eau; cela fait, on le paſſe dans un linge, puis on y met infuſer du ſel, auquel on ajoûte du miel, & de l'huile d'olive ou de noix, le tout mêlé enſemble, & dont on donne un lavement au Cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frotte rudement le ventre du Cheval: Et crainte que venant à rendre trop tôt ſon lavement, les matieres qui ſont au dedans & qui cauſent cette enflure, n'ayent pas eu le tems de ſe détremper avec cette décoction pour ſortir hors du ventre en même-tems, il faut avoir ſoin de lui boucher le fondement; puis on n'oubliera pas de le prendre par le licou pour le promener pendant une demi-heure; après quoi on lui laiſſera le fondement libre pour mieux vuider ſes excrémens; ce qu'il fera avec une entiere guériſon.

Entorſes, & remédes.

Auſſi-tôt qu'un Cheval s'eſt donné un entorſe, il faut y remedier promptement, ou bien un Cheval court grand riſque d'être eſtropié dans la ſuite: les chemins trop rudes & raboteux, & les ornieres ſont ſouvent les endroits, où ils amaſſent ces diſlocations, qui arrivent lorſque le boulet ſe tourne à côté avec violence.

Lorſque quelque Cheval ſe donne une entorſe aux jambes de derriere, on la guérit avec bien moins de facilité, que lorſque cet inconvenient lui arrive à celles de devant.

Le plûtôt qu'on peut aporter du remede aux diſlocations, c'eſt toûjours le meilleur; & pour réuſſir en cette entrepriſe, on prend gros comme un œuf de couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compreſſe, dont on entourre tout le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met deſſus, le tout appliqué froidement. Cette opération ſe réitere de ſix heures en ſix heures, & l'on continue juſques à ce que le mal ſoit guéri; deux jours ſuffiront pour parvenir à cette guériſon, ſi l'on n'a point tardé à y apporter le remede.

Entrouvert, & remédé.

Les Chevaux ſont ſujets de s'entrouvrir lorſqu'ils ſont violens, ou qu'ils boitent extrêmement par un mal de longue main.

Ce déſordre à un Cheval eſt trop grand, lorſqu'il lui eſt arrivé, pour qu'un valet ſache y apporter le remede. Cela paſſe ſon intelligence; c'eſt ce qui fait que les curieux veulent bien que je les renvoye à un Maréchal qui ſoit connu habile en ſon métier, pour faire cette opération.

Epaule. L'effort qu'un Cheval ſe donne à l'épaule, l'écart, ou le Cheval entr'ouvert; c'eſt tout la même choſe.

Farcin, & remédé.

Le farcin eſt aux Chevaux ce que la petite verole eſt aux hommes; cette maladie ne produit que de très-méchans effets, & n'a que de très-fâcheuſes ſuites, ſi l'on n'y remedie comme il faut.

Le Cheval prend le farcin, ou par la fréquentation de celui qui en eſt infecté, ou par la précipitation qu'on veut quelquefois apporter à l'engraiſſer, étant encore tout maigre, & non remis des grandes fatigues qu'il auroit ſouffertes, ou enfin par la trop grande abondance de nourriture qu'il auroit coûtume de prendre ſans faire aucun exercice, & négligeant en cet état de le faire ſaigner. Ainſi, que ceux qui ont des Chevaux, profitent de cet avis pour empêcher qu'ils n'amaſſent le farcin.

Comme le farcin ne prend naiſſance que d'un ſang corrompu, la premiere choſe qu'on doit faire pour guérir le Cheval, c'eſt d'en ôter la corruption par la ſaignée qu'on réitere pluſieurs fois, par rapport aux forces du Cheval, ſans pourtant le tant attenuer par là, qu'il y en a qui le font, le mettant dans l'impuiſſance de pouvoir reſiſter aux remédes qu'on lui deſtine, pour en uſer après ces ſaignées.

Les Chevaux qui ont le farcin, ne doivent point manger d'avoine, & ne doivent être nourris que de ſon mouillé, pour leur rafraîchir les viſceres: Et pour aider à la guériſon du farcin, prenez une once de racine de chardon à cent têtes, réduiſez-la en poudre, & mettez-la dans le ſon que vous préparerez pour vôtre Cheval: continuez ce ſoin pendant quinze jours ou trois ſemaines, & il guérira.

Pour la maniere de guérir le farcin avec le feu, je laiſſe cela aux Maréchaux, quoique je conſeille de ne ſe ſervir de cette métode, que le moins qu'il ſera poſſible.

Autre remede contre le farcin des Chevaux.

Si le farcin n'a point encore gagné le cœur du Cheval, mettez des racines de grande ſcrophulaire, *radice nodoſa*, dans deux ou trois petits ſacs de toile neuve, qui ſoient larges de trois doigts & longs de cinq à ſix; attachez ces ſacs au crin, à la queue & ſous le ventre, s'il y a auſſi du farcin, & il ſéchera bien-tot à vûe d'œil.

Si le farcin eſt trop violent, & reſiſte à ce remédé; faites ſaigner le cheval, puis donnez-lui dans ſon avoine deux onces & demi d'*aſſa fœtida* en poudre s'il eſt fort, & moins s'il eſt foible, & ne lui donnez pas autre choſe à manger, qu'il n'ait avalé toute l'*aſſa fœtida* avec ſon avoine malgré toute ſa repugnance. En même-tems ayez deux pelotons de rhûe de la groſſeur chacun d'un œuf de pigeon; mettez-le dans les deux oreilles, que vous lierez le plus fort que vous pourrez avec de la ficelle, afin qu'il n'en ſorte point d'air, vous ne les délierez qu'après trois jours paſſés.

Autre.

Il faut prendre de l'arſenic avec de l'huile de lauriet & en oindre les boutons du Cheval deux fois le jour, en quarre ou cinq jours le farcin diſparoîtra.

L'huile de la nobleſſe eſt auſſi bonne.

Autre pour le farcin des Chevaux.

Prenez graine de fiêne quatre onces, pommes d'églantier une once & demi, cumin une once, chenevi une once & demi. De toutes ces choſes, il faut faire une poudre comme s'enſuit: Premierement,

il faut faire ſecher la graine de frêne, après lui avoir ôté une petite pellicule qui eſt deſſus, la mettant pour cet effet ſur une brique dans le four médiocrement chaud ; & on fera de même du cumin, & des pommes d'églantiee, prenant garde toutefois que les uns & les autres ne bouillent pas ; le tout étant ſeché, il le faut piler ou conjointement, ou ſéparément.

Uſage.

Il faut faire ſaigner le Cheval le matin, & à midi commencer à lui donner de la poudre ; trois jours après il le faut faire ſaigner derechef, & au huitiéme jour réiterer encore la ſaignée. Si le mal eſt grand, on donnera trois fois le jour de cette poudre, au matin, à midi, & au ſoir. La doſe de cette poudre, eſt une pinte. La maniere de la donner eſt dans du pain juſques à guériſon.

Prenez du lierre terreſtre une petite poignée, que vous froiſſerez dans la main, ajoûtant une pincée de ſel, & le mettez dans l'oreille du côté du farcin, bouchant bien l'oreille avec du cotton, & la garrotant avec un cordon, & l'y laiſſerez environ trente heures, qui eſt le tems de la guériſon.

Autre remede pour le même mal.

Prenez des racines d'ozeille ronde & des feuilles de lierre terreſtre hâchées enſemble, que vous mettrez dans l'avoine du Cheval ; il guérira, pourvû que le Maréchal n'y ait pas mis le ferrement.

Feve, & remede.

Le mal qu'on appelle feve, eſt une croiſſance de chair groſſe comme une feve, qui vient dans le palais auprès des pinces, & qui ſurpaſſant les dents empêche les Chevaux de manger leur avoine.

Quand on a remarqué que les Chevaux ſont attaqués de ce mal, on leur ouvre la bouche ; & ſi l'on voit que le lampas eſt plus haut que les dents, on l'emporte avec un fer rouge fait exprès. Le moindre Maréchal fait la figure qu'il doit avoir.

Fiente des poules mauvaiſe aux Chevaux, & remedes.

Si les poules laiſſent leur fiente dans le foin, & que le Cheval en avale, il ſera en danger ; cela ſe connoîtra lorſqu'il rendra une fiente mouſſée, le remede eſt de faire prendre la fiente de poule avec une dragme de graiſſe, douze livres de farine d'orge mêlée avec du vin, que vous ferez manger ou avaler au Cheval : ou bien de la ſemence de perſil, le poids de dix onces, avec une livre & demi de vin, & une chopine de miel. Faites-le exercer juſqu'à tant que le mouvement lui lâche le ventre ; s'il arrive que le poil lui dreſſe, vous prendrez des baques de laurier autant que vous jugerez à propos, & une demi livre de nitre, trois livres d'huile & autant de vinaigre, dequoi vous le froterez durant trois jours en un lieu chaud qui ne ſente point de froid, où vous lui ferez boire autant de jours de l'eau fraîche, où vous mettrez tremper des feuilles de figuier ſauvage.

Fièvre, & remede.

C'eſt ici un des maux des plus dangereux qui puiſſent arriver à un Cheval ; & ſi l'on ne ſait y apporter du remede, il faut compter un Cheval perdu. Les connoiſſances qu'on doit avoir de cette maladie ſont trop étendues pour les inſerer ici toutes ; c'eſt ce qui fait que je n'en dirai ſeulement que ce qu'il y a de plus remarquable.

Des ſignes que donne le Cheval lorſqu'il a la fièvre.

On s'apperçoit qu'un Cheval a la fiévre, lorſqu'il reſpire difficilement & ſouvent, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui ſent une bouche échauffée, & que ſa langue & tout ſon corps ſont dans une chaleur exceſſive ; & enfin lorſqu'on lui remarque des lévres noirâtres & deſſechées, les oreilles baſſes, & les veines enflées. Ce n'eſt pas aſſez que cela, on voit encore en marchant que le Cheval chancelle, qu'il ſe couche, puis ſoudain qu'il ſe releve ; le cœur lui bat contre les côtés, les yeux ſont triſtes, il ne marche qu'avec peine, & s'abandonnant lui-même, il paroît tout ſtupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le Cheval, ſi on n'apporte du remede à ce déſordre.

Des différentes ſortes de fiévres des Chevaux.

Je dirai preſentement, qu'il y a trois ſortes de fiévre, dont les ſymptômes ſont differens. Premiérement la fiévre ſimple, la putride & la peſtilentielle. Les moyens de les guérir different auſſi l'un de l'autre ; & pour être inſtruit pleinement de tout cela, je conſeille lorſqu'un pere de famille a quelque Cheval attaqué de l'une de ces trois maladies, de faire recherche d'un habile Maréchal pour le traiter ; ou s'il le veut faire lui-même, de conſulter *le Parfait Maréchal* qui eſt un Livre extrêmement neceſſaire à la campagne, il y trouvera dequoi ſe conteuter ſur cette matiere ; car on n'en ſçauroit mieux parler. *Voyez* le mot RAMEDE.

Flux de ventre, & remede.

Cette maladie eſt dangereuſe pour les Chevaux, non pas lorſqu'elle n'eſt cauſée que pour avoir bû de l'eau trop froide, ou bien pour avoir mangé de l'herbe tendre, ou d'autres alimens laxatifs, telle évacuation de matieres ne produiſant qu'un très-bon effet dans le Cheval ; mais j'entens parler de ces flux de ventre qui viennent de corruption des humeurs amaſſées dans l'eſtomac, & qu'une bile échauffée excite. Lorſque la matiere que le Cheval vuide, eſt blanche, c'eſt marque de crudité ; & l'on juge que cette évacuation provient de la foibleſſe d'eſtomac, lorſqu'elle eſt comme de l'eau.

Les entrailles du Cheval ſont pour lors extrêmement échauffées, ſur-tout quand on remarque dans les matieres qu'il rejette des raclures de boyau ; & pour temperer cette chaleur, & appaiſer la douleur qu'excite cette maladie au-dedans, on prend de la racine d'althæa concaſſée, autant peſant d'orge en grain concaſſé, deux onces de chacun dans trois pintes d'eau, le tout bouilli bien enſemble & réduit à une pinte. Ce remede ne manquera point d'appaiſer l'inflammation qui eſt au-dedans, d'adoucir l'humeur âcre qui y ſéjourne, pourvû que le Cheval en prenne une chopine à la fois, deux ou trois fois tous les jours.

Fluxions aux genoux des Chevaux ; remede.

Lorſque les genoux s'enflent, les Chevaux boitent, ils ont de la peine à monter. Quand on leur touche la partie malade, ils ſe dreſſent. Si les defluxions occupent les parties poſtéricures, il les faut brûler d'un fer chaud en cinq endroits, aux plis internes du genou ; ſi la défluxion eſt aux genoux de devant, on les brûlera en façon de rets, & on traitera les brûlures comme les autres playes.

Fortrait, ou Cheval fortrait, & remede.

C'eſt celui qui, par fatigue, ou quelqu'autre indiſpoſition, devient étroit du boyau ; & ſi-tôt qu'on voit que les Chevaux ſont attaqués de cette maladie, il faut y apporter ce remede.

Il faut prendre du populeum, de l'althæa, & de l'onguent roſat, de chacun deux onces ; mêler le tout

à froid, & en frotter le fourreau juſques près des ſangles, en y approchant une pelle rouge pour faire pénétrer cet onguent, & c'eſt un moyen facile pour guérir le Cheval de cette maladie.

Autre remede.

Au défaut de l'onguent nommé ci-deſſus, on prend de la graiſſe de chapon, ou de poule, celle qu'on leur ôte d'auprès les boyaux & de la poitrine, qu'on fait fondre, & dont on frotte la partie affligée, comme je viens de dire; ce remede n'a pas un moins bon effet que le premier.

Regime de vivre.

Mais comme il ne ſuffit pas de cette application d'emplâtre pour guérir ce mal, qui au-dedans, & qu'il en faut ôter la cauſe qui ne provient que d'une chaleur exceſſive dans tout le corps; il eſt donc ici neceſſaire d'enſeigner comment il faut qu'un Cheval ainſi malade ſoit traité dans ſa maniere de vivre.

Pendant quinze jours durant, ce Cheval mangera tous les matins deux jointées d'orge, ſur leſquelles on aura fait piſſer un homme ſain, & qu'on aura laiſſé tremper la nuit dans cette urine, dont elle ſera toute imbibée. Après on prend une chopine d'eau, avec une poignée de graine de fenoüil verd ou ſec, qu'on fait bouillir enſemble pendant un quart d'heure, & l'écume qui en provient, ſert pour arroſer l'orge ci-deſſus reſervé, qu'on donne ainſi preparé au Cheval; & au cas qu'il repugne à en manger, on y mêlera un peu d'avoine pour l'y obliger,

On peut encore donner au Cheval fortrait, pour ſa nourriture & en guiſe d'avoine, du ſeigle ſur lequel on aura jetté de l'eau bouillante, & après qu'il ſera un peu égoûté & refroidi; ou bien encore une poignée de froment tous les jours avant que de boire.

Galle, & remedes.

Comme la galle n'eſt cauſée que par un ſang échauffé & corrompu, & qu'on n'en ſauroit tarir la ſource, qu'en ſaignant le Cheval, il eſt donc important de commencer par cette opération, ſi on veut l'en guérir.

Après la ſaignée il faut ainſi le purger. Prenez de la racine de concombre ſauvage, miſe en poudre, mêlée avec du nitre, le tout infuſé à froid pendant trois heures dans une chopine de vin blanc; donnez ce breuvage au Cheval, & il s'en trouvera fort bien.

Et pour guérir la galle qui paroit au dehors, on achetera chez les Apoticaires, de l'onguent appellé Egiptiac, ou de celui qu'on nomme *Apoſtolorum*, dont on frottera toutes les parties du corps qui paroîtront attaquées de ce mal.

Autre remede pour la galle des Chevaux.

Prenez deux livres de beurre frais, un ſou d'argent vif, & gros comme une livre de beurre des os de ſeiche; mêlez le tout enſemble dans un pot, puis frottez les Chevaux de cet onguent, mettant deux jours d'intervalle d'une fois à autre.

Il faut leur faire avaler de la décoction de ſcabieuſe, ou une chopine de vin blanc, dans laquelle vous aurez fait diſſoudre une once de cinabre, & un peu de croute de pain rôtie, une once de ſoufre fixé avec cette décoction, qu'il faut leur faire boire quatre jours de ſuite.

Gourme, & remede.

Combien voit-on de Chevaux ruinés en peu de tems par la gourme, pour ne pas être bien traités pendant cette maladie à cauſe du peu d'expérience qu'en ont ceux à qui ils appartiennent! Oui, je dis que quiconque ſe mêle de vouloir nourrir des Chevaux, doit ſavoir la maniere de guérir la gourme, lorſqu'elle leur ſurvient; autrement il réuſſira très-mal dans ſon entrepriſe, étant obligé de s'en rapporter à des Maréchaux, qui ſont en cela auſſi ignorans que lui.

Je ne m'étendrai point ſur la cauſe de cette maladie, ce diſcours ne pouvant être que fort inutile; mais avant que de donner les moyens de la guérir, je dirai les endroits différens par où elle ſe jette, afin d'y apporter les remedes convenables.

Des lieux différens par où les Chevaux jettent leur gourme.

Les Chevaux jettent leur gourme par une épaule, par un jarret, par-deſſus le rognon, par un pié, ou enfin par un endroit du corps le plus foible; & cette maladie leur arrive lorſque la nature qui ne peut rien ſouffrir de ſuperflu, eſt prête à s'en décharger, & ſe fait un effort pour l'expulſer au dehors.

Des diverſes eſpeces de gourme.

Il y a deux ſortes de gourme, celle qu'on nomme gourme veritable; & l'autre qu'on appelle imparfaite.

L'imparfaite eſt celle qui vient aux Chevaux à l'âge de ſix juſqu'à douze ans, qui ne manque point de dégénerer en morve lorſqu'on la neglige; & la veritable eſt celle qu'on voit jetter aux poulains avec plus de ſuccès qu'aux vieux Chevaux, pourvû qu'on y prenne garde; & pour ne point ennuyer le Lecteur, je ne parlerai que de la gourme qui ſe jette ou par les nazeaux de ces poulains, ou par la ganache, qui ſont les conduits par où elle s'écoule le plus ordinairement.

De la gourme par les nazeaux.

Lorſque les poulains jettent la gourme par les nazeaux, c'eſt un grand ſoulagement pour eux. Cette maladie qui eſt à ces animaux ce que la petite verole eſt aux enfans, ne demanderoit, ce ſemble, qu'à être tenue chaudement: il eſt vrai, mais cela eſt bon pour les poulains qui ont coûtume de vivre au ſec; au lieu que ceux qui vivent dans les prairies n'en valent que mieux de paître l'herbe, qui eſt une nourriture humide, qui détrempant ces ſortes d'humeurs, les fait couler avec plus de facilité: ces poulains étant ainſi obligés d'avoir toûjours la tête baſſe, ce qui contribue beaucoup à cette évacuation.

On obſervera que les nazeaux de ces poulains ne ſoient point bouchés, ce qu'on peut aiſément remarquer, lorſqu'ils ont de la peine à avoir leur haleine. Et d'abord pour les leur déboucher, on leur ſeringue dans le nés d'une liqueur compoſée moitié d'huile d'olive, & moitié d'eau de vie, le tout battu enſemble & tiede. Ce petit remede aide beaucoup aux poulains à jetter leur gourme; mais ſi cette maligne humeur ſe vuide ſans peine par les nazeaux, on laiſſera pour lors ſeulement agir la Nature, ſans y rien faire.

Le poulain jette abondamment la gourme, ſi on lui hache bien menu d'une herbe appellée pervanche, & qu'on lui donne à manger du ſon mouillé.

Il y a des gens, lorſque leurs Chevaux jettent leur gourme, qui les parfument de cette ſorte: ils prennent un ſac percé par les deux bouts, dans celui d'enhaut ils mettent la tête du Cheval, arrêtée de telle maniere qu'il ne puiſſe pas la remuer; & dans le bout d'en bas, eſt un rechaud plein de feu, dans lequel ils mettent de l'encens; cette fumée qui monte, entrant dans les nazeaux du Cheval l'excite à pouſſer au de-

hors tous les flegmes & toutes les ordures qu'il a dans le nés.

Tandis que le Cheval jette ſa gourme, il eſt bon de le promener ſoir & matin la tête baſſe, afin de faciliter l'évacuation du cerveau; cette pratique s'entend pour les Chevaux qui mangent ſec; car pour ceux qui ſont aux prés, ils ſont toûjours aſſez panchés, lorſqu'ils paiſſent l'herbe.

OBSERVATIONS.

Comme la matiere qui s'écoule par les nazeaux, a un ſel qui plaît au goût des Chevaux, & qui par ſon âcreté, & ſes eſprits mordicans cauſeroit des ulceres dans les parties intérieures de celui qui viendroit à le lecher, & à l'avaler; on aura ſoin de nettoyer avec du foin cette matiere, le plus ſouvent qu'il ſera poſſible.

Tout Cheval qui a la gourme ne boira point d'eau crûe; mais de celle qu'on aura fait bouillir, & qui ſera tiéde, & dans laquelle on jettera du ſon pour la lui mieux faire boire.

Tel cheval ſera ſeparé des autres, da crainte qu'il ne leur communique cette maladie, qui leur ſeroit pire qu'à celui de qui ils la tiandroient: la ſimple gourme amaſſée ſe convertiſſant bien ſouvent en morve.

De la gourme par la ganache.

Si l'on veut que l'évacuation de la gourme ſe faſſe avec ſuccès, lorſqu'un Cheval la jette par la ganache, il faut ſa précautionner d'une peau de mouton, pour lui envelopper le deſſous de la gorge, & mettre la laine contre le poil du Cheval; l'operation ſuivante ayant été auparavant obſervée.

On prend de l'onguent althea, de l'huile de laurier, & du beurre frais, ou de la crême, le tout broyé à froid, autant de l'un que de l'autre; puis on en frotte la glande qui eſt à la ganache; enſuite on l'enveloppe avec la peau dont je viens de parler, tenant toûjours le Cheval chaudement, & jamais expoſé ni à la pluye, ni aux vents froids, ſi c'eſt un poulain qui vive au ſec; quelque tems après la matiere s'engendre dans quelqua glande, où il ſeroit à ſouhaiter qu'elle ſe crevât d'elle-même, pour ne point être obligé d'y appliquer un bouton de feu de la maniere ſuivante; au cas, comme je viens de dire, que la nature n'eût beſoin en cela d'aucun ſecours que d'elle-même.

De la maniere d'appliquer le bouton de feu aux glandes de la ganache.

L'on ſait que le guſier n'eſt pas loin de la peau qui couvre la ganache: c'eſt pourquoi lorſqu'on ſe détermine à appliquer des boutons de feu, il faut toûjours que ce ſoit en courbant, de crainte que la partie par où paſſe la nourriture n'en ſoit point offenſée.

Quand l'eſcarre des endroits où l'on a mis le feu, eſt tombée, on prépare une tente frottée de baſilicum, qu'on inſere dans le trou qu'on voit ouvert.

Il arrive quelquefois, ou que la chair y croît trop, ou que les lévres de la playe ſont ſaigneuſes & baveuſes; pour lors il les faut frottar avec de l'Egiptiac, pour les détercer.

Quelquefois auſſi le troo vient à ſe boucher auparavant que toute la matiere ſoit vuidée. on ne manquera pas, ſi l'on s'en apperzoit, d'y appliquer une ſeconde fois des boutons à feu, pour ne point, comme on dit, *renfermer le loup dans la bergerie.* Tous ces ſoins preſcrits, donnés en tems & lieu, aideront ſans doute le Cheval à jetter la gourme avec facilité d'une & d'autre maniere.

Haraſſé, & remede.

Lorſque le Cheval eſt haraſſé & maigre, il a ordinairement la peau arrachée aux os, & ne ſauroit faire aucun profit; cette maladie le feroit tomber dans une langueur dangereuſe. ſi l'on n'y remedioit.

On en vient à bout en commençant à ſaigner le Cheval, & en lui frottant tout le corps avec un onguent qui aura été échauffé, & qu'on appelle l'onguent de Montpellier, paſſant & repaſſant fortement la main ſur les parties où ſera cet onguent, afin de le faire pénétrer.

Après avoir ainſi graiſſé le Cheval, on l'enveloppe d'un drap, ſur lequel on met deux couvertures pour la tenir chaudement. On ſe donne cette peine juſqu'à trois fois, puis on ſonge à le porger. Un Maréchal habile ſaura le remede qui lui ſera neceſſaire.

Pendant le tems qu'on le traitera de cette maladia, il ne mangera que du ſon mouillé, & point d'avoine, avec du foin préalablement arroſé; & lorſqu'il ſera gueri, on le mettra à ſa nourriture ordinaire.

Haut-mal des Chevaux, remede.

Quand le Cheval eſt tourmenté du haut-mal, il tombe incontinent à terre, avec réſolution des membres & diſtention des nerfs; tout ſon corps ſouffre & s'élave tout à coup, quelquefois l'écume lui ſort de la bouche, mais il revient à ſoi peu de tems après; il faut mêler du nitre avec le boire & le manger; il eſt bon de lui lâcher le ventre, avec un concombre & du nitre, qu'on lui fera prendre pendant ſept jours: d'autres lui jettent trois verres de ſang de tortue marine par les nazeaux, & du ſagapenum mêlés enſemble; enfin il ſera bon de lui oindre le corps de nitre & d'huile, avec du vinaigre & de le bien frotter.

Hierocles, & remedes.

Pour ceci, il faut prendre des figues, de la chaux & de l'axonge, de chacun une livre, de la fleur d'hyſope ſix onces; il faut les piler juſqu'à ce qu'ils ſoient tout en vin, puis il faut l'appliquer ſur le mal.

Jambes fatiguées, & remede.

Le trop long travail qu'on fait prendre aux Chevaux, cauſe ſouvent cette fatigue qui leur ruine les jambes, ſi l'on ne prévenoit ce déſordre par le remede ſuivant.

Tous les ſoirs on graiſſe les jambes des Chevaux avec de la graiſſe tirée d'une oye toute accommodée, & toute prête d'être miſe en broche, dont on remplit le ventre de toutes ſortes d'herbes de bonne odeur, & qu'on met enſuite cuire au four dans une terrine; & tous les matins on frotta ces jambes d'eau de vie par-deſſus la graiſſa; il faut continuer juſqu'à ce que la laſſitude ſoit tout-à-fait paſſée. *Voyez* MAIGREUR.

Un Javart, & remede.

Prenez le blanc de cinq ou ſix pourreaux, quatre onces de vin, de vieux-oing, de la cire neuve, de l'huile d'olive, de chacun deux onces, un demi-ſetier de vinaigre. Mettez la tout dans un pot neuf, & faites-la bouillir deux ou trois bouillons, juſqu'à ce que le vinaigre ſoit conſumé: c'eſt pour faire quatre emplâtres, & plus.

Lampas. Voyez FÉVE dans ce même article.

Laſſitude des Chevaux, & remede.

Les Chevaux ſont ſujets aux laſſitudes de chaud ou de froid, ou quand ils ſe ſont retenus d'uriner, ou s'ils boivent ayant bien chaud, ou ſi après s'être long-tems repoſés, ils ſont auſſi-tôt pouſſés à la courſe. Le remede à la laſſitude, c'eſt le repos, & de leur faire avaler de l'huile, ou de la graiſſe mêlée dans du vin. A la froidure, on fait des fomentations, & on engraiſſe la tête & l'épine du dos, d'onctions

d'eau chaude, ou de vin chaud. S'il a retenu ſon urine, il faut preſque ſe ſervir des mêmes remedes; car on lui frotte la tête & les reins avec de l'huile chaude, qu'on mêle avec de la graiſſe; le même ſe fait avec le ſang de porc, qu'on lui fait boire avec du vin.

Lepre des Chevaux, remede.

Quand on découvre aux Chevaux des tumeurs le long du cou, que les reins ſont enflés, que la tête eſt pleine de rides, que les nazeaux ſont ouverts, que ce qui ſort de la bouche eſt écumeux & ſanguinolent; que les flancs ſont retirés en dedans, & qu'il ſouffle avec bruit, qu'il ne peut ni boire, ni manger que difficilement, quoiqu'il le ſouhaite; en un mot, que tout le corps eſt en déſordre, & les extrêmites ulcerées & pendantes, qu'il tire la langue enflammée, qu'il ne peut hennir, il eſt conſtant qu'il a la lepre: on ne peut que difficilement remedier à cette maladie. Il ne faut pas le laiſſer à l'étable avec les autres; mais l'éloigner & le faire tirer à la charrûe.

Cette maladie ſe connoît, lorſque les jambes ſont tumefiées, les oreilles droites & le long des reins endurci par des callofités qui s'y forment; enſorte qu'il ne les peut même ployer qu'avec peine. Le cou eſt tout-à-fait ridé & tendu avec un aſpect hideux; il faut lui tirer du Sang du cou, le tenir en lieu chaud, trois jours après lui en tirer des flancs & au cinquiéme de la partie intérieure des cuiſſes, afin d'évacuer une partie des humeurs qui pechent par la miſſion du ſang. Il faut cependant bien nourrir le Cheval; s'il ne veut point d'avoine, il faudra lui donner des paſtons avec du ſon & de la farine de féves; il faudra lui faire boire de l'eau un peu chaude, lui faire bouillir du vin, du ſalpêtre, du ſouphre & de la ſemence de rhûe, en frotter tout le Cheval, & appliquer le reſte ſur la peau d'un mouton avec de la laine pour lui mettre ſur les reins & les parties voiſines.

Pelagonius dit qu'il faut prendre ſix grands verres de vin, autant d'huile, de l'orge, pois-chiches, faſioles & de pois ordinaires, de chacun deux poignées, & les faire bouillir tout enſemble juſques à la conſommation de la troiſiéme partie. La décoction étant coulée, il en faut frotter le cheval par-tout; puis il faut lui faire prendre tous les jours encens, coſtum, de chacun deux onces, ſuif de chevre une once; pilez le tout enſemble, & mêlez avec huit onces d'hydromel; au quatriéme jour, il faudra y ajoûter une once de vin, d'huile & de benjoin. Autrement, prenez ſalpêtre une once, caſtoreum, baques de laurier, rhapontique, de chacun deux onces & demi, le tout pilé ſéparément, & le mêlez avec un grand verre de vin, un demi verre d'huile, & faites-le avaler au Cheval: ce que l'on continuera juſques à ce qu'il ſoit guéri. Il faut le tenir couvert, afin qu'il ſûe plus facilement; car c'eſt le moyen de guérir cette maladie.

Autres remedes contre la lepre des Chevaux.

Prenez concombre ſec, noix de Chypre, de chacun quatre livres, mêlez tout enſemble, & le faites diſſoudre dans quelque liqueur, ou donnez la potion faite de gentiane, ariſtoloche longue, raclure d'ivoire, myrrhe, baques de laurier, autant de l'un que de l'autre, pilées & réduites en poudre; vous en donnerez deux cuillerées avec du vin blanc, juſques à ce qu'il ſoit guéri.

La lépre eſt contagieuſe, & une playe univerſelle de tout le corps; quelques Chevaux l'ont de naiſſance. Quand elle commence, la peau change de couleur autour des yeux & des nazeaux. Quelques-uns diſent qu'il y en a de trois ſortes, ſelon les trois différentes couleurs, la blanche, qui provient de la pituite, la rouge du ſang, & la noire de la mélancolie.

Lunatique, & remedes.

On connoît un Cheval lunatique par une certaine fluxion qui ne lui tombe jamais ſur l'œil qu'en un tems de Lune; & celui où la fluxion cauſe le plus de déſordre, c'eſt lorſque la Lune décroît. Ce mal eſt ſi dangéreux pour les Chevaux, qu'ils courent riſque bien ſouvent de devenir aveugles: voilà le ſentiment du vulgaire, quant au tems que ce mal ſurvient, mais ce n'eſt pas là le mien.

Prenez de l'eau de rhûe, baſſinez-en ſoir & matin l'œil du Cheval, elle ne fera que bien.

Autrement.

Si l'œil eſt fort enflammé, ſervez-vous de l'huile de Saturne, & mettez-en tous les jours ſept ou huit goutes dans l'œil; cela fait un très-bon effet.

Maigreur des Chevaux, & remedes.

Pour les Chevaux devenus maigres par le trop grand travail, on commence d'abord à leur donner du ſon ſec deux fois; lorſqu'ils ſont un peu gras, on ſe contente d'une ſeulement, qui eſt environ midi; on les nourrit ainſi dans la ſaiſon que l'orge eſt en vert, & qu'on leur en donne à manger. Si-tôt que l'orge vert eſt fini, & qu'il faut les remettre au foin & à l'avoine, on aura toûjours ſoin de les faire ſaigner.

On voit quelquefois les Chevaux qui ont le flanc alteré, & qu'on veut engraiſſer; on y réuſſit en mettant une poignée d'avoine ſur un boiſſeau de paille coupée, le tout humecté & donné de la ſorte aux Chevaux.

Il y a encore d'autres différentes manieres d'engraiſſer les Chevaux, qui ſeroient ici trop longues à décrire, & que je laiſſe à ceux qui en ont les connoiſſances pour les mettre en pratique.

Une autre façon très-utile, pour nourrir & engraiſſer les Chevaux; c'eſt le Jan, autrement dit, le ſain-foin d'Eſpagne. *Voyez* le mot de JAN, ou FOSN D'ESPAGNE. *Voyez*, HARASSE.

Pour les maladies des Chevaux, bœufs & vaches.

Quand vous verrez un Cheval triſte & malade, ne mangeant pas comme à l'accoûtumée, prenez une racine d'ellébore, & couvrez la peau de la tête au long du poitrail, ou deſcente du cou, au long de l'aîne du pié droit, ou du gauche, vous y ferez deux tranches pour pouvoir larder cette racine que vous paſſerez entre la peau de ces deux fentes, comme l'on feroit un lardon dans une volaille, & l'y laiſſant un peu de tems, on verra que le mal s'amaſſera en la partie lardée, il s'y fera une groſſe apoſtume, qu'il faut percer en trois ou quatre endroits, & la matiere ſortira. Il faut faire un emplâtre de bol d'armenie, de ſain de porc & de nicotiane, ou autre bon emplâtre; & l'appliquer par deſſus, & il ſera plûtôt guéri.

Maux de tête des Chevaux; remede.

Il leur paroît ſous la langue comme la pepie, ſur laquelle il faut appliquer, avec une petite éponge, de la thériaque détrempée dans du vinaigre roſat, & en remettre ſouvent.

Autre.

Prenez de la farine de froment, de la térébentine, du ſang de dragon, de chacun quatre onces, maſtic en poudre, & quatre jaunes d'œufs. Le tout bien

mêlé doit être appliqué ſur le front du Cheval pendant trois jours.

Mazole des boſſes aux pieds des Chevaux. Remède.

La Mazole arrive aux pieds des jeunes Chevaux és environ de la couronne ; ce ſont de certaines boſſes endurcies, qui rendent les Chevaux boiteux en hiver à cauſe de la boue, & en été à cauſe de la chaleur, d'où vient qu'ils ſe rompent les pieds, les heurtant l'un contre l'autre ; c'eſt pourquoi il leur ſort continuellement une chaleur des ongles. Ce mal ſe contracte auſſi de l'endureciſſement des ongles, par le trop grand & rude chemin, lors que l'humeur s'inſinue le long des nerfs, ce qui arrive aux forts & nerveux, ou à ceux qui s'entretaillent ; d'autant que les veines en cet endroit ſont de nature chaude, il n'y faut point tirer de ſang, vû que le lieu s'enflamme par le coup de lancette, & cauſe dureté & inflammation ; c'eſt pourquoi il ſera mieux de ſe ſervir de l'emplâtre qu'on applique aux membres démis. Le mulet eſt ſujet à ce mal, les ânes n'en ſont point tourmentés, enfin le Cheval n'eſt pas ſouvent travaillé de cette maladie, mais bien de la goutte.

Meliceſtrides & remède contre les Meliceſtrides & toutes autres puſtules dont la peau peut être attaquée.

On a donné ce nom à ces tumeurs à cauſe de la reſſemblance qu'elles ont avec le rayon de miel ; elles attaquent les jointures & jettent une matiere gluante ſemblable au miel.

On doit les bruler avec des fers chauds, & en évacuer toute l'humeur. Les ulceres faits par le feu, ſont guéris avec de la cire fondue dans de l'huile & de la graiſſe ; les lavant d'eau de mer, s'il s'en trouve, ſinon d'eau fraiche. Quelques-uns ont dit qu'il falloit brûler les meliceſtides avec des lames d'airain, & non avec du fer. Les ulceres qui fluent par quelque trou, ſont appellés hydatides ou crevaſſes ; elles viennent aux talons, ſous les pieds, il ne faut pas y appliquer le feu ; elles ſe connoiſſent lorſque le Cheval demeure couché en l'étable plus qu'à l'ordinaire, & quand il ne peut ſe lever qu'avec aide, & qu'étant levé, il étend les cuiſſes & les retire ; ce mal arrive aux Chevaux en hiver ; quand ils ont un peu marché, ils ne le reſſentent point.

Autre remède.

Il faut tirer au Cheval du ſang du genou, & le frotter avec une éponge trempée dans du vin, & de l'eau de miel ; ſi cela ne le guérit pas, il lui faudra appliquer légerement ſur le genou une lame de fer chaud ; puis remédier aux ulceres, les curer, comme celles qui ſont cauſées du feu, de ce medicament fait avec deux livres d'huile, ſix onces de ſel ammoniac, d'oxeille ſauvage huit onces, verd d'airain, litarge, de chacun ſix onces, d'écume de nitre, autant qu'il en ſera beſoin ; encens, ceruſe, de chacun quatre onces, le tout mêlé enſemble, pour s'en ſervir à l'occurrence : ou bien vous uſerez de la compoſition ſuivante : nitre, axonge vieux, bitume, trois onces ; ſel ammoniac, oxeille ſauvage, écume d'argent, ceruſe, de chacun une once ; airain brulé & verd d'airain, de chacun deux onces ; de l'huile, une livre & demi, que vous mêlerez enſemble. Les meliceſtides ſe guériront avec des remédes repercuſſifs & aggluttinans ; le premier jour vous les frotterez de ſel & d'huile, & les jours ſuivans vous les laverez avec de l'eau chaude & les oindrez de graiſſe d'oye avec du beurre.

Morfondement, & remède.

Cette maladie ſurvient aux Chevaux, lorſqu'on les fait paſſer d'une extrêmité à une autre, c'eſt-à-dire, lorſqu'ayant trop chaud, on les laiſſe tout d'un coup avoir trop froid ; & l'on reconnoit qu'ils ſont morfondus, lorſqu'ils ont le goſier ſec & dur plus qu'à l'ordinaire.

Au contraire des hommes qui ont des rhûmes, & auſquels on donne des remédes rafraichiſſans, il faut échauffer les Chevaux ; ainſi lorſque le morfondement les tient, on a ſoin de les mettre dans un lieu qui ſoit chaud, & de les couvrir de bonnes couvertures, après quoi il ne reſte plus qu'à leur préparer un breuvage.

Breuvage.

J'ai vû un bon payſan qui paſſoit dans ſon village pour fameux Médecin de Chevaux, donner pour breuvage à un qui étoit morfondu du ſang de porc tout chaud avec du vin & de la rhûe bouillie avec du miel, le tout mêlé enſemble, & réuſſir dans ſon entrepriſe : ainſi ce remède ayant agi avec ſuccés dans le corps d'un Cheval, peut bien encore avoir le même effet dans un autre.

Morſure ou piquûre faite par les bêtes aux Chevaux.

Morſure des ſerpens ; remède.

Les indices de la morſure de vipere, ſont quand le corps ſe heriſſe, les yeux s'enflent, le Cheval grince des dents, les poils lui tombent, tout le corps ſe charge de bourgeons ; le remède eſt de prendre du poivre blanc ou du noir, trente grains pilés avec du vin, puis les lui faire avaler ; ou du thym pile dans du vin doux, ou de la rhûe pilée avec du vin, ou des chévres ſauvages avec du vin ou de l'armoiſe, mais ce remède met le Cheval en danger. Pluſieurs font bruler la playe après y avoir fait inciſion, & uſent des médicaments ordinaires, lavant l'ulcere d'urine & l'oignant d'un remède doux.

Autre remède.

Si un ſerpent ou autre animal venimeux a mordu un Cheval, il faut y appliquer de la terre que l'on tirera d'une fourmilliere, mêlée avec du vin ; s'il arrive que le Cheval ſoit mordu en chemin, où vous ne pouvez pour lors trouver de remède préparé, vous lui ferez avaler trente grains de poivre blanc, avec dix-huit onces de vin vieux, ou bien du thym dans du vin, de la racine d'aſphodille pilée dans du vin vieux, & miſe dans la playe, c'eſt un remède ſouverain contre la morſure de toutes ſortes de bêtes venimeuſes. Le même ſe fera, ſi vous découpez de petites hirondelles & les appliquez ſur la playe ; il eſt bon auſſi de mettre ſur la morſure le uid d'hirondelle ; on ſe ſert auſſi pour les morſures des bêtes venimeuſes de mauves pilées, & on les applique deſſus.

Morſure d'un chien enragé ; remède.

Si un chien enragé a mordu un Cheval, vous appliquerez ſur la partie bleſſée de la fiente de chevre, de la ſaumure & de l'hieble, de chacun demi-livre, & quarante groſſes noix pilées enſemble.

Morſure de ſanglier ; remède.

Il ne faut rien appliquer de chaud aux ulceres provenans de défluxion ; mais ſe ſervir des remédes froids, tant en été qu'en hiver : le Cheval eſt quelquefois bleſſé d'un ſanglier au genou, ou à la cuiſſe, ce qui ſe convertit en ulcere plein de défluxions, & il faut laver le mal d'eau fraiche, prendre du galbanum, & y en appliquer.

Morve des Chevaux ; remede.

La morve ſéche provient des humeurs corrompues aux environs des poumons & du cœur ; elle ne provient ni du ſang, ni de la pituite ; mais de l'un & de l'autre bile, c'eſt pourquoi on l'appelle ſéche ; elle ſe connoît lorſque le Cheval maigrit tout-à-coup, & que les flancs touchés de la main, rendent du ſon comme un tambour ; il ne peut manger, & ne peut touſſer, quoiqu'il s'efforce ; il a des douleurs intérieures aigues, comme s'il avoit avalé un os ; ſi tous ces ſignes paroiſſent, c'eſt un ſigne de mort, & tous remedes lui ſont inutiles, & ſi le mal n'eſt pas encore confirmé, il faudra ſe ſervir de ce reméde ſuivant fort approuvé : deux verres de moût de raiſins blancs, poudre de peucedanum & d'ariſtoloche, de chacun deux onces, diſſous & jettés par les naſeaux pendant ſept jours, nourriſſant le Cheval modiquement. Sephonte dit que ſi le Cheval ou mulet eſt travaillé de la morve articulaire, qu'il lui faut tirer du ſang des jambes de derriere, puis appliquer des lames de fer brûlant ſur les articles, juſques à tant que l'humeur aqueuſe en ſorte, puis prendre ſaumure de poiſſon une livre, la mettre dans un pot de terre neuf, y mêlant de l'huile ſuffiſamment, opoponax trois dragmes, quatre poignées de roquette, en faire prendre tous les jours quatre onces, en hiver, il faut tenir le Cheval à l'air, & en été dans l'eau, en ſorte qu'il nage ; les croûtes étant tombées de deſſus les articles, on y appliquera verd d'airain, miſis, calfite autant de l'un que de l'autre ; huile & cire en ſuffiſance, & le tout réduit en onguent, & vous l'appliquerez ſur les ulceres.

Autre remede pour la morve des Chevaux.

Pour la guérir, il faut prendre bacques de laurier deux onces, écume de nitre cinq onces, autant de ſouphre vif, myrrhe trois onces, gentiane ſix onces, iris trois onces, ſemence de perſil, d'ariſtoloche de chacun trois onces, le tout pilé enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit amalgame, puis avec du vin faire des paſtilles & prendre avec du vin blanc ſelon l'occurrence.

La morve eſt contagieuſe & incurable, étant confirmée de quelque ſorte qu'elle puiſſe être. Dans le commencement, il faut ſécourir le Cheval infirme tant par ſaignées que par médicamens évacuans & préparans, ce qui incitera la touſſe & la matiere viſqueuſe, qui coulera par les naſeaux, blanche, jaune, ou ſanguine, quelquefois puante & quelquefois ſans odeur ; il faut obſerver que ces humeurs qui tombent du cerveau ſe jettent fort ſouvent ſur la poitrine, les poûmons ou autres parties & ſouvent produiſent les étranguillons, maux de gorge, difficulté de reſpirer, maux de cœur, maux aux yeux, les avives, ſurdités, inflammation de toutes les parties de la bouche, ou ſur les jambes, d'où proviennent les veſſigots, les ſures, les courbes, les gouttes & autres maux, que l'on voit arriver journement en quelque partie que ce puiſſe être. Pluſieurs ont remarqué que quand le Cheval a eu le farcin, il devient facilement morveux : c'eſt pourquoi il le faut purger inceſſamment de tems en tems, pour préparer les humeurs des Chevaux, qui ſont en doute d'être morveux ; il faut pendant quinze jours faire boire la décoction de pas d'âne miellée, & pendant trois matins lui donner de la poudre de myrrhe, gentiane, ariſtoloche longue, bacques de laurier & raclures d'ivoire, autant de l'un que de l'autre, & en diſſoudre une cuillerée dans du vin tiede, & faire avaler au Cheval. Quelques-uns en donnent au ſecond jour & au troiſiéme une cuillerée & demi pour évacuer ; les pillules de hiera-piera & cochées ſont fort propres, comme auſſi celles d'agaric & de coloquinte. Quelques-uns en prennent, quand il s'en rencontre, & extirpent les glandes ; d'autres y appliquent le feu légérement & uſent d'onction pour tâcher de les faire venir à maturité. Quelques-uns introduiſent des plumaceaux ou ellébore dans les naſeaux, pour faire décharger le cerveau, ce qu'il ne faut faire qu'après des exactes purgations ; d'autres uſent de ſuffumige de ſouphre ou d'origan ; & d'autres enfin font mâcher au Cheval infirme, de la racine d'anemone attachée au mords de la bride, ou purite & ſtahſagria réduites en poudre & miſes dans un petit ſac de toile bien proportionné au mords.

Autre remede pour la morve des Chevaux.

Faites prémierement un ſeton ſur la queue, & au garrot ; puis prenez un demi pot de l'eau de morelle diſtillée, que vous ferez boire au Cheval, le faiſant enſuite courir deux cens pas, aller ou revenir à toute bride, le laiſſant vingt-quatre heures ſans bouger de l'écurie, & ſix heures ſans manger ; puis vous le purgerez avec la coloquinte, ſené & agaric, de chacun deux onces, que vous ferez infuſer pendant une nuit dans du vin blanc ; puis vous le parfumerez de turbit & d'ellébote, & lui donnerez le plumaceau une fois le jour, avec huile de laurier ; après cela vous prendrez de l'huile roſat & du beurre frais, que vous ferez fondre tout enſemble ; vous le lui mettrez dans les oreilles auſſi chaud qu'il le pourra ſouffrir, & le boucherez avec du cotton ; vous continuerez juſques à guériſon, qui arrive environ au bout d'un mois.

Douleur de nerfs des Chevaux.

Quand le Cheval étend la tête, que les lévres ſont retirées, que les dents ſont ſerrées, qu'il ne peut ni boire, ni manger, qu'il piſſe doucement, qu'il chancelle en marchant, que le ventre ne rend rien ſinon par contrainte, alors les nerfs ſont étendus, tel Cheval ſouffre beaucoup, & ne vit pas long-tems.

Remedes pour les playes des nerfs.

Il faut faire bouillir de la lie d'huile environ trois chopines, de l'écorce & de la racine d'orme ; prendre une chopine de cette décoction & la mêler avec du fiel de taureau trois onces, le tout mis dans un pot, le faire cuire, & quand il ſera bien cuit vous le ferez paſſer par un panier, & le verſerez dans un pot, pour vous en ſervir dans l'occaſion. Si les nerfs ſont ulcerés, prenez une livre de cire, de l'huile huit onces, du verd d'airain trois onces, de la réſine une livre, de la manne trois onces, & du vinaigre ſuffiſamment ; vous pilerez la manne avec le verd d'airain dans le vinaigre, & mêlerez le tout, & en appliquerez ſur le mal ; ſi les nerfs reſſentent quelque douleur, prenez une livre de cire, une demi once de ſtorax, une livre de verd d'airain, de la cire des ruches des abeilles, de la cire blanche & du pavot, de chacun une livre & demi, des grains de laurier quatre livres & demi ; le tout étant pilé & mêlé, vous l'appliquerez deſſus. *Voyez* ENTORSE.

Piquûre de ſcorpions aux Chevaux ; remede.

Si les Chevaux ſont picqués d'un ſcorpion, les pieds ſe retirent, & auſſi-tôt il boite & ne peut manger ; il lui ſort du muſeau une ordure verte, & ne reſpire qu'avec peine. Il faut le traiter comme ceux qui ſont mordus des ſerpens, de quoi nous avons

avons parlé ci-devant ; l'on applique ſur la partie offenſée de la fiente de porc, ou de la morelle pilée, ou des laitues de mer, que les Grecs appellent *thitimale*, ou bien de la ſemence de lin, ou de l'alun brûlé, ou de l'écume de nitre, ou du ſel de terre que l'on applique ſur le mal.

Piquûres des viperes & araignées, remedes.

Si les araignées, ou les viperes ont mordu un Cheval, les teſticules s'enflent, & il paroît en ſon urine quelque toile d'araignée, il eſt tout en ſurur ; ſi la morſure a cauſé une playe, il faut la couper à l'entour, afin d'en faire ſortir le venin, puis y mettre le feu avec un fer chaud ; s'il n'y a point de playe, il faudra toutefois ſe ſervir des remedes qui ſont propres à la morſure, y appliquant de l'ariſtoloche pilée avec du vin, & de la ſemence de perſil ſauvage, ou bien d'autre perſil ; on lui fait avaler des bacques de laurier pilées dans deux chopines de vin, avec de l'eau roſe ; on le renfermera en une étable chaude, & on le lavera d'eau chaude ; on lui donnera à manger des tendrons de lauriet, ou du foin, & de l'eau chaude à boire, juſques à ce que la douleur ſe ſoit appaiſée ; après avoir repoſé, on le fait promener ; il faudra brûler la playe comme il a été dit ci-deſſus, & y appliquer des remedes juſques à ce qu'il ſoit guéri ; s'il a été mordu d'une vipere, ſa morſure excite une ſuppuration, le venin en ſort, & la playe jette une ordure qui eſt noire ; ſi c'eſt une jument, on coupe la playe, on y met les fers chauds, puis on y applique les remedes que nous avons dit être propres pour les morſures des bêtes venimeuſes.

Piquûres d'une chauve-ſouris, remede.

Si une chauve-ſouris, qui eſt un oiſeau venimeux, a piqué un Cheval, il faut y appliquer du fiel de terre, & arrêter le ſang, & lui faire avaler le fel de cet oiſeau dans une chopine de vin.

Pour la piquûre à la corne du Cheval. La recepte eſt de feu Mr. le Duc de Veymar.

Prenez de l'ortie blanche, & pilez-la, ajoûtez du ſel & du poivre tant ſoit peu ; exprimez le jus, & faites-le degouter dans le trou, puis, mettez le marc pardeſſus, & bouchez le trou avec du ſuif, ou de la cire, & faites ferrer.

Pour le même.

Prenez de la cire jaune, de la térébentine de Veniſe une once & demi, gomme élémi une livre, reſine, ſtorax liquide, benjuin, quatre onces, betoine & plantain, huit poignées, ſommités d'hypericum, quatre poignées, de l'huile d'hypericum la quantité qu'il en faut, de tout ſoit fait onguent, duquel défirant vous ſervir, vous en ferez fondre un peu dans un euiller d'argent, & ferez degouter dans le trou, & faites ferrer en même-tems. Cette recette à été donnée pour bien expérimentée.

Piſſer le ſang, remede.

Lorſqu'un Cheval piſſe le ſang, on peut juger qu'il a les reins fort échauffés, & que par conſequent il faut le ſaigner, & pour achever de le guérir, lui donner le remede qui ſuit.

Prenez trois chopines de vin émétique, fait avec du vin blanc dans une infuſion de *Crocus metallorum*, & le faites avaler tous les matins au Cheval, & il guérira, ayant ſoin, avant cette priſe, de lui donner un lavement ainſi compoſé.

On prend deux pintes & demi de petit lait de vache qu'on fait bouillir avec deux onces de ſcories de foye d'Antimoine, puis on l'ôte du feu ; après cela on y mêle quatre onces d'huile d'olive, & lorſque ce lavement eſt tiéde, on le donne au Cheval.

Poil des Chevaux qui tombe, remede.

Si le poil de la queue tombe, il faut laver diligemment la racine, d'urine avec de l'alun, le mouiller de vin & d'huile de tems en tems ; l'on dit que la graiſſe de chien ou de renard en cela eſt un excellent remede. Il ſera bon auſſi de faire cuire le racine de guimauve, & le laver de ce jus, & de le frotter doucement avec la main. Hypocrate pour faire croître le crin ordonne de la leſſive de chaux, où l'on ait fait bouillir de la ceruſe & de l'écume d'argent, puis le laver à ſa racine.

La rudeſſe du poil eſt ſouvent à la queue du Cheval, le poil ſe dreſſe comme celui du porc. Quand cela arrive, il frotte la queue contre la muraille, & cauſe un ulcere. Pour le guérir, il faut couper les poils, & mettre dans l'ulcere quelques gouttes de pavôt trempé dans du vinaigre ; mais il faut frotter auparavant le lieu de ſalpêtre.

Pouſſe des Chevaux ; remede.

Après la purgation ſuivante, s'ils ne ſont que gros d'haleine qui ſuffit ſeule ; il leur faut mêler dans leur avoine pendant trois jours, ſoir & matin, une pinte de lait tiéde, une poignée de graine de lin concaſſée ; cette ſemence eſt fort particuliere pour cela ; les Maquignons s'en ſervent ſouvent pour donner à leurs Chevaux.

Pillules pour purger les Chevaux qui ont la pouſſe.

Prenez aloës cabalin, une once & demi ; agaric demi-once, coloquinte préparée, une dragme ; thériaque, une once & demi. Mêlez le tout enſemble, & l'incorporez dans une livre de lard qui ait trempé deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau fraiche qu'il faut changer de trois heures en trois heures ; formez-en des pillules groſſes comme une noix que vous couvrirez de poudre, ou de regliſſe, ou de ſon, & vous les ferez avaler. Il faut que le Cheval ait auparavant l'eſpace de trois heures demeuré brûé.

Après les avoir priſes, vous lui ferez avaler une demi-livre d'huile d'olive, mêlée dans une pinte de vin tiéde, le couvrant bien, & le promenant l'eſpace de trois heures ; après quoi il faut le remettre à l'écurie, & ne lui point donner d'avoine de trois jours. Il ne ſera abreuvé que le lendemain à midi, qu'on lui fera boire dans l'écurie de l'eau blanche, avec de la farine & un peu de ſon ; au même-tems, vous le menerez à la riviere, lui faiſant tremper tout le ventre juſqu'aux côtés l'eſpace de demi-heure, & vous l'empêcherez de boire, car il auroit des tranchées ; puis vous le ramenerez à l'écurie & lui donnerez du foin.

La purgation eſt de trente heures, avant que d'agir ordinairement, c'eſt au ſortir de la riviere qu'elle fera ſon effet, qui dure quelquefois deux jours ; il vuide des puanteurs incroyables, & quelquefois des glaires. Durant la purgation, les Chevaux ſont triſte & dégoûtés ; après les trois jours, il leur faut nettoyer la bouche avec du pourreau, du ſel & du vinaigre, & leur donner un coup de corne. Après quoi ils ont un appétit incroyable, & deviennent fort gras en peu de tems. C'eſt la meilleure recepte du monde pour remettre les Chevaux qui ſemblent être perdus ; il y en a qui purgent leurs Chevaux de trois en trois mois avec ces pillules, cela leur donne le port bon.

Poux des Chevaux, remede.

Si le ventre du Cheval eſt chargé de poux, il faut méler avec de l'avoine qu'il mange, des mûres ; plu-

ſieurs lui lavent le ventre avec de la décoction de racine de mûrier ; ſi les poux ont fait quelque playe, il faudra appliquer deſſus l'apparitoire mêlé avec du ſuc de porreau, du ſel, de l'huile & de la poix. Si les poux ſont par tout le corps ; il faut le frotter de cigue verte pilée ; ſi quelque humeur maligne a fait naître ces poux, il faudra purger le corps, puis avec le ſuc de la racine de pain de pourceau pilée & de l'huile mêlés enſemble, le frotter le jour ſuivant avec de la leſſive chaude & réiterer l'onction.

Rhûme Voyez MORFONDEMENT.

Roquette dangéreuſe aux Chevaux, remède.

Quand le Cheval ſe couche ſur la roquette, ou qu'il ſe frotte contre un arbre entouré de cette herbe, auſſi-tôt les marques y paroiſſent, la peau s'enleve, & s'endurcit, les yeux s'enfoncent. Il faut piler trois onces de vitriol, avec demi-livre de bon vinaigre, dequoi on frottera les enlevûres ; mais il faut prendre garde, qu'il n'en tombe dans les yeux.

Sang-ſues attachées aux Chevaux, remede.

Les ſang-ſues ont coûtume de ſe jetter à la bouche, & s'attacher au palais du Cheval quand il boit, leſquelles il faut arracher, le pouvant faire ſans difficulté ; mais ſi pluſieurs s'emparent du goſier, elles ôtent les forces au Cheval, & pour lors il faut lui faire avaler de l'eau & de l'huile. Il y en a qui diſent qu'il les faut frotter de ſel, d'autres de la racine d'ariſtoloche pilée dans du vinaigre mêlée avec d'huile, tenant la langue hors de la bouche ; mais on doit prendre garde qu'il n'y ait point de ſang-ſues dans les eaux où l'on abbreuve les Chevaux, & qu'il n'y en ait point d'attachées ſous leur langue, leſquelles il faudroit auſſi-tôt ôter.

Si le Cheval en beuvant a avalé quelque ſang-ſue, & qu'elle ſoit attachée au goſier, elle ſe remplit de ſang & bouche le paſſage à la pâture ; ſi elle eſt attachée en un lieu d'où la main ne l'en puiſſe ôter, il faudra prendre un roſeau ; & au travers y faire couler de l'huile avec du vin, ainſi la ſang-ſue tombera ; l'on peut auſſi leur faire ſentir par un ruyau, l'odeur d'une punaiſe brûlée ; d'autres ruent des punaiſes dans les nazeaux du Cheval, & par cette voye l'on fait mourir auſſi-tôt la ſang-ſue : le remède eſt bon à toutes ſortes d'animaux.

Si la ſang-ſue eſt attachée, il la faut ôter avec une feuille de figuier, ou un morceau de drap rude ; ſi elle eſt deſcendue en l'eſtomac, on la fait ſortir en faiſant avaler de l'huile au Cheval ; ſi elle s'eſt jettée aux nazeaux, le ſang en coulera, vous frotterez la morſure de ſel & d'huile, les tirerez & arracherez toutes avec des ciſeaux, ou vous les brûlerez avec un fer chaud, puis vous arroſerez le lieu de vin, avec du pain brulé & pilé.

Suffocation des Chevaux, & remede.

Si l'on fait courir le Cheval rempli de pâturage, il tombe facilement en ſuffocation ; le remede eſt de lui jetter dans les nazeaux environ une chopine de bon vin blanc avec une dragme de nitre ; on lui fera boire du cumin & du galbanum, de chacun deux ſcrupules avec du vin ; il ne faudra pas faire entrer le Cheval dans l'eau, ni le laiſſer boire de l'eau fraiche, mais que ce qu'il boira ſoit chaud, on lui frottera le corps avec de l'huile vieille.

Surdents, remede.

Cette incommodité embarraſſe plus les Chevaux qu'elle ne leur eſt dangereuſe, & on la reconnoit aux dents machelieres qui croiſſent en dehors & en dedans ; enſorte que voulant manger, les pointes des dents, qui ſont plus hautes que les autres, pincent la chair ou la langue ; ce qui empêche les Chevaux de manger, à cauſe de la douleur que cela leur cauſe.

Ne découvrant donc point d'autre cauſe dans le Cheval qui puiſſe l'empêcher de manger, après qu'on l'a bien examiné, & qu'on a remarqué en maniant les dents machelieres, que ce ſont ſeulement les ſurdents qui font qu'il ne mange pas, on le mêne au Maréchal qui ſait comme il faut remedier à cet inconvenient.

Teſticules enflés, remede.

Cette enflure qui ſurvient aux Chevaux en cette partie, a diverſes cauſes ; mais de quelque maniere qu'elle puiſſe arriver, on peut auſſi y apporter la guériſon.

Comme ce mal eſt une humeur qui s'eſt déchargée dans les bourſes, & qu'il n'eſt queſtion que de la pouſſer ; on mêne pour y réuſſir le Cheval à l'eau, qui, par ſa froideur, ne manque point d'opérer très-bien, ſi ces bourſes ne ſont pleines de vent, ou ſi l'enflure qui y paroit n'eſt cauſée que par une légere inflammation. Et ſi ce petit remede n'eſt pas ſuffiſant à cauſe du trop d'inflammation qui y pourroit être, il faudra ſe ſervir de ce cataplâme pour l'y appliquer.

Cataplâme contre l'enflure des teſticules du Cheval.

Vous prendrez du vinaigre, du beurre frais & de l'huile d'olive, que vous ferez bouillir enſemble avec de la craye pulveriſée ; le tout reduit en bouillie claire, & vous en frotterez les teſticules du Cheval, & il guérira.

Toux, remede.

Je ne traiterai ici que de la toux ſimple, c'eſt-à-dire, de celle qui n'eſt cauſée que par quelque morfondement ; car pour les autres qui prennent leur origine ou de la pouſſe, ou de quelqu'autre chaleur étrangere, je laiſſe aux habiles dans l'art de gouverner les Chevaux, d'en parler plus amplement.

Il n'y a rien de plus aiſé à guérir que cette maladie ; car il ne faut que mettre dans chaque oreille du Cheval qui touſſe une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, & bien broyer l'oreille pour la faire pénétrer ; continuer ainſi cinq ou ſix jours, & l'on verra que ce remede réuſſira très-bien.

Tranchée, & remedes.

Cette maladie eſt fort dangéreuſe, ſi l'on n'y apporte auſſi-tot du remede ; & l'on reconnoit que le Cheval eſt atteint de ce mal, lorſqu'il ſe debat, qu'il ſe couche, ou qu'il ſe leve.

Le prémier remede dont il faut ſe ſervir pour en guérir les Chevaux, eſt d'abord de leur donner des lavemens.

On prend pour cela deux pintes de lait ou de bouillon de tripes, quatre ou cinq onces de beurre frais, autant d'huile d'olive, qu'on fait chauffer, dans quoi on mêle enſuite ſix jaunes d'œufs, puis on donne au Cheval ce lavement le plus chaud qu'on peut.

Peu de tems après ce lavement pris, on lui fait un remede compoſé d'une chopine d'eau de vie ; d'une once de thériaque, ou d'orvietan, & d'une pincée de ſafran qu'on lui fait avaler.

Si ce remede ne le guérit pas entierement, on fera promener ce Cheval, on le tiendra chaudement, & on l'empêchera de ſe coucher ; ſi-tôt qu'il ſera de retour à l'écurie, on prendra ou une baſſinoire, ou une poële bien chaude, dont on lui frottera le deſſous

du ventre pendant un quart d'heure. Si tout cela ne lui fait rien, c'eſt-à-dire, que le Cheval eſt fort en danger. *Voyez* COLIQUE.

Varice des Chevaux ; remede.

Vous guérirez les varices, ſi vous ouvrez la peau du Cheval, & la brûlez avec des ferremens, puis vous le frotterez pendant dix jours avec du lait & de l'huile ; que ſi le mal ne ceſſe, vous lui tirerez du ſang, & ainſi il guérira. Ce mal tourmente quelquefois ſi fort le Cheval que s'éveillant il érend le pié, comme s'il avoit le membre démis ; il le faut frotter de la main, & le faire marcher ; alors ce qui paroît démis, ſera remis en état.

Verrûes des Chevaux ; remede.

Elles viennent aux Chevaux, aux mulets & aux ânes, par tout le corps ; mais principalement aux extrêmités ; il ne faut pas les brûler, mais les couper & frotter avec du nitre, y appliquer de la calſine & veſſes pilées, & continuer tous les jours. Il ne faut pas le conduire à l'eau juſqu'à ce qu'il ſoit guéri, il faut auſſi s'abſtenir de médicamens chauds, principalement quand le mal eſt aux environs de la couronne du pié, parce qu'en ce lieu les ulceres ſe guériſſent difficilement.

Ulcere

Il vient quelquefois un ulcere aux pieds du Cheval, proche le creux de l'ongle ; à cauſe de la reſſemblance qu'elle a aux figues, il eſt appellé *fic* ; il l'incommode beaucoup, fait boiter & cauſe de grandes douleurs ; le Cheval ne peut ſouffrir qu'on lui touche cette partie ; à quoi il faut promptement remédier avec des médicamens cauſtiques & brûlans, parce qu'en marchant, le mal pouſſe des racines profondes vers l'ongle ; le mulet & l'âne ſont ſujets à ce mal plus que le Cheval.

Si les verrûes ſont fort entracinées, elles cauſent de grandes douleurs ; il faut faire un remède compoſé de chaux une once, de leſſive une chopine, d'encens une once, de lie de vin brûlée, de cendre de ſel, verd d'airain, vinaigre de chacun ſix onces ; ou bien prendre du vitriol, de la chaux, verd d'airain de chacun ſix onces, & les piler ; il faut les appliquer ſur la verrûe, après y avoir mis le feu. Si elle eſt aux environs de l'œil, il faudra piler ce remède avec du miel, & en oindre le mal ; mais il faut fendre la verrûe en trois, & y appliquer le fer chaud ; ſi le *fic* deſcend au pié, prenez ſix onces de myſis, une once de vermillon, ſix onces de lie de l'écorce de grenade cuite dans du vinaigre, une grénade pilée, & l'ayant paſſée par un linge, vous la mêlerez avec le reſte ; après cela vous uſerez d'un médicament approprié aux playes.

Il y en a qui coupent prémierement la verrûe, puis ils y appliquent du miel, de la chaux vive, de l'écorce de ſaule pilée & paſſée par un tamis, & ainſi guériſſent le mal.

D'autres, après avoir coupé les verrûes, frottent la playe de ſoufre & appliquent du bitume, ou de la cendre de concombre fraîche.

La fougere brûlée & paſſée par un crible guérit les verrûes ; la racine de petite barbe de bouc cuite en eau produit le même effet, ſi on en frotte le mal étant pilée.

Le remède ſuivant eſt propre pour les verrûes : prenez alun ſix onces, myſis trois onces, gomme ſix onces, leſſive faite de chaux-vive, autant qu'il en ſera beſoin ; vous y mêlerez le reſte & en ferez une maſſe ; autrement prenez de la chaux, de la lie de vin, fiente de pigeons, arſenic, de chacun une once, myſis une demi-once, leſſive de cendre ſuffiſamment ; le tout pilé & mêlé, il faut l'appliquer ſur le mal, mais il faut auparavant lier les verrues avec du crin ou de la ſoye, & après qu'elles ſeront tombées, vous y appliquerez le médicament.

Vers des Chevaux ; remédes.

On ſçait qu'il n'eſt point d'animal qui dans ſa corruption n'engendre de la vermine, qui ne peut que l'affliger ; tels ſont les vers qui empêchent les Chevaux d'engraiſſer, quelque bonne nourriture qu'on puiſſe leur donner. Pour les détruire, on ſe ſert des remedes décrits ci-après.

L'eau, où l'on aura fait bouillir du ſeigle, mêlée d'un peu de ſon & de ſouphre, & donnée en breuvage aux Chevaux, tue les vers qui ſont engendrés au dedans d'eux. Le ſon mouillé avec de l'eau où l'on aura fait tremper du ſel nitre, fait le même effet.

On réuſſit encore à détruire cette vermine, en prenant des feuilles de peſchers & de ſaules toutes vertes, qu'on leur donne à manger, bien hachées parmi leur avoine.

Ceux qui ont des moutons, lorſqu'ils ont remarqué que leurs Chevaux ſont attaqués des vers, n'ont qu'à les mener dans la bergerie, & les y laiſſer cinq ou ſix jours : la litiere de ces moutons aura ſans doute la vertu de faire ſortir tous les vers qu'ils auront dans le corps.

Vertebres luxées & deboitées, & remedes.

Il faut prémierement laver les vertebres luxées avec du ſavon, puis mettre de l'huile dans de l'eau de pluye, & le blanc d'un œuf, les agiter enſemble juſqu'à l'incorporation, ou prendre des cendres de bois de figuier, avec du vin en ſuffiſance, un peu d'huile avec le blanc de deux œufs mêlés enſemble ; s'il a quelque choſe de démis au dos, il faut prendre reſine quatre onces, verd d'airain deux onces ; les faire cuire avec huile, & s'en ſervir dans l'occurrence ; pour les mulets bleſſés au chainon du cou, il faut prendre du lard nouveau deux livres, vinaigre quatre livres, les faire bouillir juſqu'à la conſommation du tiers, couler le tout, & en oindre la partie lezée ; ſi les vertebres reſſentent quelque douleur, il faut faire tirer du ſang, & appliquer deſſus des onguens chauds, comme de l'axonge vieille, huile, nitre, poix liquide, bitume, bacques de laurier, deſquelles l'on oint les bleſſures, les mêlant avec du vin ; puis on donne une potion faite de gingembre, perſil, jus de pavot, bacques de laurier ſuffiſamment, avec vin & miel ; ſi la douleur eſt grande, il faut appliquer le feu autour de la vertebre, puis l'oindre d'axonge, & ſept jours après la laver avec de l'eau, y appliquer des onguens chauds avec de la laine.

Ulcere de la bouche des Chevaux ; remede.

Si la bouche eſt ulcerée, & que l'ulcere deſcende juſqu'au goſier, l'on jettera de la poudre d'écorce de grenade paſſée dans un crible délié, en tenant la langue liée hors de la bouche demi-heure pour la rafraîchir, & étant détachée, on la lave de vin pur ; que ſi ce remede ne ſoulage pas, on pile des feuilles d'olivier ſeches, & les ayant paſſées par un crible, on jette la poudre ſur le mal, après avoir lié la langue hors de la bouche une demi-heure, & après on lave la bouche d'eau juſqu'à gueriſon.

Lorſque la bouche ulcerée eſt puante & écumeuſe, & en chaleur, alors il faut prendre grenades propres à manger, les ſécher & les réduire en poudre ; puis ayant lavé la bouche & lié la langue de l'animal, on arroſe l'ulcere, & enſuite on attache le Cheval en haut l'eſpace d'une demi-heure, puis on la relave,

Que ſi vous continuez durant ſept jours, très-aſſurément vous la guérirez, ce qui ſe connoîtra lorſque la mauvaiſe odeur ceſſera; & ſi l'origine de cette ulceration eſt cachée, & qu'elle occupe le goziet & l'artere, vous retirerez la langue de la bouche, & l'attacherez à un cordon, puis vous oindrez de miel, les parties ulcerées, & les laiſſerez de la ſorte pendant une demi-heure, afin que la langue léchant les ulceres tout alentour; les détache & enleve les croutes. Vous prendrez derechef la langue, la frotterez avec de la poudre de grenade & des feuilles d'olives pilées bien menu & mêlées enſemble; vous couvrirez les ulceres, puis faiſant tenir la bouche en haut; comme il n'a été dit, vous la laverez de vin, ce que vous continuerez pendant neuf jours.

Ulceres à la peau des Chevaux; remède.

Si la peau réluit, que cet endroit ſoit plein d'humeurs, & que l'ulcere ſe gliſſe par deſſous, vous couperez la peau juſqu'au vif, vous y diſtillerez du ſuc de pomme de grenade, & vous y appliquerez un cataplâme de farine d'orge & de lentille; mais il faut prémierement étuver le lieu de vinaigre. Il y en a qui après l'avoir coupé avec le fer tout à l'entour, le lavent avec de l'huile ſquilitique & appliquent de la farine de veſſe. On peut auſſi faire bouillir d'aſphodille avec du vin, & ſe ſervir de cette décoction.

De la difficulté d'uriner; remede.

Ce mal eſt cauſé par des obſtructions dans le cou de la veſſie, & dans le conduit de l'uriner, ou par inflammation dans la veſſie.

On y remedie en faiſant avaler au Cheval une cuillerée d'huile d'ambre jaune dans une chopine de vin blanc, & le menant promener.

Yeux. Les Chevaux ſont ſujets à pluſieurs maux d'yeux.

Le mal des yeux tient aux Chevaux, ou par fluxion, ou par accident: ſi c'eſt par fluxion, donnez-vous de garde de les faire ſaigner, car ils en deviennent aveugles, à la différence des hommes qui en guériſſent; & de quelque maniere que ce malheur ſoit ſurvenu, ôtez-leur abſolument l'avoine, & ne leur donnez que du ſon mouillé.

On laiſſera les Chevaux atteints de ce mal, longtems ſans travailler, & on les mettra dans une écurie qui ne ſoit point trop chaude; car la grande chaleur de l'écurie augmente la douleur des yeux, ainſi que le trop grand froid. Pour les remédes, comme ils doivent être appliqués ſuivant les différentes cauſes de ce mal, on s'en rapportera à un expert Maréchal, à qui on confiera les Chevaux qui en ſeront incommodés.

Cicatrices des yeux des Chevaux; remede.

Prenez du ſel pilé & le jettez dans l'oreille, il guérit la cicatrice, comme fait auſſi l'os de ſeiche jetté avec canulle ou ſemence de panais ſauvage pilée avec miel & appliquée ſur l'œil.

Les tayes des yeux ſe guériſſent avec du ſaffran, poivre blanc, ſel ammoniac, larmes de pavot, de chacun un once pilée & mêlée avec miel. Il eſt bon de ſe ſervir au commencement de fiel de renard mêlé avec autant de miel, un peu de baume, la moitié de poivre pilé enſemble, & gardé dans une boëte d'étain pour les humeurs groſſieres qui ſe congelent par ſucceſſion de tems & s'endurciſſent. Leurs racines ſont ordinairement rouges, & quand elles ſont ſur la prunelle, elles empêchent que le Cheval ne voye, il faut l'extirper & le tirer avec un crochet ou fer émouſſé, & tenir l'œil, enſorte qu'il ne puiſſe ſe mouvoir, tailler tout à l'entour, & l'étuver avec une éponge trempée dans du vin tiéde; il faudra y appliquer au troiſiéme jour de terre graſſe une once, pompholix demi-once, iris deux dragmes, les mêler avec du miel en bonne quantité, y en appliquer juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

Tachette rouge de ſang, ou dragon aux yeux des Chevaux; remede.

Il faut prendre blanc d'œuf, huile roſat, ceruſe mêlés enſemble & étant en conſiſtance, en oindre l'œil; il faut auparavant tirer du ſang des temples, ſi la fluxion n'eſt arrêtée, il y viendra une rumeur, qu'on appelle graine de raiſin, qui fait élever la prémiere tunique & ſouvent la rompt; il faut de jour en jour, y jetter du vin & le laver ſouvent, & ſe ſervir du médicament ſuſdit; en été on le pourra mêler avec de l'eau fraîche, & en hiver avec miel chaud.

Coups des yeux des Chevaux; remede.

Prenez mirrhe une once, ſaffran une obole, pilés avec eau miellée, il la faut faire bouillir avec trois onces de miel.

Troubles en ſuffuſion des yeux des Chevaux; remede.

Il faut prendre un nid d'hirondelle, le mettre tremper dans de l'eau, le bien remuer & donner à boire au Cheval, ou bien lui faire avaler avec le corner; il faut le tenir chaudement, le nourrir ſeulement de paille & de ſon; puis prenez de la farine de froment une demi-livre, hydromel une chopine, un peu d'encens, une once de reſine avec deux œufs, les faire bouillir avec du vin, & emplâtrer toute la tête & l'envelopper avec un linge, le matin ſuivant le délier & lui donner à manger, il faudra mêler du miel au quatriéme jour.

Yeux nubileux des Chevaux; remede.

Prenez du ſuc d'épine blanche mêlé avec du vin vieux en égale portion, ou bien de la cendre de ladite épine mêlée avec du miel, & huile pour tous maux des yeux; on peut prendre du poivre blanc, de la cendre d'épine blanche & du miel également mêlés enſemble, & en oindre l'œil avec une plume.

Yeux larmoyans des Chevaux; remede.

Prenez des violettes & du ſel autant de l'un que de l'autre; mêlez avec du vinaigre en ſuffiſance, huile, poivre long, ſabine, encens, myrrhe, de chacun une once; pilez enſemble, & mêlez avec demi-livre de miel; jettez en dans l'œil. Si le Cheval eſt bleſſé, il faut prendre huile roſat & un blanc d'œuf, & avec de l'étoupe l'appliquer deſſus le jour ſuivant; il faudra l'étuver avec décoction de fenu-grec & y appliquer un plumaceau trempé dedans. Quand il commencera à ſe mieux porter, il faudra uſer de collyre.

Voilà une partie des incommodités des Chevaux, dont j'ai crû devoir faire ici un petit détail, pour en donner la connoiſſance au Pere de famille, & lui fournir les moyens d'y remédier, pour ne pas être toûjours obligé d'avoir un Maréchal à ſes trouſſes; la plûpart des Maréchaux de campagne n'en ayant que le nom, ſans en poſſeder la ſcience requiſe.

Pour le ſurplus des maladies dont la pratique pour les guérir regarde uniquement un Maréchal, je n'en ai voulu rien dire pour ne point ennuyer le Lecteur de préceptes qu'il ne pourroit pas mettre en uſage.

Pour faire que les mouches ne tourmentent point les Chevaux ni les mulets.

Il faut mouiller le poil des Chevaux ou mulets

avec du ſuc de feuilles de courge, en plein été. Vous verrez qu'ils ſeront entierement exempts de l'ennui, que les mouches ont coûtume de leur cauſer.

Secret pour faire écumer un Cheval, & lui faire avoir la bouche fraiche.

Il faut envelopper l'embouchure du mords de poudre de ſtaphiſagria; on eſtime un Cheval qui a la bouche fraiche, parce que ceux qui l'ont ſeche, ſont plus dégoûtés, & ſont preſque demi-heure avant que de manger quand ils ſont arrivés à l'écurie.

Pour faire venir la corne à un Cheval.

Prenez du vieux oing, du ſuif de boue, ou de mouton, de l'huile d'olive, de la ſeconde écorce de ſureau, ou hieble avec de la cire neuve, dont vous compoſerez un onguent.

CHEVAL de Barbarie. C'eſt un Barbe. Cheval Arabe. C'eſt un Cheval qui provient des Chevaux ſauvages des déſerts de l'Arabie. Ces ſortes de Chevaux ſont très-eſtimés pour leur force & leur légéreté. Le Cheval ſauvage eſt celui qui naît, & ſe nourrit dens les deſerts; il eſt ſi vîte, qu'il eſt impoſſible de l'attraper à la courſe.

CHEVAL Marin. C'eſt un animal fort grand, qui ſe nourrit dans la mer, & qui a la figure d'un Cheval. Il eſt d'un gris brun; il a le poil court, le crin fort petit, la queue de part & d'autre garnie de poil, quoiqu'au milieu, & près de la croupe, il n'y en ait point.

CHEVAL DE BOSS. Terme de Manége. C'eſt une eſpéce de Cheval fait de pluſieurs pieces de bois joinctes enſemble ſur quoi on voltige, pour ſe rendre le corps ſouple & vigoureux.

CHEVAL DE FRISE. Terme de fortification. Solive quarrée d'environ dix à douze pieds de long, traverſée par trois rangs de pieux de bois d'environ ſix pieds de long, qui ſe croiſent, & ſont armés de pointes de fer par les bouts, dont on ſe ſert à la guerre, pour deffendre une brêche, ou pour clorre un camp.

CHEVAUCHER. On dit en Fauconnerie: *Ces oiſeau chevauche le vent.*

CHEVELU, ſe dit de certaines petites racines qui ſont très-menues, aſſez longuettes, & ſortent des groſſes; je recommande qu'en plantant, on ôte le Chevelu le plus près qu'on peut du lieu d'où il ſort. Certains Jardiniers le conſervent avec extrême ſoin, & ont grand tort.

CHEVEUX. Poil qui vient à la tête, pour la couvrir & la parer.

Pour deſſécher les Cheveux.

Détrempez deux livres d'amidon en poudre dans une chopine d'eau-de-vie, dans laquelle vous aurez fait infuſer une once de cloux de gérofle, mêlez le tout enſemble, & après l'avoir fait ſécher au ſoleil, paſſez vôtre poudre par un tamis de ſoye, enſuite conſervez-la dans un vaiſſeau de fayance, ou de verre.

Eau pour faire croître les Cheveux.

Mettez dans une cucurbite quatre onces de mouches vivantes, verſez par-deſſus une livre de miel, & deux livres de lait tout du plus frais, mêlez bien tout cela enſemble avec une ſpatule de bois; adaptez enſuite un chapiteau à la cucurbite, à laquelle vous ajoûterez un recipient de verre. Ayez ſoin de lutet exactement les jointures, diſtillez au feu de ſable moderé, & ſur la fin de la diſtillation augmentez le feu. Cette eau eſt bonne auſſi pour la ſurdité.

Pour faire croître les cheveux aux perſonnes chauves.

Frottez les endroits chauves, avec de l'huile de tartre, que vous ferez chauffer auparavant.

CHEVEUX. Pour les faire croître. *Voyez* BOURDON. Pour les teindre. *Voyez* TEINDRE. Pour les noircir. *Voyez* LOTION.

CHEVILLES. Ce ſont les andouillers qui ſortent des perches de la tête du cerf, du daim, & du chevreuil.

CHEVRE. C'eſt un animal à cornes & à quatre pieds, qu'on nourrit par troupeaux, principalement dans les pays montagneux. Sous le nom de Chevre, ſont compris le bouc qui eſt le mâle, la Chevre qui eſt la femelle, & le bouc châtré.

On peut diſtinguer deux ſortes de Chevres, celles qui ſont communes en Europe, & celles qu'on nomme Chevres d'Angleterre, quoiqu'on les ait fait venir de Barbarie & des Indes. Après avoir dit un mot de celles-ci, nous parlerons amplement des autres.

CHEVRES *d'Angleterre trois fois plus utiles que celles de France.*

L'Angleterre a tiré de Barbarie & des Indes la race de leurs belles Chevres, qui donnent deux à trois fois plus de lait & de fromage, que celles de France, & elles fourniſſent du poil fin, bon à faire des camelots. Les Anglois ont diſperſé cette race dans les pays maigres & montagneux, où les pâturages n'étoient pas aſſez bons; pour les vaches & les brebis Barbatiennes, & les Indiennes, ils ont tenu le même ordre qu'ils avoient tenu, pour établir la race des Chevaux Eſpagnols, & les brebis Eſpagnoles.

Tout le monde ſait auſſi, que la Hollande ne produit pas le tiers des choſes néceſſaires à la vie de ſes habitans; où néanmoins tous les peuples ſe rendent, à cauſe de l'abondance que leur commerce y produit, qui a pour fondement toute ſorte de manufactures, qu'on y a établies; la nourriture de toute ſorte d'animaux qu'on y peut élever, & la quantité de plantes & de graines qu'on y peut ſemer, comme graines de choux rouges, pour en tirer de l'huile, &c. Les Hollandois ont auſſi établi la race des vaches Indiennes, qu'ils ont répandues en Flandres & en France dans les marais deſſéchés & terres voiſines, quoique maigres, où ils réuſſiſſent; ils ont auſſi établi chez eux la race de ces brebis Indiennes dont nous parlons, & l'ont tranſplantée ailleurs avec ſuccès: pour cela ils ont tenu & tiennent encore le même ordre que font les Anglois.

La France ne peut manquer, ſuivant l'exemple de ceux qui ont réuſſi; elle le peut plus aiſément qu'eux; & ces établiſſemens produiront plus de profit que dans les Etats voiſins, parce que nôtre Royaume eſt de plus grande étendue, & plus fertile que le leur; mais les politiques voiſins nous reprochent ce qu'on a ouï dire au feu Seigneur Maréchal de la Milleraye.

On peut établir par toute la France, la race des brebis & Chevres Indiennes ou de Barbarie; pour cela, il n'y a qu'à tenir l'ordre, comme on a dit, qu'on a tenu en Angleterre & en Hollande. *Voyez* BETAIL ou BÉTAIL.

Secret pour tirer grand profit de ce bétail; & de tout autre.

Le ſecret pour en tirer grand profit promptement, & auſſi de tout autre bétail de France, ou d'ailleurs, c'eſt de le bien nourrir l'hiver & l'été, le parquer fraîchement l'été, & chaudement l'hiver, lui donner litiere fraiche tous les ſoirs, ou du moins paver les écuries, & les établemens avec grande pente, pour écouler leurs urines, & les bien balier tous les jours.

Si les hommes faiſoient leurs ordures dans le lit, ſans les nettoyer, ils ſeroient bien-tôt malades, & couverts de gale; quelque bonne qui fût leur nourriture, ils périroient.

Les Chevres Indiennes, comme on a dit, & celles de Barbarie, donnent deux & trois fois plus de lait, & meilleur que celles de France, le fromage en eſt meilleur; elles donnent auſſi preſque toûjours deux chevreaux par an, qu'on appelle Beſons en Provence, & du poil fin en abondance, qui eſt bon pour faire des camelots. Nos Chevres ne ſe peuvent tondre, non plus que nos mâtins & levriers; & on peut tondre les Barbets deux fois l'an, la race en eſt auſſi venue de Barbarie.

Dans les pays qui ne ſeront pas aſſez gras pour les vaches, ou pour les brebis Indiennes, on pourra avoir de ces chevres, qui réuſſiront dans les terres maigres; leur ragoût eſt de broutet des broſſailles. Cependant elles ne dédaignent pas de pâturer en bon fonds, quand on leur fait la grace de les y mener.

Pour en établir donc la race par tout le Royaume, il n'y a qu'à faire ce qui eſt marqué à la lettre B. au mot de brebis ou bétail, touchant les brebis Indiennes, & les nourrir & élever comme elles; par ce moyen on en tirera un grand profit: on aura deux chevreaux par an; on les aura primes; on les engraiſſera; on ſera que le bouc ſera vigoureux, qu'il ſervira deux ou trois fois plus de Chevres que les nôtres; on leur fera beaucoup de lait quand elles ſeront nourrices; on les guérira de leurs maladies, ſi on ne les en préſerve pas entierement.

La Chevre coûte peu à nourrir, & rend bien du profit quand elle eſt d'une bonne eſpece; elle ſympatiſe aſſez avec les brebis, pour ce qui regarde leur nourriture; mais pour ce qui eſt de leur temperament, il differe, en ce que celui des brebis eſt fort doux, & qu'au contraire, celui des Chevres eſt très-difficile.

Au pays des montagnes, où l'on en nourrit de grands troupeaux, on ne leur donne point d'étables pour les coucher, au lieu qu'en ceux ou chacun n'en éleve que très-peu, il eſt néceſſaire de leur en deſtiner, pour les garantir pendant l'hiver des froidures qu'elles craignent extrêmement.

Des ſoins particuliers que demandent les Chevres.

On dit donc qu'il faut gouverner les Chevres comme les brebis; les mener aux champs en même-tems, & les ramener pareillement, ainſi du reſte; mais voici ce qu'il faut obſerver de particulier.

On ſe reſſouviendra qu'on a dit qu'il ne falloit curer les étables des brebis qu'une fois l'année, à cauſe que la chaleur de leur fumier leur étoit néceſſaire pour conſerver celle qui leur étoit naturelle, ſur-tout en hiver, qu'elles craignent beaucoup le froid; mais on avertit ici que la Chevre eſt d'un naturel tout différent en cela, & qu'elle aime à être tenue proprement. L'humidité & la fange lui ſont contraires, & le fumier la rend malade; ainſi on ne manquera point tous les jours de nettoyer l'étable des Chevres, & d'y mettre toûjours de la litiere fraiche, on entend pendant l'hiver, car en été, elles couchent bien ſans litiere, & n'en valent que mieux.

La roſée qui ne vaut rien aux brebis, eſt fort ſalutaire aux Chevres, & autant qu'on le peut, il les faut mener paître avant qu'elle ſoit tombée de deſſus les herbes.

On ne les fera point ſortir des étables pendant les pluyes d'hiver, la neige & les frimats; & elles ſeront nourries comme les brebis.

Des marques d'une bonne Chevre.

Une Chevre ſera eſtimée bonne, lorſqu'elle ſera d'une grande taille, d'un maintien ferme & leger, qu'elle aura le poil épais, & les tetins gros & longs, qu'elle ſera large deſſous la queue, & qu'elle aura les cuiſſes de même: elle eſt feconde depuis deux ans juſqu'à ſept.

Pour la couleur du poil, les ſentimens ſont partagés; ceux qui recherchent l'abondance du lait, ſont pour les blanches; & ceux qui en préferent la qualité à la quantité, choiſiſſent ou celles qui ſont d'un poil rougeâtre, ou d'un poil noir; cela dépend de la fantaiſie; & pour les Chevres qui n'ont point de cornes, elles valent toûjours beaucoup mieux que celles qui en ont, & s'accoûtument plûtot que les autres à aller aux champs avec les brebis. Voilà les véritables ſignes d'une bonne Chevre: venons au bouc.

Du Bouc.

On fait cas d'un boue qui a le corps grand, les jambes groſſes, le cou charnu & court, la tête petite, le poil noir & fort doux à la main, dont les oreilles ſont grandes & penchantes, & à qui pendra au menton une longue barbe.

Ayant donc fait choix d'un bouc & d'une Chevre, tels qu'on les peut déſirer pour être bons, il n'eſt plus queſtion que de les ſavoir faire joindre pour en multiplier la race.

Avant néanmoins que de paſſer à cet article, on ſaura qu'un bouc ne peut ſervir pour engendrer que juſqu'à quatre ans.

Du tems de faire faillir les Chevres.

Elles ont encore cela de commun avec les brebis, qu'on les fait faillir dans la même ſaiſon, afin qu'au printems, lorſqu'elles ont mis au monde leurs petits Chevreaux, elles trouvent dequoi amaſſer du lait en abondance. C'eſt donc en automne qu'il leur faut donner le bouc.

Des moyens de rendre les Chevres abondantes en lait.

Les Chevres, pour abonder en lait, doivent être nourries d'une herbe qu'on appelle quintefeuille, ou bien il les faut mener paître en un lieu où le dictamen eſt fort fréquent; avec cela on les fera brouter le long des hayes, & on aura ſoin de les abreuver ſoir & matin. Ce ſoin n'eſt pas ſi extraordinaire, qu'on ne puiſſe le prendre facilement.

On les trait deux fois le jour, juſqu'à ce que les froidures tariſſent leur lait; & on commencera à les traire quinze jours après qu'elles auront fait leurs petits.

Une Chevre quelquefois fait deux chevreaux d'une ventrée, quelquefois auſſi elle n'en produit qu'un; cela dépend de la fertilité de la nature, & du bon tempérament du bouc.

Pour engraiſſer les Chevres.

Comme on ne parle ici que de ceux qui ne nourriſſent des Chevres que pour avoir du lait, & qui par conſéquent n'en ont qu'en très-petit nombre, à cauſe de l'abondance de pâturages qui leur manque; on n'enſeignera la maniere de les engraiſſer, que par rapport à ces ſortes de terroirs, laiſſant aux pays qui en peuvent beaucoup nourrir, la méthode de leur faire prendre du gras à leur guiſe.

On avertira donc que pour engraiſſer les Chevres, il leur faut ôter leurs petits un mois après qu'ils ſont faits, & ſuivre la méthode qu'on a enſeignée pour engraiſſer les moutons. Outre cette peine, on n'en ſçait gueres qui ſoient conſidérables, & que les Chevres puiſſent demander de nous, puiſqu'elles ſont contentes, pourvû qu'elles broutent, qu'elles

ſoient tenues chaudement en hiver, ayant l'ouverture de leur toit au midi.

AVERTISSEMENT.

On a parlé aſſez amplement de la nature d'élever les agneaux, lorſqu'ils ſont nouvellement nés, & de la façon de les gouverner pour lors; les chevreaux demandent les mêmes ſoins: qu'on y ait recours, auſſi-bien qu'à ce qui regarde leurs maladies, afin de ſe ſervir pour eux & pour leurs meres, des remédes qui y ſont marqués, au cas que quelque incommodité leur arrive.

Des Chevreaux.

Le prémier profit que les Chevres apportent, ſont les chevreaux, qu'on laiſſe croître pour multiplier, ou qu'on vend aux Rotiſſeurs.

Un chevreau pour être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois ſemaines; car ſi l'on attend plus tard, & qu'il ait brouté, toute la délicateſſe de la chair en eſt perdue.

On l'apprête comme l'agneau, on le fait blanchir à l'eau, ou ſur la braize, on le pique de menu lard; enſuite on le fait rôtir, & on le mange à la ſauſſe verte, ou à l'orange, avec ſel & poivre blanc, ou avec le vinaigre. Il nourrit beaucoup, produit un bon ſuc, & ſe digére aiſément, quoiqu'il conſerve toûjours un certain petit goût de bouquin, il eſt fort ſalutaire aux convaleſcens épuiſés de maladie. Le foye de chevreau incorporé avec la mie du pain, le blanc d'œuf & l'huile de lautier, & appliqué en forme de cataplâme ſur le nombril, guérit la fievre quotidienne.

Des Chevres graſſes.

On engraiſſe les Chevres ou les boues en partie à cauſe de la graiſſe qu'on en tire, qui étant couverte en ſuif, rend un profit conſidérable; car pour leur chair, elle eſt d'un goût fort médiocre, & peu agréable à bien des gens; c'eſt ce qui fait qu'on ne la deſtine que pour le commun de la maiſon, après l'avoir ſalée.

Du lait.

Le lait des Chevres ne ſert qu'à faire des fromages qui ſont excellens; car c'eſt un abus d'en vouloir tirer de la crême pour en faire du beurre. Il n'eſt pas aſſez gras pour en produire ſuffiſamment pour cela, & de plus, c'eſt que le beurre de Chevre eſt toûjours blanc, & a toûjours le goût de ſuif.

Les pauvres gens ſe ſervent encore de ce lait pour leur nourriture, tandis qu'il ſont argent du lait qui provient de leurs vâches.

La Chevre ſert peu en alimens, à moins qu'elle ne ſoit jeune; car ſans cela, elle eſt dure & difficile à digérer. En recompenſe elle nourrit, & fortifie beaucoup, on l'accommode comme le mouton. Sa fiente eſt réſolutive & détertive, elle deſſéche & aide à la digeſtion. Si on la prend intérieurement, elle eſt bonne pour lever les obſtructions des viſceres. On l'applique auſſi extérieurement pour réſoudre les humeurs froides, & pour les autres maladies, où il faut attenuer les humeurs.

Des maladies des Chevres.

La nature des Chevres, eſt tellement conforme à celle des brebis, que les maladies de celles-ci ne different en rien des infirmités de celles-là, ce ſont les mêmes remédes qu'il y faut apporter; à la reſerve toutefois de la fiévre, pour la guériſon de laquelle on ne lui donne pas les mêmes ſecours, & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les brebis: telles ſont l'hydropiſie, l'enflure qui leur provient après avoir produit leur fruit, & le mal ſec.

De la fiévre des Chevres.

On dit que les Chevres ne ſont jamais ſans fiévre, & qu'elles meurent du moment qu'elles ne l'ont plus. Il eſt difficile de croire que ce mal les tienne toûjours, à cauſe d'une continuelle fermentation des humeurs, qui ne ſauroient manquer de corrompre la maſſe du ſang; car ſi cela étoit, un animal de quelque nature qu'il peut être, pourroit-il reſiſter à la malignité de cette corruption? Une Chevre attaquée de la fiévre pendant toute ſa vie, brouteroit-elle avec autant d'appétit qu'elle fait? auroit-elle l'œil ſi alerte? en un mot, ſeroit-elle ſuſceptible d'embonpoint? car il me ſemble, généralement parlant, que qui dit fiévre, dit un mal capable d'alterer entiérement un corps, & de le détruire en peu de tems, ſi l'on n'y apporte du remédе; c'eſt ce qui fait qu'on ne ſauroit être du ſentiment de ceux qui diſent, que ces ſignes que donne au dehors une Chevre, ſemblables à ceux que nous remarquons dans une brebis, lorſqu'elle a la fiévre, que ces ſignes, dit-on, ſont dans cette Chevre de véritables ſignes de fiévre, & d'une fiévre à laquelle il n'y a point de remédе. On aimeroit mieux pour ôter des eſprits cette abſurdité-là, qu'on dit que la Chevre de ſon naturel fait voir au dehors des marques pareilles à celles qu'elle pourroit avoir ſi elle avoit la fiévre, mais pourtant que ce ne l'eſt pas, & que ce n'eſt que ſon tempérament qui l'excite naturellement à donner ces ſignes, & par ce détour on donneroit à connoître qu'on ſait ce que c'eſt que la fiévre, & qu'il n'eſt aiſé d'en impoſer là-deſſus qu'à des gens qui en ignorent la nature.

De l'hydropiſie des Chevres.

L'hydropiſie ſurvient aux Chevres pour avoir bû trop d'eau; & pour les en guérir, avant qu'elle ſoit formée, il faut faire une inciſion au deſſous de l'épaule, afin d'attirer par là toute l'humidité ſuperflue; puis guérir cette playe avec un emplâtre fait de poix de Bourgogne, & de ſain-doux.

De l'enflure qui ſurvient après avoir produit leur fruit.

Après que les Chevres ont mis leurs chevreaux au monde, quelquefois à cauſe du grand travail qu'elles ont eu, leur matrice devient enflée, ou l'arriere-fait n'eſt pas bien venu, ce qui leur cauſe au-dedans un terrible déſordre, ſi l'on n'y remédie promptement, en leur faiſant avaler un verre de bon vin.

Du mal-ſec des Chevres.

On reconnoît que les Chevres ſont attaquées de ce mal, lorſque pendant les grandes chaleurs, elles ont les mammelles tellement deſſechées, qu'il n'y a plus la moindre petite goute de lait. On les guérit de ce mal en les menant tous les jours paître à la roſée, & en leur fruttant les mammelles avec du lait bien gras. *Voyez* BÉTAIL, au mot, remédе univerſel.

CHÉVRE ſalée. *Voyez* SALER.

CHÉVRE, barbe de chevre. *Voyez* BARBE.

CHÉVRE-FEUIL, *ou* CHÉVRE-FEUILLE. Arbriſſeau qui a les branches rondes, le bois blanc, le tronc de moyenne groſſeur; on le laiſſe ramper, ou on le forme en buiſſon, pour l'ornement des jardins; il fleurit par bouquets qui ont une odeur fort douce & fort agréable; ils ſont jaunes, blancs, & rouges. La décoction de ſa feuille qui eſt roudelette & aſſez épaiſſe, eſt vulneraire & déterſive, propre pour les maux de gorge, & les playes des jam-

bes. On pile les feuilles & on les applique ſur la peau, pour en guérir les galles, dartres & autres maladies. Cette plante eſt un bon apétitif & un puiſſant diurétique. On donne trois onces de l'eau diſtillée de ſes feuilles, mêlées avec une once d'eau de fleur d'orange, pour augmenter les forces des femmes qui ſont en travail ; cette eau eſt propre auſſi contre l'inflammation des yeux.

CHEVREUIL. C'eſt une bête fauve & ſauvage, qui reſſemble au cerf ; mais il eſt plus petit & de la grandeur d'une chevre. Sa femelle eſt appellée chevrette ou chevrelle. Le mot de chevreuil fait voir qu'on le prend pour une chevre ou bouc ſauvage.

Le chevreuil n'entre en rut que dans le mois d'Octobre, pendant quinze jours ſeulement ; il ne quitte point ſa femelle qui porte deux ou trois petits. On dit cependant que quand la chevrette veut mettre bas, ce qui arrive au mois de May, elle le fait à l'inſçû de ſon mâle ; mais elle revient avec lui & ils habitent toûjours enſemble.

Les chevreuils quittent ordinairement leur tête au mois d'Avril, qui eſt le tems où ils bruniſſent comme les cerfs ; il arrive néanmoins qu'ils la quittent quelquefois vers la fin d'Octobre, ou au commencement de Novembre. On nomme boſſes ou enflures à l'égard du chevreud, ce qu'on appelle la meute à l'égard du cerf.

Chaſſe du Chevreuil.

Les chevreuils font leur viandis en divers lieux ſelon les différentes ſaiſons de l'année. Au printems, on les trouve dans les ſeigles ou dans les raillis nouvellement coupés, lorſqu'ils ont commencé à pouſſer de nouvelles branches. C'eſt là qu'ils vont viander & faire leur nuit ; mais en été, c'eſt aux gagnages. En automne, il faut les chercher dans les buiſſons des gagnages dont ils ne ſortent que quand ils ſont chaſſés. Enfin pendant l'hiver, ils ſe retirent dans les forêts, ils font leur nuit dans les endroits les plus nouvellement coupés, & ils viandent près des fontaines.

On ne chaſſe point le chevreuil avec les chiens corneaux & clabauts, on ſe ſert des Chiens courans d'entre deux tailles, bien rablés, & pourvûs de toutes les qualités convenables.

C'eſt vers la fin de l'été, qu'on doit aller quêter les chevreuils dans les buiſſons, où l'on a déja dit qu'ils faiſoient leur viandis. Il faut, autant qu'on le peut, ne s'attacher qu'au mâle ; on le diſtingue en ce qu'il a plus de pié devant que la femelle, le tour des pinces plus rond, le pié plus plein, le talon & la jambe plus larges, les os plus gros & tournés en dedans.

Chevreuil en civé.

Après avoir coupé le chevreuil en gros morceaux, il faut les larder de gros lard, & les paſſer à la poële avec du perſil & du lard fondu. On les fait cuire enſuite avec un bouquet d'herbes fines, du ſel, du poivre, du laurier & du citron verd, dans du bouillon, ou de l'eau, & du vin rouge. Quand tout cela eſt bien cuit, il faut lier la ſauſſe avec de la farine frite, un filet de vinaigre, une poignée de capres & quelques olives deſoſſées. Ce mets ſert d'entrée.

On le mange rôti, comme l'agneau & le chevreau ; pendant qu'il cuit, on paſſe la rate par la caſſerole, avec un peu de lard fondu, & un oignon ; quand elle eſt cuite, on pile le tout, & on le paſſe par l'étamine, avec jus de mouton, de champignons, de citron & poivre blanc. On le mange auſſi à la ſauſſe douce. Si on veut l'apprêter en caſſerole, on le larde de gros lard, & on le paſſe à la caſſerole avec du lard fondu. Enſuite on l'aſſaiſonne, avec ſel, poivre blanc, muſcade, laurier, fines herbes, & du bouillon gras, ou de l'eau avec un verre de vin blanc, & un morceau de citron verd. Enſuite on lie la ſauſſe avec farine frite, & l'on ſert chaudement avec jus de citron. Si l'on veut le manger froid, on le ſert ſur une ſerviette garnie de perſil verd.

Cuiſſeaux de Chevreuil.

Les cuiſſes, la longe & l'épaule du chevreuil s'apprêtent de même que l'épaule de ſanglier. On les larde auſſi de gros lard, on les paſſe par la poële, ou par la caſſerole, avec du lard fondu, & de la farine ; enſuite on les fait cuire avec du bouillon, & on les ſert avec une ſauſſe liée.

Tétines de Chevreuil.

On la fait bien blanchir dans l'eau, enſuite l'ayant coupée par rouelles, on la fait frire avec jus de citron, & on la fait cuire avec quelque ragoût. Enſuite on la hâche, & l'on en fait une omelette, comme celle du roignon de veau.

CHEVRETTE. Le mot ſe dit de la femelle du chevreuil. Il ſe dit auſſi de certains petits inſtrumens de fer, ou de bois, à trois pieds qui ſont en uſage à la guerre & à la cuiſine. Enfin il ſe dit d'une eſpece de petite écreviſſe de mer, qui eſt très-délicate, & qui reſſemble à la chevre par les cornes.

CHEVROTIN. *Pour préparer la peau de Chevrotin.* Il faut prendre ſix onces de térebentine de Veniſe, & ſix onces de panne de porc mâle, & une once & demi de cire vierge ; vous ferez fondre dans un petit pot vernis, en premier lieu la cire, après la graiſſe blanche, & lors que cela ſera fondu, vous y mettrez la térébentine, qu'il faut faire chauffer doucement, de crainte que le feu n'y prenne ; quand cela eſt bien incorporé & bien chaud, vous aurez une peau de chevrotin bien paſſée & apprêtée comme les gants ; vous la banderez ſur un chaſſis, puis vous la préſenterez au feu du côté du poil, & du côté de la chair vous l'imbiberez avec un pinceau que vous tremperez dans la compoſition chaude, & la tiendrez toûjours près du feu ; mais il ne faut pas que la chaleur ſoit trop grande ; lors que la peau ſera bien penétrée, vous l'oterez du feu, & quand elle ſera froide, vous oterez doucement avec un couteau ce qui ſera de ſurplus ſur la peau de la compoſition.

Cette peau ſert à toutes douleurs, ſur-tout aux rhumatiſmes & douleurs des pieds ; on fait des chauſſons de cette peau qui attire beaucoup de ſeroſités, & fait auſſi ſon effet par d'inſenſibles tranſpirations.

CHEVROTINE. Balle de plomb d'un petit calibre ; il en faut cent ſoixante-ſix, pour faire la livre.

C H I

CHICORÉE, en Latin *chicorium*. Il y en a de deux eſpeces, la cultivée ou franche, & la ſauvage.

Deſcription.

La cultivée qu'on voit dans les jardins, ſort de terre avec des feuilles ſemblables à celles de l'endive quoique plus étroites, plus courtes & moins découpées tout autour ; ayant la tige & les fleurs ſemblables. Sa racine eſt longue d'une pié, blanche au dedans, tendre & un peu amere.

Lieu.

Elle croît dans les jardins, & fleurit au milieu de l'été.

Pro-

Propriétés.

La Chicorée étant cuite dans du vin, elle purge la bile & les humeurs viſqueuſes. L'eau diſtillée eſt admirable dans l'ardeur de la fiévre & de l'eſtomac, & mangée crûe, elle eſt très-utile à l'eſtomac & au foye; étant cuite, elle perd ſa vertu apéritive. Elle eſt fort bonne dans les intemperies chaudes de l'eſtomac, au foye, & n'eſt pas nuiſible dans les froides. Les feuilles appliquées par dehors ſervent aux tumeurs, aux ulceres & aux inflammations.

Chacun ſait combien la décoction de la chicorée bûe en forme de diapoſme, eſt utile à ceux qui ont la jauniſſe ou chaleur de foye. Le jus de Chicorée bû de deux jours l'un à jeun, appaiſe le crachement de ſang. La Chicorée pilée & miſe ſous le tetin gauche guérit la douleur du cœur. L'on dit que la décoction de la chicorée des champs bûe ſouvent rend le teint des femmes plus blanc.

Il y a pluſieurs eſpeces de Chicorées franches, qui ſont différentes en feuillage & en grandeur; mais pourtant ſemblables au goût, & qui ſe gouvernent toutes d'une même façon.

On les met toutes dans les ſalades & dans le potage en automne & en hiver, pourvû qu'elles ſoient bien blanchies, & par conſéquent tendres & délicates. On les diſtingue en ce que les unes ſont blanches, ce ſont les plus agréables; les autres ſont vertes, elles ſont plus ſauvages & reſiſtent plus au froid; quelques-unes ſont friſées, & quelques autres ne le ſont point. Elles s'accommodent toutes aſſez bien de toutes ſortes de terre. Elles ne ſe perpetuent que par le moyen de la graine.

Culture de la Chicorée franche.

On ne commence guéres d'en ſemer que vers la mi-May, & il la faut pour lors ſemer fort claire; on l'éclaircit beaucoup, pour la faire blanchir en place ſans la tranſplanter, & encore en ſeme-t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aiſément en graine; la ſaiſon d'en ſemer beaucoup eſt la fin de Juin & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne à la fin de Septembre; & on en ſeme auſſi beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire proviſion pour le reſte de l'automne, & une partie de l'hiver. Quand elle leve trop dru, on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier avant que de la replanter, & en la replantant pendant l'été il la faut planter à un grand pié l'une de l'autre; on en fait communément de grandes planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter enſuite au cordeau. Cette plante demande de grands & frequens arroſemens, & quand elle eſt aſſez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet, on la lie de deux ou trois liens ſelon ſa hauteur, & étant ainſi liée, elle blanchit au bout de quinze, ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée, dès que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier ſec, ſoit qu'elle ait été liée, ſoit qu'elle ne l'ait pas été. Quand on eſt à la fin de Septembre, on la plante aſſez près; parce qu'elle ne vient pas ſi grande, ni ſi étendue qu'en été. Si on en peut ſauver quelques pieds pendant l'hiver, il les faut replanter au printems, pour en avoir de la graine qui puiſſe avoir le tems de bien mûrir. Ceux qui ont une bonne ſerre, font fort bien d'en ſerrer, & pour cela on la plante fort près dans cette ſerre; ceux qui n'en ont point, ſe contentent de la couvrir de grand fumier ſec, enſorte que la gelée n'y puiſſe pas pénétrer.

Autre maniere de cultiver les Chicorées.

Elles ſe ſemeront au renouveau, ſur les planches des eſpaliers, & quand elles auront ſix feuilles, on les replantera en terre bien amendée, à la diſtance de dix-huit pouces l'une de l'autre, en leur rognant le pivot, lorſque par leur accroiſſement, elles couvriront toute la terre. Il les faudra lier à la maniere des chicons, qui eſt de les lier, non pas toutes à main, c'eſt-à-dire, fortes & foibles; mais il faut prendre les plus avancées les prémieres, & laiſſer fortifier les autres.

La Chicorée ſe blanchit durant les grandes chaleurs. Quand vous verrez qu'au lieu de ſe pommer, elle voudra monter en graine, vous creuſerez la terre à côté de la plante, & ſans l'arracher vous la coucherez dans la terre, ne laiſſant ſortir que le bout des feuilles; elle ſe blanchira en fort peu de tems, & cela l'empêchera de monter en graine.

Pour une plus grande propreté, il eſt bon de les lier auparavant, afin que la terre ne tombe pas entre les feuilles; ce qui donneroit plus de peine à les bien laver, avant que de s'en ſervir. Vous obſerverez de les coucher toutes d'un côté, les unes ſur les autres, comme elles ont été plantées; commençant par celles du bout de la planche, & continuant à coucher les ſecondes ſur les prémieres; les troiſiémes ſur les ſecondes, ainſi par tous les rangs juſques au bout.

On trouve encore deux autres manieres de les bien blanchir pour l'hiver: la prémiere eſt qu'à l'entrée des gelées, vous les lierez à l'ordinaire; puis au bout de huit ou dix jours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche qui vous aura ſervi à élever vos ſemences; faiſant un petit rayon à travers la couche, de la hauteur de votre plante; qui ſera de huit pouces ou environ. Commençant par un bout, vous coucherez dedans vos plantes cote à cote, ſe touchant l'une à l'autre ſans ſe preſſer pourtant, & un peu en penchant. Cela fait, vous couvrirez du petit fumier de la même couche, en faiſant un autre rayon pour une ſeconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme au prémier, & ainſi en continuant, autant que vous aurez de plantes. Après cela, vous couvrirez le tout à la hauteur d'environ quatre doigts, de bon fumier chaud tout récemment tiré de l'écurie; & en peu de tems elles blanchiront; ſi vous voulez les couvrir de quelques paillaſſons, en forme de toit, pour les préſerver des grandes pluyes, elles dureront fort long-tems ſans ſe pourrir. Quand vous en voudrez prendre pour votre uſage, vous commencerez par les dernieres que vous aurez enterrées & prenant tout à main ſans diſtinction, vous les tirerez de rang, & ſur le lieu même vous ôterez le pourri, ou ce qui ſera noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la corbeille, pour les porter à la cuiſine.

La ſeconde maniere des les conſerver plus longtems, ſera de les enterrer, comme il eſt dit ci-deſſus par rayons, dans du ſablon à la cave, les mettant la racine en haut, de crainte que le ſablon ne ſe gliſſe entre les feuilles, & qu'il ne s'en trouve dans les plats, quand on les ſervira; il n'eſt pas néceſſaire d'y metere du fumier par deſſus; pourvû que le ſablon couvre la plante de quatre doigts de haut, il ſuffira; & quand vous les tirerez pour votre uſage, avant que de les dreſſer, vous les ſecouerez bien, la racine en haut, pour faire tomber tout le ſablon qui pourroit être aux feuilles; vous les prendrez auſſi toutes à main, comme elles ſe préſenteront dans leurs rangées.

Il y a de la Chicorée qui ſe ſerme d'elle-même ſans être liée, qui eſt d'une fort petite eſpece; mais fort eſtimable pour ſa bonté.

Quant à la graine, vous laiſſerez monter des plus belles plantes, & particulierement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles-mêmes; & ſe pommer ſans être liées, vous la laiſſerez bien mûrir, car elle ne tombe pas ainſi que beaucoup d'autres. Au contraire, quand après l'avoir laiſſé bien ſécher, vous les porterez ſur l'aire de la grange; vous aurez encore aſſez de peine à la tirer de dedans les nœuds à grands coups de fleau.

Culture de la Chicorée ſauvage.

Elle ne ſe multiplie que de graine, & ſe gouverne comme la franche, & avec moins de peine, la ſemant ſeulement dans un petit rayon, & ſarclant, binant & éclaircuſſant en ſa ſaiſon.

Pour la blanchir, on la couvre ſimplement de fumier moyennement chaud; elle ſe tire de terre au commencement des gélées, & ſe ſerre dans le ſablon à la cave, comme les autres racines: mais avant que de l'y mettre, il faut qu'elle ſoit preſque blanche; ſa racine eſt fort eſtimée, & on doute, ſi on la doit mettre au rang des racines, mais on juge plus à propos de la placer avec la franche, à cauſe de la conformité qu'elles ont, tant à l'accroiſſement, qu'à la façon de grainer.

Autre maniere de cultiver la Chicorée ſauvage.

Elle ſe ſeme dès le mois de Mars en planche, & même aſſez dru, & en terre bien préparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant l'été à force de l'arroſer & de la tondre, afin qu'elle ſoit bonne à blanchir pendant l'hiver; il y en a qui la mangent verte en ſalade quelque amere qu'elle ſoit; mais pour l'ordinaire on la veut blanche; & pour la blanchir, on la couvre beaucoup de grand fumier, après l'avoir rognée tout près de terre; & cela étant, comme elle vient à pouſſer dans l'obſcurité du jour, ſes jets ſont blancs & tendres; il eſt plus à propos d'empêcher par quelques traverſes d'échalas, que le grand fumier ne la touche; elle pouſſe tout de même ſous cette couverture, pourvû que les côtés ſoient bien bouchés, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ſes jets ſont plus propres, & ſentent moins le fumier; ceux qui ont des ſerres y peuvent tranſplanter l'hiver; elle y pouſſe aſſez bien, pour peu qu'elle ſoit obſcurement placée. Quand elle eſt vette, elle ne ſe gâte point à la gelée, & dès la fin de Mai, elle monte en graine; beaucoup de gens en mangent les montans en ſalade, pendant qu'ils ſont jeunes & tendres.

Propriétés de la Chicorée ſauvage.

Cette plante eſt apéritive, purgative, rafraîchiſſante & fébrifuge. On employe ſa racine dans la plupart des tiſannes rafraîchiſſantes. Ses feuilles cueillies au printems, ſéchées à l'ombre, & priſes en poudre, ſont très-propres pour guérir la goutte bilieuſe. La doſe de cette poudre eſt d'une dragme, ou environ, dans un bouillon de poulet ſans ſel, qu'on doit prendre le matin, ou quatre heures après dîner. On peut ſouper deux heures après, mais légérement. Il faut continuer la même choſe pendant quelque tems. On met une poignée de ſes feuilles dans la plûpart des bouillons rafraîchiſſans. On les fait bouillir légérement dans très-peu d'eau, & l'on en exprime le ſuc, qu'on donne dans la pleuréſie & les fluxions de poitrine; la doſe eſt de trois ou quatre onces, il faut joindre les ſucs de bourache & de cerfeuil. On ſe ſert de ce même remede dans les maladies du foye, dans la jaunifle & dans les obſtructions des viſceres. On le donne auſſi dépuré pour le même effet, mais particuliérement pour guérir les fiévres continues & intermittentes; on en donne quatre priſes par jour, entre les bouillons; chaque priſe eſt de trois ou quatre onces. On y ajoûte quelquefois deux onces de ſirop violat. Les fleurs de la Chicorée ſauvage ſont cordiales; la conſerve qu'on en fait, & l'extrait de toute la plante, purifient le ſang, & préſervent des grandes maladies. La doſe en eſt depuis demi-once, juſqu'à une once dans les bols & les opiates apéritives. On fait avec la Chicorée coupée menu, & infuſée dans l'eau froide, ou tiéde, une boiſſon ordinaire qui produit le même effet. Le ſuc de Chicorée entre dans le ſirop qui porte ſon nom.

Maniere d'apprêter la Chicorée.

On mange la Chicorée lorſqu'elle eſt blanche, ſoit en potage, ſoit à la ſauce; & pour la préparer de telle ſorte qu'elle ait bon goût, on la met bouillir dans l'eau, d'où on la tire pour l'aſſaiſonner de la maniere que voici.

La Chicorée étant cuite à l'eau, on prend du lard ou du beurre qu'on fait rouſſir avec un peu de farine, le tout aſſaiſonné de fines herbes, de ſel & de poivre, avec un filet de vinaigre, puis on la ſert.

Ayez de la Chicorée blanche, lavez-la, & en ſéparez les feuilles, puis paſſez-les à l'eau ſur le feu. Etant cuite & bien égoutée, paſſez-la par la caſſerole avec lard fondu, ou beurre frais, ſel & poivre; quand elle ſera un peu cuite, vous y ajouterez du jus de mouton; & un filet de vinaigre, avec muſcade rapée. Tout le monde ſait apprêter la Chicorée qu'on met ſous l'éclanche de mouton rôtie.

On mange encore la Chicorée en potage, avec bonnes volailles & autres viandes propres à cela.

CHICORÉE-FLEUR. La Chicorée-fleur eſt gris de lin en pointe d'étoile double, elle fait un peu de peine à replanter, elle eſt meilleure à ſemer dans une bonne terre & bien préparée.

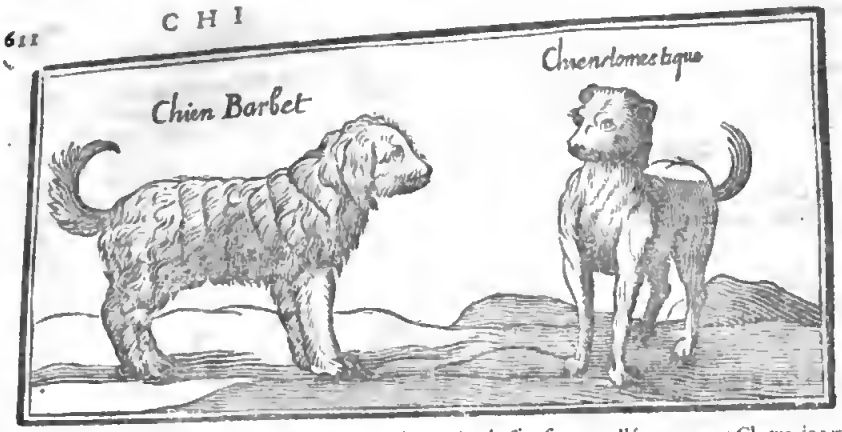
CHIEN. C'eſt un animal domeſtique dont on ſe ſert pour la garde de la maiſon & pour chaſſer. Le Chien eſt le ſimbole de la fidelité. Comme pluſieurs perſonnes ſe plaiſent à la Chaſſe, il ne ſera pas mal-à-propos de faire connoître les différentes eſpeces de Chiens, dont on pourra ſe ſervir.

Des différentes eſpeces de Chiens, & de leurs différens poils.

Comme il y a de pluſieurs ſortes de Chiens propres pour la chaſſe, & que leurs poils ne ſont pas tous ſemblables, ce qui les rend par conſéquent d'un tempérammens différent; il eſt bon de dire quel eſt ſur cette matiere, le ſentiment de ceux qui ſe ſont attachés à les connoître à fond.

Il y a des baſſets, des braques, des levriers, des Chiens couchans, des épagneuls & des Chiens courans, ou allans, qui chaſſent par la force de l'odorat. Entre les Chiens François, quelques-uns ſont appellés de race royale parce qu'ils courrent à force les cerfs, chevreuils, & loups ſangliers. Il y en a d'autres de race commune qui chaſſent ſeulement le chevreuil, le loup & le ſanglier; d'autres de race mêlée ou petite race qui chaſſent les liévres, tant dans les bois que dans la plaine.

On a auſſi des Chiens Anglois de trois ſortes; ceux de la race royale ſervent à chaſſer les cerfs, daims & chevreuils; les Chiens baubis ſont pour les liévres, les renards & les ſangliers. On leur coupe preſque toute la queue; ils ſont plus bas de terre & plus long, que les autres, de gorges effroyables; ils hurlent ſur la voye; ils ont le nés dur étant barbets à demi-poil. Les bigles ſont pour les liévres & les lapins; il y en a des grands & des petits, ils ſont excellens pour courre le liévre dans les plaines.



Les levriers ſont chiens à hautes jambes qui chaſſent de viteſſe, & non par l'odorat ; ils ont la tête & la taille déliée & fort longue. Il y en a pluſieurs eſpeces : les plus nobles ſont pour les lievres, & les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie ; ce ſont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des levriers lievres, des levriers loups, & tous les plus grands loups ſont pour courre le loup, le ſanglier, le renard & toutes les groſſes bêtes ; ils viennent d'Irlande & d'Ecoſſe, & on les appelle levriers d'attache ; on les fait combattre contre des bufles & taureaux ; il y en a dans la Scithie qui attaquent les lions & les tigres. Les petits levriers ſont pour courre les lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Eſpagne & de Portugal. Il faut mettre dedans les jeunes levriers avec des vieux chiens à dix-huit mois. Les francs levriers ou metifs ſont mêlés de Chiens courans ou de Chiens qui rident naturellement, ils vont en bondiſſant, & ſe nomment ordinairement charnaigres.

On appelle levriers harpés, ceux qui ont les devans & les côtés fort ovales, & peu de ventre. Les levriers gigotés ſont ceux qui ont les gigots courts & gros, & ceux auſquels les os ſont éloignés. On dit levriers nobles, quand ils ont la tête petite & longue, l'encolûre longue & deliée, & le table large & bien fait.

On appelle levriers courans, ceux qui ont le palais noir. On parle aux levriers, en criant *ha levriers* : & quand c'eſt après le renard, *hare, hare*.

Les Chiens braques ſont des eſpeces de Chiens de chaſſe qui ſont bons quêteurs, & qui excellent par l'odorat ; ils ſont de même allûre que les ſutquets & métifs.

Nous avons encore les limiers propres à la chaſſe : ce ſont des Chiens muets qui ſervent à quêter & à détourner le cerf.

Les Chiens couchans ſont encore fort eſtimés, & ſont des Chiens de l'arquebuſe, & qui chaſſent de haut nés & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Eſpagne ; ils ſervent à faire lever les perdrix & les cailles ; & ces Chiens ſont au poil & à la plume.

On dit que les Chiens piquent la ſonnette, pour dire qu'ils courent trop vigoureuſement après l'oiſeau.

Les épagneuls ou Eſpagnols ſont des Chiens qui chaſſent de gueule & forcent les lapins dans les broſſailles ; ils rident & ſuivent la piſte de la bête ſans crier ; ils ſont bons auſſi pour les oiſeaux, & chaſſent le nés bas.

Il y a encore des Chiens griffons qui chaſſent le nés haut, & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les baſſets ſont appellés autrement Chiens de terre, parce qu'ils entrent dans les tanieres des renards & des taiſſons, qu'on nomme blereaux ; ils viennent de Flandres & d'Artois. Ils attraquent tout ce qui s'enterre, comme renards, blereaux, chats-putois, foumes & chacharets.

Ils quêtent bien, & ſervent auſſi à l'arquebuſe. Ils ſont noirs à demi-poil avec la queue en trompe. Il y en a qui ont double rang de dents comme les loups, & qui ſont ſujets à mordre ; ils ont les pattes de devant torues. On parle aux baſſets en leur criant, *coule, coule, baſſets.*

Les dogues ſont encore utiles pour chaſſer, & on les employe pour aſſaillir les groſſes bêtes, comme des taureaux, des lions, &c. L'on met les Chiens mâtins dans les vautrais, pour chaſſer au ſanglier.

On nomme Chiens allans ou gentils, de gros Chiens, qui en allant détournent le gibier.

On appelle Chiens trouvans, ceux qui vont requerir un renard quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il ſeroit paſſé.

Les Chiens batteurs ſont les plus eſtimés pour le chevreuil.

On ſe ſert auſſi à la chaſſe des Chiens ſecrets, qui ne ſont autres que des limiers, qui pouſſent la voye, ſans appeller. On les appelle auſſi Chiens muets, & on dit alors qu'ils tident ; au contraire, on nomme Chien babillard, celui qui caquette, & qui crie hors la voye.

Il y a les Chiens menteurs, qui ſont ceux qui celent la voye pour gagner le devant, tels Chiens quand ils ſont bien inſtruits, empêchent que le gibier ne prenne le change.

Les Chiens vicieux ſont ceux qui chaſſent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toûjours de la meute. Ces Chiens ſont à mépriſer pour toutes ſortes de chaſſes, au lieu qu'un Chien de bonne créance & de bonne affaire, qui eſt docile, & par conſéquent obéiſſant, quand on lui parle, eſt fort à rechercher ; parce qu'il chaſſe de fort long. Il ſent de loin le gibier, & ne ſe trompe point au bruit.

Un Chien ſage, eſt celui qui chaſſe bien, qui tourne juſte.

Un Chien de tête, & un Chien d'entrepriſe, ſont des Chiens hardis & vigoureux : on s'en ſert ordinairement pour chaſſer noir.

On donne encore différens noms aux Chiens de chaſſe, ſelon leurs diverſes eſpeces ou leurs differentes fonctions.

Chiens mâtins.

Ce ſont les Chiens qui ſervent à la garde de la maiſon. On les appelle Chiens de vautrait, lorſqu'on

s'en ſert à la chaſſe qui ſe fait aux bêtes noires.

Chiens corneaux.

Ce ſont les Chiens qui ſont engendrés de Chiens courans & de mâtines, ou de mâtins & de lyces courantes.

Chiens courans.

Les Chiens courans ou Chiens allans, ſont ceux qui chaſſent par le ſentiment.

Chiens clabauts.

Ce ſont des Chiens courans à qui les oreilles paſſent beaucoup. *Voyez* CLABAUT.

Chiens blancs.

Ils ne ſont pas propres à mettre à la main, & en faire des limiers; parce qu'ils appréhendent les gélées & les roſées froides du matin.

Chiens de change.

Ce ſont ceux qui maintiennent & gardent le change de la bête, qui leur a été donnée & miſe devant eux pour la chaſſer.

Chiens d'aiguail.

C'eſt celui qui chaſſe bien le matin, lorſque la roſée eſt ſur la terre, & qui ne vaut rien au haut du jour.

Chien du haut jour.

C'eſt celui qui ne vaut rien dans l'aiguail.

Chien étruſſé.

C'eſt celui qui a une cuiſſe qui ne prend plus de nourriture, & qui eſt boiteux.

Chien buté.

C'eſt celui qui a la jointure de la jambe groſſe.

Chien épointé.

C'eſt celui qui a des os des cuiſſes rompus.

Chien allongé.

C'eſt celui qui a les doigts du pié étendus, par quelque bleſſure qui a touché les nerfs.

Chien courant.

C'eſt un Chien à qui on a coupé la queue.

Chien à belle gorge.

C'eſt lorſqu'il crie bien, & qu'il a la voix groſſe & forte, & qu'il abboye quand il ſent le gibier, ou quelque choſe d'étrange.

Chien armé.

C'eſt lorſqu'il eſt couvert pour attaquer le ſanglier.

Du naturel des Chiens, par rapport à leur poil.

Des Chiens blancs.

Les Chiens blancs ne ſont pas communément propres à courre toutes ſortes de bêtes; mais ils ſont excellens pour le cerf, ſur-tout lorſqu'ils ſont tout blancs, c'eſt-à-dire, lorſqu'ils ſont nés ſans aucune autre marque. L'expérience a fait connoître que l'on devoit eſtimer de tels Chiens, à cauſe de leur inſtinct particulier à bien faire ce à quoi ils ſont deſtinés, étant beaux chaſſeurs, ayant le nés merveilleux, la menée belle; & enfin on en fait cas, parce que de leur naturel, ils ſont moins ſujets aux maladies que les autres, par rapport à la pituite qui les domine & qui les rend d'un tempéramment plus ordonné.

Des Chiens noirs.

Le poil noir d'un Chien courant n'eſt point à rejetter, ſur-tout lorſque les marques qu'il a d'ailleurs, ſont blanches & non pas rouges; cette blancheur provenant d'un tempéramment pituiteux, qui joint au flegme dont un tel Chien eſt rempli, fait qu'il n'oublie point les leçons, qu'on lui donne, & qu'il s'y rend obéiſſant, au lieu que celui qui a des marques rouges eſt pour l'ordinaire trop ardent & fort difficile à corriger, la bile étant l'humeur pour lors qui cauſe ce déſordre au dedans de lui.

Qu'on ſache donc qu'un Chien noir à marques blanches eſt à eſtimer. Tel Chien por l'ordinaire a beaucoup de hardieſſe, il chaſſe bien, il eſt fort, & tient long-tems. Il ne quitte point le change, lorſqu'il s'agit de battre les eaux; elles ne lui font point peur comme aux blancs dans quelque faiſon que ce puiſſe être; & enfin on l'aime auſſi parce que les maladies des Chiens lui arrivent rarement.

Des Chiens gris.

Il y a des Chiens gris qui ſont bons, & d'autres qui ne ſont propres qu'à rejetter; comme par-exemple, ceux qui ſont métis, c'eſt-à-dire, qui ſortent d'une Chienne de race de Chien coutant, couverte d'un autre Chien qui n'en eſt pas, ou bien ceux qui naiſſent d'une Chienne qui n'eſt point courante, par l'accouplement d'un Chien de cette eſpece.

Les Chiens coutans, pour être bons, doivent tenir entierement leur nature de celle qui leur eſt propre; cela étant, les Chiens gris doivent être recherchés, parce qu'ils ſont ſages, qu'ils ne coupent jamais, & qu'ils ne ſe rebutent point de requêter. Il faut dire auſſi qu'ils n'ont pas l'odorat ſi fin que que ceux dont on vient de parler; mais ils ont d'autres qualités qui les dédommagent d'ailleurs. Ces Chiens ſont infatigables à la chaſſe, étant d'une complexion plus robuſte que les autres, le chaud ni le froid qu'ils ne craignent point, leur étant indifférens.

Des Chiens fauves.

Un Chien fauve, eſt un Chien qui a le poil rouge, tirant ſur le brun; & c'eſt la bile qui agite le plus cet animal; auſſi le voyons-nous être d'un inſtinct étourdi & impatient, lorſqu'une bête qu'il chaſſe tourne, aimant naturellement pour lors à prendre les devans pour la trouver par là; ce qui eſt un défaut dans un Chien. C'eſt pourquoi on ne l'employe guére qu'à courre le loup, & les bêtes noires qui tournent rarement. Ils ſont trop vûes, crient fort peu, ſur-tout dans des grandes chaleurs. Ils ſont impatiens & auſſi difficiles à inſtruire, que mal-aiſés à corriger, lorſque fort ſouvent ils ne gardent pas le change, & ſont plus maladifs que les autres, à cauſe de leur trop d'ardeur qui les fait chaſſer au-delà de leurs forces.

Des véritables marques d'un bon Chien.

On reconnoît qu'un Chien courant eſt bon, lorſqu'il a les oreilles longues, larges & épaiſſes: & qu'on ſent en lui paſſant la main ſous le ventre, qu'il a le poil gros & rude; ce qui ne ſe remarque gueres qu'après trois mois.

Comment il faut élever les Chiens courans, lorſqu'ils ſont petits.

On ſuppoſe qu'un petit Chien ſorte d'une mere de bonne eſpece, c'eſt-à-dire, qu'on a choiſie haute & longue & de flanc, avec les poils les meilleurs dont on ſe ſouviendra qu'on a parlé ci-deſſus.

Cela étant, & les Chiens étant venus au monde, on les laiſſe trois mois ſous leur mere; après ce tems on

les retire pour les donner à nourrir au village, où ils demeurent juſques à dix mois; n'oubliant pas de recommander à ceux qui en prennent le ſoin, de ne leur point laiſſer manger de charogne & de les empêcher d'aller dans les garennes, car cela ne peut que leur faire tort.

Le pain dont pour lors il faut les nourrir, doit être de froment, à cauſe que celui de ſeigle paſſe trop vite & eſt d'une ſubſtance trop légere, ce qui ne leur fait acquerir qu'un rable étroit, au lieu qu'un Chien courant le doit avoir large. On les entretient ainſi juſques à l'âge de dix mois, on les retire pour les mettre au champ parmi les autres, afin de les accoûtumer à vivre avec eux.

Après qu'on a retiré les Chiens, on commence peu à peu à les coupler avec les autres, afin qu'ils s'accoûtument de même d'aller en chaſſe, & cinq ou ſix jours d'un tel exercice, ſuffiſent pour les obliger de faire comme les autres; & pour les rendre ſages, on doit ſouvent la houſſine à la main, leur faire ſentir ce qu'elle peſe, ſoit lorſqu'ils ſe battent, ou qu'ils crient à contre-tems.

Il faut être ſoigneux de les viſiter ſouvent dans le chenil, & de les y tenir le plus nettement qu'il eſt poſſible: & comme ce n'eſt que par le moyen des organes, que tout animal eſt ſuſceptible d'impreſſion, les Chiens auſſi ne peuvent apprendre ce qu'on leur veut ſignifier par le ſon du cor, qu'auparavant on ne le leur ait fait comprendre. C'eſt pourquoi lorſqu'ils ſont en bas âge & dans le chenil avec les autres, on leur doit ſonner quatre à cinq fois le ton grêle, afin de les animer. Quand on couple de jeunes Chiens, il faut prendre garde que ce ſoit avec quelque vieille tête, pour les apprendre à ſuivre, & les attirant par quelque appas, on les mêne ainſi promener dans les commencemens.

Quand les chiens de chaſſe ou autres ſont encore tout jeunes, il faut leur couper le bout de la queue, excepté néanmoins les levrons, auſquels une grande queue convient; parce qu'à l'égard des prémiers, cela fait qu'ils ne ſe la mordent point, qu'ils ne s'y amuſent pas, que les ronces & les épines ne les arrêtent point par cette partie, ce qui dérange entierement les Chiens, lorſqu'ils pourſuivent quelque gibier.

Lorſque les jeunes Chiens ont un mois & quelque peu davantage, il faut auſſi leur couper un petit ver, ce qui a fait croire à quelques-uns, que c'en étoit un en effet: voici comme ſe fait cette opération:

On prend le jeune Chien, on lui ouvre la gueule avec la main, & s'il eſt grand & fort, on ſe ſert d'un baillon qu'on lui met dedans.

Après cela, on prend la langue, & avec un couteau qui coupe bien, on lui fend la peau tout au long des deux côtés du nerf, puis avec la pointe du couteau, on enleve adroitement ce petit nerf: il faut prendre garde de ne le point rompre en le tirant; car il eſt néceſſaire qu'il ſoit ôté entierement.

Il y en a qui pour tirer ce nerf ſe ſervent d'une aiguille enfilée d'un fil retors, & faiſant couler cette aiguille au deſſous du milieu du nerf, ils la tirent juſqu'à ce que le fil ſoit paſſé au milieu, puis tirant avec la main, ils emportent le nerf; mais ſi cela ne ſe fait pas adroitement, le nerf ſe rompt, & il eſt après preſque impoſſible de tirer ce qui en reſte; c'eſt pourquoi on eſtime mieux la prémiere façon.

Après avoir ainſi tiré le nerf aux Chiens, ils en deviennent plus beaux & plus gros, & ſouvent faute de cette précaution, ils reſtent toûjours maigres & étiques.

Pour apprendre le fourhus aux Chiens.

Le valet à qui le ſoin des Chiens eſt commis, ſe munit d'abord d'une gibeciere, qu'il remplit de quelque friandiſe, pour donner à ces jeunes Chiens. Puis s'écartant un peu d'eux, il ſonne du cor en criant *ty-à-hillaud* pour le cerf, & *va lui aller* pour le liévre. Il ne doit point ceſſer de ſonner & de crier ainſi, juſqu'à ce que les Chiens ſoient à lui, tandis qu'un autre qui les tient, les découple, en criant *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*: lorſqu'ils ſont au fourhus, c'eſt-à-dire, aux friandiſes qu'on leur donne, celui qui les tenoit accouplés ne manque point à ſon tour, & ſans remuer de ſa place, de fourhuer, de ſonner du cor & de les appeller comme le precedent; & pour lors celui auprès duquel ils ſont, ayant une houſſine en main, la leur fait ſentir en criant, *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*; & ces Chiens étant retournés d'où ils étoient prémierement partis, on obſerva de leur donner à manger quelque choſe comme auparavant, afin de les obliger à obéir une autre fois au ſon du cor & de la voix; cela fait & étant allés & revenus, on les accouple doucement l'un avec l'autre.

Pour leur apprendre à courre le Cerf.

Les Chiens ayant pris le fourhus, & le ſon du cor & de la voix ayant fait impreſſion ſur les fibres de leur cerveau, on commence pour lors, & quand ils ſont agés de dix à quinze mois, à les deſtiner pour le cerf; & pour les y accoutumer, on les y mene une fois la ſemaine ſeulement. S'agit-il de forcer un cerf, obſervez: 1. Qu'il faut ſe donner de garde de faire chaſſer une biche aux Chiens, à cauſe de la différence de ſentiment qu'il y a entre elle & le cerf. 2. De ne point inſtruire les Chiens dans les toiles, parceque voyant toûjours le cerf à cauſe qu'il ne fait que tournoyer, ce cerf leur trompe en viſiere, ſi-tôt qu'ils le chaſſent hors des toiles ou ils le perdent de vûe; & pour lors levant le nés, ſans ceſſe, ils ne font rien qui vaille, & l'abandonnent incontinent. 3. Que s'étant fait une habitude de chaſſer le marin, ſi on la leur fait perdre, ils demeurent toûjours en état de ne pouvoir plus rien faire, lorſque le ſoleil eſt levé; c'eſt pouquoi il faut s'en abtenir.

De plus, comme il y a un tems où le cerf eſt en plus grande venaiſon que dans un autre, il eſt néceſſaire de choiſir celui où il y eſt davantage, pour mieux dreſſer les jeunes Chiens, & laiſſer paſſer, s'il ſe peut, les mois d'Avril & de Mai, où cette graiſſe les tient moins. Ce tems paſſé & dans un autre où il y fait bon, on mene les jeunes Chiens dans une forêt où y étant on fait chaſſer un cerf qu'on laſſe; puis obſervant de le faire paſſer proche d'eux, on découple les jeunes Chiens deſſus, qui ne trouvant rien pour lors à pourſuivre au deſſus de leurs folies, s'animent à la vûe de leur proie qu'ils atteignent, & qu'on met à mort pour obliger ces jeunes animaux à bien faire. A la premiere occation où le cerf eſt tué, on leur en fait curée, & tous les Piqueurs preſens doivent parler à ces Chiens, pour s'en faire connoître, & faire diſtinguer le ton de leur voix.

Maladies des Chiens.

Les Chiens étant des animaux ſujets à corruption, ils ont comme les autres, leurs maladies particulieres, qui les attaquent; la rage eſt celle qui leur cauſe le plus de deſordre. Nous allons tanger les maladies des Chiens par ordre alphaberique: nous y ajoûterons les remedes qui conviennent, & vous trouverez ſur la rage tout ce que vous pourrez ſouhaiter, concernant cette maladie.

Bleſſures des Chiens. Voyez, *Playes*, ou *Morſures.*

Catharres.

Les Chiens ſont fort ſujets à avoir des cathartes qui leur font diſtiler des eaux de la tête, ce qui leur cauſe ſouvent une enflure à la gorge; on y remedie en graiſſant la partie affligée avec de l'huile de camomille, & en les faiſant laver avec du vinaigre & du ſel.

Des Chancres, & des moyens de les guérir.

Entres toutes les infirmités qui arrivent aux Chiens, les chancres ne ſont pas celles qui les incommodent le moins, & ce malheur eſt ordinairement aux oreilles, & pour le guérir, prenez du ſavon la peſanteur d'un écu, autant d'huile de tartre, de ſel ammoniac, de ſouphre & de verder; incorporez le tout enſemble avec du vinaigre & de l'eau forte, frottez-en l'oreille atteinte de ce mal, & elle en ſera guérie.

Autre pour les chancres, lequel guérit auſſi les dartres, demangeaiſons & fils des Chiens.

Mettez dans un mortier de plomb, une dragme de ſublimé en poudre, avec le jus d'un citron dont vous aurez auparavant oté l'écorce; le tout étant bien broye, vous y mettrez un peu de vinaigre & d'eau, y ajoûtant auſſi le poids d'un écu d'alun, & autant de ſavon, mêlant & broyant le tout enſemble; enſuite vous le ferez bouillir dans un petit pot verniſſé, juſqu'à la conſomption d'un tiers, & après vous appliquerez vôtre decoction ſur les chancres, dartres, &c. Si le chancre, ou les autres maux étoient ſur le nés, qui eſt une partie fort ſenſible, il faudroit faire bouillir le ſublimé à part, & en jetter la prémiere eau, pour l'empêcher d'être ſi corroſif, enſuite il faudroit le joindre aux autres drogues, & opérer comme il eſt dit ci-deſſus.

Pour guérir les crevaſſes qui ſe font aux pieds des Chiens.

Pilez un oignon blanc dans un mortier, enſuite joignez-y une pincée de ſel, & autant de ſuye de cheminée, pilez le tout enſemble, & mettez-le enſuite dans un linge de lin, blanc de leſſive. Cela fait, lavez les pieds du Chien avec du vin un peu chaud, eſſuyez-les, & preſſez vôtre drogue en ſerrant tout doucement le linge, où vous l'avez miſe, pour la faire entrer dans les crévaſſes qui ſe réuniront par ce remede, lequel eſt propre auſſi à durcir la plante des pieds du Chien.

Démangeaiſon.

La démangeaiſon, comme tout le monde ſait, vient dans l'Eté aux oreilles des Chiens, de ſorte que les mouches qui s'y attachent, les fatiguent terriblement, & les obligent ſans ceſſe à ſe gratter avec leurs pattes. Pour les en guérir, on fait une poudre qu'on leur jette ſur la partie où la démangeaiſon eſt excitée. Voici la maniere de faire cette poudre.

Prenez quatre onces de gomme & d'onguent infuſées dans de fort vinaigre, l'eſpace de huit jours; puis les ayant broyées ſur le marbre, on y mêle deux onces d'alun de roche, & autant de noix de galle pulveriſée; après quoi on s'en ſert.

Difficulté d'uriner. Voyez, *Retention d'urine.*

Flux de ventre.

Les trop grandes fatigues que les Chiens endurent à la chaſſe, & les frimats qui les morfondent pour lors, leur cauſent le flux de ventre.

Remede.

On ſaura que cette maladie parmi ces animaux eſt contagieuſe, & qu'ainſi il faut obſerver de les ſéparer les uns des autres, ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'il y en a d'atteints, & de les mettre dans un lieu où ils puiſſent être chaudement; cela fait, on leur donne de la nourriture ſans ſel, avec du potage, où l'on mêlera de la terre ſigillée. Si ce reméde n'opere point, on ſe ſert de farine de féves, dont on fait la bouillie fort épaiſſe, dans laquelle on met auſſi de la terre ſigillée, puis on la donne au Chien qui en guérira, s'il eſt jeune.

Poux.

On garantit les Chiens des poux qui les incommodent, en prenant des feuilles de cerne; & de celles de la paſſe & de menthe, qu'on fait bouillir enſemble avec de la cendre. Cela fait, on y mêle deux onces de ſtahagre en poudre, qu'on fait auſſi bouillir; puis paſſant le tout dans un linge, on diſſout dans cette décoction deux onces de ſavon ordinaire, avec une once de ſafran, & une jointée de ſel; après quoi on lave le Chien pouilleux, & il en guérit.

Ce reméde eſt propre auſſi pour les puces & autres vermines qui ſurviennent à ces animaux.

Galle.

Outre les infirmités dont on vient de parler, les Chiens ſont encore attaqués de la galle, qui ne leur vient pour l'ordinaire, que d'un ſang échauffé & corrompu, & cet inconvenient les fait languir, ſi l'on n'a ſoin d'y apporter le remé le que voici.

Remede.

Prenez trois livres d'huile de noix, & une livre & demi d'huile de eade, deux livres de vieux-oint, trois livres de miel commun, une livre & demi de vinaigre; faites bouillir le tout enſemble, ajoûtez-y deux livres de poix & autant de poix réſine, & une demi-livre de cire neuve; fondez le tout dans un même poëlon, remuez-le, & étant fondu, mêlez-y une livre & demi de ſouphre; deux livres de couperoſe recuite, trois carterons de verdet, remuez encore cet onguent, juſqu'à ce qu'il ſoit froid: & étant ainſi fait, prenez les Chiens qui ſont infectés de galle, lavez-les avec de l'eau & du ſel, puis mettez-les devant un bon feu, frottez-les de cet onguent; attachez-les près de ce feu, où vous les laiſſerez pendant une bonne heure, en leur donnant à boire; puis ayez ſoin de leur donner une nourriture qui les rafraichiſſe, après cela ils guériront.

Autre remede.

Vous prendrez une livre de ſain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de ſouphre, du ſel bien pilé & paſſé, & de la cendre bien menue, deux onces de chacun. Vous ferez bien bouillir le tout enſemble, juſqu'à ce que le ſain-doux ſoit entierement fondu, obſervant de remuer le pot de terre, dans lequel ſeront tous ces ingrediens, afin qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre.

Cet onguent ainſi fait, vous en graiſſerez tout le corps du Chien galleux, mais en plus grande quantité ſur les endroits où il y aura de la galle, & toûjours à l'ardeur du ſoleil; avec cela il le faut tenir proprement, & le laver deux fois avec de la leſſive.

Mais ſi par un ſurcroît de malheur, le poil venoit à tomber, il faudra pour lors laver le Chien avec de l'eau de féves, & le graiſſer avec du vieux-

oing. Ce reméde ſaul guérit les Chiens de la galle, leur fait revenir le poil, & mourir les puces.

Loupes.

On guérit les Chiens des loupes qui leur ſurviennent; mais il faut ſavoir comment: car une telle excroiſſance de chair naît aux endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a gueres. Au prémier cas, elles ſont fort difficiles à guérir; mais au ſecond, on y réuſſit de la maniere qui ſuit.

Les loupes ſe guériſſent par l'expédient que voici: on prend trois groſſes épines noires, lorſqu'elles ſont toutes vertes, & étant fraichement cueillies, on les laiſſe tremper pendant vingt-quatre heures dans les purgations des femmes. Cela fait, on les pique avec ces épines, dans le milieu de la loupe, autant qu'elles y peuvent entrer; & au cas que la peau fût trop dure, & qu'elle reſiſtât trop à ces épines, on ſe ſervitoit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines, pour y demeurer juſques à ce qu'elles tombent d'elles-mêmes; cela fait, on s'apperçoit de l'opération de ce reméde, en voyant ces loupes ſe deſſécher, & mourir peu de tems après.

Reméde pour les Chiens contre les morſures des bêtes venimeuſes.

Lorſque par malheur un Chien eſt mordu de quelque ſerpent, ou autre inſecte de cette nature, il faut prendre une poignée d'herbe de la croiſette, autant de rhûe, autant de poivre d'Eſpagne: de bouillon, de la pointe de genêt & de la menthe, le tout en pareille doſe; puis les piler enſemble. Cela fait, on prend du vin blanc dont on fait avec le tout une décoction qu'on laiſſe bouillir dans un pot pendant une heure; après cela on paſſe le tout, dans lequel on met le poids d'un écu de thériaque diſſoute, & qu'on lui fait avaler, obſervant de lui en laver la morſure.

Des moyens de guérir les Chiens des morſures de renard, ou des Chiens enragés.

Quand un Chien eſt bleſſé, il ſuffit pour guérir la playe, qu'il puiſſe la lécher; mais quand il ne peut porter ſa langue ſur la bleſſure, ſi elle n'eſt pas venimeuſe, on la reſout avec de la *mater ſylve*, & de la poudre de feuilles de marſaules ſéchées au four, ou au ſoleil. Si la morſure vient d'un renard, il n'y a qu'à la graiſſer avec de l'huile, dans laquelle on aura fait cuire de la rhûe & des vers, elle guérira.

Mais ſi le Chien a été mordu par un autre Chien enragé, il faudra, le plutôt qu'il eſt poſſible, lui ouvrir la peau de la tête entre les deux épaules avec un fer rouge, depuis un bout juſqu'à l'autre, lui tirer avec la main l'eſpace de deſſus les épaules & le long de l'échine, & l'ouvrir pareillement avec un fer chaud.

On peut encore, ſi l'on veut, lui faire boire par trois ou quatre fois de la décoction de germandrée, qui eſt une herbe qui croit dans les lieux pierreux; elle a les feuilles petites, découpées, ſemblables à celles du chêne.

Cette herbe donnée à manger cuite ou crûe, avec du ſel & de l'huile, ou paîtrie avec du pain, eſt un reméde merveilleux pour guérir les Chiens mordus des autres Chiens enragés.

Reméde général pour guérir les playes des chiens.

Prenez de la feuille de chou rouge, & lorſqu'un Chien ſera bleſſé, frottez-en la playe, il eſt ſûr qu'elle guérira.

Pour les playes qui ſont aux endroits, où les Chiens ne peuvent porter la langue.

Pilez des feuilles de pêcher dans un mortier. Mettez-les enſuite dans un morceau de toile de lin bien blanc; lavez la playe du Chien avec du vin un peu chaud, eſſuyez-la, & preſſez le linge avec la main, afin que le ſuc des feuilles tombe dans la playe. Ce reméde eſt éprouvé. On pourroit y ajoûter un tant ſoit peu d'huile d'olive.

Pour faire mourir les puces, & guérir la galle aux Chiens.

Frottez les Chiens devant le feu, avec du lait, & de l'huile de noix mêlés enſemble & un peu chauds. Ce reméde eſt éprouvé.

De la rage.

Sous ce mot de rage, on en comprand ſept eſpeces dont il y en a deux incurables; ſavoir, la rage chaude, & la rage courante. La prémiere eſt un poiſon qui les mine d'une telle maniere, qu'en peu de tems ils meurent, & elle ſe connoît à leur queue qu'ils portent toute droite, & lors qu'on les voit ſe rûer indifféremment ſur toutes ſortes d'animaux, ſans regarder où ils ſe jettent; & enfin à leur gueule qui eſt noire, ſans aucune écume. La ſeconde, qui n'eſt pas ſi dangereuſe, ſe remarque à leur maniere de ſe jetter ſur les Chiens, qui ſont les ſeuls à qui ils en veulent pour lors, épargnant l'homme & les autres animaux; au contraire des autres, ils portent la queue entre leurs jambes, & marchent comme fait un renard. Ces deux eſpeces ne ſe peuvent pas guérir.

De la rage muë.

L'on connoît qu'un Chien en eſt atteint, lors qu'il ne veut point manger, ayant toûjours la gueule ouverte & ſe trouvant comme embaraſſé de quelque os au goſier, qu'il tâche d'ôter avec ſa patte, & cherchant pour reméde au mal qui le devore toûjours, où il trouvera de l'eau. On connoît aſſez par ces ſimptomes, qu'il faut que ce ſoit quelque humeur maligne, qui lui échauffant extraordinairement les entrailles, l'oblige par les vapeurs qu'elle lui envoye aux parties ſupérieures, de courir à tout ce qu'il connoit être froid; mais cela lui ſerviroit de peu, ſi l'on ne le ſécouroit du reméde que voici.

Reméde.

Prenez le poids de quatre écus de jus d'une racine nommée *ſpatula putrida*, dite paſſe-rage; mettez-le dans un pot plombé, avec autant peſant de jus d'ellébore noir, & de celui de rhûe; & au défaut du jus faites-en une décoction; paſſez tous ces jus enſemble dans un verre. Cela fait, joignez à cette décoction deux dragmes de ſcammonée non preparée, & puis faites-la avaler au Chien malade; en lui tenant la gueule en haut. Ce reméde pris, ſaignez-le à la gueule, laiſſez-le repoſer après cela, & il guérira.

De la rage tombante.

Cette eſpece de rage s'appelle tombante, à cauſe que les Chiens qu'elle attaque, en ſont ſi travaillés, qu'ils en tombent à tout moment par terre, ſans ſe pouvoir ſoûtenir; & l'on remarque qu'elle n'eſt pas ſi mauvaiſe que la prémiere, à cauſe qu'ils ne ſe rûent ſur perſonne: cette maladie n'ayant aucune malignité, qui leur démonte le cerveau comme les précedentes.

Reméde.

Pour la guérir, on prend le poids de quatre écus

de feuilles, ou de la graine de peaume, avec autant peſant de jus de racine du parc, & autant de jus de croiſette; quatre dragmes de ſtafiagre, le tout mêlé enſemble, & cette mixtion étant faite, on la fait avaler au Chien. Ce breuvage pris, on lui fend les deux oreilles, ou bien on le ſaigne aux erres.

De la rage endormie.

Le Chien attaqué de cette maladie, eſt toûjours couché, & ſemble vouloir toûjours dormir. Cet aſſoupiſſement lui vient, dit-on, d'une humeur froide & chaude, qui lui occupant le cerveau, l'engourdit & le fait plus ou moins dormir, que le tempérament froid domine ſur le chaud.

Reméde.

Pour purger le cerveau de cette humeur maligne, qui le rend ainſi aſſoupi, on prend la peſanteur de ſix écus de vin d'abſinthe, & de la poudre d'aloës le poids de deux dragmes ſeulement; on y joint autant peſant de corne de cerf brulée, avec deux dragmes d'agarie, le tout mêlé enſemble avec la peſanteur de ſix écus, puis on fait avaler ce reméde au Chien qui en guérit.

De la rage éſtanquée.

Il n'y a que les vieux Chiens qui ſoient attaqués pour l'ordinaire de cette maladie; & lors qu'elle leur arrive, leurs flancs en ſont ſi reſſerrés & leur battent de telle maniere, que la douleur qu'ils en reſſentent, les domine juſqu'à ce qu'enfin ils en crevent, à cauſe d'une langueur qui les abbat, & à laquelle ils ne ſauroient reſiſter. Il n'y a point de reméde à cette maladie.

De la rage rhumatique.

Cette eſpece de rage eſt cauſée aux Chiens, par une trop grande abondance de ſang, qui venant à bouillonner, fait une fermentation; d'où il ne part que des vapeurs malignes, & qui leur montant au cerveau, non-ſeulement les troublent; mais encore leur rendent la tête enflée, & les yeux ſi gros, qu'ils leur ſortent de la tête.

Reméde.

Pour remédier à cette maladie, ayez du fenouil, faites-en une décoction d'environ le poids de ſix écus, & un autre de gui, du poids de quatre, autant de celle de lierre, avec autant peſant de jus de polipode; mêlez le tout enſemble dans un poëlon, faites-les bouillir avec du vin blanc; lors que ce breuvage eſt refroidi, donnez-le au Chien, & le laiſſez en repos.

Reméde général pour la rage.

Renfermez le Chien, ne lui donnez rien à manger pendant un jour, mettez de l'ellébore dans ſon breuvage, & quand il ſera ſuffiſamment purgé, nourriſſez-le de pain d'orge.

De la retention d'urine.

Les Chiens quelquefois pour avoir les reins trop échauffés, ont une difficulté d'uriner qui les tourmente terriblement, qui les met bien ſouvent en danger de leur vie, ſi l'on n'y apportoit du reméde, à cauſe de l'inflammation qui ſe fait à la veſſie, où la gangrene ſe met, qui pour lors rend le mal incurable; pour prevenir donc cet inconvenient, on uſe du reméde que voici:

On prend une poignée de guimauves, autant de feuilles d'archaquange, de la racine de fenouil & de celle de ronces; on fait bouillir le tout enſemble avec du vin blanc, obſervant de le laiſſer réduire à un tiers, puis on le donne en breuvage aux Chiens.

Vers qui viennent au corps des Chiens; moyen de les faire mourir.

Prenez des noix quand elles ſont encore vertes, pilez-les, mettez-les dans un pot avec une chopine de vinaigre, laiſſez tremper le tout pendant quatre heures. Ce tems écoulé, paſſez le tout dans un linge, après l'avoir fait bouillir pendant deux heures; mettez après cela cette décoction dans un pot, ajoûtez-y une once d'aloës hépatique, une once de corne de cerf brûlée, une once de poix réſine, remuez le tout, prenez-en, frottez-en l'endroit où paroiſſent les vers, & ils mourront.

Vers qui ſont dans les corps des Chiens.

On a parlé de la maniere de faire mourir les vers qui paroiſſent ſur les Chiens; voici à préſent celle de les guerir de ceux qui naiſſent dans le corps; & pour réuſſir dans cette opération, on prend du jus d'abſinthe, le poids de deux dragmes, autant d'aloës hépatique, & du ſtafiagre à pareille doſe, une dragme de corne de cerf brûlée, autant de ſoupire, le tout pilé & incorporé enſemble avec un demi-verre d'huile de noix, qu'on fait avaler au Chien, qui ne manque point de rendre les vers qui l'incommodent. *Voyez* Reméde univerſel, au mot, BÉTAIL.

CHIENS de berger. *Voyez* BREBIS.

CHIFFRE. C'eſt un caractere ou une figure qui ſert à exprimer quelque nombre. On diſtingue dix caracteres différens, ſçavoir:

0. . . . . zero.
1. . . . . un.
2. . . . . deux.
3. . . . . trois.
4. . . . . quatre.
5. . . . . cinq.
6. . . . . ſix.
7. . . . . ſept.
8. . . . . huit.
9. . . . . neuf.

Le prémier de ces chiffres (0) eſt nommé zero, ce terme n'exprime aucun nombre, il répond négativement à la queſtion qu'on fait. Le ſecond (1.) marque l'unité. Les autres ſervent à compter juſqu'à neuf. Ces chiffres ſe diſpoſent à côté les uns des autres, quand on veut exprimer de plus grands nombres que neuf: mais il faut remarquer qu'on commence à compter de droit à gauche, en ſorte que le chiffre qui ſe trouve dans la prémiere place, retient ſeulement ſa valeur; celui qui eſt là à ſeconde, vaut autant de dixaines qu'il a de valeur; celui qui ſe trouve à la troiſiéme, vaut autant des centaines qu'il a de valeur, & ainſi de ſuite en conſervant toûjours la progreſſion depuis un juſqu'à dix. On a déja dit que le 0 n'avoit point de valeur, il eſt ſeulement employé à conſerver la place des chiffres qui le ſuivent, pour en augmenter la valeur. Ainſi cette expreſſion 10. ſignifie dix; le zero n'exprime aucun nombre, il fait ſeulement que l'unité (1) qui le fuit eſt augmenté de dix fois ſa valeur. 12 veut dire douze, l'unité vaut dix, & deux conſerve ſa valeur; car ce terme douze n'eſt autre choſe que dix & deux, ce qui devroit être en uſage comme on le dit de vingt-deux, de trente-deux, & ainſi des autres.

Les chiffres dont on vient de parler, ſont ceux qu'on a empruntés des Arabes, qui les ont auſſi empruntés des Indiens. Les Romains ſe ſervoient d'autres figures que voici.

Quand

I.	un.
II.	deux.
III.	trois.
IV.	quatre.
V.	cinq.
X.	dix.
L.	cinquante.
C.	cent.
D.	cinq cents.
M.	mille.

Quand on vouloit exprimer des nombres qui ſe trouvent entre ceux-cy ou au-delà, on repetoit les mêmes figures; V & X marque que l'on doit retrancher l'unité, comme on le voit dans cette expreſſion IV. Cette figure X avant les autres L & C fait voir qu'on en doit ôter dix.

On ſe ſert encore des mêmes chiffres dans les bureaux de finance.

CHIRAGRE. C'eſt la goutte aux mains C'eſt un remede fort propre pour guérir ce mal, que de ſe laver bien les mains dans l'eau fraiche, après les repas. On peut mettre dans l'eau une mie de pain.

CHIMIE. *Voyez* CHYMIE.

CHIROMANCIE. Art conjectural, qui conſidere les lignes de la main, afin d'en tirer quelque jugement pour prédire les choſes qui probablemens doivent arriver. La Chiromancie eſt une vraye chimere.

CHIRURGIE. C'eſt un art qui enſeigne à guérir les maladies du corps de l'homme, par l'application *métodique* de la main, & par celle des remedes. Un Chirurgien doit ſavoir l'Anatomie, connoître les maladies qui ont beſoin de l'opération de la main, & les remedes qui leur conviennent.

CHO

CHOCOLAT. C'eſt une compoſition de cacao & d'autres drogues, dont on fait un breuvage qu'on prend fort chaud, & qui, à ce qu'on dit, entretient l'eſtomac, & aide à la digeſtion.

Comment il faut préparer le Chocolat.

Pour faire quatre taſſes de Chocolat, il faut prendre quatre taſſes d'eau, & les faire bouillir dans une chocolatiere; puis prendre un quarteron de chocolat, le couper plus menu que faire ſe pourra ſur un papier. Si vous l'aimez ſucré, vous prendrez auſſi un quarteron de ſucre, & ſi l'aimez moins, vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concaſſerez & mêlerez avec le chocolat. Lorſque votre eau bouillira, vous jetterez le tout enſemble dans une chocolatiere, & le remuerez bien avec le bâton à Chocolat; vous le mettrez enſuite devant le feu, ſi vous voulez, & lorſqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-deſſus, & le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mouſſer, & à meſure qu'il mouſſera, vous le verſerez dans vos taſſes l'une après l'autre; ſi vous n'en voulez qu'une taſſe, il ne faut qu'une taſſée d'eau avec une once de chocolat.

Et ſi vous voulez faire du chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme il eſt marqué ci-deſſus; que vous ferez bouillir, & prendre garde qu'il ne ſoit tourné & qu'il ne s'en aille par deſſus. Vous le retirerez d'auprès du feu, & y mettrez autant de ſucre & de Chocolat qu'à l'autre. Vous pouvez pourtant diminuer la doſe de ſucre. Le tout ainſi mis dans la chocolatiere, vous le remuerez bien avec le bâton pour le faire mouſſer, & le ſervirez.

Regime de vivre en maigre.

Le Chocolat eſt une compoſition de cacao d'Eſpagne, de vanille, de clou de géroſle, de canelle, de macis & de ſucre. Le tout bien préparé, on en fait une pâte que l'on met par livres & par quarterons, & l'on s'en ſert comme il eſt dit ci-deſſus. Ses proprietés ſont d'échauffer & de fortifier l'eſtomac & la poitrine, de ſoûtenir & rétablir la chaleur naturelle: il nourrit, diſſipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & eſt encore propre à beaucoup d'autres choſes qu'il ſeroit trop long de déduire ici.

CHOLIDOQUE. Terme d'Anatomie. Le port Cholidoque eſt un canal qui conduit la bile, du foye, dans l'inteſtin qu'on appelle Duodenum.

CHONDRILLE. Herbe qui pouſſe de grandes feuilles découpées comme celles de la dent de lion; ſes branches ſont ſouples & fléxibles, ſes fleurs jaunes, & ſemblables à celles de la laitue; ſa ſemence ronde, canelée, oblongue, cendrée & garnie d'une aigrette; ſa racine eſt ſimple de la groſſeur d'un pouce, remplie d'un ſuc laiteux & fort gluant, elle croît dans les lieux ſabloneux, elle eſt émolliente, & rafraîchiſſante.

CHOPINE. Sorte de petite meſure, qui ſert à meſurer toutes ſortes de liqueurs, & même les olives qui ſe vendent en détail. La Chopine de Paris qui eſt la moitié de la pinte, ſe diviſe en deux ſetiers & contient deux poiſſons, & le poiſſon eſt de ſix pouces cubiques.

CHORION. Terme d'Anatomie. Grande Membrane qui enveloppe le fœtus dans la matrice.

CHOROGRAPHIE. Ce mot ſignifie la deſcription d'un pays, comme d'un Etat, d'une Province.

CHOU, en Latin *Braſſica*. C'eſt une herbe potagere, dont il y a pluſieurs ſortes: ſavoir, les Choux qu'on nomme d'Aubervilliers, les Choux blancs, & les Choux blonds, les Choux cabus, les Choux de chien, les Choux crêpés, les Choux-fleurs, les Choux friſés, les Choux de Gennes, les Choux arabes, les Choux à large côte, les Choux marins, les Choux particuliers, les Choux pommés, les Choux pourrés, les Choux raves, les Choux Romains, les Choux de Milan, les Choux rouges, & les Choux verds. On les cultive dans les jardins, & on les employe dans la cuiſine.

CHOUX D'AUBERVILLERS. Ce ſont les Choux qui ſont cultivés dans le terroir d'Aubervilliers, village près de Paris; on les eſtime parce qu'ils ſont fort délicats à manger, & qu'ils ſont extrêmement francs.

CHOU BLANC, on l'appelle auſſi Chou de Savoye. Ses feuilles qui naiſſent à une tige fort courte, ſont de deux ſortes. Les unes ſont amples, preſque tondes, rougeâtres, & tombent au bout d'un certain tems; les autres qui ſont auſſi larges & arrondies, mais de couleur blanchâtre, reſtent, & forment une groſſe tête arrondie, maſſive & blanche. On appelle cette tête pomme de Chou.

Culture des Choux blancs.

Les Choux tendres ou blonds, ne ſe ſement qu'au mois d'Août, pour être replantés un peu avant l'hiver; ils s'accroîtront & vous fourniront pendant tout l'hiver, particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendriſſent & les rendent très-agréables au manger.

CHOU CABU. Les feuilles du Chou cabu reſſemblent à celles des autres Choux; la couleur en eſt pourtant fort diverſifiée, elles forment auſſi une

pomme, ce qui fait qu'on nomme ces deux eſpeces de choux, le cabu & le blanc, choux pommés.

Lieu.

On le ſeme & plante en lieu humide : il fleurit en Mars & Avril.

Proprietés.

Il n'a pas des qualités différentes de celles des autres choux, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus mal-ſain à manger que les autres ; il engendre des humeurs mélancoliques, & offenſe la vûe ; il eſt moins nuiſible, ſi on le cuit prémierement dans de l'eau, puis dans du bouillon gras avec du fenouil.

Pour les faire pommer promptement.

Les Curieux en tranſportant les choux, mettent de la laque avec une pincée de nitre ſous la racine ; après cela on les voit réjetter & pommer à l'admiration. Qui voudroit faire à peu près la même choſe, en remuant les laitues ou la chicorée, verroit des laitues pommées groſſes comme la tête, & des chicorées monſtrueuſes, le goût en ſeroit même plus agréable.

CHOU DE CHIEN. Ses feuilles naiſſent deux à deux par intervales des nœuds de tiges ; c'eſt plûtôt une eſpece de mercuriale ; on lui attribue auſſi les mêmes vertus qu'à la mercuriale.

On diſtingue deux eſpeces de chou de chien qu'on appelle, l'un *apocynon* non rampant, & l'autre *apocynon* rampant.

Deſcription de l'Apocynon non rampant.

C'eſt un arbriſſeau qui jette de grands ſarmens de mauvaiſe odeur, & pliables comme des oziers qui ſont difficiles à rompre ; ſa feuille eſt ſemblable à celle du lierre, hors qu'elle eſt un peu plus molle & plus pointue au bout, & d'odeur deſagreable ; elle eſt un peu viſqueuſe & pleine d'un jus jaune ; il produit des gouſſes comme la fleur, longues d'un doigt, au dedans deſquelles eſt une graine noire, petite & dure.

Lieu.

Il naît dans la Syrie, dans la Pouille & dans le Languedoc, proche le pont Dugat, & fleurit en Juin.

Proprietés.

Il eſt fort chaud, mais non pas ſi ſec. Il eſt venimeux aux hommes, & les feuilles incorporées avec de la graiſſe & de la pâte, font mourir les chiens, les loups & les renards qui en mangent. *Voyez* Matth. liv. 4. chap. 76.

Deſcription de l'Apocynon rampant.

L'Apocynon rampant, non-ſeulement ſe traîne à terre, mais rampe ſur les arbres, quelque hauts qu'ils ſoient ; ſon lait eſt parfaitement blanc, comme celui des tithymales ; ſes gouſſes ſont de la longueur de celles d'oléander, ou de roſage ; quoique plus menues, elles ſont accouplées & faites en croiſſant, n'étant pas ſi pointues que celles de l'autre apocynon. Il a les mêmes proprietés, mais plus modérées.

Chou crêpé ou friſé.

Les allemands l'appellent *Krant* ; c'eſt-à-dire, l'herbe par excellence ; ils la font confire dans du vinaigre avec du poivre & du ſel ; ils font peu de repas où le chou ainſi couſu ne ſe ſerve d'abord dans un très-grand plat en piramide ; ils en ont comme nous de pluſieurs ſortes.

Deſcription.

Le chou crêpé, comme la plûpart des autres, a des fleurs jaunes, & une graine ſemblable à celle des raves, enfermée dans une gouſſe de couleur rougâtre & un peu obſcure ; il a les feoilles rondes & crêpées.

Lieu.

On le ſeme dans les jardins.

Proprietés.

Il mollifie & nettoye ; étant mangé, il arrête les tremblemens des membres, la foibleſſe de la vûe, & les fumées du vin ; étant legerement cuit & pris en bouillon, il lâche ; étant fort cuit & en ſubſtance, il reſſerre ; la graine pilée groſſierement, priſe dans du bouillon humé, engendre quantité de lait aux femmes ; la cime des choux eſt bonne pour l'eſtomac, & fait urinet ; mangée à la fin du repas, elle empêche d'enivret ; le ſuc crud pris en vin, eſt bon contre la morſure des viperes ; on applique les feuilles ſur les goattes des pieds.

CHOU-FLEUR. Ses feuilles ſont plus grandes que celles du chou blanc pommé. Elles ſont ordinairement d'une belle couleur verte, quelquefois elles ſont de couleur jaunâtre & bleuâtre. La tête qu'elles forment eſt plus molle que celle des autres choux pommés.

Culture des Choux-fleurs.

La graine nous en eſt apportée d'Italie, & les Italiens la reçoivent de l'Iſle de Candie, & autres endroits du Levant : ce n'eſt pas qu'on n'en recueille d'aſſez bonne en Italie & en France auſſi ; mais elle ne produit pas de ſi groſſes pommes ou têtes, elle eſt ſujette à dégénérer en choux raves & navets. C'eſt pourquoi il ſera bon de s'en fournir de la meilleure du Levant, ou par ami, ou par quelque aſſurée intelligence de Rome.

Pour connoître la boune graine, (qui eſt la plus nouvelle,) il faut qu'elle ſoit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde, & non tidée, petite ou deſſechée, ce qui marqueroit qu'elle eſt vieille ; il faut encore qu'elle ſoit de couleur rouge, & non pas d'un rouge clair, ce qui feroit connoître qu'elle n'auroit pas bien mûri ſur le pié.

Étant pourvû de bonne graine, vous la ſemerez à la maniere d'Italie, ou de France. Pour la gouverner à l'Italienne, on la ſeme dans des caiſſes ou bacquets durant la pleine lune d'Août ; elle leve promptement de terre, & ſe fortifie avant l'hiver. La gélée venant, vous mettrez vos bacquets dans la cave juſqu'au renouveau ; les gélées étant toutes paſſées, vous les replanterez en bonne terre ; par ce moyen vous aurez des pommes belles, blanches, & bien conditionnées, avant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes ſoient toutes en leur groſſeur ; mais peu auparavant ils les arrachent, & les mettent à la cave, enterrent toute la racine & la tige juſques à la pomme, les rangeant côte-à-côte un peu en penchant. Là ils s'achevent de pommer & ſe gardent fort long-tems, au lieu que s'ils les laiſſoient ſur terre, la chaleur les feroit monter en graine.

Les François ſe contentent d'en avoir pour la fin d'automne, qu'ils conſervent pour manger durant l'hiver. Ce n'eſt pas que quand ils ſont faits de bonne heure, il n'y en ait quelques-uns qui faſſent leurs pommes vers le mois de Juiller ; mais les autres s'endurciſſent par les grandes chaleurs, & demeurent ſans profiter, faute d'humidité, ne produſant que des petites têtes, & le plus ſouvent point du tout. C'eſt pourquoi vous en ſemerez peu ſur vôtre prémiere couche, dans vôtre melonniere, en faiſant de petits ſillons à quatre doigts l'un de l'autre, dans leſquels vous

épandrez vôtre graine aſſez claire pour éviter la confuſion, & la recouvrirez de ſon terrat. Deux ou trois ſillons ſeront plus que ſuffiſans pour vous en fournir amplement.

Vers la fin d'Avril, quand vos melons ſeront hors de deſſus la couche & replantés, vous pourrez y ſemer d'autres choux-fleurs, de la façon que l'on vient de dire, leſquels feront leurs pommes dans l'automne, & ſeront ſerrés en un lieu exempt de la gélée, pour être mangés pendant l'hiver.

Pour les replanter, vous attendrez qu'ils ayent la feuille large, comme la paume de la main, afin qu'ils ſoient plus forts: vous leur rognerez le bout du pivot & les enterrerez juſqu'au collet, c'eſt-à-dire, que les feuilles de la cime ne ſortent que de trois doigts hors de la terre. Ou bien pour s'expliquer plus clairement, vous les enterrerez juſqu'au dernier nœud d'enhaut; encore faudra-t-il que vous faſſiez dans la terre comme de petits baſſins de demi-pié de diametre, & quatre doigts de profondeur, afin que l'eau aille directement aux pieds, quand vous les arroſerez, étant comme inutile au reſte de la terre, où il n'y a aucune racine.

La vraye diſtance pour les replanter, eſt de trois pieds en trois pieds & deux rangs ſeulement à chaque planche. On aura ſoin de les ſarcler & labourer, quand ils en auront beſoin, juſqu'à ce que les feuilles couvrent la terre & étouffent l'herbe qui pourroit pouſſer.

Si vous voulez faire des trous dans l'endroit où vous les planterez & mêler du fumier, vous en aurez du contentement, car ils feront la pomme beaucoup plus groſſe.

CHOU PRISÉ. *Voyez* CHOU CREPÉ.

CHOU KARAÏBE. C'eſt une eſpece de Chou qui vient dans les Iſles de l'Amérique.

Culture du Chou à large côte.

Les Choux à large côte ne ſeront ſemés qu'au mois de Mai, à cauſe de leur grande délicateſſe, & s'ils ont aſſez de force pour être replantés au commencement du mois de Juillet, ils pommeront avant l'hiver. A mon goût, il n'y a point d'eſpeces de Choux qui égalent ceux-là; car ils cuiſent promptement, & ſont ſi délicats que les plus gros cotons fondent à la bouche. Si vous en mangez à jeun un potage, où il y ait peu de pain, il vous lâchera doucement le ventre; & de plus, quelque quantité que vous en ayez mangé, elle ne vous renvoyera aucun rapport à la bouche; c'eſt une eſpece de Chou qu'on ne vous ſauroit trop louer, pour vous perſuader à en garnir votre jardin, plûtôt que de beaucoup d'autres.

CHOU DE MER. Il eſt different des autres, ayant la feuille ſemblable à celle de la ſarazine ronde, longue & menue. Chaque feuille ſortant par un long pié de la tige & des branches, qui ſont rouges. Il a peu de ſuc, mais il eſt blanc & ſalé, un peu amer & de ſubſtance épaiſſe; ſes fleurs ſont comme celles du ſmilax, unies & ſemblables à un calice.

Lieu.

Il croît au bord de la mer, & fleurir en Juillet, on le peut garder depuis ce tems pour s'en ſervir en Medecine.

Proprietés.

Il eſt amer, ſalé & ennemi de l'eſtomac; il purge le corps, étant cuit dans du bouillon; ſa décoction priſe avec de la rhubarbe, fait vuider les eaux aux hydropiques, ce que font auſſi ſes feuilles ſeches, y ajoûtant de la rhubarbe.

Pour faire des Choux d'une excellente ſaveur & grandeur.

Avant toutes choſes, vous les ſemez en terre labourée, & après vous coupez les branches les plus baſſes qui ſont près de terre, & comblez de terre les autres, leſquelles jettent à plaiſir, de telle ſorte qu'il n'apparoiſſe plus que le deſſus & le ſommet du Chou. Plus il eſt cultivé, ſarclé & fumé, mieux il ſe porte, & rend des jettons & tendons plus gros & plus grands. *Mizand.*

CHOU POMMÉ. C'eſt celui dont les feuilles forment une tête arrondie comme une pomme. Les Choux pommés ſont les Choux blancs & les Choux cabus.

CHOU POIVRE. C'eſt une eſpece de Chou qui croît dans les Iſles de l'Amérique, & qui reſſemble fort au Chou karaïbe.

CHOU RAVE. C'eſt un Chou qui a la tige charnue, ronde & blanche en dedans comme une rave.

CHOU ROUGE. Les Choux rouges auront auſſi quelque petite place dans votre jardin, pour la neceſſité en certaines maladies.

Il y a une autre ſorte de Chou qui eſt fouetté de quelques veines rouges, & dont le pié au tems qu'on les replante, eſt tout pourpré: ceux-là me ſemblent les plus francs de tous; car ils pomment tout près de terre, jettent peu de feuilles avant que de pommer, & ſe ſerrent de telle façon, que la pomme eſt toute plate par-deſſus.

Il y a encore une autre eſpece de Chou extrêmement muſqué, qui ne fait qu'une petite pomme, mais il eſt beaucoup à priſer, à cauſe de ſa bonne odeur.

Proprietés des Choux.

En tout tems on aura des Choux en ſon jardin pour la nourriture de ſa famille, deſquels auſſi en tems & neceſſité de maladie, on pourra aider ſes gens; car le premier bouillon, principalement des Choux rouges, avec beurre ou huile ſans ſel; lâche le ventre, mûrit la toux, & rend la voix meilleure. Si à ce bouillon vous mêlez du ſucre, il ſera très-ſingulier pour les aſthmatiques & pulmoniques; le jus de Chou avec du ſucre eſt propre à ces affections. La ſemence de Chou en bouillon ou en poudre, eſt bonne contre les vers des petits enfans. Le Chou cuit & ſaupoudré de poivre long, mangé avec bon bouillon, apporte quantité de lait aux nourrices. Le jus ou ſuc de Chou bû, combat le venin pris à manger des champignons. La moëlle de Chou cuite avec l'amande, & mêlée avec miel deſpumé, eſt ſinguliere pour ceux qui ont courte haleine, pour en uſer en forme de ſyrop. En un mot, le Chou eſt utile à toutes choſes; les Romains en ont fait ſi grand cas autrefois, qu'après avoir chaſſé les Medecins hors de Rome, l'eſpace de cent cinquante ans, ils n'uſoient d'autre medecine que de Choux en toutes maladies. La leſſive faite avec de la cendre de Chou, eſt bonne pour laver la tête. Les cendres de Chou mêlées avec le blanc d'œuf, guériſſent les brûlures.

Dans la Medecine, ſa graine eſt fort en uſage; on ſe ſert ordinairement de celle du Chou commun pour faire mourir les vers, & celle de Chou rouge, pour remedier aux incommodités qui ſurviennent à la poitrine, & particulierement à la toux; c'eſt auſſi celle qu'on a accoûtumé de preferer à celle des autres Choux dans l'eglegme *de caulibus.*

Les feuilles de Chou bouillies dans le vin, ſont très-propres contre la lépre, & les ulceres de la peau. On ſe ſert de la ſaumûre ou l'on conſerve des Choux, pour guérir les inflammations naiſſantes. La décoction, ou tiſanne de Chou rouge, eſt excellente contre

les maux de poitrine. La doſe eſt de trois poignées des feuilles coupées par morceaux, & bouillies dans deux pintes d'eau, réduites à trois chopines ; il y faut ajoûter demi quarteron de miel blanc, & le bien écumer. On prend de cette tiſanne ſoir & matin, & trois ou quatre heures après les repas. On fait auſſi des bouillons de chou rouge, avec le mou de veau, pulmonaire, capillaires, & autres herbes propres pour la poitrine. Ces bouillons qu'on prend à jeun, & le ſoir trois ou quatre heures après le ſouper, font un effet ſurprenant.

On fait, des feuilles de chou blanc, & des porreaux amortis dans la poële, avec du vinaigre, un cataplâme qui ſoulage beaucoup les douleurs de la pleuréſie, en l'appliquant ſur le côté du malade.

Culture générale des Choux.

Les choux, de quelque nature qu'ils ſoient, ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort ronde, groſſe comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & rougeâtre tirant ſur le minime-brun.

Les choux de toutes les eſpeces ſe ſemeront ſur la couche des melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'elle germe & leve promptement de terre ; il faut faire des petits rayons en travers de vôtre couche, & y ſemer la graine aſſez claire, & non confuſe.

Dans le mois d'Avril, vous en reſemerez d'autres ſur la même couche, à la place d'où vous aurez levé vos melons & concombres ; & dans les pays où l'on ne fait point de couche, à cauſe de la rareté du fumier, préparez la terre en mêlant du fumier prim, ou crotin de cheval, que vous mettrez dans des pots ou des caiſſes, où vous ſemerez vos graines de chou, qui ſeront miſes en quelque abri dès le commencement de Mars, & qu'on tiendra arroſées de tems en tems, pour les pouſſer & les pouvoir lever plus promptement, pour être enſuite réplantés.

L'on replante auſſi de toutes les eſpeces de choux d'Italie, & les pancaliers ſont les plus en eſtime, à cauſe de leur bon goût parfumé.

Pour replanter toutes ſortes de choux, la terre étant profondément labourée, & bien fumée ſous le labour, vous formerez des planches de quatre pieds de large, & à un pié près du bord, vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur, large d'un demi pié, revenant à rien par en bas, comme une raye de terre à blé labourée de nouveau. Dans ce rayon, vers la fin du jour en beau tems, vous ferez des trous, avec le plantoir, & planterez vos choux juſqu'au collet des plus tendres feuilles, en rognant le bout du pivot ; vous les eſpacerez à diſtance convenable, ſelon qu'ils grandiſſent & étalent, puis les ferez arroſer ſoigneuſement, répandant l'eau dans cette rigole ſeulement, d'autant qu'il n'eſt pas néceſſaire d'arroſer toute la planche.

L'on pourra auſſi les replanter en confuſion dans des quarrés entiers, & particulierement les blonds pour géler ; mais cela n'eſt pas ſi commode que par planches pour l'arroſement, joint auſſi que chaque planche diſtinguera plus facilement les eſpeces, que vous mettrez chacune à part.

Vous aurez ſoin d'ôter toutes les feuilles mortes des choux pour plus de propreté, évitant la mauvaiſe odeur qui provient de la corruption des choux ; car cette pourriture y attire beaucoup de vermine, comme limats, grenouilles, crapaux & autres, qui ne font qu'endommager les choux.

Quand vos pommes ſeront faites, ſi vous en remarquez quelqu'une qui veuille monter à graine, vous arracherez la plante à demi, ou bien vous marcherez ſur le tronc, faiſant pancher le chou ſur le côté ; cela empêchera qu'il ne graine ſi-tôt, & vous donnera le rems de le manger, en le prenant des premiers : pour la graine, vous pourrez reſerver de vos plus beaux choux, en les replantant en quelque abri des vents d'hiver pendant les grandes gélées, & les couvrant avec des pots de terre, & du grand fumier par deſſus : vous les découvrirez par fois dans le tems doux, & quand il ſera ſoleil pour les revigoter, étant ſoigneux de les recouvrir la nuit, de peur d'être ſurpris de quelque gélée.

Vous en mettrez d'autres dans la ſerre, les pendant la racine en haut quelques quinze jours, afin que toute l'eau qui peut être entre les feuilles, s'égoûte, car elle les pourriroit. Lorſque ce tems ſera paſſé, vous les entrerez juſqu'à la moitié du tronc, les mettant ſi près l'un de l'autre qu'ils ſe puiſſent toucher. Pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter ou les laiſſer en leur place, ils ſouffriront l'hiver, & graineront de bonne heure.

La graine étant mûre, ce que vous connoîtrez quand les premieres gouſſes ſeront ſeches, & s'ouvriront d'elles-mêmes ; alors vous l'arracherez doucement, la tirant par la tige, & vous l'acôterez à vôtre contre-eſpalier, pour achever de mûrir & de ſécher ; il eſt bon de l'y attacher avec quelque brin d'ozier, de crainte que le vent la jettant par terre, n'en faſſe écoſſer beaucoup.

Dans le mois d'Août, vous ſemerez des choux à pommes ſur quelque planche à part, pour les y laiſſer paſſer l'hiver en forme de pepiniere, juſqu'au renouveau que vous les replanterez en la maniere qu'on a dit ci-devant ; & c'eſt le moyen d'avoir des pommes de très-bonne heure, ſi l'on eſt ſoigneux de les bien gouverner.

Quand vous aurez coupé les têtes de vos choux, ſi vous ne voulez en arracher le tronc, ils repouſſeront des petits rejets, que les Italiens appellent *Broccoli*, & les François des *Brocqus*. Ils ſe mangent ordinairement en carême à la purée, & pour entre-mets, ſur les meilleures tables.

Arroſement des Choux.

Quelques-uns les arroſent avec de l'eau ſalée, pour les faire plus tendres, & d'autres leur ſement du ſalpêtre par deſſus la ſuperficie de la terre, ou bien des cendres menues criblées, pour les garantir des chenilles & autres vermines ; ſur-tout le chou ne doit pas être planté près la vigne, ni la vigne près du chou.

Secret pour empêcher les inſectes, & les oiſeaux de détruire les Choux.

Il y a pluſieurs petits animaux qui rongent & endommagent les choux, tant en leur jeuneſſe qu'en leur accroiſſement ; comme tiquets, qui ſont une petite eſpece de mouche verte qui ſaute ; les limats, fourmis, pucerons, & autres. Le ſeul remede que j'y trouve, eſt le fréquent arroſement, qui les étrange ou fait mourir ; car durant la grande ſéchereſſe on voit périr journellement les choux par l'importunité de ces animaux ; il fait bon ſemer des choux à toutes les pleines lunes des mois, pendant tout le beau tems, afin de remedier aux déſordres que ces petites beſtioles leur font. Vous le pourrez faire facilement ſans dépenſe, en vous ſervant du labour que l'on aura donné à vos eſpaliers, ou élevant vos jeunes choux ; les fréquens arroſemens profiteront auſſi à vos arbres.

Dans les couches, il s'engendre des orbecs, & des courtillieres, qui rongent les ſemences & les germes. Pour les prendre, il faut enterrer dans la couche quelques petits vaiſſeaux, comme verres à boire, &

Digitized by Google

& autres : il les faut enfoncer trois doigts plus bas que le haut de la couche, les rempliſſant d'eau à deux doigts près du bord : ces vermines en courant par la couche, tomberont dedans & ſe noyeront.

Les oiſeaux ſont fort friands de la graine, lorſqu'elle leve de terre, à cauſe qu'elle porte ſon écorce au bout de ſa feuille ; on vous veut enſeigner des moyens pour les empêcher d'en approcher : l'un en mettant quelques rets par deſſus la couche, qui ſoient ſoutenus à demi-pié de haut, l'autre en faiſant de petits moulinets de carte, comme ceux dont les enfans ſe jouent en courant contre le vent ; mais au lieu de les faire de carte, il faut ſe ſervir du bois de ſapin leger, comme celui des boëtes à confitures, & à l'arbre qui ſoutiendra les ailes, y mettre quelque petit grelot, cela empêchera de jour les oiſeaux, & de nuit les mulots ; car pour peu de vent qu'il faſſe, ils tourneront & ſatisferont à vôtre intention.

CHOUX. Pour les faire pommer promptement. *Voyez* POTAGER, à la fin.

Differentes manieres d'apprêter les Choux. Potage aux Choux.

Prenez des choux verds ou d'autres, & les ayant lavés, hachez-les bien menu, puis fricaſſez-les dans du beurre ou de l'huile, & verſez-les dans un pot, ou il y ait de l'eau bouillante, ou de la purée de pois qui ſoit claire ; mettez-y du beurre, une croute de pain, du ſel, un oignon piqué de quelques cloux de gérofle, avec un peu de poivre ſi vous l'aimez, & faites cuire le tout.

Choux pommés farcis.

Pour l'ordinaire les choux pommés ne ſe mangent gueres que dans les potages, & pour lors ou ils ſont mis ſimplement au pot, ou bien on les farcit avant que de les y mettre ; & pour y réuſſir on leur ôte leurs plus grandes feuilles, pour les faire bouillir dans l'eau ; puis on les retire pour les mettre égouter, après quoi on les étend en ouvrant juſqu'au cœur, pour y mettre la farce que voici.

Ayez de la chair de volaille, un morceau de cuiſſe de veau, du lard blanchi, des champignons, du perſil, de la ciboule ; le tout haché enſemble avec du ſel & du poivre, & aſſaiſonné de fines herbes mêlées de mie de pain, de deux œufs entiers & de trois jaunes d'œuf ; cela fait, rempliſſez le chou que vous voulez farcir, fermez-le, liez-le, & le mettez au pot ; étant cuit, tirez-le dans un plat, & le ſervez tout chaud ſans bouillon.

Pour les jours maigres, on les farcit avec de la chair de poiſſon, aſſaiſonnée de ſel & de poivre, & d'autres fournitures, & à l'égard des autres choux on les mange ou en potage, ou en guiſe de choux-fleurs.

Maniere d'apprêter les choux-fleurs.

Quand on veut préparer des choux-fleurs, on commence d'abord par éplucher leurs pommes, en ne leur laiſſant aucune feuille, ſi elle n'eſt bien petite & bien blanche, & leur ôtant les plus dures peaux des petites branches ; cela obſervé, on les fait cuire avec de l'eau, aſſaiſonnée de beurre, de ſel, de poivre & de cloux de gérofle ; on les met égoûter, puis on prend du beurre qu'on fait fondre dans un plat, dans lequel on met auſſi les choux, après y avoir mêlé un filet de vinaigre, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de muſcade. Après que la ſauce eſt liée, on les ſert chaudement. Pour mieux lier la ſauce, on pétrit le beurre avec un peu de farine, avant que de le faire fondre. On mange auſſi les choux-fleurs en ſalade, comme les aſperges.

Pour confire & conſerver des Choux cabus.

Il faut les couper en pluſieurs tranches, les ſaupoudrer avec beaucoup de ſel & des cloux de gérofle groſſierement concaſſés, & les coucher dans un pot de terre plombé, faiſant une couche de ſel, puis une autre de choux juſques au haut du pot. Le prémier & le dernier lit doit être de ſel. Enſuite il faut remplir le pot de bon vinaigre, & le tenir bouché. Lorſque vous voudrez tirer de ces tranches de choux, ne vous ſervez pas d'une cuillier de fer, mais d'argent ou de bois : prenez garde de tremper le doigt dans le vinaigre. On peut en manger en ſalade avec des feuilles de laitues, ce qui fait qu'on les prend pour des laitues pommées ; mais alors il n'y faut point mettre de gérofle, mais ſeulement du ſel.

CHOUX. Pour les garder. Ils ſe gardent comme les cardons. *Voyez* CARDONS.

CHOU. C'eſt auſſi une ſorte de pâtiſſerie en forme de gâteau.

Maniere de faire des petits Choux.

Il faut prendre gros comme le poing ou environ, de fromage non écrêmé, fait du jour même ; mettez ce fromage dans une écuelle, délayez-le bien, ajoûtez-y du ſel écraſé, & quelques pincées de fleur de farine ; mais en plus grande quantité que dans le poupelain. Enfin vous délayerez tout avec la gacha de bois.

La pâte étant faite, il faudra en coucher ſéparément ſur du papier graiſſé de beurre, environ la groſſeur d'un œuf plus ou moins, faites-les ronds & dorez un peu & doucement, puis vous les mettrez au four.

Il faut que l'âtre du four auſſi, ſoit chaud de bonne ſorte.

Lors que les petits chous ſeront cuits, vous pourrez les couper par la moitié, & les plonger dans du beurre, puis les accommoder comme nous l'avons dit du poupelain.

Ou bien vous pouvez couper par morceaux des petits choux & les mettre dans une écuelle avec un peu de beurre non ſalé & de l'eau roſe, faites-les chauffer, & ſervez.

CHOUCAS. C'eſt une corneille apprivoiſée.

CHOUETTE. C'eſt un oiſeau de couleur cendrée, que l'on voit au crepuſcule du matin & du ſoir. Elle aime la ſolitude & apperçoit mieux les objets dans les ténébres de la nuit, que pendant le jour. Elle ſe nourrit de ſouris, & de lezards, de grenouilles & d'inſectes ; elle fait ſon nid aux creux des arbres, & aux trous des murailles. La Chouëtte eſt le ſimbole de la ſageſſe, & des perſonnes qui s'appliquent aux ſciences, c'eſt pourquoi les anciens l'ont conſacrée à Minerve.

CHOUQUET. C'eſt un gros morceau de quarré par deſſous, & rond par deſſus, qui ſert à chaque briſure des mats au deſſus des barres des hunes, pour emboiter les mats l'un dans l'autre, par le moyen des tenons, & des mortaiſes qui y ſont.

CHR

CHRONOLOGIE. C'eſt la connoiſſance des temps qui ſe ſont écoulés depuis la création du monde, juſqu'à preſent.

CHRYSOLITE. *Voyez* PIERRE PRÉCIEUSE.

CHRYSULEA. C'eſt le nom donné à l'eau régale, parce qu'elle diſſout l'or qui s'appelle χρυσὸς en Grec.

CHU

CHUTE. *Pour les chûtes violentes.* Faites promp-

tement avaler à la perſonne tombée un demi-verre d'huile d'olive, & tout le ſang & le cerveau ſe calmeront, ſans qu'il y ait aucune ſyncope; ſi tout le corps eſt meurtri, écorchez incontinent un ou deux moutons, pour l'envolopper de leurs peaux, dans vingt-quatre heures il ſera remis, & ſentira plus diſtinctement ſes principales bleſſures; s'il y a fracture ou diſlocation d'os, mettez le malade entre les mains des Chirurgiens ou rabilleurs; mais s'il n'y a que meurtriſſure, ou foulûre des nerfs, vous apliquerez ſur la partie, de l'onguent ou de la toile, que vous trouverez décrite pour les fluxions ou bleſſures.

Pour les Chûtes, particulierement des lieux fort hauts.

Prenez un gros coq, qui ait une grande crête, coupez-lui avec des ciſeaux un morceau de ſa crête, recevez le ſang qui en ſortira avec une cuillet, & faites-le boire tout chaud au bleſſé qui reprendra un peu de ſentiment. Coupez un autre morceau de cette crête, & faites-lui encore boire le ſang qui en proviendra, réiterez toûjours de même juſques à ce que vous aurez coupé toute la crête du coq; ce ſang donnera tant de vigueur & de force au bleſſé, qu'il ſera en état de ſe confeſſer & ſe faire panſer.

Autre.

Préparez une poudre compoſée du caillé du levraut qui tette encore. C'eſt une matiere épaiſſe, figée en fromage, laquelle ſe trouve adhérante dans l'eſtomac du levraut. Après l'avoir fait ſécher, réduiſez-le en poudre, & prenez demi-once de cette poudre. Vous y ajouterez deux onces de poudre de racine de grande conſoude, & autant de racine de garence, demi-once de ſuccin broyé ſur le porphire, deux ſcrupules d'oliban avec autant de mirrhe; pulveriſez enſemble dans un mortier, dont on aura auparavant graiſſé le fond avec un peu de ſperme, ou de nature de baleine; on mettra ce qu'il faudra de nature de baleine pour faire deux dragmes, étant ajouté avec ce qu'on en a pris pour graiſſer le mortier; & on mettra ce reſte de nature de baleine, avec les autres poudres; les jettant peu à peu dans le mortier, les unes après les autres, & les mêlant exactement pour en compoſer une poudre que l'on garde pour le beſoin. On en donne depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme, dans quelques cuillerées de bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée. Ce remede eſt parfaitement bon.

Un jaune d'œuf cru, & battu avec du vinaigre, empêche que le ſang ne ſe caille. On fait boire cette compoſition à la perſonne qui eſt tombée. Si le ſang étoit caillé, on le fait ſortir avec demi-once de ſuc d'écrévices, mêlé avec quatre onces de vin blanc.

Autre.

Faites prendre une dragme d'yeux d'écrevices en poudre dans un verre de vin blanc. Ce remede empêche ſûrement tous les accidens, qui peuvent ſuivre, non ſeulement à l'égard des hommes mais encore à l'égard des femmes groſſes.

Quand on a le corps tout briſé, remede éprouvé pluſieurs fois.

Il faut prendre une grande poignée de paquerette, autrement marguerite, avec la fleur, la feuille la racine, & tout ce que l'on trouvera dans la ſaiſon dont on aura beſoin, les piler, & enſuite les mettre tremper dans un verre de vin avec une petite branche de myrrhe, pendant douze heures, & enſuite les bien preſſer & faire boire le vin au malade. *Voyez*, DOULEUR.

CHUTE. *Voyez*, ELIXIR de ſanté.

CHYMIE. C'eſt un art qui enſeigne à ſeparer les différentes ſubſtances qui ſe rencontrent dans un mixte. On entend par les mixtes les choſes qui croiſſent naturellement; à ſavoir, les minéraux, végéraux & animaux. Sous le nom de minéraux, on entend les pierres, &c. Sous le nom de végéraux, les plantes, les gommes, les reſines, les fruits, les ſortes de fungus, les ſemences, les ſucs, les fleurs, les mouſſes, & toutes les autres choſes qui en viennent. Sous les animaux, les bêtes, & ce qui leur appartient, comme leurs parties & leurs excremens.

Les Chimiſtes prétendent retirer cinq ſortes de matieres des corps compoſés; ſavoir, le ſel, le ſouphre ou l'huile, l'eau ou le phlegme, la terre & l'eſprit ou le mercure. Ils les regardent comme les principes dont ſont compoſés tous les corps de quelque nature qu'ils ſoient; parce qu'effectivement, ils les ſéparent de la plûpart des corps, qu'ils ont entrepris de décompoſer, & s'il y a quelques mineraux ou metaux dont ils ne tirent point tous ces principes, c'eſt qu'ils ſont trop étroitement liés les uns avec les autres, & que l'art n'a point encore été pouſſé auſſi loin qu'il le peut être.

On ne doit point mettre l'eſprit ou le mercure au nombre des principes de Chimie, puis qu'on ſait à preſent, que dans les plantes ce n'eſt qu'un ſouphre détrempé dans l'eau; dans les mineraux ou metaux, c'eſt un ſel diſſous dans le phlegme. Il ne faut donc reconnoître que ces quatre principes palpables, le ſel, le ſouphre, le phlegme & la terre.

Le ſel eſt peſant & s'éleve, il eſt le dernier des corps mixtes; il eſt inciſant & pénétrant, il donne la conſiſtance aux corps, il les preſerve de la pourriture & les rend capables de produire diverſes ſaveurs, ſuivant qu'il eſt diverſement mêlangé avec les autres principes, particulierement avec le ſouphre. Il y a pluſieurs ſortes de ſels.

Le ſouphre lie les autres principes, il adoucit les ſels en enveloppant leurs pointes, & en bouchant les pores des corps, il empêche la corruption. De là vient que les plantes qui abondent en huile conſervent long-temps leur verdure.

Le phlegme ne ſe ſépare jamais pur des corps mixtes, il retient toûjours quelque impreſſion des autres principes, d'où vient qu'il eſt plus déterſif que l'eau commune.

La terre eſt le dernier principe & celui qui reſte, après que les autres ont été enlevés par la violence du feu.

On retire ces différens principes pas la diſtillation, voyez ce mot, vous y trouverez les vaiſſeaux dont ſe ſervent les Chimiſtes, & pluſieurs manieres de diſtiller les végéraux.

CIB

CIBOULE, en Latin *Cepula*. C'eſt un petit oignon, on le met dans les ſauces & dans les ſalades.

Culture des Ciboules.

Elles ſe multiplient de graine qu'on ſeme ſur planche, pendant preſque toute l'année, excepté pendant le grand froid. Lorſqu'elles levent trop dru, il les faut éclaircir.

On les replante des cuiſſes depuis la plus groſſe juſques à la civette d'Angleterre; on en met quatre ou cinq enſemble, pour en faire une touffe; & ſelon la groſſeur de la Ciboule, vous les éloignerez, n'y aiant autre ſoin pour les gouverner, que de les bien ſarcler, biner, & ſi vous voulez, ſumer avant l'hiver.

On les pourra laiſſer en leur plauche tant d'années que l'on voudra, la plante groſſiſſant toûjours par les cayeux qu'elle jette en abondance.

Il ſera bon pourtant, de trois ou quatre ans l'un, de la relever, & de la planter en un autre endroit, d'autant que la terre s'ennuye d'être chargée d'une même ſorte, & s'éfruite de la qualité la plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuſe & débile, ſi elle y ſéjourne plus long-tems.

CICATRISER un arbre. *Voyez* FRUITIER.

CICLAMEN. Plante odoriferante dont la fleur eſt blanche, ou rouge. Sa racine priſe en poudre, ou en décoction, purge le flegme par en-bas, & l'eau du ventre des hydropiques. L'odeur du Ciclamen empêche la génération.

CICLAMOR. On dit mieux orle. C'eſt en terme de Blaſon une eſpece de bordure de l'écu, ou de quelques-unes des pieces, dont il eſt orné.

CICLE *Voyez*, CYCLE.

CICUTAIRE. C'eſt le nom que les Botaniſtes donnent à pluſieurs plantes, & particulierement au cerfeuil muſqué.

C I D

CIDRE. Il n'eſt rien pire que de boire de l'eau; & c'eſt ce qui a obligé l'homme, outre le vin, d'inventer pluſieurs autres ſortes de boiſſons, parmi leſquelles le cidre, après cette liqueur dont je viens de parler, peut à bon droit tenir rang.

C'eſt des Normans, dit-on, qu'on en tient la prémiere invention; car ces peuples voyant que la froideur de leur climat ne permettoit point qu'il y crût du vin, s'aviſerent, pour ne point être obligés de boire de l'eau pure, à moins de beaucoup de dépenſe pour tirer des vins de loin, ce que la plûpart n'auroient pas été en état de faire; s'aviſerent, dis-je, de planter des pommiers, & par de certains moyens qu'ils trouverent, ils ſçurent, du fruit qui en vient, exprimer ce jus qu'on boit aujourd'hui, & qu'on appelle Cidre.

Le meilleur & le plus fort, eſt celui qui ſe fait avec les pomnes les plus douces, qui ſemblent comme inſipides au goût, tant elles ont de douceur; telles ſont des pommes de hurleux, ou de coqueret. Pour faire que le Cidre acquit une bonté parfaite, il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne ſe ſervît des pommes, que lorſqu'elles ſont parvenues à une juſte maturité; mais comme la tardiveté de quelques années empêche qu'on ne le cueille au point qu'il eſt néceſſaire, on le fait telles qu'elles ſont, lorſque la S. Michel, qui eſt le tems de les abbatre, eſt arrivé.

A l'égard des pommes qui ſont mûres dans cette ſaiſon, on ne tarde point de les employer auſſi-tot à faire du Cidre; & pour celles qui ne le ſont pas encore, on attend, pour en exprimer ce jus, que dans quelques endroits où on les porte exprès, elles ſoient venues au point de maturité qu'on leur demande. Un Mois ſuffit aux unes pour la leur faire acquerir, au lieu qu'il y en a qui vont juſqu'à Pâques, après quoi il n'y a plus à retarder à les employer à cet uſage; car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes. Elles ne ſont pas meilleures lorſqu'elles ſont trop mûres; ſi-bien qu'il faut s'en ſervir à propos.

Pour parvenir à faire le Cidre, on prend des pommes qu'on met dans une auge de bois qui a la forme ronde, pour les mettre ſous une meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont ſe ſervent les faiſeurs d'huile.

Tandis que cette meule fait ſa fonction, on remue les pommes dans l'auge à meſure qu'elles ſont pilées, en y mettant de l'eau tant & ſi peu qu'on ſouhaite que le Cidre ait plus ou moins de bonté; & ce remuement ſe fait avec un rateau fait exprès.

Ces pommes étant bien écachés, on les porte ſur la mer du preſſoir, où on les accommode à meſure qu'elles y ſurviennent.

Pour cela, on dreſſe la motte avec de longue paille, qu'on met, lits par lits ſucceſſivement avec les pommes, de l'épaiſſeur de quatre doigts, afin de les mieux lier enſemble.

Cette motte pour l'ordinaire eſt quarrée; & ſi-tôt qu'elle eſt achevée, on charge le preſſoir à la maniere accoûtumée, après quoi on donne l'arbre à ces pommes, pour en exprimer la liqueur.

Ainſi que du vin, on fait de la piquette de Cidre, qui eſt la boiſſon ordinaire du commun; & pour y réuſſir, on prend le marc après qu'il a été bien preſſé, qu'on met tremper dans des vaiſſeaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on l'a ainſi mis, on le reporte ſur le preſſoir, pour en tirer juſqu'à la derniere goute.

Autre Cidre appellé picalle.

Ce n'eſt pas ſeulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui ſuit de faire du Cidre, en prenant des pommes qu'on ſe contente de caſſer, & dont on remplit un tonneau: cela fait, on a ſoin que le tonneau ſoit bien enfoncé, puis étant à la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon: on laiſſe bouillir ce Cidre, & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veuille plus rien dire, j'entens qu'elle ſoit trop foible pour pouvoir ſupporter de l'eau davantage. *Voyez* POIRÉ.

C I G

CIGNE. Cet un oiſeau amphibie, tout blanc, ayant le cou fort long, le bec petit, courbé & émouſſé par le bout, comme celui de l'oye, de couleur rouge, & noir auprès de la tête, les pieds marqués de diverſes couleurs; il ſe nourrit à peu-près comme l'oye, & il vit fort long-tems. La peau du Cigne eſt eſtimée, on en fait des pieces pour mettre ſur la poitrine & ſur l'eſtomac; on prétend qu'elle aide à la digeſtion: on en fait auſſi des palatines pour les Dames. Les plumes de ſes ailes ſont bonnes pour écrire.

CIGOGNE. Oiſeau qui a le bec rouge & long, auſſi-bien que les jambes; les plumes blanches, excepté celles du bout des ailes, un peu de celles des cuiſſes & de la tête qui ſont noires ou griſes. Il reſſemble fort au heron, mais il n'eſt pas ſi grand. Il niche ſur les arbres, ſur les rochers, & même ſur les cheminées, comme l'expérience le fait voir à Strasbourg & dans la Hollande. On dit que cet oiſeau nourrit ſon pere & ſa mere dans leur vieilleſſe, qu'il les porte même ſur les ailes d'un lieu à un autre; c'eſt pour cela qu'on le prend pour le ſimbole de la pieté & de la charité.

CIGUE. La Cigüe eſt dangéreuſe aux chevaux. Quand un cheval a mangé de la Cigüe, ſa tête s'appeſantit, de ſorte qu'il chancelle & ſe laiſſe tomber contre les murailles.

Remede.

Il faut ſaigner le cheval à la tête & l'étuver avec une chopine de vin vieux juqu'à ce qu'il ſoit guéri.

La Cigüe priſe intérieurement, en certaine quantité, eſt un poiſon mortel. Socrate fut empoiſonné avec du jus de Cigüe; cependant un ſcrupule, ou demi gros de poudre de racine de Cigüe pris en bol, ou en infuſion, peut produire d'excellens effets ſur les ſchirres du foye, de la ratte & du pancreas. La Cigüe appliquée extérieurement eſt un des plus puiſ-

ſans réſolutifs, & en même-tems un des meilleurs anodins que nous ayons. Elle a donné le nom à l'emplâtre de Cigüe, qui eſt un fondant admirable, pour toutes les tumeurs intérieures, comme celles du foye, de la ratte, des glandes, du méſentere, &c. Ses feuilles amorties & échauffées, étant appliquées ſur la ratte en diſſipent le gonflement; elles ſont utiles auſſi contre les inflammations, les ſchirres, & même les loupes qui ne ſont que commencer; on les fait bouillir avec le lait pour adoucir les ardeurs des hémorroïdes, & calmer les douleurs de la goutte. Pilées avec l'urine, malaxées avec l'huile de câpres, & appliquées ſur le ſein, elles en amoliſſent les duretés, même celles qu'on ſoupçonne d'être carcinomateuſes. Elles ſont encore très-propres contre l'inflammation des bourſes, la goutte & la ſciatique, en les appliquant en cataplâme, après les avoir pilées avec quelques limaçons, & malaxées avec les quatre farines réſolutives.

Remede contre le poiſon de la Cigüe. *Voyez* Poison. Emplâtre de Cigüe. *Voyez* Emplatre.

CIM

CIMBALARIA. Eſpece de linaire qui croît ſur les murailles & ſur les mazures. Elle eſt apéritive & diurétique. On fait bouillir une poignée de cette plante dans une pinte d'eau, l'eſpace d'un demi quart d'heure, & après avoir paſſé la décoction par un linge blanc, on en fait prendre un verre de tems en tems aux perſonnes affligées de la gravelle, & l'on peut compter qu'ils en ſont toûjours ou guéris ou ſoulagés.

CIMENT. Matiere qui ſert à lier fortement enſemble, les corps durs & ſolides. Le Ciment des Maçons eſt compoſé de tuile, ou de brique, & de chaux éteinte, liées enſemble avec de l'eau. Le Ciment des Fontainiers & Lunetiers, eſt une mêlange de poix noire, & de cendres tamiſées. Le Ciment éternel des Fontainiers eſt un compoſé de brique, de chaux vive & d'écailles du fer, qu'on nomme autrement *machefer*, broyés enſemble, & liés avec l'eau.

Ciment. *Pour le verre & pots de terre.* Il faut prendre le blanc d'un œuf, le mettre avec de la chaux vive & de la farine de ſeigle, & détremper le tout avec de l'eau ſalée.

Autre Ciment dur comme pierre.

Prenez de la chaux vive pulveriſée, mêlez-la avec deux fois autant de brique pulveriſée, & détrempez le tout avec de l'huile de noix.

Ciment froid pour faire les citernes & fontaines, pots de terre, fayences, verres, & autres vaiſſeaux. Prenez chaux vive, thérébentine & fromage mou; mêlez & incorporez le tout enſemble. On peut y ajoûter du bol, du machefer, du caillou de riviere broyés, & un peu de bon vinaigre, ayant ſoin de bien mêler toutes ces drogues, auxquelles vous pourrez encore ajoûter la glaire d'œuf dans le moment que vous voudrez appliquer vôtre Ciment.

CIMIER. C'eſt la croupe du cerf, du daim & du chevreuil.

CIMOLE. C'eſt une terre qui ſe trouve dans les Iſles Ciclades. Elle tire ſur la couleur du pourpre. Elle eſt émolliente & réſolutive, on s'en ſert pour diſſiper l'enflure des teſtieules, & celle des jambes; elle eſt propre auſſi pour réſoudre le parotides, & appaiſer la douleur de la brûlure. Ce mot ſe dit auſſi d'une eſpece de terre, qui tombe au fond des auges des Emouleurs, parce qu'elle a preſque toutes les mêmes proprietés.

CIN

CINABRE. On rend le Cinabre ou vermillon plus beau, ſi on y mêle en le broyant de l'eau de gomme gutte, avec un peu de ſafran. Cela empêche de noircir.

CINÉRATION. Terme de Chimie. C'eſt la téduction d'une matiere, en cendres.

CINTRE. Terme d'Architecture. Trait ou figure qu'on donne à une voute.

CIR

CIRCULATION. Terme de Chymie. C'eſt un mouvement qu'on donne aux liqueurs dans un vaiſſeau de rencontre, en excitant par le moyen du feu les vapeurs à monter & à deſcendre. Cette opération ſe fait pour ſubtiliſer les liqueurs, ou pour ouvrir quelque corps dur qu'on y a mêlé.

C'eſt auſſi, en Médecine, le mouvement du ſang dans les veines, & des veines dans les arteres.

CIRE. C'eſt l'ouvrage des abeilles. La cire, pour être bonne, doit être jaune, haute en couleur, facile à caſſer, d'une odeur agréable, & bien purifiée. Les Chymiſtes tirent de la cire jaune, une huile blanche & épaiſſe, qu'ils nomment beurre, & une autre huile claire comme de l'eau. L'une & l'autre ſont admirables pour les engélures. On appelle marc des mouches, les ordures qui reſtent dans les ſacs, après qu'on en a exprimé la Cire par la preſſe. Les Chirurgiens ſe ſervent de ce marc dans les maladies des nerfs. Les Maréchaux l'employent auſſi pour les chevaux. Les Chirurgiens ſe ſervent auſſi, dans les mêmes maladies, du propolis, ou cire rouge, qui eſt une eſpece de maſtic dont ſe ſervent les abeilles, pour boucher les fentes & les trous de leurs ruches. *Voyez* ce qu'on en dit dans l'article des Mouches à Miel.

CIRE D'ESPAGNE. C'eſt une compoſition qui ſert à cacheter.

Maniere de faire la Cire d'Eſpagne.

Pour faire la Cire d'Eſpagne, il faut prendre du cinabre, environ deux treſeaux: du blanc de Troïes, une once: de la graine de lacque, une once: du ſang de dragon, deux treſeaux: du benjoin, un demi-treſeau; & environ un demi-quarteron de poix-réſine. Il faut d'abord faire fondre la réſine dans une écuelle de terre & puis y mettre le blanc de Troïes, que vous paſſerez dans un tamis, & après cela y ajoûter le ſang de dragon, que vous paſſerez auſſi, & la graine de lacque ſans la paſſer, & démêler le tout ſur un réchaud de feu, puis auſſi y ajoûter le cinabre bien en poudre, & le broyer; prendre le tout ſur un bâton, le prendre peu-après pour le mêler, & puis la polir; il la faut faire chauffer, quand elle eſt en bâton, & puis rouler dereehef.

Pour faire les bâtons, frottez la table d'huile d'olive, vous y verſerez deſſus de la compoſition fondue, qu'on roule avec la main; faites les bâtons; lors qu'ils ſont faits, poliſſez-les, les tenant près du feu, & les maniant tant que les creux ſe rempliſſent, remettez-les ſur la table pour les faire tenir ronds.

Les creux étant remplis, verniſſez les bâtons comme il s'enſuit. On fait un vernis avec un treſeau de cinabre, une once de poix-réſine, qu'on fait fondre, on trempe une plume dans ce vernis pour en frotter les bâtons. Ce vernis remplit les cavités, s'il y en a.

Il y en a qui jettent la compoſition fondue dans des moules de fer-blanc de la groſſeur qu'on veut, & ils ſe trouvent faits & polis.

Il y en a qui recueillent la compoſition fondue dans la terrine avec deux bâtons faits comme ceux des

des Pâtiſſiers, faiſant attacher la compoſition au bout de ces bâtons, que l'on tient expoſés au feu & celui qui fait ces bâtons, en prend ſuffiſamment pour en faire un bâton, ainſi ils la retirent juſqu'à ce qu'il n'y reſte plus rien, en les poliſſant ſur une table avec un ais poli & avec un poliſſoir de Cierger, & pour les faire luiſans, on fait chauffer les canons ou bâtons, on les expoſe au feu ſur un réchaud.

Nota.

Qu'on broye ſur un marbre, le cinabre & le blanc de Troyes de même; la gomme laque ſe fond avec la poix-réſine ſans être pilée, le benjoin auſſi; on réduit en poudre le ſang de dragon; quelques-uns ſe ſervent de la gomme laque plate, parce qu'elle coûte moins que l'autre gomme, mais la Cire n'eſt pas ſi bonne.

Autre façon de faire de la belle cire d'Eſpagne.

Prenez demi-livre de gomme adragant, on quarteron de maſtic, le tout pulveriſé chacun à part; puis prenez un plat de terre verniſſé que vous mettrez ſur un réchaud à petit feu, puis prenez quatre onces de réſine en poudre, & mettez-la prémierement dans le plat. Secondement, deux onces de térébentine & mettez-la dans le plat avec réſine, puis prenez les deux gommes & vous les mêlerez, les trempant avec l'huile d'aſpic; puis prenez une demi-livre de blanc d'Eſpagne pilé, mettez tout enſemble dans le plat, & vous les tournerez ſur le feu avec un bâton, puis vous l'ôterez du feu, & prendrez deux onces de cinabre bien pilé, & le mettrez au plat, remuant bien le tout; alors vous prendrez on bâton, & laverez vos mains, en formant les magdaleons, & ſi vous deſirez qu'elles ſentent bon, ajoûtez-y du benjoin en poudre.

Autrement.

Vous en ferez d'une autre façon, ſi vous prenez une once de maſtic, du cinabre trois dragmes; ou ſi vous la voulez d'autre couleur, mettez-y ce qu'il vous plaira; mais prémierement, fondez le maſtic; & étant un peu réfroidi, vous y mettrez le cinabre, & ſoudain la jetterez ſur un marbre un peu chaud oint d'huile d'amandes douces, & vous en formerez des bâtons.

Troiſiéme façon.

Prenez calabre blanc, diſſolvez-le en eau douce.

Pour faire de la cire d'Eſpagne à l'épreuve.

Prenez de la gomme laque, deux onces: du maſtic, une once: du ſandarac, de la gomme élémi, de chacun une once & demi: de la poix-réſine, un gros & demi: de la thérébentine de Veniſe, une once: bayonne ou coleuvrée, trois gros: du cinabre, ce qui ſuffira pour rougir; mettez le tout en poudre bien ſubtile, que vous mêlerez avec la réſine & la thérébentine, & que vous broyerez bien afin de réduire le tout en pâte, enſuite vous les roulerez pour en faire des bâtons.

Autre.

Prenez de la poix Gréque luiſante, que vous ſerez fondre, & vous y ajoûterez du cinabre tant que vous voudrez pour lui donner couleur; vous y ajoûterez quelque bonne odeur pour la faire odoriférante.

CIROËNE. Eſpece d'emplâtre qu'on applique, ſur les membres foulés ou bleſſés par quelque contuſion, ou chargés de quelque humeur qu'on veut faire tranſpirer ou diſſoudre.

CIRON. Eſpece de petit ver blanc, & preſque imperceptible, lequel s'engendre d'une humeur âcre, s'attache principalement à la main, & cauſe une démangeaiſon qui inquiéte.

Pour les Cirons des mains, & autres endroits du corps.

I. Il faut laver l'endroit où vous aurez des Cirons, gales ou teignes, de lait de vache, que vous aurez fait bouillir.

II. Prenez du ſouphre, jettez-en dans un réchaud de feu, & en parfumez l'endroit où ſont vos Cirons, gales & teignes.

III. Faites bouillir de la eigûe, & lavez de cette eau les Cirons & les dartres.

IV. Faites une décoction ou leſcive de feuilles d'aluine, d'auronne & de noyer, en vinaigre bien fort.

CIRSOCÉLE. Dilatation des veines ſpermatiques cauſée par un ſang groſſier & épais.

CIRURE. Compoſition de Cire & de ſuif, où les Cordonniers mêlent quelquefois un peu de ſalpêtre, pour enduire les bottes & les ſouliers, & pour empêcher que ces ſortes d'ouvrages ne prennent l'eau.

CIS

CISTERNE ou mieux CITERNE. Si la nature du lieu ne permet pas, qu'à grands frais, qu'on puiſſe faire des puits, pour lors & à ce défaut, l'on fait conſtruire une Citerne en un endroit où la ſaleté ne puiſſe aborder, car autrement l'eau n'en ſeroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu ou l'on veut faire la Citerne, ne ſoit point expoſé au ſoleil, ni au trop grand vent, & qu'on remarque que ſon eau differe de celle des puits, en ce que celle-ci ne veut point être renfermée, pour les raiſons qu'on a données ci-deſſus, & que celle-là au contraire veut toûjours qu'on la tienne cloſe, à cauſe que le trop grand air a coûtume d'attirer à lui tout ce qu'il y a de plus ſubtil, de telle maniere, que ce qu'il y a de plus groſſier, demeure au fond, & par ce moyen rend cette eau peſante, & ſujette à cauſer des cruditès dans l'eſtomac de ceux qui en boivent. Il y a des gens fort ſcrupuleux ſur les eaux qu'ils veulent que reçoivent leurs Citernes; car ils prétendent qu'indifféremment elles ne ſont pas toutes bonnes: celles qui tombent en petite quantité pendant les chaleurs, & les pluyes qui viennent d'abord après de grandes ſechereſſes, ſont du nombre des mauvaiſes; & ce ſont celles-là, diſent-ils, qui ſont cauſe quelquefois que l'eau qu'on tire des Citernes eſt d'un goût fort déſagréable, même puant bien ſouvent. Il ne faut pas non-plus y laiſſer entrer celles des neiges fondues, ni celles des pluyes d'orage, ni même la prémiere eau des autres pluyes, qui n'a ſervi qu'à laver les toits qui ſont couverts de pouſſiere; on doit recevoir ſeulement dans la Citerne celle qui vient enſuite. Il faut auſſi rejetter des Citernes, toutes les eaux de pluye qui ſont apportées par des vents qui paſſent ſur des lieux infectés de quelque maladie, ou de quelque mauvaiſe odeur, ou même qui paſſent ſur de grandes villes, à cauſe de la fumee, dont on ſait, par expérience, que l'eau retient facilement le goût. Pour les eaux qui tombent pendant l'automne, le printems & l'hiver, lorſque le tems n'eſt pas bien rude; celles-là, dis-je, ſont à ménager; & dans toute la belle ſaiſon, on eſtime les petites pluyes do mois de May, qu'on a ſoin de ramaſſer exactement, comme étant les eaux les plus

pures & les plus légeres, & qui purifient même celles qu'elles trouvent dans les Citernes.

Pour la maniere de les conſtruire, on laiſſe cela aux maîtres de l'art. On peut néanmoins propoſer en paſſant, un deſſien qui paroît fort avantageux. C'eſt de pratiquer dans chaque maiſon un petit lieu, dont le plancher ſoit élevé au deſſus du rez de chauſſée, de ſix pieds ou environ; que ce lieu n'ait, tout au plus que la quarantiéme ou cinquantiéme partie de la ſuperficie de la maiſon, & qu'il ſoit élevé de huit à dix pieds, bien couté, & avec des murs fort épais. Là il faut placer un reſervoir de plomb, qui reçoive toute l'eau de pluye après qu'elle aura paſſé par le ſable. Il ne faut à ce lieu qu'une petite porte bien épaiſſe & bien garnie de natte de paille pour empêcher que la gélée ne puiſſe pénétrer juſqu'à l'eau. Par ce moyen on peut diſtribuer de très-bonne eau dans les cuiſines, & autres endroits du logis. Cette eau étant bien renfermée, ne ſe corromproit pas plus que ſi elle étoit ſous terre, ne géleroit jamais, & ſon élevation au deſſus du rez de chauſſée, contribueroit à ſa diſtribution dans tous les endroits bas de la maiſon.

On ſait comme on a coûtume de ramaſſer ces eaux. C'eſt par des canaux faits de différentes matieres, qu'on attache au bord des couvertures du logis, & qui conduiſent ces eaux dans un petit baſſin de plomb ou de fer blanc, dans le milieu duquel eſt un trou par où cette eau paſſe dans un tuyau qui y tient, & qui avant que d'entrer dans la citerne, lui aide à deſcendre juſques dans une auge de pierre faite exprés proche de cette citerne, & dont voici l'uſage.

Cette auge eſt miſe pour recevoir les eaux qui tombent des couvertures de la maiſon, & de là les laiſſer écouler dans la citerne; mais comme on a dit qu'il y avoit un choix à faire des eaux qui tombent du Ciel, & qui, toutes indifféremment reçûes, ne pourroient pas faire une bonne eau, comment donc s'y prendre pour n'y faire deſcendre que celles qu'on eſtime les plus ſaines & meilleures, ſi ce n'eſt par le moyen de cette auge qui eſt percée en bas dans une encoignure, du côté où elle paroîtra le plus en pente? Ce trou dans le tems qu'on jugera à propos de ne point laiſſer perdre les eaux, ſera fermé, afin que cette auge venant à ſe remplir juſqu'à un certain endroit qui ſera grillé du coté de la citerne, fourniſſe un paſſage à l'eau qu'elle renfermera pour tomber dans cette citerne. Et lors au contraire qu'on ſera mépris des pluyes qui tombent, on n'aura qu'à laiſſer ce trou ouvert, en telle ſorte qu'à meſure que l'eau y entrera, elle en ſortira de même.

Il y en a qui ne ſe ſervent point de cette auge, & ſouffrent que l'eau tombe indifféremment dans un endroit ſouterrain, bâti plus haut que la citerne, qu'ils appellent citerneau, dans lequel ils font mettre du ſable de riviere, prétendant que l'eau paſſant au travers, ſe purifie de tout ce qu'elle peut avoir de méchantes qualités, & que par conſéquent l'eau qu'on tire de ces citernes pour boire, doit être merveilleuſe. On ſe rapporte de toutes ces choſes à ceux qui ont coûtume d'uſer de cette eau pour appaiſer leur ſoif; mais on ſait bien que dans beaucoup de citernes qui reçoivent ainſi leurs eaux, on y en puiſe de fort deſagréable au goût; ce qui oblige de croire que l'uſage & les eaux choiſies qu'on y laiſſe entrer, pour enſuite ſe jetter dans la citerne, peuvent effectivement compoſer une eau meilleure, que de l'autre maniere; c'eſt mon ſentiment, le ſuive qui voudra.

Pour entretenir proprement la citerne, il faut avoir ſoin de bien faire nettoyer les endroits par où doit paſſer l'eau, qui ſeront des conduits, près deſquels on pourra aiſément approcher; & craindre que la pluye ne tombe directement dans la citerne, qui jettera de côté & d'autre les eaux qui tombent deſſus; & pour empêcher qu'on ne jette rien de vilain dans l'auge dont on vient de parler, on la tiendra fermée à la clé, d'un couvercle fait d'un bon bois. Bien du monde voudroit qu'on bannît les pigeons où ſont bâties les citernes; mais ſi cela eſt abſolument néceſſaire, il ne faut donc jamais penſer d'en conſtruire dans une maiſon de campagne, où un colombier apporte beaucoup plus de profit à ſon maître, que ne fait pas une citerne.

Ciment pour les Citernes. *Voyez* CIMENT. CITARNE. *Voyez* MAISON.

CIT

CITRONIER, en latin *Citreum*.

Deſcription.

C'eſt un arbre dont les feuilles ſont d'une belle couleur verte, luiſantes, dentelées ſur les bords & aſſez ſemblables à celles du laurier. Ses fleurs ſont à cinq feuilles diſpoſées en rond, odoriférantes, & d'une couleur blanche tirant ſur le rouge ou ſur le purpurin. A ces fleurs ſuccede un fruit oblong qu'on nomme citron, dont l'écorce, qui eſt épaiſſe & raboteuſe, renferme une ſubſtance veſiculeuſe, diviſée en pluſieurs celules remplies d'un ſuc acide, très-agréable au goût.

Lieu.

On cultive cet arbre en Provence, en Languedoc, en Italie & dans les pays chauds.

Proprietés.

Le Citron eſt cordial, propre pour rafraîchir, pour précipiter la bile & pour appaiſer le trop grand mouvement du ſang. Pendant les maladies épidémiques, on porte ſur ſoi un Citron latdé tout autour de cloux de géroſle. C'eſt pour ſe garentir de la contagion. Pour la gravelle & la colique néphrétique, on fait prendre une once de ſirop de Citron, & autant d'huile d'amandes douces, dans quatre onces d'eau de pariétaire. On augmente l'agrément & la vertu des juleps apéritifs, en y mêlant deux ou trois gouttes d'huile des zeſts de Citron Neroli. La ſémence de Citron tue les vers, & fortifie l'eſtomac. Elle entre dans la compoſition de quelques opiates & antidotes, auſſi-bien que ſon écorce ſéche, ou confite.

CITRON. Elixir de Citron. *Voyez* ELIXIR.

Le Citronier qu'on vient de décrire, eſt celui qui porte des Citrons aigres; il y en a un autre, dont les fruits ſont doux. Ces Citrons ſont d'un goût aſſez fade, mais ils ſont plus gros que les communs.

Le Citron bergamote eſt le fruit d'une eſpece de Citronier, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un Italien s'aviſa d'enter une branche de Citronier ſur le tronc d'un poirier bergamote. C'eſt de ce Citron qu'on tire l'eſſence de cedra, ou bergamote.

Maniere de tirer l'eſſence de Cedra.

Ayez un vaſe de verre d'une aſſez grande capacité, & dont l'ouverture ſoit telle qu'elle puiſſe être fermée par les bouts de deux doigts, avec leſquels on doit preſſer l'écorce de Citron bergamote coupée par petits morceaux, de la même maniere qu'on preſſe les zeſts d'orange. Pour empêcher l'évaporation de cette eſſence, il eſt bon d'envelopper l'embouchure du vaſe avec du parchemin mouillé. On tire bien peu d'eſſence d'une grande quantité de petits mor-

ceaux d'écorce de Citron, mais elle eſt bien meilleure, que ſi on la tiroit par la métode, dont on ſe ſert communément pour les eſſences.

On diſtingue encore trois ſortes de Citrons: la prémiere, eſt le limon, dit en Latin *limo* ou *malum limonium*: la ſeconde, eſt le Citron, dit *citrium*: & la troiſiéme *poncerium*, qui eſt le poncyre, lequel eſt auſſi appellé *citriorum*, ou *pomum Adami*, ou *pomum Aſſyrium*, & *pomum Medicum*; à cauſe du pays de Medie où le Citron croît abondamment, & ſans grande peine, & à cauſe qu'il a pluſieurs vertus medecinales, reſiſte aux venins & à l'ardeur de la fiévre, & extenüe la bile craſſe.

A l'égard du ſuc de limon, il eſt propre à la gravelle, & à nettoyer les taches du viſage.

Leur écorce eſt alexipharmaque & cardiaque, elle fortifie l'eſtomac quand elle eſt confite, elle aide à la digeſtion, prépare la pituite, & la melancolie, fait mourir les vers, & enfin corrige le mauvais air, particulierement en tems de peſte. Sa ſemence a les mêmes vertus.

Pour faire des petits pains de Citron.

Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux, & le battre avec un peu d'eau de fleur d'orange, puis prendre du ſucre en poudre, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une pâte ferme comme de la pâte de maſſe-pain. Vous y mêlerez parmi de la rapure de Citron, puis vous la roulerez en petite boule groſſe comme le bout du pouce, à peu près; vous les dreſſerez ſur du papier, & en les dreſſant, vous les applatirez un peu; vous les mettrez dans le four, & lorſqu'ils ſeront cuits, vous les ôterez: voilà ce qui s'appelle du *petit pain de Citron.*

On fait de la conſerve de rapure de Citron. *Voyez* CONSERVE.

CITROUILLE, en latin *Citrulus.*

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles découpées comme la coloquinte; mais plus grandes & plus rudes. Ses branches s'étendent beaucoup ſur terre comme celles des melons; ſes fleurs ſont jaunes; ſes fruits ſont plus gros que les melons, unis, verts & peſans, & quelquefois tâchés de blanc.

Lieu.

On ſeme les Citrouilles dans les jardins en lieu chaud, elles ſont bonnes à manger en Juillet & Août, & entierement mûres en Septembre.

Proprietés.

Cette plante eſt bonne pour raſtaîchir ceux qui ſont alterés en été, ſur-tout dans la fiévre ardente. Sa ſenteur fait revenir ceux qui ſont évanoüis. La graine eſt bonne pour les reins & à la veſſie; elle provoque l'urine, & priſe avec du lait, elle ſert aux exulcerations de la veſſie; la graine eſt bonne aux eſtomacs ſecs & chauds; mais en général la nourriture n'en eſt pas bonne à cauſe des flegmes qu'elle engendre.

Culture des Citrouilles.

Les Citrouilles ne ſe multiplient que de graines, qui ſont plates en ovale, & aſſez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout autour, à la reſerve de la bâſe par où elles tiennent à la mere Citrouille, quand elles ont été formées dans ſon ventre.

Avant que de ſémer la graine, il eſt bon de la faire tremper dans l'eau pour faire gonfler le germe & avancer la végétation; quand on la ſéme, on doit par précaution en mettre deux dans un même trou. Si ces deux graines pouſſent des tiges, on peut en arracher une, & laiſſer l'autre.

Les Citrouilles s'élevent ſur la couche, ſe replantent comme les melons & concombres; mais plus communément en pleine terre; vous les placerez en quelque endroit de vôtre jardin auſſi ſpatieux, à cauſe de leurs jets qui ſe traînent quelquefois aſſez loin ſans nouer du fruit.

Pour les replanter, vous ferez des trous fort éloignés les uns des autres, comme de deux toiſes, & vous mettrez à chacun deux boiſſeaux de petit fumier, à cauſe de la force de la plante, & vous les ferez bien arroſer.

Leur cueillete ſe fait, lorſqu'elles ſont en parfaite maturité, que l'on appelle aoûtées; elles ne ſe gâtent point ſur la terre; mais elles y mûriſſent de plus en plus.

Aux prémieres fraîcheurs, on les cueillira le matin, les mettant eſſuyer en monceaux à la chaleur du jour, puis on les ſerrera en lieu temperé de chaud & de froid, ſur des ais ſans ſe toucher, & ſur-tout on les gardera de la gélée; car elles ſeroient entierement perdues.

Pain de Citrouille.

Si vous avez une trop grande quantité de Citrouilles, ou plus qu'il n'en eſt beſoin pour nourrir vôtre famille, vous en mettrez dans le pain du commun, même dans le vôtre. Pour ce faire, vous ferez bouillir de la Citrouille, de la même façon que celles que l'on fricaſſe; il faut pourtant qu'elle ſoit un peu plus cuite; puis vous égouterez l'eau, & détremperez vôtre farine avec cette Citrouille, & vous en ferez le pain à l'ordinaire; il en ſera plus jaune, de meilleur goût, un peu gras cuit, & il eſt très-ſain pour ceux qui ont beſoin de raſtaîchiſſement.

Citrouille en potage.

On fait un potage à la Citrouille, en la coupant par petits morceaux qu'on paſſe à la poële, au beurre blanc, avec du ſel, du poivre, du perſil, du cerfeuil & autres fines herbes; puis on la met dans un pot de terre avec du lait bouillant, enſuite on dreſſe le tout ſur du pain, après quoi on y met du poivre blanc; il y a encore des potirons, des bonnets de prêtre, & des trompettes d'Eſpagne qu'on aprête de la même maniere, étant tous fruits d'une pareille nature.

Autre potage à la Citrouille.

Coupez de la Citrouille par morceaux, mettez-la dans un pot de terre avec de l'eau, du ſel, un ou deux cloux de géroſle, & du beurre à diſcretion; faites-la cuire juſqu'à ce qu'elle ſoit quaſi en bouillie, & qu'il ne reſte qu'un peu de bouillon, prenant garde que rien ne brûle, & ne s'attache au pot, & ôtant le brûlé s'il y en a, ce que vous empêcherez la faiſant cuire à petit feu ſur la fin; lors donc qu'elle eſt cuite en perfection, & qu'il reſte fort peu de bouillon, s'il paroît encore de gros morceaux, vous les écacherez, puis mettez-y du lait, & lorſqu'il commence à bouillir le moins du monde, retirez le pot hors du feu, & ayant taillé du pain dans une écuelle, il faut verſer ſur la ſoupe deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, y ajoûtant quelques cuillerées du plus clair du potage, & les jaunes d'œufs étant répandus ainſi ſur la ſoupe, il faut verſer le potage, & le mettre enſuite mitonner ſur un rechaud, gardant un peu de bouillon pour remettre à la place de celui qui ſe conſomme ſur le feu.

Quelques-uns y ajoûtent du ſucre, & un brin de

canelle ; d'autres y mettent du poivre ou de la muſcade, mais il eſt meilleur étant apprêté ſimplement.

La Citrouille eſt bonne au lieu d'herbes dans un potage à la viande ; & quand on en a de cuite de cette maniere, vous en pouvez mettre à part avec une ſauce au beurre blanc. On en peut mettre auſſi dans le pot avec les herbes au lieu de concombres.

Citrouilles fricaſſées.

On commence à les couper par tranches, & ôtant les ſemences qui ſont dedans, & la peau, on les met par morceaux, pour enſuite les mettre bouillir dans un peu d'eau pour les faire amollir ; cela étant, on les laiſſe égouter, puis on les fricaſſe, en y mettant du lait, du beurre, du ſel & du poivre ; & lorſqu'elles ſont cuites, & avant que de les tirer, on délaye des jaunes d'œufs avec un peu de crême douce qu'on jette dedans, puis on les ſert.

Autrement.

Coupez de la Citrouille par tranches bien minces, ou par petits morceaux, mettez-la cuire dans une poële où il y ait de bon beurre roux ou de l'huile bien chaude, on y peut ajoûter un oignon ou une ciboule, faites bien cuire la Citrouille, la remuant & retournant fort ſouvent pour empêcher qu'elle ne ſe brûle, & quand elle eſt cuite à demi, ajoûtez du ſel menu, du verjus en grain & un peu de muſcade. On peut écacher la Citrouille quand elle eſt cuite entierement, & de bon goût, y ajoûter une pointe de vinaigre, ou de verjus, ou bien un peu de crême, & n'y mettre point de verjus, lui donnant encore un tour dans la poële.

Autre façon aiſée.

Pelez de la Citrouille, puis coupez-la par tranches le plus déliées que vous pourrez, mettez-la dans une terrine, poudrez-la de ſel menu ; ajoûtez-y un oignon coupé en deux, ou un couple de ciboules entieres, & la laiſſez pendant une heure ou deux jetter ſon eau ſans la mettre ſur le feu ; puis on jettera l'eau, & vous fricaſſerez la Citrouille dans une poële avec du beurre ou de l'huile & de l'épice, du vinaigre, du ſucre : on la peut piler avant que de la fricaſſer.

Autre maniere.

Coupez de la Citrouille par petits morceaux, & mettez-la dans une poële avec un peu d'eau : il en faut peu, d'autant que la Citrouille en rend beaucoup, faites-la parbouillir à petit feu au commencement dans l'eau qu'elle jettera, la remuant ſouvent, & quand elle ſera cuite, tirez-la à ſec, puis échangez la avec une cuilliet, ou dans un mortier ; & frieaſſez-la enſuite avec du beurre ou de l'huile, y ajoûtant du bouillon du pot.

On y peut mettre auſſi de bon fromage coupé menu, & ajoûter à la fin, quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ou de verjus, aſſaiſonnez le tout avec du ſel, un peu de canelle, ou d'autre épice : on peut y ajoûter du ſuere. Mettez cette farce dans un plat, tenez-la chaudement, & laiſſez-la épaiſſir ſur le feu autant qu'il vous plaira : on en peut mettre ſur un chapon bouilli ſur le potage.

Autre maniere de fricaſſer les Citrouilles.

Faites parbouillir de la Citrouille avec un peu d'eau & du ſel, puis l'ayant tirée à ſec, laiſſez-la égouter ; on fait rouſſir du beurre dans lequel on met cuire de l'oignon ou de la ciboule ; puis on y met la Citrouille, aſſaiſonnez le tout de ſel, de poivre, de verjus ou de vinaigre ; on peut rapper ou découper du fromage bien ſec ; on peut encore mettre du lait ou de la crême en cette frieaſſée, lorſqu'elle eſt faite.

Autre façon.

Faites parbouillir de la Citrouille dans de l'eau & du ſel, faites-la égouter & la preſſez auſſi, écraſez-la bien enſuite, & la mettez dans un poëlon, la faiſant cuire afin qu'elle ne ſente pas l'eau, & quand elle eſt bien cuite, on y ajoûte du lait. On la met encore bouillir, y ajoûtant du ſucre pour la rendre meilleure ; puis mettez-en la groſſeur du poing dans un pot ou poëlon, avec près d'une chopine de lait, du ſel, un peu de poivre, un ou deux cloux de géroſle, deux cuillerées de farine délayée avec un peu de lait ; faites-la cuire doucement un bon quart d'heure, ou environ, ou juſqu'à ce que cet appareil ſoit épais comme de la bouillie bien cuite ; on y peut alors ajoûter deux jaunes d'œufs délayés, puis vous dreſſerez incontinent après la Citrouille, rapez-y du ſucre par deſſus.

Autrement.

Coupez de la Citrouille par tranches longues, & poudrez-la de farine, ou la trempez dans la farine délayée avec un peu de lait, ou bien du vin blanc, puis mettez-la frire dans du beurre ou de l'huile bien chaude ; étant frite, tirez-la à ſec, poudrez-la de ſel, & l'arroſez de verjus, ou de jus de citron, ou bien d'un peu d'eau roſe, y rapant du ſucre par deſſus : on peut la faire parbouillir avant que de la frire. Vous pouvez accommoder des courges en autant de manieres que la Citrouille : on en peut faire bouillir, puis l'accommoder en ſalade avec du vinaigre, du ſel, & de l'huile.

Citrouilles en Andouilletes.

Prenez de la Citrouille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs durs, frais caſſés, un peu de perſil bien haché avec des herbes fines : le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de cloux de géroſle broyé. Cela étant ainſi apprêté, formez-en des andouilletes, mettez-les cuire au four, avec force beurre dans une lechefrite, ou terrine ; & quand elles ſeront cuites, ôtez toute la ſauce pour les faire riſſoler ; cela fait, mettez-les dans un plat, puis les ſervez.

La Citrouille eſt nourriſſante, anodine & rafraichiſſante. On emploie ſa ſemence dans les émulſions, & ſur-tout dans l'orgeat, qui eſt une liqueur qu'on fait en été, autant pour le plaiſir que pour la ſanté.

C I V

C I V É. Prenez de telle viande qu'il vous plaira, par exemple un morceau de porc frais ou de veau, ou plûtôt la moitié d'un liévre, ajoûtez-y d'autre viande, s'il eſt beſoin, battez la viande, coupez-la par morceaux aſſez gros, & mettez-la dans un pot avec du ſel, un morceau de petit lard, un peu d'écorce d'orange, des foies de volaille, ou le foie d'un liévre, & de l'eau, ou plutôt du bouillon de viande ; & quand le Civé ſera cuit à demi ou un peu plus, retirez les foies s'il y en a, mettez au pot un petit bouquet d'herbes fines, quelque cloux de géroſle, quelques oignons frits dans du ſain-doux & du vinaigre, dans lequel on aura détrempé du pain ſéché au feu avec les foies de liévre, & achevez de faire cuire le Civé doucement ; enſorte que la ſauce ſoit épaiſſe, courte & bien liée, ou bien on dreſſe le Civé ſur les tranches de pain ſéchés au feu.

Autre Civé à la ſauce douce.

Prenz un chapon, ou des poulets, ou d'autre viande, & l'ayant faite rôtir un peu plus qu'à demi, met-

tez-la par morceaux dans un pot avec du bouillon de viande, du ſel & quelques cloux de géroſle, faites-les bouillir doucement quelque tems.

Il faut auſſi broyer avec du vinaigre, des amandes douces qui ayent été ſechées au feu, & les paſſer par un linge ou étamine pour en avoir la moëlle ou lait, & faire tremper auſſi ſéparément dans du vinaigre du pain róti, & le bien écacher quand il ſera rempli; puis l'ayant mêlé avec du lait ou moëlle d'amandes, le verſer dans le Civé lorſqu'il aura bouilli quelque tems, y ajoûtant quelques morceaux de canelle liés enſemble & du ſucre, ce qu'il en faudra pour faire la ſauce douce. Faites bouillir le tout bien doucement, juſqu'à ce que le Civé ſoit cuit, le remuant & retournant de fois à autre, pour empêcher qu'il ne s'attâche au pot & ne ſe brûle.

CIVETTE. Animal qu'on trouve aux pays étrangers. Son poil eſt douillet, fort épais & d'une odeur ſuave, d'un fond brun, ou blanc obſcur, agréablement marqueté de taches noires. La Civette eſt à peu près de la groſſeur d'un Renard; elle a les dents âpres, & la queue fort longue. On employe la Civette dans les parfums.

C L A

CLABAUT. C'eſt un chien courant, à qui les oreilles paſſent le nés de beaucoup. Ce nom vient de ce qu'il demeure à chaſſer & à rebattre des voyes en trois ou quatre arpens de bois, ce qu'on appelle clabauder, en ce qu'ils manquent de force, & ne peuvent aller avec les autres chiens.

CLARIERE. On dit mieux *Clairiere*. C'eſt l'endroit d'nn bois qui eſt dégarni d'arbres.

CLARINÉ. Terme de Blaſon. Il ſe dit des animaux qui portent une clochette.

CLAVEAU. C'eſt une maladie très-dangereuſe qui vient aux brebis, en forme de petits boutons. *Voyez* BREBIS.

CLAVICULE. Terme d'Anatomie. C'eſt l'os tortu qui unit l'omoplate au brichet.

CLAYE, dont ſe ſervent les Jardiniers pour paſſer, comme on dit, des terres à la claye. C'eſt une maniere de tiſſu de pluſieurs brins de bois ronds garnis de leur écorce, & aſſez menus, c'eſt-à-dire, de la groſſeur d'un pouce. Ces brins de bois ſont ſeparés l'un de l'autre d'environ un pouce, & liés en trois ou quatre endroits de leur hauteur, d'une chaîne d'oſier qui les entrelaſſe, & de plus, attachés par derriere avec autant de traverſes du même bois, ou un peu plus gros pour maintenir l'ouvrage en état; enſorte qu'en l'uſant, la claye reſiſte à la peſanteur de la terre qu'on doit jetter contre, & qu'elle ne ſe defaſſe point & ne ſe diſſoque pas ſi-tôt qu'elle ſeroit ſans cela: ce ſont les Vaniers qui font des clayes d'environ ſix à ſept pieds de haut, & d'autant de large.

CLAYONAGE. On fait un Clayonage, quand on aſſûre ſur des Clayes la terre d'un gazon en glacis, qui ſans cela pourroit s'ébranler par le pié. *Voyez* CLAYE.

C L E

CLECHÉ. Terme de Blaſon. Se dit d'une piece ouverte à jour, ou percée en façon des anciens anneaux des clefs.

CLEMATIS. *Voyez* PARVANCHE.

CLEMATITE. Plante ſemblable à la Morelle. *Voyez* ARISTOLOCHE.

CLERAGRE. Maladie qui vient aux aîles des oiſeaux de proye. *Voyez* OISEAUX de proye.

C L I

CLIMATERIQUE. L'année Climaterique eſt celle qui tombe à chaque ſeptiéme année de la vie d'un homme. On s'imagine que les années Climateriques ſont dangereuſes, & que la plus dangereuſe de toutes eſt la ſoixante-troiſiéme: on s'en rapporte à ceux qui en ont fait l'expérience.

CLINOIDES. C'eſt le nom qu'on donne aux trois apophiſes internes, de l'os ſphéroïde.

CLISTERE. *Voyez* LAVEMENT.

C L O

CLOCHE pour les Jardiniers. Ce ſont des ouvrages de verre faits à l'imitation d'une Cloche de fonte, qui ont environ dix-huit pouces de largeur par le bas de leur ouverture, & autant de hauteur, avec un gros bouton de la même matiere pour les prendre & les placer commodément; on en fait quelquefois de plus grandes. Ces Cloches ſervent l'hiver, & pendant toute la ſaiſon froide, pour mettre ſur les plantes qu'on échauffe, & qu'on fait avancer par le moyen des fumiers chauds; par exemple, fraiſes, ozeilles, aſperges, melons, concombres, & petites ſalades, &c. Ces Cloches les garentiſſent du froid & du vent. On dit: *donner de l'air à la Cloche*, c'eſt l'élever ou d'un côté ſeulement, ou par tout, ce qui ſe fait avec de petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes. On dit: *hauſſer les Cloches, baiſſer les cloches. Les melons ne peuvent plus tenir ſous les cloches, &c.*

De ce mot de Cloche, on en fait un adjectif: cloché, pour dire: *J'ai deux cent pieds de melons clochés.* Cela ſignifie garnis chacun de leur Cloche. *Voyez* JARDIN.

CLOPORTE. Inſecte de couleur griſâtre, ayant beaucoup de pieds. La poudre de Cloporte eſt raffraîchiſſante, & purifie le ſang. On l'employe auſſi dans la colique nephrétique & le calcul, dans les retentions d'urine, dans la jaunifſe, dans les obſtructions, & dans pluſieurs autres maladies. Les Cloportes s'engendrent ſous les pierres, & les morceaux de bois, qui ſont couchés par terre, & dans les murailles. *Voyez* PRÉPARATION.

CLOU DE GEROFLE, en Latin *Cariophilli*.

Deſcription.

Ce ſont les fleurs d'un arbre des Indes, dont la figure, la grandeur & les feuilles ſont ſemblables au laurier, ſinon qu'elles ſont plus étroites, ainſi que celles des ſaules ou des pêchers; il a beaucoup de branches & de fleurs, qui ſont premiérement blanches, puis verdâtres, & enfin rouſſâtres; leſquelles étant endurcies ſont les géroſles, qui ont comme une tête au bout avec quatre petites dents, étendues en étoiles: cette fleur croît au bout des petites branches, comme le fruit du myrte.

Lieu.

Il croît ſeulement aux cinq Iſles des Moluques; on amaſſe les géroſles du mois de Septembre, au mois de Janvier & Fevrier.

Proprietés.

L'eau tirée des cloux récens, ſont merveilleuſement bon, & eſt bonne aux ſymptômes du cœur quelques-uns font ſuer ceux qui ont la groſſe verole avec des cloux de géroſle, des noix muſcades, du poivre long & noir. Les cloux de géroſle ſont bons pour le foye, l'eſtomac & le cœur, & fortifient ces parties; ils aident à la digeſtion, & reſſerrent le ventre. *Voyez* DISTILLATION.

CLOU. Petite tumeur qui vient ſur la peau, & qui reſſemble en quelque maniere à la tête d'un clou.

Pour faire mûrir les cloux.

Prenez farine de froment, jaune d'œuf, miel, graiſſe de porc. Battez le tout enſemble ; puis faites-le chauffer un peu, pour en faire un emplâtre.

Pour faire percer les cloux.

Prenez de la miette de pain bis ; faites-la bouillir avec du lait juſqu'à la conſiſtance de bouillie. Après l'avoir tirée du feu, melez-y de l'onguent roſat à proportion. Appliquez ſur du linge de lin, ou de chanvre, & faites-en un emplâtre. *Voyez* EMPLATRE *Manus Dei*

CLUSE. Terme de Fauconnerie. Il ſignifie le cri avec lequel le Fauconnier parle à ſes chiens, quand l'oiſeau a remis la perdrix dans le buiſſon. Cluſer la perdrix, c'eſt parler aux chiens pour faire ſortir la perdrix du buiſſon.

COA

COAILLER. Terme de Chaſſe. Se dit des chiens, quand ils quêtent la queue haute ſur les vieilles, & ſur les nouvelles voyes.

COAILLES. C'eſt la groſſe laine des brebis. On doit ſéparer les Coailles de la toiſon.

COAGULER. C'eſt donner une conſiſtance aux liquides, en faiſant conſumer une partie de leur humidité ſur le feu, ou bien en mêlant enſemble des liqueurs de différente nature.

COC

COCHEVIS. Sorte d'alouette hupée. *Voyez* ALOUATTE.

COCHENILLE. C'eſt un petit inſecte, qui ſe nourrit du ſue des fruits rouges de l'opuntia. Sa figure eſt aſſez ſemblable à celle des punaiſes qui s'attachent aux orangers. On croit que ce qu'on nous apporte ſous le nom de Cochenille, n'eſt que la partie du ventre de cet inſecte couverte d'écailles, qui eſt reſtée toute entiere. On n'y remarque rien de la partie du corps qui eſt vers la tête, ni des pattes qui ſe ſont apparemment deſſechées & reduites en pouſſiere.

On trouve ces inſectes ſur differens arbres dans la nouvelle Eſpagne ; les Indiens ont ſoin de les ramaſſer & de les tranſporter ſur l'opuntia, qui eſt une eſpece de figuier du pays, dont le fruit eſt rempli d'un ſue rouge. Les Cochenilles ſe nourriſſant de ce fruit, acquierent une belle couleur rouge ; & quand ils ſont d'une groſſeur ſuffiſante, on les tue avec de l'eau froide, & on les fait ſecher pour les apporter en Europe, où l'on s'en ſert pour teindre en écarlate.

On doit choiſir la Cochenille groſſe, nette, bien nourrie, ſeche, de couleur argentée, brillante en deſſus, & rendant, quand on l'a écraſée, une couleur rouge foncée.

COCHER. Domeſtique qui conduit les caroſſes. *Son devoir.* Il faut en premier lieu qu'un Cocher ſoit honnête homme, ſage & point ivrogne ; puiſque la vie du Seigneur dépend ſouvent de ſa conduite. Il doit auſſi ſe connoître un peu en chevaux ; qu'il les ſache bien panſer ou faire panſer ſoir & matin, tenir ou faire tenir l'écurie bien propre ; qu'il ait ſoin de faire ou de faire faire la litiere le ſoir, & la lever le matin, & ne point laiſſer le fumier dans l'écurie de peur du feu, & prendre bien garde aux lanternes & chandeliers, pour la même raiſon. Il faut encore qu'il ait ſoin de faire boire les chevaux à leurs heures ordinaires, leur donner l'avoine de même, & ne pas manquer à leur laver ou faire laver les jambes, lorſqu'ils arrivent de la ville ; le ſoir & le matin, leur viſiter tous les jours les pieds avant que de ſortir, les bien faire ferrer & les entretenir de même, leur faire les crins de tems en tems, & les tenir toûjours la plus propres qu'il eſt poſſible. Il eſt encore de ſon devoir de nettoyer, ou faire nettoyer où ſont ces caroſſes, tant par dedans que par dehors, les graiſſer ou faire graiſſer quand il eſt beſoin, prendre garde tous les jours qu'il n'y manque rien : & en cas qu'il y manque quelque choſe, avoir ſoin d'en avertir l'Ecuyer, le Maître-d'Hôtel ou ceux qui en doivent avoir le ſoin ; les avertir de même de ce qui pourroit manquer aux harnois ; les bien laver, broſſer & nettoyer tous les jours, afin que tout l'équipage ſoit dans une égale propreté, & que le Seigneur en ait une entiere ſatisfaction.

COCHON *ou* PORC. C'eſt un animal domeſtique très-connu, qu'on engraiſſe, & dont on ſale la chair qui eſt d'un bon goût. Sa femelle eſt appellée *truye*, elle porte quinze ou ſeize petits cochons d'une ſeule ventrée ; mais il ne faut lui en laiſſer que huit ou neuf, afin qu'ils profitent davantage. Le mâle ſe nomme *verrat*. Celui qu'on châtre pour engraiſſer, retient le nom de Cochon ou de porc.

Qualité du Verrat & de la Truye.

Sa tête doit être groſſe, ſon groin long, ſes oreilles grandes & pendantes, ſes jambes courtes & groſſes ; en un mot, il doit avoir le corps gros & ramaſſé. Il faut que la truye ait les mêmes qualités, que ſon ventre ſoit large & ample, & que ſes tetins ſoient longs.

Tems de faire ſouer la Truye.

C'eſt depuis le commencement de Février juſqu'à la mi-Mars. Car ſi on fait ſouer la truye en Mai ou Juin, les petits Cochons qui naiſſent au mois de Septembre ou d'Octobre n'ont point le tems de ſe fortifier avant l'hiver, ce qui fait qu'ils ne deviennent jamais beaux. La truye donne des petits deux fois par an, & les porte pendant cinq mois.

On aura ſoin de ſéparer les verrats d'avec les truyes, de peur qu'ils ne les bleſſent & ne les faſſent avorter ; ou qu'ils ne mangent les petits Cochons quand ils ſont nés ; c'eſt pourquoi on ne les envoyera pas enſemble aux champs. On doit auſſi ne jamais laiſſer manquer la mangeaille à la truye, de crainte qu'elle ne mange elle-même ſes petits.

Maniere d'élever les petits Cochons.

Trois ſemaines après que les Cochons ſont nés, qui eſt le tems ordinaire de les ſevrer, on commence à les mener aux champs pour paître l'herbe. On ne doit point manquer ſoir & matin de leur donner à boire de l'eau qu'on aura blanchie avec du ſon. Ce ſoin dure juſqu'à ce qu'ils ayent atteint l'âge de deux mois. On choiſit pour lors la quantité de ceux qu'on veut ſevrer pour la proviſion de la maiſon ; afin de vendre le reſte.

Comme après cela on n'a plus une ſi grande quantité de Cochons à élever, on peut leur donner la nourriture plus ample ; c'eſt-à-dire, qu'au lieu d'eau ſimple, il faut ſoir & matin leur faire boire du petit lait, où l'on mêle du ſon ; on leur en donne un peu plus, lorſqu'on en a beaucoup à nourrir.

Les lavures d'écuelles faites de petit lait ne ſont point mauvaiſes ; & ſi c'eſt en hiver, on les fait riedir ſur le feu, puis on les jette dans leur auge avec un peu de ſon, & quelques fruits pourris, ou bien quelques groſſes raves ; on les entretient ainſi juſqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à leur fournir la meilleure partie de leur nourriture ; & on ſe ſouviendra de les envoyer tous les jours aux champs avec les brebis ; car d'élever ces petits Cochons ſans les envoyer paître, c'eſt abus. L'Eté ſe

paſſé ainſi ; mais quand l'automne arrive, & qu'on penſe à engraiſſer ces cochons pour les tuer, c'eſt une autre affaire ; on doit pour lors tripler la doſe & les gouverner comme on va l'enſeigner.

Méthode pour engraiſſer les Cochons.

Pour diſpoſer la nature des cochons à prendre graiſſe, il ne faut pas tout d'un coup leur donner la nourriture bien forte. C'eſt ce qui fait que pendant huit jours, on prendra des choux qu'on fera bouillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmi leſquels on mêlera du petit lait, des lavures d'écuelles, & de l'eau, ſi cela ne ſuffit pas pour detremper ſuffiſamment ce ſon & ces choux ; puis on laiſſera refroidir cette mangeaille, juſqu'à ce qu'on y puiſſe endurer la main.

Ce tems paſſé, on attache ces cochons dans leur toit, d'où on ne les fait point ſortir qu'ils ne ſoient tout-à-fait gras ; & pour lors on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus ſoir & matin à pleine auge que de l'eau ou du petit lait, dans lequel on aura mis du ſon un peu épais & qu'on aura fait bouillir, pour leur préſenter, après qu'il aura été refroidi. On leur donnera un picotin d'orge bouilli, & autant d'avoine crûe ; & pour le mieux, l'un & l'autre alternativement. Huit jours ſe paſſeront encore ainſi, après quoi on leur donnera à manger du ſon bouilli tout épais, & tant que les cochons en laiſſent de reſte.

Si-tôt que cela arrive, ils ne tardent gueres à engraiſſer & quand on les juge propres à être tués, on leur met le coûteau dans la gorge, pour être accommodés & ſalés.

Du tems de châtrer les Cochons.

Tous ces ſoins exprimés ci-deſſus ſeroient inutiles, ſi on ne prenoit celui de châtrer les cochons, qu'on veut engraiſſer, & qu'on deſtine pour être vendus.

Les cochons, pour bien faire, doivent, avoir ſix mois lorſqu'on les châtre ; il eſt vrai que ſi l'on fait plûtôt cette opération, la chair en eſt beaucoup plus délicate ; mais les cochons n'en deviennent pas ſi beaux : ainſi qu'on choiſiſſe toûjours cet âge. Le printems ou l'automne ſont les deux ſaiſons les plus propres à cette inciſion ; car en été il eſt dangéreux que la gangrene ne s'y mette, ou que le froid en hiver n'offenſe tellement la playe, que les cochons n'en viennent à mourir.

Avis.

En quel pays que l'on puiſſe être, on ne ſe mettra point en peine des cochons, par rapport à la ſituation du lieu, à cauſe que ces animaux ſe plaiſent par tout.

Les Forêts néanmoins ſont les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cauſe des fruits ſauvages dont elles ſont remplies ; & les années que le gland y abonde, tous les ſoins exprimés ci-deſſus pour les engraiſſer deviennent inutiles, cette nourriture étant ſuffiſante pour leur faire prendre aſſez de graiſſe aux bois.

Les cochons ne commencent à s'engraiſſer de gland que lorſqu'il eſt mûr, ce qui ſe reconnoit quand il tombe.

La maxime de ceux qui, au retour des bois, donnent à leurs cochons de l'eau où ils auront mis de la farine d'ivraye pour les faire dormir, n'eſt point mauvaiſe ; car dormir après qu'on eſt ſou, c'eſt le moyen de prendre bien-tôt de l'embonpoint.

Les leçons qu'on a données ci-deſſus pour engraiſſer les cochons, ne regardent que ceux qui n'en veulent mettre en gras que pour la proviſion de la maiſon ; car pour en faire commerce, il n'y a point d'autre expédient que les bois, au défaut de quoi, on ne conſeille à perſonne d'entreprendre de le faire. Pour aider encore à la ſubſiſtance de ſes cochons à la maiſon ; le pere de famille ſera ſoigneux de faire amaſſer du gland en ſuffiſante quantité, pour engraiſſer le nombre qu'il deſtinera pour ſa proviſion.

Aux pays où il y a bien des forêts, & dans les années que le gland abonde, on en fait un grand amas, qu'on garde d'année à autre ; mais c'eſt en obſervant ce que voici.

Comment il faut conſerver le gland d'une année à l'autre.

Outre le gland que l'on croit ſuffiſant pour engraiſſer ſes Cochons à la maiſon, on prend celui qui eſt de trop, & qu'on veut conſerver pour l'année ſuivante, qu'on met ſécher dans le four après qu'on en a tiré le pain ; cela l'empêche de germer, & par conſéquent de ſe gâter.

Ou bien choiſiſſez un lieu ſec, mettez-y ce gland en monceaux, ſans le remuer qu'il n'ait entierement ſué ; & lorſque dans ſa ſaiſon vous voulez vous en ſervir, prenez-en toûjours du même côté, de peur que venant à ſe déſentaſſer, il ne ſe mette à pourrir après avoir germé ; & vous expérimenterez par là de quel avantage il eſt de faire beaucoup de pareille proviſion dans les années qui abondent ; car elles ne ſont pas toûjours de même.

Des maladies des porcs, & des moyens de les guérir.

On connoît qu'un porc eſt malade, quand il panche l'oreille, qu'il eſt plus pareſſeux & plus peſant que de coûtume, ou bien lorſqu'on remarque qu'il eſt dégoûté ; il peut arriver auſſi qu'un Cochon malade ne donne aucun de ces ſignes, & qu'il ne laiſſe pourtant pas de reſſentir du mal, & ce qui peut faire douter ſeulement en lui de quelque infirmité, c'eſt lors qu'au lieu de conſerver ſon embonpoint ordinaire, on le voit diminuer peu-à-peu ; & pour lors, afin de s'éclaircir de ſon doute, on prend à contrepoil une poignée de ſoye ſur ſon dos, qu'on lui arrache ; & ſi dans ſa racine ce poil paroît net & blanc, c'eſt bon ſigne ; au lieu que ſi on y apperçoit quelque marque ſanglante ou noirâtre, on peut aſſurément juger que ce Cochon eſt malade. Il n'eſt plus queſtion après cela, que d'examiner en lui quelle peut être la cauſe de ſon mal.

De la lépre.

Cet animal eſt ſi gourmand & mange ſi vilainement, que bien ſouvent à cauſe de cela, il eſt ſujet à la lépre, & pour tâcher de le guérir de cette maladie, on fait tous les jours ſoigneuſement nettoyer ſon toit, où on ne laiſſe point manquer de bonne & fraîche litiere, puis on le ſaigne ſous la queue ; enſuite de quoi on le baigne ſouvent en eau claire, & on le laiſſe long-tems promener. On ne doit point auſſi en cette occaſion lui épargner le manger ; & ſa nourriture ſera du marc de vin, mêlé avec du ſon & de l'eau. De dire que ce mal ſera guéri entierement par ce reméde, on en doute ; mais on ſait bien qu'il diminuera.

On connoît qu'un Cochon a la lépre de trois manieres : Prémierement, lorſque lui levant la langue, on voit deſſous de petites puſtules noirâtres. Secondement, lorſqu'il ne peut ſe porter ſur ſes pieds de derriere. En troiſiéme lieu, ſi la ſoye arrachée de deſſus le dos, comme on a dit, eſt ſanglante dans ſa racine. *Voyez* ENFLURE.

Du tems & de la maniere de tuer les Cochons pour ſaler.

On tue les Cochons depuis la S. Martin juſqu'au

carnaval, enſuite ſelon l'uſage du pays, on les pele comme les cochons de lait, en les lavant dans l'eau chaude, on bien on les fait griller dans la paille dont on le entoure & qu'on allume après. Lorſque le cochon eſt grillé, il y en a qui le lavent, d'autres ne font que le ratiſſer avec des couteaux. Quand cela eſt fait, on pend le cochon à un croc par les deux pieds de derriere pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles. Les uns l'ouvrent par le dos, les autres par le ventre. Les entrailles ſervent à faire les andouilles, le boudin & les ſauciſſes.

Préparation du ſaloir.

Il doit être bien relié & tellement accommodé que la ſaumure ne puiſſe s'écouler. Il faut que le couvercle ferme à la clé, & qu'il joigne ſi exactement que le ſalé ne puiſſe s'éventer. Quand on a pris ces précautions & qu'on veut donner un bon goût au porc, on a ſoin de laver le ſaloir avec de l'eau chaude & des herbes aromatiques, on le laiſſe enſuite ſécher, après cela on fait rougir une brique qu'on met dans le ſaloir ſur une autre brique froide, ou une pierre; on jette ſur la brique rougie au feu deux muſcades rapées, & on ferme auſſi-tôt le ſaloir qu'on tient fermé pendant une heure pour retenir la fumée qui communique durant ce tems-là ſon odeur au ſaloir.

Maniere de ſaler le Cochon.

On le coupe par morceaux, puis on met d'abord au fond du ſaloir un lit de ſel qu'il ne faut point épargner, enſuite on met le lard, ſur lequel on jette encore du ſel, & ſur ce ſel on fait un autre lit de lard, s'il y en a aſſez, pour en faire deux lits, puis on range les jambons & les autres pieces qui ont le plus de chair ſur un nouveau lit de ſel, de maniere qu'on faſſe alternativement un lit de ſalé & un lit de ſel. Enſuite on place les échinées, les oreilles, les pieces de la tête & les autres morceaux où il y a le plus d'os. Il eſt à propos de bien écraſer le ſel.

Quand tout eſt ainſi rangé, on ferme bien le ſaloir, & on le laiſſe au moins quinze jours ſans y toucher, afin que la chair ait le tems de prendre ſel. Après ce tems-là, on les mange en ſortant du ſaloir. Il y a des pays où l'on retire toutes les pieces du ſaloir pour les attacher à des perches miſes de travers dans la cheminée, où on les fait parfumer, & d'où on ne les tire qu'à meſure qu'on en a beſoin, mais alors il les faut bien laver pour ôter la ſuye.

Le lard qui eſt au fond du ſaloir, ne ſort que le dernier on le pend au plancher, pour les reſſuyer & s'en ſervir quand on en a affaire. Lorſqu'il a été bien ſalé, il ne jaunit point.

Maniere d'apprêter le Cochon & ſes parties.

Cochon de lait. Si-tôt que le Cochon de lait eſt tué, il faut qu'on le mange, car il n'a pas beſoin d'être mortifié pour être tendre; ainſi d'abord que l'opération eſt faite qu'on l'a échaudé, & qu'il eſt pelé, on le vuide de toutes ſes entrailles, après quoi on l'aſſaiſonne au dedans, de ſel, de poivre & d'un brin de ſauge, puis on y met un oignon & de la ciboule, enſuite on lui referme le ventre avec une brochette, pour après le mettre en broche.

On doit être ſoigneux de l'eſſuyer ſi-tôt qu'il commence à ſuer, & il y en a qui lui mettent dans le corps un morceau de beurre, avec lequel ils l'arroſent à meſure que le feu le fait diſtiller. Les cuiſiniers ne déſapprouvent pas cette métode, & d'abord qu'il eſt cuit, il faut le ſervir pour être mangé chaudement.

Cochon de lait farci.

Ce n'eſt pas ſeulement róti, qu'on ſert le Cochon de lait, mais il ſe mange encore farci; & pour cela, prenez ſon foye, avec du lard, hachez-le tout enſemble, mêlez-y des champignons, des capres, un peu d'ail, quelques fines herbes & de la ſauge, paſſez le tout dans la caſſerolle, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, & d'on peu de cloux de gérofle; farciſſez-en le corps du Cochon & mettez-le à la broche pour le faire rôtir, ayez ſoin de l'arroſer avec du beurre, puis ſervez-le ſi tôt qu'il eſt cuit.

Cochon de lait à la daube.

Aſſaiſonnez-le dans le corps de ſel, de poivre, de cloux battu & d'un brin de ſauge: enſuite enveloppez-le d'une ſerviette, & mettez-le dans une poiſſoniere, ou autre vaiſſeau où il puiſſe tenir tout de ſon long, avec bouillon, vin blanc, ſel, poivre, cloux de gérofle & laurier; puis le laiſſerez bien bouillir. Quand il ſera cuit, vous le développerez de ſa ſerviette, & le ſervirez ſur un plat couvert d'une autre ſerviette. Le Cochon de lait apprêté de la ſorte, ſe mange chaud & froid.

Groin de Cochon.

On parfume le groin de Cochon, pour être mangé en guiſe de jambon; ou bien on le ſert bouilli au pot, avec poivre, cloux de gérofle & muſcade. Il ſe rôtit auſſi ſur le gril, & ſe met ſur table, accompagné d'une ſauſſe robert.

Langue de Cochon.

Après que la langue de cochon a été ſalée pendant dix ou douze jours, on la tire, puis on l'eſſuye; enſuite on la pend à la cheminée avec une feuille de papier par-deſſus, pour la garentir de la ſuye; puis ayant aſſès pris de fumée, on l'ôte pour être gardée dans un lieu ſec; & ce ſont ces ſortes de langues qu'on nomme langues parfumées. *Voyez* Langue.

Gorge de Cochon.

On fait cas d'une gorge de cochon lorſqu'elle eſt bien parfumée, & de même qu'on a dit qu'il falloit à l'égard de la langue.

Oreille de Cochon.

Les oreilles de cochon ſe mangent à la ſauſſe robert, les ayant coupées par tranches, après qu'elles ont été cuites dans le pot, & paſſées à la poële avec un peu de beurre. On peut encore ſervir les oreilles de cochon frites, en les trempant dans la pâte faite avec de la farine, du vin blanc & des œufs; lorſqu'elles ont pris couleur, on les ſert avec du verjus & du poivre.

Oreilles de Cochon grillées.

Apprêtez les oreilles de cochon de même que les pieds; ou bien pour qu'elles ayent un goût encore plus délicat, faites-les cuire dans de l'eau & du vin, avec poivre, cloux de gérofle, paquet de fines herbes, & un peu de panne de cochon, enſuite faites-les griller.

Moû de Cochon.

Pour faire un ragoût de moû de cochon, on en prend un qu'on fait cuire dans du bouillon, aſſaiſonné de ſel, de poivre, de cloux de gérofle & de fines herbes; puis ſi-tôt qu'il eſt cuit on le tire pour le mettre en hachis, qu'on fait en le hachant bien menu, puis le mettant dans une caſſerole avec du beurre, du ſel, du poivre, des cloux de gérofle, & autres épices; on le laiſſe ainſi cuire un peu de tems, après quoi on y joint un verre de vin blanc & du perſil; & lorſqu'on juge que la cuiſſon eſt parfaite, on y jette

y jette des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & on le tire enſuite.

Epaule de Cochon.

L'épaule de cochon eſt excellente, lorſqu'elle eſt tendre & bien préparée ; & voici comment on s'y prend : on a une épaule qu'on met ſaler pendant dix ou douze heures ſeulement, puis on la met à la broche où on la fait plûtôt trop cuire que pas aſſez ; le cochon étant d'une nature à vouloir être mangé tout rôti. Cela fait, lorſque cette épaule eſt cuite, on la tire, & avant que de la ſervir, on y fait une ſauſſe robert, compoſée de la maniere que voici :

Prenez du beurre, laiſſez-le bien chauffer, mettez-y frire de l'oignon mince en morceaux quarrés, ou bien de la eiboule ; après cela jettez-y un verre de vin, un peu de vinaigre, que vous aſſaiſonnerez de ſel, de poivre, de muſcade, & d'une cuillerée de bouillon, puis vous le ſervirez après y avoir ajouté de la mourarde.

L'échinée & le filet s'apprêtent de la même maniere que l'épaule.

Maniere de faire cuire les jambons.

Nous avons déja dit qu'on mettoit les jambons au fond du ſaloir, afin qu'ils priſſent davantage le ſel ; quand on les tire, on les met ttemper dans la lie de vin quelque tems, & on les expoſe enſuite dans la cheminée, environ deux mois, pour les parfumer. Quand on veut les faire cuire, on les met dans la terre l'eſpace de deux jours ; après quoi on les lave & on les fait cuire dans une chaudiere avec du foin.

Autrement.

On met un jambon dans la lie de vin pour lui donner une couleur vermeille, enſuite on le lave bien ; & on le met dans une caſſerole avec une livre de ſain doux & un demi ſetier de bon vin blanc, quelques feuilles de laurier, & quelques cloux de gérofle. On ferme cette caſſerole avec une autre, & afin qu'il n'y entre point d'air, ou que le ſuc ne ſorte point, on prend de la pâte qu'on met tout autour des deux caſſeroles à l'endroit qu'elles ſe joignent.

Pour ſavoir ſi le jambon eſt cuit, il faut lever la couene, & enfoncer une paille dans la chair ; ſi elle entre, c'eſt une marque que le jambon eſt cuit. Alors on leve entierement la couene, & on met entre cette couene & le lard, des cloux de gérofle & quelques feuilles de laurier.

Il y a encore d'autres pieces qu'on leve de deſſus le cochon, & qui ſe mangent ou rôties à la broche, ou ſur le gril, ſans être ſalées ; ce ſont les échinées, l'os court, & les griblettes.

Griblettes de Cochon.

Ayez des griblettes de cochon, paſſez-les à la poële dans du ſain-doux, laiſſez-les bien frire, tirez-les, & puis ſervez-les avec jus de citron, ou ſauce robert.

On ſe ſert encore de ces griblettes pour mettre en hachis, & qu'on apprête comme on a dit qu'il falloit faire des rouelles de veau.

Pieds de Cochon.

Lorſqu'on veut manger les pieds de cochon ſans beaucoup de façon, on les tire de l'endroit où ils ont pris ſel, puis on les fait cuire dans un pot ; & quand ils le ſont ſuffiſamment, on les met tout ſur le gril, puis on les ſert avec la ſauce robert.

Pieds de Cochon fricaſſés.

On fait une fricaſſée de pieds de Cochon, en les mettant rôtir ſur le gril ; après quoi on les coupe par morceaux, pour les paſſer à la poële dans du beurre ; cela fait, on y joint de l'oignon coupé en petits carreaux qu'on laiſſe frire auſſi, puis on y jette deux verres de vin, avec du ſel, ce qui eſt abſolument néceſſaire, ainſi que du poivre, & du clou de gérofle ; on laiſſe le tout raiſonnablement tarir, puis on y met un filet de vinaigre ; lorſqu'ils ſont cuits, on y mêle la moutarde, & on les ſert tout chaudement.

Pieds de Cochon à la ſainte-Menehout.

On fait encore des pieds de cochon à la ſainte-Menehout ; & pour y réuſſir, coupez-les en deux, mettez-les dans une marmite, au fond de laquelle ſera une rangée de bardes de lard, puis une de pieds de cochon, & ainſi juſqu'à ce que la marmite ſoit pleine. Après cela, prenez un verre d'eau de vie, un peu d'anis, du laurier & une chopine de vin blanc ; couvrez le tout de bardes & d'un couvercle qui joigne bien, obſervant pour cela de l'empâter ; puis mettant cette marmite à la braiſe, laiſſez-les cuire en cet état pendant dix ou douze heures, ſans leur donner le feu que très-médiocrement, afin qu'ils acquierent une cuiſſon qui les rende comme nous les ſouhaitons ; & ce ragoût ſur-tout demande beaucoup de vigilance. Cela fait, lorſqu'ils ſont cuits & refroidis ; ſaupoudrez-les de mie de pain, faites-les griller, & ſervez-les ainſi tout chauds.

Le cochon qui eſt entre deux âges nourrit beaucoup, & lâche le ventre, ſur-tout quand on le mange frais, parce qu'alors il eſt dur à l'eſtomac, & ſe digere difficilement ; les perſonnes foibles, délicates, ou infirmes doivent s'en abſtenir, auſſi bien que du cochon de lait, dont la chair eſt encore moins ſalutaire. Celle de la truye & du verrat n'eſt pas ſi bonne que celle du cochon châtré. On ſe ſert de lard fondu & paſſé par un linge, pour déterger & conſolider les playes, & pour les puſtules de la petite verole. La panne du cochon eſt émolliente & reſolutive. Son fiel eſt bon pour déterger & guérir les ulceres, & pour faire croître les cheveux. La fiente de cochon appliquée extérieurement eſt reſolutive, on s'en ſert pour la ſquinancie, pour la galle & les puſtules de la peau. On l'employe auſſi pour arrêter les ſaignemens de nés.

COCO. Arbre qui croît aux Indes occidentales. C'eſt une eſpece de palmier plus haut que les autres. Son fruit fournit à manger, à boire, & de quoi filer. On fait de l'écorce de ce fruit qui eſt fort dure, des taſſes, des tabatieres, des chapelets, & d'autres ouvrages qui ſont fort mignons.

COË

COËFFÉ, bien coëffé. C'eſt quand un chien courtaut eſt bien avalé & que les oreilles lui paſſent le nés de quatre doigts.

CŒUR. *Pour le mal de cœur.* Lorſqu'on a mal au cœur, on ſent une grande débilité & un grand abattement de corps ; on devient pâle, & on ſent une foibleſſe en tous les membres, ſans pourtant reſſentir aucune douleur qu'au cœur, qui provient de chaleur accidentelle, ou de cauſe froide & ſeche.

On connoît qu'il provient de chaleur accidentelle, lorſque le malade ſe ſent une grande chaleur à la poitrine, & qu'il eſt beaucoup altéré.

On connoit que le mal de cœur provient de cauſe froide ou ſeche, lorſque le malade n'a point de fiévre, & qu'il eſt mélancolique.

Et ſi l'on connoit qu'il y ait abcès, tous les remedes ſont fort inutiles ; car toute apoſtume de cœur eſt mortelle, & c'eſt un grand hazard, ſi l'on en guérit.

Pour le mal de Cœur provenant de chaleur.

I. Il faut donner au malade tous les matins le poids d'un écu d'or de trochiſques de camphre, ou bien de l'électuaire de diamargariton froid, une lozange, & lui mettre ſur la poitrine du côté gauche, du ſandal, ou un linge trempé dans de l'eau roſe, & un peu de vinaigre; s'il peut attirer l'air froid, cela le ſoulagera plus que de boire de l'eau froide.

II. Prenez conſerve de roſe, ce que vous voudrez, de violier, de nenufar, autant de l'un que de l'autre; mêlez bien enſemble tout ce que deſſus, & donnez-en au malade le matin à jeun & après le repas; l'eau d'ozeille bûe auſſi après le repas, eſt très-ſouveraine; comme auſſi de faire ſentir au malade, de tems en tems, des roſes, ou de l'eau roſe, ou de nenufar, ou bien un linge trempé dans du vinaigre.

Pour le mal de Cœur provenant de cauſe froide ou ſéche.

I. Prenez électuaire appellé diamoſchus, & donnez-en tous les matins une lozange au malade; donnez lui enſuite un demi-verre de bon vin, ou bien de l'eau de bugloſe, & lui frottez la poitrine d'huile nardin, du coté du cœur; donnez-lui auſſi, une fois la ſemaine, cinq heures avant le manger, le poids d'un demi-écu d'or de thériaque ou mitridat, détrempé dans du vin blanc, où l'on fait tremper un peu de macis.

II. Prenez gérofle, canelle, noix muſcade, zedoaire, racine de carline, autant de l'un que de l'autre; pilez bien toutes ces drogues enſemble ou ſéparément, ſi vous voulez; mêlez-les bien & mettez de cette poudre dans le manger du malade, pourvû qu'il ne ſoit pas éthique.

III. Prenez ſtecas avec du ſuc de bugloſe, ou ſuc de pommes douces & donnez-en à boire au malade.

IV. Lorſque le malade a le battement de cœur avec la fiévre, il le faut faire ſaigner de la veine du foye, & lui faire boire tous les matins du ſirop de grenade ou de limons, ou du jus d'ozeille; ou bien prendre de l'une de ces choſes & le mêler avec de l'eau-roſe, de l'eau de pourpier & de l'eau de chicorée & lui en donner à boire tous les matins. On peut auſſi lui faire ſentir quelques bonnes odeurs aromatiques, & lui appliquer ſur la mamelle gauche, un linge trempé dans de l'eau de plantain, d'eau-roſe, & un peu de vinaigre que vous mêlerez enſemble.

Battement de Cœur.

I. Donnez au malade deux dragmes d'électuaire, fait de la poudre de dirmagaritou chaud, & la troiſiéme partie de la poudre de gemmis; faites-lui boire enſuite de l'eau de bugloſe & de méliſſe, environ deux onces de chacune, que vous mêlerez bien enſemble avant que de la lui donner.

II. Prenez eau de bugloſe, demi-tiers, eau de méliſſe demi-tiers, eau de bourrache demi-tiers, bon vin un tiers, canelle en poudre deux dragmes, noix de muſcade en poudre deux dragmes, gérofle en poudre deux dragmes; mêlez bien tout cela enſemble, faites-le un peu chauffer dans un pot ou poëlon ſur le feu, trempez-y un linge de lin, ou morceau d'écarlate lorſqu'il ſera chaud, & l'appliquez ſur la mamelle gauche.

III. Prenez fleurs de bourrache une pincée, fleurs de romarin une pincée, racine de bugloſe une pincée, ſafran une dragme, vin blanc du meilleur deux livres, ſuc de coing quatre onces. Mettez toutes ces drogues dans une bouteille de verre bien bouchée, laquelle vous mettrez dans du fumier de cheval pendant quinze jours; faites diſtiller cela enſuite dans un alambic, conſervez cette eau qui diſtillera, pour vous en ſervir tant pour le battement de cœur, que pour la mélancolie.

IV. Prenez un peu de confection d'hyacinte, tous les matins, dans quelque liqueur, & vous ſerez guéri.

Autre pour le battement de Cœur.

Il eſt très-ſingulier de pendre au cou auſſi gros qu'un pois de camphre, ou boire deux ou trois onces des eaux de bugloſe & de méliſſe. L'on tient pour ſouverain remede l'eau diſtillée qui s'enſuit. Prenez deux cœurs de pourceau, trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muſcades, cloux de gérofle, ſemence de baſilic, de chacun trois dragmes; fleurs de ſouci, de bourrache, bugloſe & romarin de chacune demi-poignée: faites tremper le tout en vin de malvoiſie ou d'hypocras l'eſpace d'une nuit; puis diſtillez-le par alembic, & reſervez l'eau pour l'uſage, qui ſera de trois ou quatre onces, quand la néceſſité ſe préſentera. La conſerve d'œillets & de romarin, l'eau de canelle, l'eau de vie, & l'eau de la Reine d'Hongrie ſont d'un grand ſecours dans ces ſortes de maladies.

Contre toutes ſortes de maux de Cœur.

Prenez des feuilles de chicorée, pilez-les groſſiérement; mettez-y un peu de vinaigre, faites-en un cataplâme, & l'appliquez ſur la mamelle gauche.

Contre les défaillances de Cœur.

Prenez du vinaigre, du ſuc de menthe & de pouliot, mêlez bien enſemble & donnez-en à boire au malade; trempez auſſi un linge dans cette eau, & l'appliquez ſur le cœur; l'eau de chardon-beni diſtillée, fait le même effet.

Pour les évanouiſſement & défaillances de Cœur.

Lorſqu'on a la défaillance de cœur, il faut jetter ſubitement au malade de l'eau froide, mêlée avec un peu d'eau roſe; ſi c'eſt une femme ou fille, il faut prendre garde que cette défaillance ne provienne de la matrice; car ſi cela étoit, au lieu d'employer ces eaux, il faudroit lui mettre au nés toutes choſes fétides & puantes, comme ſont les plumes, particuliérement de perdrix, vieux ſouliers, chapeaux, drapeaux, papiers brûlés, & autres choſes de cette nature; outre cela, on doit donner à boire au malade pour l'une & pour l'autre de ces maladies un doigt de bon vin, lui bien frotter les bras & les cuiſſes avec un linge chaud, & les lier bien fortement avec des ligarures; les provoquer à éternuer, en lui mettant au nés de la poudre de poivre long, ou euphorbe, ou de caſtor, ou autres choſes fortes; ou bien lui acepliquer au nés du pouliot mêlé avec un peu de vinaigre.

Il faut rémarquer que ſi l'évanouiſſement vient par une grande foibleſſe des eſprits, comme par grande évacuation, ſoit par la ſueur, flux de ſang, ou flux de ventre; en ce cas-là, on ne doit point jetter d'eau froide au viſage, ni lier les membres du malade, mais le mettre en un lieu ſans le mouvoir, & lui donner, lorſqu'il ſera revenu de ſon évanouiſſement, de bonnes nourritures, de bons bouillons & du bon vin.

Pour fortifier le Cœur & diſſiper la mélancolie.

Prenez jus de bourrache chopine & demi, jus de bugloſe chopine & demi, jus de pommes renettes chopine, cochenille en poudre quatre dragmes, ſucre trois livres, diamargariton *frigidum* une dragme & demi, diambra quatre ſcrupules.

Prenez ces trois ſortes de jus, filtrez-les, clarifiez

les & paſſez-les, mettez-les enſuite avec les quatre dragmes de cochenille dans un pot de terre, & l'y laiſſez infuſer deux jours, le remuant de tems en tems; repaſſez encore tout cela, mettez-y le ſucre, & le mettez ſur le feu, comme pour en faire un ſyrop; lorſqu'il ſera fait, vous l'ôterez du feu; étant froid vous y ajoûterez le diamargariton & le diambra, & le conſerverez pour le beſoin. Il en faut prendre une cuillerée ou deux tous les matins; on peut mettre infuſer avec leſdites drogues du ſafran dans un nouet, & le bien preſſer en l'ôtant pour en tirer le jus.

Pour la palpitation de Cœur.

Prenez de corail en poudre ſubtile une livre, broïez-la ſur le marbre, & diſtillez-la par la cornûe avec un grand récipient, donnez un feu violent. Vous aurez un eſprit qui guérit les palpitations de cœur. La doſe eſt d'un demi-ſcrupule.

Autre. On commence par la ſaignée, puis on prend de la bourrache & de la méliſſe récentes; faites-en comme un emplâtre que vous ferez chauffer & arroſerez avec du vinaigre roſat, appliquez-le ſur le cœur, & vous ſerez entierement guéri.

Pour réjoüir le cœur & le fortifier. Voyez ELIXIR de citron. Mal de cœur. *Voyez* ELIXIR de ſanté. RAFRAICHIR.

COEUR. *Voyez* ANIMAUX.

COF

COFFRE. Terme de chaſſe. C'eſt le coffre du cerf, quand toutes les choſes en ſont levées. C'eſt auſſi le même terme pour le daim, le chevreuil & le lievre.

COFIN. C'eſt un petit panier d'oſier haut & rond, ayant un couvercle & une anſe, propre à mettre des fruits, &c.

COFINER. C'eſt un terme de Fleuriſte en fait d'œillets, pour dire que les feuilles, au lieu de demeurer bien étendues, deviennent comme friſées & recroquebillées.

COH

COHOBER. C'eſt réiterer la diſtillation d'une même liqueur, l'ayant renverſée ſur la matiere reſtée dans le vaiſſeau. Cette opération ſe fait pour ouvrir les pores, ou pour volatiliſer les eſprits.

COI

COIGNASSIER. Coignier. C'eſt l'arbre qui porte les pommes de coing, gros fruit jaune, dur, âcre, & qui n'eſt bon qu'à faire des confitures, marmelades, pâtes, &c. Ces coigniers ſervent particuliérement en fait d'arbres fruitiers pour y greffer des poires, ſoit en fente quand ils ſont fort gros, ſoit en écuſſon quand ils ſont à peu-près de la groſſeur du pouce ou un peu plus. Certains Jardiniers veulent dire que le coignier eſt le mâle, & le coignaſſier la femelle, pour moi je ne connois point cette différence; quand les pieds ſont vigoureux, & qu'ils ont l'écorce unie & noirâtre, & font de beaux jets, ils paſſent pour coignaſſiers, & quand ils ſont rabougris & chetifs ayant l'écorce raboteuſe, ils paſſent pour coigniers, & ne ſont pas propres à la greffe.

Confitures de Coing.

Quand on veut faire des confitures de coing, il faut toûjours les choiſir bien mûrs, puis les peler promptement & les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, après qu'on en a ôté les tronçons; cela fait, on les met cuire dans de l'eau, où ils prennent des bouillons autant qu'il leur en faut pour les cuire entierement. Cela pratiqué, on les tire de cette eau pour les faire égoûter, & enſuite être mis dans du ſucre clarifié, qu'on a rendu un peu plus que tiede; on les laiſſe ainſi juſqu'au lendemain, qu'on les fait encore cuire à même ſyrop, dans lequel on remet encore le fruit. Après cela, ſi l'on craint que les coings n'ayent pas aſſez la couleur rouge, on les tient couverts, on y mêle de la cochenille, ou du vin roſé; & enfin lorſque les coings ont pris trente ou quarante bouillons, & qu'on juge que le ſyrop eſt aſſez cuit, on les laiſſe juſqu'au jour ſuivant, qu'on les remet ſur le feu, pour leur faire prendre encore quelques bouillons, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, puis on les tire.

Autre Confiture de Coing.

Prenez de bons coings bien unis, qui ne ſoient point pierreux, ce qu'on appelle coing femelle; coupez-les par quartiers, petits ou gros, comme vous voudrez, puis vous les pelerez, & en ôterez le dedans où ſe met le pepin, & ce que vous y trouverez de pierreux, & à meſure que vous les pelerez, vous les jetterez dans de l'eau fraîche, & garderez toutes les épluchures, c'eſt-à-dire, pelures ou pepins, avec quelques coings de plus mal-faits que vous couperez par morceaux, que vous mêlerez parmi, en les nettoyant & jettant le pourri; puis vous prendrez toutes ces épluchures, & les ferez bouillir dans une poële à confiture, & les ferez pourrir de cuire. Cela s'appelle faire une décoction, que vous paſſerez dans un linge blanc de leſſive, qui ſoit fort, dans une terrine ou autre vaiſſeau; puis mettrez cette décoction dans votre poële à confitures, que vous remettrez ſur le feu, où vous mettrez vos quartiers de coing cuire dans cette décoction, & lorſqu'ils ſeront cuits bien à propos, ni trop, ni trop peu, vous y mettrez du ſucre livre pour livre, ou du moins trois quarterons; vous le menerez tout doucement à bouillon égal, & à petit feu, ils deviendront beaux & rouges comme du ſang; & lorſqu'ils ſeront comme il faut, vous les ôterez du feu, & les mettrez dans des pots, vous ne les couvrirez qu'un jour ou deux après.

Si vous voulez faire des coings blancs, il n'eſt pas néceſſaire de faire de la décoction; après que vos coings ſont pelez, vous pouvez les faire cuire dans de l'eau bouillante, & lorſqu'ils ſont cuits, prendre du ſucre clarifié, ou en pierre, & faire bouillir; enſuite mettre vos coings dedans, après que vous les aurez tirez de l'eau fraîche & mis égoûter, & lorſqu'ils auront bouilli dix ou douze bouillons, vous les laiſſerez repoſer, & jetterez deſſus la moitié d'un jus de citron pour les blanchir, puis vous les mettrez ſur le feu, & les acheverez promptement.

Voilà la véritable méthode pour faire des coings blancs & rouges.

Pour faire du cotignac.

Vous prendrez des coings coupés par petits morceaux, pelures, pepins & tout; mettez une douzaine de coings dans cinq ou ſix pintes d'eau, pour faire une bonne décoction, reduiſez-la à deux pintes de décoction, dans quoi vous mettrez quatre livres de ſucre, parce qu'une livre de fruit en décoction eſt une chopine meſure de Paris; puis vous ferez bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, vous le mettrez dans des boëtes, ou dans des pots lorſqu'il ſera un peu repoſé, c'eſt-à-dire, qu'il ne faut pas qu'il ſoit froid; & comme cela vous ferez du cotignac, qui eſt ce qui ſe fait ordinairement dans les maiſons pour garder, & pour en donner à

ceux qui ſont pris de la diſſenterie, ce qui eſt bon auſſi pour les gens en ſanté.

Coings en compote.

Prenez des coings, enveloppez-les dans du papier mouillé, faites-les cuire ſous la cendre chaude à petit feu; étant cuit, coupez-les par quartiers, ôtez-en les tronçons; pelez-les, mettez-les dans un poëlon avec du ſucre & un peu d'eau, faites-leur prendre ſuere; & quand le ſyrop ſera tari, & d'une bonne conſiſtance, tirez-les, & les ſervez quand vous voudrez.

Voyez confitures de prune, ou racine de panicaut, ou ſcorſonere.

Il y a deux eſpeces de coignaſſiers: l'une & l'autre produit des fruits qui ſont en uſage, non-ſeulement pour la nourriture, mais plus encore pour la ſanté. Ils ſont propres contre les foibleſſes d'eſtomac, les indigeſtions & contre le cours de ventre. La gélée qu'on appelle *Myra Cydoniorum*, ſe donne depuis demi-once juſqu'à une once. Les autres préparations, comme le coignac & le ſyrop, ſe donnent à proportion. On dépouille les pepins de leur écorce, & après les avoir fait bouillir dans le lait, on en remplit de petits ſachets de toile élimée, qu'on applique ſur les hémorroïdes, & qu'on renouvelle de demi-heure en demi-heure. Ce remède eſt parfaitement bon.

COING. Syrop de coing. *Voyez* SYROP.

COL

COL, ou COU. *Pour appaiſer la douleur du chignon du cou.*

Prenez noix de gales, graine de lio par égale portion, pilez tout cela enſemble, & l'appliquez ſur le mal.

Glandes du cou.

Prenez de la pariétaire, pilez-la pour en avoir le ſuc, gargariſez de ce ſuc, & frottez-en les glandes.

Cou de mouton.

La partie du mouton, qu'on appelle le cou, eſt auſſi celle qui eſt dite le bout ſaigneux; elle ſe mange pour l'ordinaire bouillie au pot, & elle eſt excellente de cette ſorte. On en met auſſi en haricot avec des navets, ou bien en pâte, comme des poulets, en leur faiſant une ſauce aux œufs délayés avec le verjus.

Collet de mouton.

On ſert un collet de mouton rôti à la broche, ſi l'on veut, ou bien ſur le gril, après qu'on l'a dépecé en côtelettes; obſervant en l'une & l'autre maniere, avant que de le faire rôtir, de les ſaupoudrer de mie de pain & de ſel, puis de les mettre ſur table, avec une ſauce au verjus, aſſaiſonnée de ſel & de poivre blanc.

Cou de Chameau.

LE COU DE CHAMEAU, qui eſt ainſi nommé, parce qu'en fleuriſſant il panche la tête & courbe le cou comme un chameau, eſt autrement appellé le narciſſe à la tête longue, ou le narciſſe couronné; il s'en trouve de trois ſortes, de blanc ſimple, de double & de blanc pâle.

Le blanc ſimple étend ſix feuilles, du milieu deſquelles s'éleve un godet, dont l'extrêmité eſt bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la feuille plus petite; mais il porte auſſi bien davantage, en faiſant quatre ou cinq ſur chaque tige.

Le blanc double, à cauſe de la plénitude de ſes feuilles & de ſon godet doré, orlé d'une ligne rouge qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut juſtement être appellé le narciſſe couronné; car il eſt de tous, pour ſa figure, ſa plénitude & ſa bonne odeur, le plus beau & le plus eſtimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur roſe de Nôtre-Dame.

Sa culture.

Cette fleur dans toutes les trois eſpeces ne veut pas avoir beaucoup de ſoleil, ſe plaît dans un fond de bonne terre graſſe & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, à un demi-empan de diſtance; il la faut recouvrir avec la terre à potager, pour la faire plus facilement fleurir; on les tire tous les trois ans pour en détacher les cayeux.

COLATURE. Terme de Pharmacie. Séparation d'une liqueur d'avec quelque ordure, ou matiere groſſiére, par le moyen d'un couloir.

COLCHIQUE, *dit coucou.*

Le colchique, que par corruption nous nommons coucou, eſt ſi différent dans ſes eſpeces, qu'outre le commun, qui vient de lui-même dans les prés, il s'en voit encore quantité d'autres, qui ne ſe reſſemblent point. Cependant celui que l'on priſe le plus, eſt le double vineux; il fleurit en automne. & eſt taché en échiquier, mais de la même couleur, ſinon qu'il a des marques plus brunes, & d'autres plus claires.

Ses qualités.

Le colchique n'a aucune vertu médecinale, mais il en a de très-mauvaiſes & très-contraires au corps humain; ainſi quoique cette fleur ait la racine douce & agréable au goût; cependant elle ne doit pas pour cela être mangée, afin que pour une ſi petite douceur, il n'en coûte pas la vie à ceux qui s'y hazarderoient, & ſi par malheur il étoit arrivé à quelqu'un d'en manger, il faudroit lui donner les mêmes remédes que l'on fait pour les champignons venimeux; parce que cette racine a le même effet.

Sa culture.

Le colchique veut le grand ſoleil, une bonne terre, & bien détrempée, quatre doigts de profondeur & de diſtance. Il faut le lever pour le décharger du peuple, & le replanter auſſi-tôt.

COLCOTHAR. *Maniere de compoſer le Colcothar d'Angleterre, ou Poudre Impériale, qui ſe fait à la grande Chartreuſe.*

Prémierement, ayez un réchaud percé par-deſſous, qui ſoit haut de plus de ſix pouces & large d'autant. 2. Prenez un pot de terre qui réſiſte au feu, lequel ne ſoit point verni par-dedans, de crainte que ce verni ne ſe détache & ne s'attache à vôtre matiere. 3. Que ce pot ait environ trois à quatre pouces d'orifice. 4. Ayez une ſpatule de fer qui ſoit longue d'environ deux pieds. Enfin ayez du vitriol d'Angleterre ou au moins du vitriol Romain.

Mettez le pot de terre dans le réchaud & du charbon tout à l'entour depuis le bas juſques en haut; à meſure que le feu s'allume, mettez le vitriol par poignées dans le pot, ayez ſoin de le bien retourner avec la ſpatule, à meſure qu'il ſe changera en pâte, & de gratter le fond du pot crainte qu'il ne s'y attache.

Un peu après, vous verrez qu'il ſe changera en eau, alors mettez un couvercle ſur le pot & couvrez-le de charbon pour le laiſſer bouillir juſqu'à ce que

toute l'humidité ſoit conſumée, & qu'il ſoit changé en pierre blanche. Si le vitriol eſt d'Angleterre, il bouillira bien trois quarts d'heure avant que de s'endurcir ; & s'il eſt Romain il ne bouillira qu'environ un quart d'heure.

Quand on voit qu'il n'y a plus qu'une maſſe blanche au fond du pot, il faut la briſer en la grattant de nouveau avec la ſpatule, pour mettre le tout en poudre ; puis laiſſez cette poudre ſe calciner dans le pot ferme de ſon couvercle pendant ſept ou huit heures. Elle deviendra griſe, puis noire, & enfin d'un rouge foncé. Le lendemain ſi vôtre poudre eſt parfaitement ſeche, ſans qu'on y voye aucune humidité deſſus, c'eſt une marque qu'elle eſt faite ; mais ſi on y remarque quelque peu d'humidité, la ſpatule étant auſſi toute humide à l'extrémité d'en bas, il faut mettre de nouveau du charbon tout à l'entour & deſſus le pot, entretenir le feu pendant ſept ou huit heures, & continuer ainſi le troiſiéme jour, juſqu'à ce qu'on ne voye plus d'humidité, alors vôtre colcothar eſt parfait.

Proprietés du Colcothar.

Outre les vertus que les Chartreux lui attribuent, (dont il eſt parlé ſous le mot de Poudre Impériale dans ce Dictionnaire ;) il guérit en peu de jours les fondemens tombés aux vieillards ; en trempant un linge en pluſieurs doubles dans l'eau du colcothar. Je connois quelques perſonnes charitables qui en ont guéri pluſieurs en cinq ou ſix jours, en les obligeant de garder le lit. *Notez*, qu'il y en a à qui le fondement tombe à cauſe qu'ils ſont deux ou trois jours ſans aller à ſelle, & qu'ils font trop dur. Je conſeille à ceux-ci de prendre deux fois la ſemaine des Pillules Imperiales catholiques, dont parle Lemery dans ſa Pharmacopee, page 451. & voici ma compoſition, que ledit ſieur Lemery a approuvée.

Extrait d'aloës quatre onces, rhubarbe en poudre une once. Malaxez le tout avec le ſuc de bouillon blanc pour faire une maſſe de pillules ; je prefere le ſuc de bouillon blanc, à l'eau roſe ; parce que l'aloës fait renaître les hémorroïdes à ceux qui en ont été incommodés ; au lieu que le ſuc de bouillon blanc eſt ſon correctif, & je n'en ai jamais vû aucun fâcheux accident. La doſe eſt depuis un demi-ſcrupule juſqu'à une deagme : on les prend en ſe mettant à table pour ſouper. Quoiqu'elle ſoit fort ſimple, je l'eſtime autant que les pillules de Macrobe, dont la compoſition eſt rapportée au commencement du Dictionnaire, ſous le mot Aoz. Ces pillules ſont bonnes pour parvenir à une longue & heureuſe vieilleſſe, & coutent fort peu de choſe.

Expérience de l'eau du Colcothar.

Une femme ſe plaignant qu'elle avoit deux enfans qui ne pouvoient ſe ſoutenir, l'un de deux ans, & l'autre de trois, je lui donnai de cette eau, en lui diſant de la faire chauffer ſoir & matin, tant que la main pourroit le ſouffrir, d'y tremper des linges pliés en quatre ou cinq doubles, & de les appliquer tout chauds ſur les genoux, à la cheville des pieds, & ſous les reins : ce qu'ayant continué quelque tems, ces deux enfans couroient par les rues, au bout de quinze jours. Cette eau eſt auſſi ſouveraine aux pieds diſloqués.

Il y a deux ſortes de colcothar, ſavoir le naturel & l'artificiel : l'un eſt un vitriol rouge, apporté d'Allemagne. Depuis quelque tems, on l'appelle colcothar naturel, attendu qu'on tient que c'eſt un vitriol vert, calciné par quelque feu ſouterrain. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt le plus rare de tous les vitriols. Il a la faculté d'arrêter le ſang, étant appliqué ſur les hémorragies.

Le colcothar artificiel, ſignifie chez les Chimiſtes *vitriol vomitif*. Voici la maniere de le préparer.

Il faut faire diſſoudre dans de l'eau de pluye, ou dans la roſée du mois de Mai, une demi-livre de vitriol blanc & la réduire en criſtaux, réiterant la diſſolution, filtration, criſtalliſation, juſqu'à quatre fois ; cela fait, on aura un vitriol bien préparé, duquel, ſelon Glaſer, on ſe ſert dans les fiévres tierces & autres qui procedent de la corruption des humeurs dans la prémiere region, car il évacue bénignement, dit ce même Auteur, par le vomiſſement, il tue auſſi les vers & reſiſte à la pourriture.

Sa doſe eſt depuis vingt grains juſqu'à une dragme dans du bouillon.

COLEUVRÉE, ou Bryone, en Latin *Bryonia*. Il y en a de deux eſpeces, la blanche & la noire ; celle-ci ne differe de l'autre qu'en ce que ſes bayes prennent en mûriſſant une couleur noire. La blanche eſt plus employée dans la Médecine que la noire.

Deſcription.

Elle jette quantité de ſarmens d'une ſeule racine, tendres, velus comme ceux des courges, qui s'attachent en croiſſant contre ce qu'ils rencontrent. Ses feuilles ſont comme celles de la vigne ; mais plus petites & plus anguleuſes. Ses fleurs viennent en grappes, qui ſont blanches, jaunes & faites en étoile ; ſon fruit vient auſſi en bouquets, lequel eſt noir quand il eſt mûr ; la graine eſt au dedans ; ſa racine eſt grande & fort groſſe, griſe dehors, & dedans blanche.

Lieu.

Elle vient dans les hayes, & auprès des chemins ; & fleurit en Mai.

Proprietés.

On mange ſes prémiers jettons comme les aſperges ; ils lâchent les ventre & provoquent l'urine & les mois ; ils ſont aſtringens, amers & un peu piquans ; la racine nettoye, deſſeche, amollit & réſout ; on la doone à boire dans du vin au poids d'une dragme tous les jours, pendant un an, à ceux qui ſont ſujets au mal caduc & à ceux qui ont des vertiges. *Voyez* Bryone.

COLIQUE. Ce mot Colique, prend ſon nom du boyau que l'on appelle colon ; elle eſt cauſée par une matiere qui pour être retenue contre nature, y excite une douleur extrême & fort preſſante ; elle eſt auſſi engendrée, ou par des vents ou par la bile, ou par une pituite âcre & vitrée, quelquefois par les deux enſemble, ou par quantité d'humeurs craſſes, ou par des vers, ou par la ſimpathie du foye, ou de la matrice, ou des reins, ou de la veſſie, ou par une apoſtume.

La colique venteuſe court d'un endroit à l'autre, ſans cauſer de fiévre ; elle eſt cauſée par des viandes indigeſtes, des fruits cruds, ou des legumes.

La bilieuſe enflamme les entrailles, excite la fiévre, altere extrémement, empêche le ſommeil, & provoque un vomiſſement qui ne ceſſe point ; elle attaque plûtôt les perſonnes qui ſont violentes, qui boivent du vin pur, de l'eau-de-vie, ou d'autres liqueurs par excès ; ou qui aſſaiſonnent les viandes de trop de ſel & d'épices.

Celle qui vient d'une pituite âcre & corroſive, s'attache aux boyaux, les racle, les perce & les déchire, ſe tenant toûjours à un même endroit, accompagnée d'une petite fiévre, de chaleur, d'altération, d'envie de vomir & d'inſomnie.

Ceux qui mangent & qui boivent ſans modération, qui ne font point d'exercice, & qui vivent dans la crapule, y ſont fort ſujets.

Celle qui eſt cauſée par beaucoup d'humeurs craſſes & par une matiere vermineuſe, a des ſimptomes approchans de cette derniere.

Pour ce qui eſt des autres, quand on connoîtra leurs cauſes, on y apportera les remedes néceſſaires.

Si à ceux qui ſont tourmentés de la colique, il y paroît ſur le ventre des puſtules noires, de la grandeur d'une féve, qu'elles ſe tournent en ulceres, & qu'elles durent deux jours ou plus, c'eſt un ſigne mortel.

De la colique contagieuſe & peſtilentielle, peu en échapent.

La colique continuant avec vomiſſement, ſueur froide, & fréquent hoquet, eſt fort à craindre.

Contre La Colique venteuſe.

La colique provient quelquefois de crudité d'eſtomac, d'humeur phlegmatique, d'excès, d'oiſiveté & de mauvaiſe nourriture : il y en a ordinairement de trois ſortes; ſavoir la nephretique, autrement renale, la bilieuſe & la venteuſe : on connoît la colique, lorſque la douleur change d'un lieu à un autre, qu'on entend bruire le ventre, & qu'on y ſent une grande douleur.

Autres remedes pour la Colique venteuſe.

I. Prenez une poignée de mauves, une poignée de blettes, ramberge une poignée, marjolaine une poignée, laurier une demi poignée, thûe une demi poignée, camomille une demi poignée, anis une once, thériaque une demi once, huile de thûe ou de camomille trois onces; faites bouillir dans de l'eau toutes les ſuſdites drogues, excepté la caſſe, la thériaque & l'huile; lorſqu'elles auront bouilli, prenez une chopine de cette décoction, faites y diſſoudre la caſſe, la thériaque & l'huile, & donnez-en un lavement au malade; mais il faut que ce ſoit long-tems après ſon repas, ou bien il faut lui en donner un avec de l'huile de lin, ou chenevé, que vous ferez un peu chauffer; ce lavement fait avec cette huile, eſt très-ſouverain pour toutes ſortes de douleurs de ventre.

II. Prenez de la thûe, camomille, marjolaine, anis, cumin, autant de l'un que de l'autre, du vin ce qu'il faut; faites bouillir le tout dans un poëlon; cela fait, trempez dans cette décoction une éponge ou du feutre, & l'appliquez le plus chaudement que vous pourrez ſur le mal; lorſqu'il ſera froid, vous y en appliquerez un autre; & réitererez ſouvent cette application le plus chaudement qu'il ſe pourra; ſi le malade boit de cette décoction, il ſera plûtôt guéri; l'eau de caminette ou de ſa décoction bûe eſt merveilleuſe pour ce mal.

III. Prenez de la thûe deux poignées, myrrhe demi once, cumin demi once; jaunes d'œufs quatre, miel ce qu'il faut; pilez bien enſemble dans un mortier la thûe, la myrrhe & le cumin; lorſque vous l'aurez pilé, mêlez bien le tout enſemble, & en faites deux emplâtres, que vous appliquerez ſur le ventre du malade, l'un le matin & l'autre le ſoir.

IV. Prenez du millet entier, gros ſel à proportion du miller, fricaſſez ce millet avec le ſel dans une poële, mettez-le entre deux linges, & l'appliquez ſur le mal chaudement.

V. Faites frire dans une caſſe, ou poële, des feuilles de porreaux, avec de l'huile & du vinaigre, mettez-les chaudement ſur le ventre, & vous ſerez ſoulagé, ou bien prenez cinq onces d'huile de noix & l'avalez.

VI. Prenez anis demi-once, fenouil demi-once, cumin demi-once, polipode demi-once ſemence de cartami demi-once, turbit deux dragmes, ſené deux dragmes, agaric deux dragmes, fleur de camomille une poignée, huile d'anet un quarteron, huile camomille un quarteron, jaunes d'œufs deux ou trois; ayez un coq le plus vieux que vous pourrez trouver, attachez-le par une jambe en quelque endroit où vous le puiſſiez battre avec une verge pendant longtems; coupez lui enſuite le cou & le plumez; ôtez-lui les entrailles, & mettez dans le ventre de ce coq toutes ces drogues, excepté l'huile d'anet, de camomille & les jaunes d'œufs; couſez-lui le ventre, afin que rien ne ſorte, & faites-le cuire dans un pot avec une ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à la ſéparation des os d'avec la chair; prenez une livre de cette décoction; faites-y diſſoudre les jaunes d'œufs; & donnez-en un lavement au malade; ce lavement n'eſt pas ſeulement bon pour la colique venteuſe, mais pour toutes ſortes de coliques.

Autres remédes pour la colique venteuſe.

On donnera des lavemens compoſés avec de la menthe, de la rhûe, du melilot, de la camomille, des graines, ou feuilles de laurier, du fenouil; on y ajoutera la groſſeur d'une noix d'antimoine crud; & dans chacun que l'on réiterera ſouvent, on y mêlera un quarteron d'huile de noix.

Autre lavement.

Prenez parties égales de vin clairet & d'huile de noix, mêlez-les, & faites un peu chauffer ce mêlange, pour le donner en lavement. Ce remede eſt très-éprouvé.

L'on a expérimenté qu'une ventouſe ſéche appliquée ſur le nombril appaiſoit auſſi-tôt la douleur, & qu'un verre de gros vin mêlé avec autant de bouillon du pot ſans être ſalé faiſoit le même effet.

Que ſi la douleur continuoit, on pourra détremper une once de fiente de poule ſéche, ou deux dragmes de celle de pigeon, ou de coq d'inde, ou de loup dans un verre de vin blanc, que l'on donnera à boire, après l'avoir coulé au travers d'un linge, & y avoir mêlé une once de ſucre; ſinon on fera avaler dans un œuf une dragme de ſouphre en poudre, une douzaine de grains de poivre entiers dans une euillerée ou deux de bouillon, ou bien avec un verre d'une décoction de camomille, on y mêlera deux dragmes d'eau de canelle, ou d'eſprit de vin, ſinon on aura recours à l'orvietan, ou à la thériaque.

Ceux qui s'en voudront garantir, porteront à leur ceinture un boyau de loup, ou s'aſſoiront ſur la peau, ou ſe frotteront le ventre avec de la laine d'une brebis qui en aura été, ou mordue, ou dévorée; ou ils attacheront un derriere de pié de lievre ſur le ventre, ou ſe feront ceindre d'une courroye de peau de cerf. Mais pour dire vrai, tous ces préſervatifs paroiſſent incertains ou ſuperſtitieux.

Colique *bilieuſe*. On connoît la colique bilieuſe, lorſque le malade eſt fort alteré, que la douleur eſt fixée autour du nombril, & qu'elle eſt accompagnée de fiévre.

Excellent ratafia contre la Colique venteuſe.

Prenez deux poignées de graine de geniévre : ajoûtez-y graine d'anis, de fenouil, de coriandre, pour deux ſous de chacune, & un bon quarteron du meilleur ſucre. Faites infuſer le tout à froid dans une pinte d'eau de vie, pendant vingt-quatre heures, paſſez-le enſuite par un linge bien net, ou par un tamis fin. Mettez vôtre ratafia dans un vaiſſeau bien propre, qu'il faudra boucher exactement, & prenez-en une cuillerée toutes les fois que vous le jugerez à propos, une heure avant le dîner, ou le ſouper, mais jamais à jeun. On peut faire un ſecond ratafia, faiſant infuſer une chopine d'eau de vie, ſur le marc

Digitized by Google

du prémier ; mais l'infuſion doit durer plus long-tems.

Pour la Colique bilieuſe.

I. Prenez deux ou trois goutes de baume dans une cuillerée de bon vin, & l'avalez.

Il n'y a rien de meilleur que de boire de la décoction d'althea un peu chaude, & de porter en ceinture ſur la chair, un boyau de loup.

Autre remede pour la Colique bilieuſe.

Prenez du vernis dont on ſe ſert pour les luts, & quand les tranchées ſont fortes, vous en mettrez chauffer ſur une aſſiette, vous y tremperez le bout du doigt, & de ce qu'il en peut tenir, vous en laiſſerez couler une goute ou deux dans le nombril, vous échaufferez une feuille de papier, & la mettrez deſſus auſſi-tôt que le vernis eſt poſé, & dans le moment ayez une ſerviette bien chaude, pliée en quatre doubles, & mettez-la ſur le papier, incontinent le mal ceſſera.

Autre remede.

Pour ce qui eſt de la colique bilieuſe, l'on donnera ſouvent des lavemens compoſés de ſémence de coing, ou de lin, avec du beurre frais, ou de l'huile d'olive, ou de caſſe ; l'on fera tirer enſuite du ſang du bras, & ſi la douleur continuoit, le lendemain on fera ſaigner du pié ; pour la boiſſon, elle ſera d'eau d'orge avec des amandes battues, y ajoûtant un peu de ſucre, ou du ſirop de nenuphar ; on pourra encore ſe ſervir d'eau de ſon, ou de cidre.

On appliquera des fomentations ſur la région du ventre, que l'on renouvellera ſouvent, ſinon on donnera le bain, & pour faciliter le dormir, ou apportera quelque calme aux grandes douleurs ; l'on fera prendre de fois à autre une once de ſirop de pavot blanc dans un verre de décoction, ou de laitue, ou de pourpier, ou d'orge ; & dans les lavemens, qui ſeront compoſés de pareilles herbes, on ajoûtera encore des têtes de pavot, ou deux onces de ſirop, ſinon deux grains peſant d'opium, ou bien l'on fera avaler deux onces d'amandes douces avec autant de roſes.

Autre remede.

Prenez quatre cuillerées d'huile d'olive, autant d'eau roſe, de vin clairet & de ſucre, brouillez le tout enſemble, & le faites avaler ; en même-tems appliquez ſur le ventre quelques ſerviettes bien chaudes, ou une tuile, ou une brique ; il faudra cependant avoir pris quelques lavemens auparavant. Au deuxiéme ou troiſiéme jour, on fera bouillir une poignée d'orge entier, avec autant de mauves dans une pinte d'eau, que l'on réduira à moitié. De cette tiſanne, l'on prendra deux verres dans leſquels on fera diſſoudre une once & demi de caſſe mondée ; le prémier ſe donnera à ſix heures du matin ; le ſecond à ſept, & vers les neuf heures un bouillon, que l'on aura aſſaiſonné d'ozeille, de laitue, de pourpier, de concombre, ou de verjus, ou de jus d'orange.

A la colique cauſée d'une pituite âcre & vitrée, l'on pratiquera les mêmes remédes qu'à la colique venteuſe. Si toutefois ces douleurs continuoient avec beaucoup de violence, alors on fera prendre une once de ſirop de pavot blanc, ou un grain d'opium, ce qui ne ſe doit pas néanmoins donner ſans avoir été bien auparavant purgé & préparé par de bons lavemens, & par quelques ſaignées ; toutefois avec aſſurance, on pourra donner cette potion entre les bouillons.

Prenez une chopine d'eau, mélez-y deux onces de miel blanc, une dragme de caſtor en poudre avec deux dragmes pulveriſées, partagez la chopine en quatre priſes, & faites-en uſer comme on vient de dire. Sinon l'on donnera à boire dans un demi verre de vin blanc, une dragme de fleurs de noyer en poudre. L'on ne manquera pas dans tous les bouillons d'y ajoûter une demi dragme de tartre, ou dix à douze grains de ſon ſel, & de mettre dans leur pot de l'oignon, ou des porreaux, ou des aſperges, ou des cardons, ou du thim, ou de l'hyſope, ou de la marjolaine ; on pourra auſſi leur graiſſer le ventre avec de l'huile de muſcade, ou d'huile de lis, ou de camomille.

La Colique qui eſt fort violente, & qui eſt toûjours au même endroit, eſt très-dangéreuſe, & ſi elle vient d'inflammation, il eſt à craindre qu'elle ne ſe tourne en miſeréré. Quelquefois la colique ſe change en paralyſie, ou en épilepſie, ou en mélancolie, ou elle cauſe la goutte, c'eſt pourquoi il faudra y remédier de bonne heure.

Celle qui eſt cauſée par les vers, eſt plus familiere aux enfans qu'aux grandes perſonnes ; on leur donnera des lavemens avec du lait, dans lequel on fera bouillir de la petite centaurée, ou de la menthe, ou de l'abſinthe, ou du ſucre rouge ; & ſur le nombril, on leur appliquera du beurre frais, mêlé avec un peu de poudre de coloquinte, ou de myrrhe, ou d'aloës. Après cela on leur fera prendre de la rhubarbe en poudre dans un œuf, ou dans quelque confiture : on pourra encore leur donner à manger à jeun de l'écorce d'orange confite, ou gliſſer dans leur potage, ou ſur leurs viandes de la poudre de menthe ; il y en a qui donnent le mercure tout crû, mais on ne l'approuve pas.

Ceux qui ſont déja âgés pourront ſe ſervir des pilules d'aloës, ou avaleront une cote d'ail à jeun, ou de la conſerve de menthe ; mais ſur toutes choſes, il faudra qu'ils ſe purgent avec le ſené, la rhubarbe, & le ſirop de fleurs de pêchers, au décours des lunes.

Colique renale ou néphrétique.

On lui donne encor le nom de *miſerere*, & celui de *cholera-morbus*. Cette colique eſt une obſtruction des menus intéſtins, qui bouchent tellement le paſſage des matieres, qu'elles ne peuvent ſortir par le bas, ce qui fait que ceux qui en ſont attaqués meurent miſerablement, en rendant les excrémens par la bouche, ſouvent elle arrive d'une deſcente de boyaux dans les bourſes, que l'on ne peut remettre ; quelquefois d'une tumeur contre nature engendrée dans les intéſtins qui par une inflammation en bouche le paſſage, & quelquefois par la pareſſe du ventre.

Celle-ci ſe fait diſtinguer des autres, d'autant que tout ce qui entre par la bouche, ne paſſe point ; les entrailles font un grand bruit, accompagné de ſenſibles douleurs, de beaucoup de rapports & d'envie de vomir ; on ne ſue qu'à l'eſtomac, & après le vomiſſement, on jette par la bouche la matiére fécale.

Elle arrive le plus ſouvent en automne, & plutot aux enfans, qu'aux perſonnes âgées, qui rarement en échapent ; on tâchera cependant de mettre en uſage ce remède : Prenez d'extrait de tabac avec deux onces de ſon eau tirée de l'alembic, deux dragmes d'eſprit de geniévre avec autant d'eau thériacale, & faites avaler cette potion ; que ſi on vient à ſuer par tout le corps, ce ſera un très-bon ſigne ; il faudra avoir ſoin auſſi de bien eſſuyer le malade, & en redonner le lendemain, ſi on le trouve à propos.

On connoit la colique renale ou néphrétique, lorſqu'il ſemble au malade qu'on lui pique les reins, qu'il a mal au cœur, qu'il vomit, qu'il eſt conſtipé, qu'il reſſent une grande douleur au dos, qu'il a beaucoup de peine à uriner, & que ſon urine eſt au commencement blanche & claire comme eau de fontaine, & que ſur la fin elle s'épaiſſit, & qu'il y paroit au fond du ſable rouge.

En la colique néphrétique, l'on ſent une douleur peſante aux reins, ſans qu'au dehors il y paroiſſe aucune tumeur ; de plus elle eſt perçante, ſenſible & cruelle, lorſque la pierre eſt tombée des reins dans l'uretere, qui eſt fort étroit ; la douleur s'augmente encore plus, ſi dans ce tems-là il ſe rencontre des matieres recuites dans le bas ventre avec des vents.

On lui a donné le nom de colique, d'autant qu'elle rode tantôt d'un côté, tantôt d'un autre ; cependant toûjours au milieu du ventre.

Quand elle commence à venir, l'urine eſt claire comme de l'eau, & il en ſort très-peu, & quelquefois point, & puis tout-à-coup elle coule en abondance, remplie de ſable, & fort épaiſſe.

Les perſonnes âgées ſont plus ſujettes à cette colique que les jeunes gens, qui d'ailleurs ſont plus perſecutés de la pierre dans la veſſie.

Il y a à craindre qu'en cette colique, la grande douleur ne cauſe inflammation ; c'eſt pourquoi l'on n'héſitera point à ſaigner d'abord du bras, & le lendemain du pié du même côté de la douleur, ayant auparavant donné quelques lavemens avec des mauves, des guimauves, des feuilles de violettes, de mercuriales, de la parietaire, des fleurs de camomille, de melilot & de figues graſſes dans leſquels on fera diſſoudre deux onces de miel violat, une once de thérébentine, deux jaunes d'œufs, & deux onces d'huile d'amandes douces, ou de camomille, ou d'huile commune, ou de beurre frais, leſquels il faudra réiterer ſouvent.

L'on fera baigner ceux qui en auront la commodité, ſi cela ne ſe peut, on leur graiſſera les reins avec de l'huile de lis, ou de camomille, ou de ſcorpion, ou bien on leur appliquera des ventouſes ſéches vers les aines ; on leur fera de fois à autre uſer d'une telle potion.

Prenez demi-once d'huile d'amandes douces, mêlez-la avec deux onces de parietaire, & quatre onces de vin blanc ; deux heures après l'avoir fait avaler, l'on donnera un bouillon ; le ſoir on pourra compoſer des émulſions avec des ſémences froides, & dans chacune mêler une once de ſirop de pavot blanc ; on les continuera autant qu'on le jugera à propos.

Il faut remarquer qu'en cette colique les bouillons faits avec du veau, ne ſont pas propres aux perſonnes graſſes & replettes, de peur de rendre les reins trop foibles, & trop débiles ; au contraire les alimens, & les remédes un peu chauds, & qui pourront chaſſer la pierre dehors, leur ſeront plus convenables qu'aux gens maigres, auſquels on donnera des diurétiques & des viandes qui humectent & qui ramoliſſent. Les remédes qui ſont ci-deſſus ordonnés, & que l'on ordonne encore ci-après, pour être temperés, conviendront toûjours mieux à quelque complexion que ce ſoit, que ceux qui ſeront trop chauds, & qui par leur qualité ſeroient à la verité vuider quantité de ſable ; mais ſeroient cauſe auſſi qu'il s'en produiroit encore davantage.

Avant que de purger, il faudra attendre que les grandes douleurs ſoient appaiſées, donnant cependant quelques vomitifs, qui ſeront d'un grand ſecours, comme d'avaler une once d'huile d'olive, avec une once & demi de jus d'ozeille, & une once de ſucre, ou de miel, mêlées enſemble dans un verre d'eau tiede ; ſinon on prendra quelqu'autre remède qui provoque le vomiſſement, comme le tartre émétique, ou le vitriol calciné ; enſuite on ſe purgera avec une once & demi de caſſe mondée, diſſoute dans deux verres de petit lait ; ceux qui aimeront mieux ſe purger en bolus, prendront ſix dragmes de caſſe mondée, avec du ſucre en poudre.

Lorſque l'on voudra ſe purger, on ajoûtera avec la caſſe une dragme de diaphenic, avec autant de bénédict laxatif ; ſinon l'on prendra l'infuſion de deux dragmes de ſené, d'une dragme de rhubarbe avec une once de ſirop d'althea, ou de violettes ; un jour ou deux après la purgation, on donnera une potion compoſée avec deux dragmes de graine de navets, trois dragmes de racine de ſaxifrage, une poignée de feuilles de betoine, autant de parietaire ; l'on fera tout bouillir enſemble dans trois chopines d'eau juſqu'à la moitié, laquelle étant coulée, l'on y broyera une demi once d'amandes douces ; l'on paſſera derechef le tout au travers d'un linge, & l'ayant partagé en deux priſes, dans chacune, on ajoûtera une once de ſirop de limon, & ſept à huit goutes d'huile de vitriol, l'une ſe prendra au matin à jeun, & l'autre en ſe couchant. Sinon l'on fera avaler dans un verre de vin d'Eſpagne, du jus de citron, ou demi dragme d'huile de vitriol, ou dans dix pintes de vin, jettez deux livres de fruits d'alkekange, qui ſoient mûrs, & que l'on en boive au repas ; il y a des perſonnes qui à toutes les vendanges en font faire des muis exprès, & loin que ces graines affoibliſſent la qualité du vin, au contraire, elles en augmentent la vertu, l'on pourra auſſi pratiquer cette recette.

Autrement.

Prenez de la poudre d'ambre jaune, de la poudre de pierre d'éponge, de la poudre de ſaxifrage, de chacun une demi dragme, mêlez-les avec un verre de fleurs de genêts, & une once de ſirop de limon, on aura ſoin de la réiterer de fois à autre ; ſinon donnez une dragme de coque d'œufs fraichement pondus dans un verre de vin, ou bien une dragme d'écorce de féve de marais en poudre dans un verre de vin blanc, ou dans un verre de décoction de ſaxifrage, ou de celle d'un bois que les Epiciers appellent *néphrétique*. Ou bien prenez une demi once de thérébentine, après l'avoir bien lavée dans l'eau de mauve, ou de bardanne, ou parietaire ; mêlez avec une demi once de caſſe mondée, & une dragme de regliſſe en poudre, & autant de rhubarbe, faites-en un bolus pour l'avaler à jeun ; cette derniere recette en la pratiquant ſouvent apportera un grand ſecours aux malades ; ſi la colique néphrétique eſt cauſée par des glaires, l'on pratiquera le même conſeil.

Pour la Colique néphrétique ou graveleuſe.

Prenez de ſené fin mondé, deux onces ; de rhubarbe fine, deux gros ; de turbit blanc, un gros ; d'hermodate, un ſcrupule ; polipode de chêne, ſémences de bouillon, de ſaxifrage de Genes, iris de Florence, de chacun cinq grains ; macis, deux gros. Il faut mettre le tout en poudre ſubtile, & en prendre lorſque la douleur vous tient, le poids d'un gros avec du vin blanc.

Prenez de l'eau de fontaine, une livre ; du vinaigra roſat, une once ; mêlez l'un avec l'autre, faites-en une potion que vous ferez boire auſſi-tôt après le vomiſſement, ce que vous réitererez quatre fois par jour. Le vomiſſement étant ceſſé, donnez la purgation ſuivante.

Prenez du mercure doux un gros ; mêlez avec un gros d'eſſence de roſe, puis fortifiez l'eſtomac, & donnez du laudanum pour faire dormir, & enſuite le julep ſuivant, qui ſe compoſe ainſi : Ayez de l'eau de fontaine ſix livres, de la teinture de violettes avec l'eſprit de vitriol, quatre onces ; faites-en un julep pour ſix doſes.

Autre.

Prenez de l'huile de capres, de l'huile de rhûe, deux onces de chacune ; mêlez-les enſemble, faites chauffer un

un demi-ſetier de bon vin rouge, juſques à ce qu'il ſoit prêt de bouillir; détrempez-y douze grains d'opium broyé dans un mortier de marbre. Remuez le tout avec une euiller de bois ou d'argent, ajoutez vingt-quatre feuilles d'or que vous ferez diſſoudre, donnez-le en lavement. Il appaiſe la douleur ſur le champ. Il n'eſt jamais trop tard, à moins qu'on ne ſoit mort, le remede demeure quelquefois vingt-ſept heures dans le corps, mais donnez-vous de garde d'en donner un autre pour le faire ſortir. Pendant ce tems vous donnerez du bouillon au malade.

Autres remedes pour la Colique néphrétique.

I. Prenez racine de guimauve deux onces, mauve une poignée, violier une poignée, blettes une poignée, fleurs de camomille, ſemence de melons demi-once, caſſe une once, anis demi-once, ſon de froment une poignée, gros ſucre une once, huile violat deux onces, huile de lis une once, faites cuire ces drogues dans un chaudron ou autre part, excepté la caſſe, le gros ſucre & les huiles, que vous délayerez dans une livre de cette décoction, & le donnerez en lavement.

II. Prenez lait de vache une livre, jaunes d'œufs deux ſeulement, délayez ces jaunes d'œufs dans le lait, & donnez-en un lavement au malade; remarquez que pour cette ſorte de colique, il faut donner ſouvent des lavemens.

III. Il faut faire prendre au malade des aperitifs pour le faire uriner, mais il faut auparavant lui lâcher le ventre, en lui baillant une once de caſſe une heure avant que de rien manger; & s'il eſt conſtipé, il faudra lui donner un lavement compoſé de la maniere ſuivante.

Prenez mauves, guimauves, blettes, pariétaire, de chacun une poignée, ſemence de lin deux gros, fenugrec deux gros, fleurs de camomille deux pincées, melilot deux pincées; mettez tout cela dans un ſachet, & le mettez dans un bain que vous aurez préparé. Il faut que le malade y ſoit juſqu'au nombril, & qu'il y demeure quelque tems. En ſortant du bain, vous lui donnerez deux euillerées de ſyrop de capillaire, mêlé avec trois onces de décoction de regliſſe, & vous mettrez ſur le mal un cataplâme que vous aurez préparé de pareilles herbes & fleurs qu'on aura mis dans le ſachet, avec un peu d'huile d'amandes douces.

IV. Prenez huile d'amandes douce tirées ſans feu, une livre, ſuc de citron une once, vin blanc demi chopine; mêlez tout cela enſemble, & le partagerez en trois priſes, que vous donnerez en trois jours differens une heure ou deux avant le repas.

V. Faites cuire des pois-chiches avec de la regliſſe, & donnez à boire de ce bouillon au malade; l'eau de pariétaire, de creſſon & de racines apéritives, par égale portion, mêlées enſemble, & bûes par pluſieurs fois, ſont très-ſouveraines; ces eaux ſont auſſi merveilleuſes pour la gravelle.

VI. Prenez chatons de noyers & les reduiſez en poudre, prenez de cette poudre la peſanteur d'un écu d'or, & donnez-la à boire au malade dans du vin; il faut que les chatons ſoient frais, & les prendre même ſur le noyer, s'il ſe peut.

VII. Prenez une livre de rouelle de veau, une bonne poignée de piſſenlis, racines & feuilles, & un gros citron coupé par tranches avec ſon écorce. Faites bouillir le tout dans une pinte d'eau, juſqu'à ce que le veau ſoit à moitié cuit. Alors tirez votre pot du feu, & faites deux bouillons; dans le premier vous ferez infuſer le poids de deux écus d'or de ſené, & vingt grains de criſtal mineral; & donnez-le ſur les ſept heures du matin; on ne met rien dans le ſecond, & on le fait prendre ſur les neuf heures. Ces bouillons ſe continuent trois ou quatre fois, de deux jours l'un, aux déclins de la lune. Ce remede eſt très-experimenté.

VIII. Le plus ſouverain & le dernier remede qu'on puiſſe employer pour le miſerére; c'eſt de faire avaler dans un œuf trois ou quatre onces de mercure, ou vif argent. On donne enſuite au malade un lavement du meilleur vin, pour réchauffer les inteſtins que le mercure auroit conſiderablement refroidis. Il faut ſur-tout prendre garde de n'en pas donner une doſe trop foible.

IX. Pour le *Cólera morbus*, depuis une demi euillerée, juſqu'à une euillerée & demi de poudre ſubtile d'écreviſſes ſechées au four. C'eſt une ſage précaution, pour ceux qui ſont ſujets à la colique bilieuſe, d'avoir toûjours de cette poudre toute prête, pour s'en ſervir dans le beſoin.

X. Faites bouillir dans une Pinte de vinaigre douze ou quinze porreaux coupés fort menu. Etant réduits en pâte, appliquez-les en forme de cataplâme ſur le côté où l'on ſent la douleur, mettez par-deſſus un linge plié en quatre doubles, & imbibé du vinaigre, où l'on a fait cuire les porreaux. Le malade doit ſe tenir couché ſur le dos, & le remede fera ſon effet au plus tard dans deux heures.

Pour toutes ſortes de Coliques.

Prenez un jaune d'œuf, mêlez-le avec de bonne eau de vie, faites-le un peu chauffer, & y ajoûtez du ſucre le poids d'un écu d'or, & avalez le tout.

Autres remedes pour la Colique.

Prenez de l'eſprit de nitre une partie, de l'eſprit de vin, deux parties, le tout bien rectifié; mêlez-le & digerez-le au bain-marie, que vous ferez diſtiller & coaguler deux ou trois fois. La doſe eſt un gros dans une décoction de racines d'enula campana.

Autre.

La ſuye de cheminée priſe dans du vinaigre, ôte la douleur ſur le champ.

Autre.

Prenez le ſuc de la fiente de cheval tiré par expreſſion; ſi c'eſt une femme, il faut que ce ſoit d'une cavale.

Autre.

Prenez un jaune d'œuf crû, mêlez-le avec une cuillerée d'eau de vie, faites le chauffer un peu, & donnez-en à boire au malade.

Autre.

Prenez d'aloës ſucotrin, un gros; de ſaffran, ſix grains; de laudanum, un grain: donnez-le au malade, il guerira ſur l'heure.

Autre.

Prenez d'arcanum, coupé par tranches; d'enula campana, une once; de graine de fenouil en poudre, trois onces; d'eau de méliſſe, deux livres: cuiſez dans un plat pendant une heure & demi, puis filtrez. La doſe eſt un verre en ſe couchant, un à jeun, & encore un en ſe couchant, s'il eſt beſoin.

Remede pour la colique ſi ſouverain qu'elle ne revient plus.

Prenez la premiére écorce d'orange la plus ſubtile une once, & cloux de géroffle autant peſant; faites-les bouillir avec un bon verre de viu juſqu'au tiers, donnez les à boire au malade, qui en guérira pour jamais,

Pour la même.

Prenez trois grains de laurier, pilez-les bien menu, puis mettez-les dans un verre de vin blanc, prenez-les & vous guérirez.

Pour la même.

Prenez de la fiente fraîche d'un cheval noir entier, que vous mettrez dans une ſerviette, & paſſerez au travers un verre de vin blanc, que vous lui ferez prendre.

Prenez un demi-verre d'eau de vie, dans lequel vous mettrez ſept ou huit goutes d'eſprit de ſel; ſinon prenez ſix zeſts de noix bien pulveriſés, & faites-les boire dans un demi-verre de vin blanc; lorſque dans cette maladie le vomiſſement eſt accompagné de hoquet, de rêves, ou de convulſion, c'eſt un ſigne mortel; & quand elle eſt cauſée d'un tourment de boyaux; ſi après avoir avalé du vif argent, ou des bâles de plomb, pris des lavemens, & d'autres remedes convenables, on n'en eſt point ſoulagé, le meilleur ſera de ſe réſoudre à ſouffrir l'opération.

Quantité de Chirurgiens y ſont ſi adroits préſentement, que peu de gens en meurent; mais il ſera bon de la faire avant que les forces ſoient entierement abbatues; ſi elle venoit de quelque tumeur, l'on donnera ſouvent des lavemens de l'huile d'amandes douces, ou de lis, ou de camomille, ou avec du beurre frais; l'on fomentera avec de la décoction de toutes ſortes de bonnes herbes, la region du ventre & les reins, ou l'on prendra le bain; que ſi elle étoit cauſée par des matieres recuites & endurcies, l'on ſuivra la même ordonnance.

Pour la Colique de quelque eſpece que ce ſoit.

I. Prenez camomille une poignée, rhûe une poignée, ſauge une poignée, abſinthe une poignée, ſon de froment une poignée, vinaigre ce qu'il faut; coupez bien menu toutes ces herbes, & les faites bouillir avec du vinaigre dans un vaiſſeau propre, juſqu'à ce que le vinaigre ſoit évaporé ou conſommé; mettez enſuite ces herbes dans un petit ſac, & les appliquez ſur votre eſtomac, le plus chaud que vous le pourrez ſouffrir, vous les ferez rechauffer lorſqu'elles ſeront froides, pour les y remettre, & continuez juſqu'à parfaite guériſon, qui ſera dans peu de tems.

II. Si le malade eſt de poil roux, qu'il ait accoûtumé de mener une vie ſedentaire, qu'il ſoit agité & échauffé, de l'eau fraiche le guérira; ſi c'eſt un amas d'humeurs, il lui faudra donner un peu d'eau-de-vie, où vous mettrez un peu de poudre de cloportes, un peu de ſucre, & lui ferez boire cela, & le purgerez enſuite.

III. Prenez rhûe une poignée, hyſope une poignée, vin une chopine; faites cuire dans un poëlon ou baſſin les ſuſdites choſes avec le vin, paſſez cette décoction à travers un linge blanc, donnez-en à boire au malade.

IV. Prenez du chatdon béni, ou de la marjolaine; faites-la cuire avec une ſuffiſante quantité de vin, & donnez à boire de cette décoction au malade.

V. Prenez des noix entieres, mettez-les dans le feu & les laiſſez brûler à moitié, mettez ces noix ainſi brûlées dans un linge, & appliquez-les chaudement ſur le nombril; les noyaux de pêches mangés, ſont très-bons pour toutes ſortes de tranchées de ventre.

VI. Prenez de groſſes féves, concaſſez les, fricaſſez les avec du vinaigre & les appliquez chaudement ſur le nombril.

VII. Prenez de l'eau-de-vie, faites-la chauffer dans une écuelle, trempez-y un linge dedans, & l'appliquez chaudement ſur le nombril.

VIII. Prenez du ſon de froment, faites-le bouillir dans du vinaigre, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez ſur le nombril chaudement.

Jettez un bon quarteron de ſucre dans une pleine écuelle de lait, mettez-le ſur le feu. Enſuite pilez une bonne demi-poignée d'amandes de pêches; il les faut peler en les mettant auparavant dans l'eau chaude; mais ſi le mal preſſoit, il faudroit les employer ſans les peler. On pile les amandes, & on les mêle bien avec deux jaunes d'œuf frais que l'on jette dans le lait quand il bouillira; & on le fait prendre au malade le plus chaud qu'il eſt poſſible & le faire tenir au lit.

Huile pour la Colique des vers, & pour la Colique bilieuſe.

Rempliſſez une bouteille de fleurs de noyer, ſans les preſſer; verſez par-deſſus autant d'huile d'olive, qu'il pourra y en contenir. Faites infuſer au ſoleil, pendant tout le tems de la canicule, & quand vous aurez beſoin de cette huile, vous en prendrez ce que vous jugerez à propos, & vous en frotterez avec un linge chaud, le ventre de la perſonne qui ſouffre.

Remede experimenté.

Faites avaler au malade un verre de bon vin blanc, dans lequel vous aurez mis la moitié d'un gland de chêne rapé, ou pulveriſé.

Autre.

Cinquante grains de crottes de ſouris pulveriſées & priſes dans deux cuillerées d'eau-de-vie canelée, avec un peu de ſucre, appaiſent ſur le champ les tranchées de la colique.

COLIQUE. *Voyez* TRANCHÉE; ELIXIR de ſanté; *Voyez* REMEDE.

Remede pour la Colique & tranchées des chevaux.

Faites avaler au cheval une livre d'huile d'olive, avec un verre d'eau-de-vie; puis donnez-lui des lavemens de petit lait; ſi la Colique eſt mêlée de feu, donnez-lui avec la corne deux livres d'huile d'olive, dans laquelle vous aurez fait diſſoudre une once de criſtal mineral; puis des lavemens compoſés de petit lait, & de jus de joubarbe, ſi vous en avez. *Voyez* CHEVAL.

COLLE. Il y a pluſieurs ſortes de colles, qui viennent à l'uſage de la Medecine: la premiére eſt l'oriſcolle, ainſi dire, parce qu'elle eſt fort propre à ſouder l'or.

Il y en a une autre qui ſert à ſouder les playes de la chair, & à empêcher les fluxions qui ſe jettent ſur les yeux, c'eſt la ſareocolle.

La troiſiéme eſt la taurocolle, autrement Colle-forte, laquelle ſe fait de cuir de bœuf, de vache & d'autres animaux à quatre pieds; & comme l'on s'en ſert fort ſouvent pour coller le bois, elle eſt auſſi appellée par quelques-uns *xilocolla*.

Proprietés.

La Colle forte, ſelon Dioſcoride, étant détrempée dans du vinaigre, ôte toutes les démangeaiſons, gratelles & feux volages qui ſont ſur le cuir. Détrempée dans l'eau chaude & miſe ſur la brûlure, elle empêche qu'il ne s'y faſſe des veſſies; & enfin, détrempée dans du miel ou du vinaigre, elle eſt fort bonne aux playes.

Mais il y a encore la Colle de poiſſon, dite ichtiocolle, laquelle on fait de toutes ſortes de poiſſons gluans, comme pourroit être la morüe.

Propriétés.

Elle a la faculté de boucher, de deſſécher & d'amollir en quelque façon ; elle eſt bonne aux emplâtres glutinatifs, ordonnés pour la tête, & dans les médicamens préparés pour la gravelle, & même dans ceux qu'on fait pour dérider & étendre la peau du viſage. Elle eſt appellée par les Arabes *Alcanna.*

Maniere de faire l'Ichiocolle, ou Colle de poiſſon.

On prend toutes les dépouilles d'un poiſſon nommé *huſo* ou *exoſſis*, c'eſt-à-dire, ſa peau, ſes nageoires, ſes entrailles, ſes nerfs & les autres parties muſculeuſes. Après les avoir coupées en morceaux, on les met tremper dans l'eau chaude, & on les fait enſuite bouillir à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient fondues & réduites en colle. Cette colle, en ſe ſéchant ſur des inſtrumens faits exprès, prend la forme de parchemin; avant que d'être entierement ſeche, on la roule en cordons.

Celle qui eſt blanche, claire, tranſparente, ſans odeur, & en petits cordons eſt la meilleure ; car il arrive aſſez ſouvent que celle qui eſt en gros cordons eſt remplie d'une colle jaune, ſeche & de mauvaiſe odeur. Cette drogue s'humecte à l'air, c'eſt ce qui fait qu'on doit la garder dans une boëte.

Ce poiſſon dont on ſe ſert pour faire l'ichtiocolle eſt fort grand, & il ſe trouve communément dans les mers de Moſcovie. C'eſt de ce pays que les Hollandois nous apportent cette colle de poiſſon.

Les cabaretiers ſe ſervent de cette colle de poiſſon pour éclaircir le vin. Comme elle ne contient rien de malin, elle ne peut produire aucun mauvais effet. Quand on la met dans les tonneaux, elle ſe fond, & forme ſur la ſuperficie du vin une peau, qui venant à ſe précipiter entraîne avec elle toutes les parties groſſieres & clariſie le vin.

On l'employe encore à donner du luſtre aux rubans de ſoye, à blanchir les gazes & à contrefaire les perles fines.

Pour ſe ſervir de la colle de poiſſon, il faut la bien battre, & la faire amollir pendant quelques jours dans le vinaigre ; on y ajoûte enſuite de l'eau commune, & on la fait bien bouillir ; ſi l'on y mêle un peu de chaux d'étain, la colle ſera plus forte, il faut remuer & mêler bien le tout enſemble, & s'en ſervir le plus chaudement qu'il ſera poſſible.

Colle des Relieurs.

Outre toutes les colles marquées ci-deſſus, il y a enfin la colle commune dont ſe ſervent les Relieurs de livres, laquelle ſe fait avec de la fleur de farine de froment, ou avec celle de blé noir qui eſt la meilleure ; la colle dont on uſe en reliant des livres, & qui eſt faite de fleurs de farine & de garum, eſt emplaſtique & maturative.

Autre Colle pour les verres caſſés.

Prenez des limaçons & embrochez-les dans un petit bâton, expoſez-les au ſoleil, mettant quelque vaſe deſſous pour recevoir ce qui tombera, & mettez-le avec du lait de l'herbe appellée titimale, étant colé expoſez-le au ſoleil.

Autre Colle qui ne ſe defait ni à l'eau ni au feu.

Il faut faire cuire une queue de morue comme à l'ordinaire, en ôter la peau qu'il faut piler dans un mortier ; ajoûtez-y, s'il eſt beſoin, de l'eau où elle a été cuire & que vous paſſerez par un linge.

Secret pour faire de la Colle de poiſſon, qui ſert de colle forte.

Il faut prendre de la colle de poiſſon, que l'on vent chez les Droguiſtes, de la plus blanche & plus claire ; enſuite la défaire & l'étendre par morceaux ſur du fer ou quelqu'autre choſe de dur bien uni, & l'applatir à coups de marteau, la rendant mince le plus qu'il ſe pourra ; étant applatie, il faut la couper avec des ciſeaux en petits morceaux ; enſuite il faut prendre un pot vernifſé, la fayance eſt la meilleure ; il faut qu'il ſoit d'une figure un peu haute, que l'embouchure ſe puiſſe fermer avec du parchemin trempé dans l'eau, comme on bouche les fioles de liqueur, vous mettrez dans ce pot vos petits morceaux ; coupez la quantité que vous voudrez, enſorte néanmoins que le pot ne ſoit pas plein, & le couvrez d'eau-de-vie la plus rafinée, qui ſurpaſſera la colle de deux doigts ; prenez un autre pot de terre que vous mettrez ſur le feu avec de l'eau, & cet autre pot préparé comme il eſt marqué ci-deſſus, que vous mettrez dedans, enſorte néanmoins que l'eau n'y entre pas ; vous la laiſſerez bouillir environ deux ou trois heures à petit feu, & ſi l'eau vient à ſécher vous en remettrez juſqu'à ce que la colle ſoit fondue. Vous connoîtrez qu'elle ſera faite lorſqu'en prenant une goute entre les deux doigts, ils s'attacheront l'un contre l'autre ; laiſſez refroidir cette colle ; lorſque vous voudrez vous en ſervir, vous n'avez qu'à y mettre tant ſoit peu d'eau-de-vie, & la faire rechauffer comme on vient de dire. Il faut l'employer ſur le champ & le plus vîte que vous pourrez, parce qu'elle ſe prend d'abord. *Nota*, qu'avant que de la faire fondre, il faut qu'elle ait été infuſée vingt quatre heures.

Colle très-forte.

Prenez de la chaux vive ; éteignez-là dans le vin, ajoûtez-y de la graiſſe, des figues & du ſuif de porc, & pilez le tout enſemble.

Colle pour coucher l'or.

Faites bouillir doucement l'eſpace d'une demi-heure, une peau d'anguille avec un peu de chaux vive, paſſez l'eau, & ajoûtez-y quelques glaires d'œufs bien battus. Pour s'en ſervir, il faut la faire chauffer, en faire ſur le champ une couche, la laiſſer ſécher, & appliquer l'or deſſus.

Colle d'Orleans.

Prenez de la colle de poiſſon bien blanche ; détrempez-la en eau de chaux vive bien claire, & laiſſez l'y tremper pendant vingt-quatre heures ; enſuite tirez vôtre colle par petits morceaux, & faites-la bouillir dans l'eau commune, & ſervez-vous en. *Voyez* CIMENT.

COLLER le verre à l'alembic. *Voyez* MASTIC.

COLLER boules de verre. *Voyez* BOULES.

COLLET. Terme de chaſſe. C'eſt un petit filet de corde tendue dans des hayes ou paſſages étroits, avec un nœud coulant, dans lequel les lievres les lapins & autres gibiers ſe prennent & s'étranglent, quand ils y paſſent ; quelquefois ce collet eſt de fil de fer.

COLLET. C'eſt encore un filet compoſé de trois crins de cheval en nœud coulant, que l'on tend dans les hayes aux paſſées ou dans la campagne, dans lequel les oiſeaux ſe prennent par le cou ou par les pattes quand ils y paſſent.

COLLET D'ARBRE. Terme de jardinage. C'eſt la partie qui ſépare le bas caché par la ſuperficie de la terre d'avec la tige de l'arbre. Ainſi on dit : *Il faut empêcher qu'il ne reſte des racines au collet d'un arbre, parce que la chaleur les altérant, l'arbre en ſouffre.* Arbre décollé, ſe dit quand la tige a été ſéparée du pié, où la greffe étoit collée avec ce pié.

COLLET. Terme de Fleuriſte. Le collet d'une plante ; c'eſt le haut de la plante.

COLLET DE HOTTE. C'eſt la partie de la hotte qui garentit le cou de celui qui la porte, & empêche que le fumier ou la terre n'y entrent. Ainſi cette partie touche au dos, & eſt plus haute que le devant de la hotte.

COLLETER. Terme de chaſſe. C'eſt tendre des collets, pour prendre du gibier.

COLLETEUR. Terme de chaſſe. Se dit de celui qui s'entend bien à tendre de collets.

COLLETIN. Sorte d'habillement, ou de veſte, que portent les Cavaliers à l'armée.

Pour faire un Colletin qui ſoit à l'épreuve de la balle.

Il faut prendre une peau de bœuf, ou de buffle, tout nouvellement écorché, en couper le poil, la tailler & la coudre ; puis la laiſſer tremper dans le vinaigre pendant vingt-quatre heures, la retirer enſuite, & la faire ſécher à l'air, & non pas au feu, ni au ſoleil. Il faut réiterer cette infuſion juſqu'à ſix fois, & à chaque fois ôter le prémier vinaigre, & en mettre de nouveau.

COLLIER du limier ou boite. C'eſt ce qu'on lui met quand on le mene aux bois.

COLOPHONE. On prononce ordinairement *Colophane*. Colle rougeâtre & ſolide dont on frotte le crin des archets des violons, & autres inſtrumens ſemblables. Quelques-uns s'imaginent que la colophane ſe fait avec l'arcançon ; mais ils ſe trompent ; ce n'eſt autre choſe que de la térébentine fine, cuite dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en conſiſtance ſolide.

COLOMBIER. C'eſt la piéce de l'économie ſur laquelle il y a le plus à diſcourir, comme y ayant une infinité de choſes à obſerver, & ſans leſquelles on travaille en vain, pour ſe donner un colombier qui rapporte beaucoup de profit.

Pour commencer donc à y prendre toutes les meſures néceſſaires, on lui cherche d'abord un lieu qui lui convienne le mieux ; on ne ſauroit le placer plus commodément, que dans le milieu de la baſſe-cour, qu'on ſuppoſe trés-ſpacieuſe, ou hors de la maiſon ; à cauſe que les pigeons qui ſont fort timides de leur naturel, prennent l'épouvante au moindre bruit qu'ils entendent ; c'eſt ce qui fait qu'on les en éloigne toûjours avec bien du ſoin, & pour bonne raiſon, ainſi que du bruit que font les arbres agités par les vents, & du trop grand murmure des eaux qui leur fait auſſi peur. Pour la grandeur, cela dépend de la fantaiſie de ceux qui le font conſtruire ; mais il vaut mieux qu'il ſoit ſpacieux, que s'il étoit étroit. Pour ſa figure, le rond eſt à préferer au quarré, à cauſe que les rats n'ont point tant d'accès dans celui-ci, & qu'un rond eſt auſſi plus commode, en ce que par une échelle tournante ſur un pivot, on peut aiſément viſiter tout le dedans de ce colombier, & s'aprocher des nids ſans s'y appuyer, pour y prendre les pigeons ; cette échelle faiſant dans ce lieu un effet qu'elle ne feroit pas dans un colombier quarré.

Pour empêcher les rats de monter par dehors dans quelque colombier où ils le pourroient faire, on attache des plaques de fer blanc à une certaine hauteur, & dans les endroits où l'on prévoit que les rats doivent paſſer, comme aux angles extérieurs des colombiers quarrés. Ces plaques doivent avoir environ un pié de hauteur, & avancer ſur les côtés d'environ un demi-pié. Quand les rats ſont parvenus à ces plaques, ſur leſquelles ils ne peuvent s'accrocher, ils tombent ſur des pointes de fer qu'on a coutume de ficher au bas, & à l'endroit où on prévoit qu'ils pourroient tomber.

On aura ſoin encore de poſer le colombier un peu éloigné de l'eau, afin que celle que les pigeons y vont puiſer pour porter à leurs petits, puiſſe s'échauffer dans leur bec, ce qui leur eſt plus ſalutaire, que lorſqu'elle eſt froide.

Il faut obſerver que le plancher qui couvre le colombier ſoit bien joint ; en telle ſorte que les rats, ni les vents ne puiſſent paſſer au travers ; auſſi bien la couverture, au travers de laquelle il ne faut pas que la pluye pénétre ; ſur-tout que ce colombier ſoit élevé ſur des fondemens bien ſolides, que l'aire en ſoit bonne, bien battue & beaucoup cimentée ; à cauſe que la fiente de pigeons a la mauvaiſe qualité de ruiner les fondemens ; qu'il ſoit enduit & blanchi dehors & dedans, car cette couleur plaît fort aux yeux des pigeons. On ſe donnera de garde de donner aucune ouverture au colombier du côté du levant, on la doit toûjours faire autant qu'il ſe peut du côté du midi, à cauſe que les pigeons aiment à ſentir le ſoleil à plomb, & ſur-tout en hiver. Si on n'avoit pû s'empêcher, à cauſe de la ſituation du lieu, de faire une fenêtre à ce colombier, expoſée au vent de bize, il faudra toûjours la tenir fermée pendant les grandes froidures, & l'ouvrir en été, pour faire entrer dans ce lieu la fraîcheur, qui réjouit ces oiſeaux dans cette ſaiſon.

Ce colombier aura en dehors deux ceintures conſtruites, ou de pierre de taille ou de plâtre, dont l'une regnera au milieu du colombier, & l'autre au deſſous de la fenêtre qui ſert aux pigeons d'entrée & de ſortie ; ces deux ceintures ſont miſes là exprès, pour y faire repoſer ces oiſeaux, lorſqu'ils reviennent de la campagne. A cette fenêtre dont je viens de parler & par où entreront & ſortiront les pigeons, on mettra une couliſſe un peu plus large que la fenêtre ou ouverture du colombier, qu'on aura ſoin de garnir de fer blanc, bien attaché contre la muraille, pour empêcher que les rats n'y puiſſent aborder ; cette couliſſe ſe hauſſera & baiſſera tous les matins, & tous les ſoirs, par le moyen d'un cordeau paſſé dans une poulie qui ſera attachée au deſſus de ladite fenêtre, & ce cordeau deſcendra juſqu'en bas, à une telle hauteur qu'on y puiſſe atteindre ſans peine.

Il eſt néceſſaire dans le bon ménage que la porte ſoit toûjours poſée à vûe du logis du maître, ſoit que ce colombier ſoit bâti dedans ou dehors la cour, fut-on même obligé de faire l'ouverture pour cette porte, du côté du ſeptentrion, qui eſt un vent qui incommode extrêmement le pigeon, parce que le maître tient en crainte ceux qui entrent & qui ſortent du colombier, outre que pour empêcher l'inconvenient qui peut arriver de ce vent, on n'a qu'à mettre à cette porte une contre-porte, & par ce moyen on garentira le colombier de cet air ſi froid.

Pour ce qui eſt des nids ou boulins du colombier, les uns en faiſant bâtir leur colombier, font façonner dans la muraille des nids avec des briques plates, de telle maniere qu'ils ſont longs, quarrés & obſcurs dans le fond ; ce qui eſt une choſe que ces animaux recherchent. Ces nids tiendroient le prémier rang parmi les autres, ſi l'inventien des pots de terre n'avoit pas été trouvée, parce que ceux-là ont bien ſouvent quelque fente par où les rats s'y introduiſent ; au lieu que ceux-ci étant tout d'une piece, leur en deffendent entierement l'entrée, ſi ce n'eſt par la gueule. D'autres ſe ſervent auſſi de tuiles rondes poſées l'une ſur l'autre, ce qui repréſente la figure d'un tuyau à recevoir l'eau, les arrangeant à un demi-pié l'un de l'autre, ſur des briques accommodées par le haut, ainſi que par le bas, à la rondeur de ces tuiles, ce qui ſert auſſi de ſéparation pour ces nids, qui ne valent pas les deux dont on vient de parler.

De quelque maniere que ſoient ces nids, qu'on obſerve exactement de les faire plutôt trop grands que trop petits; enſorte que le mâle & la femelle s'y puiſſent tenir debout, car autrement ils s'en rebuteroient & n'y voudroient plus rentrer.

Le prémier rang de ces nids, quels qu'ils ſoient, ſera toûjours élevé de terre de quatre pieds, afin que la muraille de deſſous étant bien unie, les rats n'y puiſſent point entrer. Obſervez prémierement, que ſi l'on conſtruit ces nids ou boulins de pots de terre, de les placer en échiquier, & non point en quarré les uns ſur les autres: en ſecond lieu, de ne point élever ces nids moins de trois pieds du faîte du colombier: & en troiſiéme lieu, de couvrir le dernier rang de ces nids d'une planche large d'un pié & demi miſe en pente, crainte que les rats par cas fortuit deſcendant de la couverture ne vouluſſent y entrer. Tous ces nids ſeront bâtis à niveau de la muraille qui ſera bien polie & bien blanche. Si l'on veut, & même il eſt fort à propos de le faire, on mettra devant chaque ouverture de nid, une petite pierre plate qui ſortira de la muraille de trois ou quatre doigts, pour repoſer les pigeons lorſqu'ils entrent ou ſortent de leurs nids, ou bien lorſque le mauvais tems les oblige de garder les colombiers. *Voyez* PIGEONS.

COLORANTES. Les Teinturiers appellent drogues colorantes celles qui étant appliquées communiquent leurs couleurs aux matieres qu'on y fait bouillir, ou qu'on y paſſe. Les drogues non-colorantes ſont celles qui ne ſont que préparatoires, & qui diſpoſent ſeulement les matieres à prendre la couleur.

COLORER. Donner de la couleur.

Pour colorer les planchers de carreaux, ou de bois.

Frottez-les avec une broſſe de teinture d'écarlatte, & laiſſez-la bien ſécher, ſans y laiſſer marcher deſſus: écraſez enſuite avec la main, de la mine de plomb noire ou rougeâtre, & après en avoir auſſi frotté vôtre plancher, vous paſſerez par-deſſus une broſſe ſéche. La teinture d'écarlatte ne coûte que ſix ſous le ſeau.

COLORER le bois, le fer, l'acier. *Voyez* BOIS, FER, ACIER, &c.

COM

COMMERCE. Son utilité paroît à l'égard des particuliers qui font la marchandiſe; puiſque la plus grande partie du Royaume ſubſiſte honnêtement dans cette profeſſion, & l'on voit tous les jours les Marchands & les Négocians faire des fortunes conſidérables, & mettre leurs enfans dans les prémieres Charges de la Robe.

L'utilité du Commerce s'étend auſſi ſur les Royaumes & ſur les Princes qui les gouvernent. Plus on fait de Commerce dans un pays, plus l'abondance y eſt grande; on a vû des Etats amaſſer ainſi en peu de tems des richeſſes infinies, & dès que la guerre fait ceſſer le commerce, les Provinces en ſouffrent, & quelquefois faute de pouvoir débiter les denrées, on y laiſſe enfin les terres ſans culture.

Les Rois tirent auſſi leur plus grande utilité du Commerce; car outre les Droits que leur payent les Marchandiſes qui entrent dans le Royaume & qui ſortent, il eſt encore vrai de dire, que tout l'argent comptant étant entre les mains des Banquiers & des Marchands, c'eſt de-là que les Traitans & les gens d'affaires, tirent les ſommes immenſes dont quelquefois les Rois ont beſoin pour de grandes entrepriſes.

Le Commerce leur ſert encore à entretenir des intelligences dans tous les lieux de la terre, & dans les autres Etats, par le moyen des Lettres de Change, qui ſervent à diſtribuer de l'argent à leurs Alliés, ou à ceux qu'ils entretiennent pour les informer de toutes choſes.

C'eſt par ce moyen que dans la guerre, ils trouvent par-tout de l'argent pour faire ſubſiſter leurs armées. Enfin Louis le Grand a ſi bien connu la néceſſité & l'utilité du Commerce, qu'il a contribué de ſes ſoins; de ſon autorité & de ſes Finances, pour l'augmenter dans ſon Royaume; il a accordé même de grands Priviléges aux Négocians, & pour empêcher les déſordres & les abus qui ſe commettent dans le négoce, il a fait un Réglement, qui eſt très-propre à établir la bonne-foi, à empêcher les banqueroutes frauduleuſes, & à invites la plûpart de ſes ſujets à faire Commerce, où à s'y intereſſer par le moyen des ſociétés.

COMMERCE *dans les pays étrangers; ce qu'il faut faire pour y réuſſir.*

On doit obſerver que le Commerce ſe fait dans les pays étrangers, en quatre manieres:

I. Les uns y achetent ſeulement les marchandiſes & denrées qui ſont néceſſaires en ce Royaume, pour les vendre enſuite aux Marchands en détail, qui les débitent dans le public.

II. Il y en a d'autres qui envoyent ſeulement dans les pays étrangers, les denrées qui croiſſent en ce Royaume, & les marchandiſes qui s'y manufacturent, qui leur ſont néceſſaires pour les vendre aux Négocians du pays.

III. Quelques-uns font double Commerce, c'eſt-à-dire, qu'ils y portent ou envoyent des marchandiſes, & en rapportent d'autres, tant par achat, que par échange.

IV. Il y en a d'autres qui font l'un & l'autre Commerce par commiſſion, c'eſt-à-dire, que les Négocians achetent en ce Royaume les marchandiſes & qu'ils leur envoyent, & qui vendent auſſi celles qui leur ſont envoyées pour les vendre pour leur compte; pour tous ces achats & ventes de marchandiſes, ils tirent tant pour cent pour leur commiſſion, ainſi qu'il ſera expliqué ci-après.

Il eſt bien difficile qu'un Négociant puiſſe faire ſeul Commerce dans les pays étrangers, ſi l'on conſidere:

Prémierement, les grands fonds qu'il faut pour cela, & particuliérement quand on y fait double Commerce.

Secondement, les voyages que l'on eſt obligé de faire, pour raiſon dequoi il faut abandonner ſa maiſon & ſon commerce à la conduite de ſa femme & de ſes Facteurs, qui bien ſouvent ne ſont pas capables de les gouverner.

Enfin il y a beaucoup de choſes à faire, dont un homme n'eſt pas capable de venir à bout; c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire que ceux qui voudront entreprendre le Commerce dans les pays étrangers, ſe mettent en ſocieté pour le faire plus commodément, & avec plus de ſureté.

Pour bien faire le Commerce dans les pays étrangers, il faut:

I. Savoir les marchandiſes qui y ſont les plus néceſſaires, qui y manquent, & dont ils ne ſe peuvent paſſer, pour les y envoyer. Il faut ſavoir auſſi celles qui croiſſent & ſe manufacturent dans les pays étrangers qui manquent dans ce Royaume, & qui y ſont néceſſaires pour les y acheter.

II. Il eſt néceſſaire de ſavoir par quelle voye l'on fera venir les marchandiſes que l'on achete dans les pays étrangers, & par quelle voye auſſi l'on y en-

voye pour vendre, ſi c'eſt par terre, ou par eau.

III. Il faut ſavoir les droits qu'on doit payer pour la ſortie de marchandiſes des Etats d'où on les fait venir, & pour les entrées du Royaume, comme auſſi les droits que l'on paye pour la ſortie du Royaume, & l'entrée du pays où l'on envoye des marchandiſes; car il faut remarquer qu'il y a des marchandiſes qui payent plus de ſortie que d'entrée; & d'autres plus d'entrée que de ſortie.

IV. Il faut ſavoir les poids & meſures, la différente loi des eſpeces qu'il y a entre celles du Royaume, & celles des pays étrangers où l'on fait commerce, comme auſſi les changes pour les traites & remiſes qu'il eſt néceſſaire de faire; l'on doit ſavoir toutes ces choſes avant que d'envoyer ou faire venir des marchandiſes des pays étrangers, pour y bien trouver ſon compte; & ſans cela, les Négocians ne pourront réuſſir dans leur négociation.

Commerce *de Flandres.*

Les Flamans, & particulierement ceux d'Anvers, tirent de France les mêmes marchandiſes que font les Hollandois. Ils tirent encore des velours, pannes, ſatins, tapis, tant unis que façonnés, rubans, chapeaux, & quantité de menues merceries qui leur ſont néceſſaires, dont une partie ſe conſomme dans le pays, & l'autre ſe porte auſſi dans d'autres pays étrangers.

Les François tirent de Flandres des toiles de Gand, de Cambrai, de Malines & d'autres endroits, des baſins de Bruges, de la brogatelle de fil, de la laine, de la ſoye & des tapiſſeries de Bruxelles & d'Oudenarde, des dentelles de fil très-belles, des camelots, des barracans, des laines filées, propres pour faire des tapiſſeries, du fil très-fin pour faire des points de France, & autres dentelles qui ſe font à Dieppe, au Havre, & autres ſortes de marchandiſes.

Le Commerce s'y fait plus commodément qu'en Hollande, & particulierement pour les marchandiſes que les Négocians de Paris font venir, & qu'ils y envoyent par terre.

Les Flamans ſont fort bons & fidelles Négocians, & de bon compte; ceux d'Anvers font leur Commerce particulierement à Rouen, à Nantes & à Bourdeaux pour l'achat des vins, eaux-de-vie & toiles: ceux de Bruxelles, Gand & autres Villes, le ſont particulierement à Paris, tant pour les achats des marchandiſes, que pour celles qu'ils vendent, tant par commiſſion, ſocieté, en commandite, que par compte en participation. Ils amenent auſſi leurs marchandiſes dans le tems des foires de ſaint Germain, ſaint Denis, & dans celles qui ſe tiennent à Rouen, & remportent en même tems celles qui leur ſont néceſſaires.

Les droits d'entrée & de ſortie des marchandiſes en Flandres, ſe payent ſur le pié de l'eſtimation, ſuivant les déclarations qu'en donnent les Marchands.

Commerce *de Hollande.*

Les Négocians qui voudront négocier en Hollande, & faire venir des marchandiſes de cet Etat, doivent ſavoir que l'on y peut acheter les marchandiſes ſuivantes:

Des draps, camelots de poil de chevre, toile de Hollande, de Batiſte & de coton, treillis, boucaſſins, cotons, plumes, fines laines, & peaux de caſtor; des perles & ſemences de perles, poivre, gérofles, muſcades, gingembre, canelle, anis, ris, ſucres, tant rafinés qu'autres; drogues aromatiques, & toutes ſortes de drogues médecinales & de peinture.

De toutes ſortes de drogues pour les Teinturiers, comme indigo, bois de Brétil & de Fernambouc, camphre, garance, noix de galles, gommes, alun, couperoſe, vitriol, & autres ſortes de drogues propres pour les Teintures.

Etain, plomb, cuivre, poillerie, chaudieres à faire eau-de-vie, fil de leton, de fer blanc, fer en verge, barre d'acier, & vif-argent.

Cuirs, maroquins, vaches de Ruſſie, pelleteries de toutes ſortes, lins, chanvres, réſine, poix, goudron, brai, gros mâts de navire, planches de ſapin, & autres bois en poutre & ſoliveaux; canons de bronze & de fer, ſouphre, ſalpêtre, poudre à canon, mêches, mouſquets, piſtolets, épées, piques, hallebardes fines, & autres ouvrages de fer & d'acier.

Fromages, beutres, ſuif, ſaumons & harangs ſalés, baleines, huile de baleine, de poiſſon & de lin, & quantité d'autres marchandiſes; mais il faut remarquer que les Hollandois n'ont rien dans leurs Etats de toutes les marchandiſes ci-deſſus exprimées, que les draps, camelots, toiles, fil, beurre & fromage; à l'égard des autres, ils les vont acheter & échanger dans tous les pays étrangers, en y portant d'autres marchandiſes qu'ils achettent ordinairement en France.

Les denrées & marchandiſes que les Hollandois achetent en France qui leur ſont néceſſaires, tant pour leurs Etats, que pour le commerce qu'ils en font dans tous les Etats de l'Europe, & dans l'Amérique, ſont les vins de Bourdeaux, de la Rochelle, Cognac, Charente, Iſle de Rhé, Orleans, Blaiſois, Touraine, Anjou, Nantes, Bourgogne & Champagne, eaux-de-vie & vinaigre qui ſe font en tous leſdits lieux.

Il faut remarquer que les eaux-de-vie ſe vendent en Hollande à la barique, au tonneau, & au poinçon, contenant tant de veltes, les uns plus, les autres moins.

La velte contient trois pots, le pot deux pintes, & la pinte peſe deux livres & demi ou environ. Les eaux-de-vie qui ſe tirent de Bourdeaux, Cognac, la Rochelle, Iſle de Rhé, & autres lieux circonvoiſins, ſont ordinairement en de groſſes futailles de 50. à 60. veltes, mais elles ſe vendent ſur le pié de 27. veltes, & ce qui ſe trouve de plus au-deſſus, ſe paye.

Les eaux-de-vie qui ſe tirent de Blois, ſont en poinçons; celles d'Anjou, Poitou & Nantes, ſont dans des pipes qu'ils appellent bariques: la barique contient 60. à 70. veltes, & elles ſe vendent ſur le pié de 29. à 30. veltes, c'eſt-à-dire, que le plus au-deſſus de 30. veltes, ſe paye, & le moins au deſſous de 29. ſe diminue ou ſe rabat.

Il ſe tranſporte encore en Hollande des bleds, fromens, ſeigles, orges, bleds noirs, pois, féves, noix, châtaignes des côtes de Guyenne, Bretagne, & Normandie; du ſel de la Rochelle, Brouages, d'Ollone, l'Iſle de Rhé, Maranne & pays Nantois; des toiles de Bretagne, Normandie, & autres lieux.

Des huiles d'olive de Provence, capres, amandes, raiſins, figues, prunes, & autres ſortes de fruits cruds & cuits.

De toutes ſortes de draperie, mercerie, quincaillerie, papier, verre pour faire des vitres, fil à coudre de Rouen, de Bretagne, & autres endroits; paſtel, ſafran, miel, thérébentine, & autres ſortes de marchandiſes, qu'il ſeroit impoſſible d'exprimer.

Par la connoiſſance que les Négocians ont maintenant des marchandiſes que l'on peut envoyer de France en Hollande, & de celles que l'on peut tirer de cet Etat, ils peuvent choiſir les ſortes, dont ils voudront faire le commerce, ſoit pour y envoyer

vendre pour leur compte, ou pour y en acheter ; mais avant que de s'y embarquer, il faut ſavoir de quelle maniere ils établiront leur commerce, ſi ce ſera eux-mêmes en perſonne, ou ſi ce ſera par commiſſion, qu'ils acheteront & vendront leurs marchandiſes ; & pour cela, il eſt néceſſaire de dire ce que les Négocians doivent obſerver en l'une & en l'autre négociation, pour bien faire réuſſir leurs affaires.

S'il y a deux ou trois Négocians aſſociés pour faire le commerce d'Hollande des marchandiſes qu'ils voudront y acheter pour les vendre en ce Royaume, j'eſtime qu'il eſt néceſſaire que l'un des aſſociés y aille pour faire les principaux achats ; parce qu'ils connoîtront mieux celles qui leur ſont plus propres, & auront meilleur marché que s'ils faiſoient faire leurs achats par un Commiſſionnaire ; & ſi le commerce étoit très-conſidérable, il ſeroit encore mieux qu'ils reſidaſſent actuellement à Amſterdam, pour deux raiſons.

La prémiere, parce que les marchandiſes, auſſi-bien que le change, diminuent ou augmentent de prix, ſelon la rareté ou l'abondance qu'il y en a, & les diverſes occaſions de guerre & de paix qui ſurviennent dans les Royaumes & Etats, d'où les Hollandois tirent leurs marchandiſes ; de ſorte que l'un des aſſociés étant reſidant actuellement à Amſterdam, agira dans les achats, ſuivant les occurrences qui ſe préſentent ; par exemple, quand la flote des Indes orientales arrive en cet Etat, la Compagnie fait imprimer les cargaiſons, pour donner connoiſſance aux particuliers Négocians de Hollande, & autres Nations, de la quantité & qualité des marchandiſes, de celles qui ſeroient rares en France, dont les Négocians aſſociés feroient commerce ; il eſt conſtant que celui qui eſt à Amſterdam achetera au plus vîte, pour ne pas ſuracheter les marchandiſes, lorſque la rareté en ſeroit connue par la Compagnie des Indes, par la grande demande qu'on leur feroit de cette marchandiſe.

Si au contraire, la flote étoit chargée de nombre de marchandiſe, de laquelle il y en eût grande quantité en France, dont les Négocians fuſſent chargés, il ne faut pas douter que cette grande abondance ne produiſit le bon marché, de ſorte que ce Négociant François demeurant à Amſterdam, ayant connoiſſance de cette grande abondance de marchandiſe, n'en acheteroit point, à moins qu'on ne la lui donnât à très-bon marché. Il eſt important d'avoir connoiſſance de toutes ces choſes ; car l'on a vû des Négocians s'enrichir par un ſeul achat de marchandiſes qu'ils ont fait, pour avoir bien pris leur tems, & n'avoir pas laiſſé échaper l'occaſion qui leur étoit favorable pour acheter à bon marché les marchandiſes, qui enſuite ont été augmentées ; & d'autres qui ſe ſont ruinés pour en avoir acheté à des prix qui ont diminué de l'achat à la vente de plus de moitié, pour n'avoir pas bien pris leurs meſures.

La ſeconde raiſon pour laquelle il ſeroit néceſſaire que l'un des Aſſociés demeurât actuellement à Amſterdam, pour faire les achats, eſt que la plûpart des particuliers marchands Hollandois, qui ſont très-riches, même les Directeurs des Compagnies orientale & occidentale acheteut ordinairement eux-mêmes la marchandiſe de ladite Compagnie, pour la vendre enſuite aux François & autres Nations : de ſorte que les Négocians François qui font faire leurs achats par des Commiſſionnaires, ne les ont la plûpart du tems que de la ſeconde main ; ainſi elles reviennent à beaucoup plus : & au contraire, ſi l'un des aſſociés demeure actuellement à Amſterdam, lorſque la flote eſt arrivée, il achete de la premiere main, ce qui produira plus de dix pour cent de bon marché.

Les Négocians qui ne font pas un commerce ſi conſiderable, qui puiſſe porter les frais d'une reſidence actuelle à Amſterdam, doivent avoir un Commiſſionnaire qui ſoit François, s'il ſe peut ; car il vaut mieux avoir affaire à des perſonnes de ſa nation, dont la probité ſoit connue, que non pas aux étrangers, quoique les Hollandois ſoient de fidelles Négocians, & qu'ils agiſſent avec beaucoup de franchiſe, pourvû que l'on n'entreprenne point ſur leur commerce : car en ce cas ils ne gardent aucunes meſures, ainſi qu'il ſera montré ci-après.

Le choix que l'on fait des perſonnes pour faire des commiſſions, dépend des habitudes que l'on a ſur les lieux, ſoit avec les François ou Hollandois ; quoiqu'il en ſoit, il faut qu'ils ſoient honnêtes gens, fidelles, habiles, & connoiſſeurs dans les marchandiſes que l'on veut acheter, autrement l'on n'y trouveroit pas ſon compte.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir acheté, ou fait acheter des marchandiſes ; il les faut faire venir en France par terre, & par mer ; l'on n'en fait guere voiturer d'Hollande en France par terre ; elles viennent preſque toutes par mer ; c'eſt pourquoi il y a des précautions à prendre pour ne pas riſquer la marchandiſe ſur cet inconſtant élement, quand on a fait des cargaiſons dans des tems de guerre, dont les navires peuvent être pris par des armateurs & des pirates ; c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de faire aſſûrer le tout ou une partie des marchandiſes ; c'eſt ſelon les riſques qu'il y a à courir ; cela dépend de la prudence des Négocians ; mais on eſtime que les plus ſages doivent faire aſſûrer leur marchandiſe en tems de paix auſſi bien qu'en tems de guerre : car il vaut mieux moins gagner que riſquer à ſe ruiner tout d'un coup, par la perte que l'on en pourroit faire.

Ce n'eſt pas le tout de faire aſſûrer la marchandiſe ; mais il faut que les Aſſûreurs ſoient bons & ſolvables, afin que ſi les navires viennent à périr en mer par quelque tempête, ou s'ils ſont pris par les ennemis ou pirates, l'on puiſſe être payé de la ſomme à quoi ſe monteront les marchandiſes que l'on aura fait aſſûrer.

S'il faut que les Négocians ſoient exacts à payer aux Fermiers du Roi les droits de ſortie, & d'entrée des marchandiſes qu'ils feront venir ou qu'ils envoyeront en Hollande ou autres pays étrangers ; il faut auſſi qu'ils ne le ſoient pas moins à payer ceux qui ſont dûs aux Rois, Princes & Etats, où ils les envoyent, & d'où ils les font venir.

COMMERCE *d'Angleterre.* Les Négocians de France tirent d'Angleterre, d'Ecoſſe & d'Irlande les marchandiſes ſuivantes, des draps de laine qui ſont fort fins, ſerges de Londres croiſées, friſes revêches, mantes & couvertures, bas de ſoye & de laine ; toiles de ſoye, moires ondées ou tabiſées, tant noires que de couleur, rubans couleur de feu fort beaux ; de toutes ſortes de cuirs, plomb, étain, alun, couperoze, beurre, ſuif, fromage, morue, harangs, ſardines, ſaumons, charbon de terre, dentelles, tant de ſoye que de fil, & pluſieurs autres ſortes de marchandiſes.

Les Anglois, les Ecoſſois, les Irlandois tirent auſſi de France les marchandiſes & denrées ſuivantes ; des bleds de toutes ſortes, vins de Bourdeaux, Cognac, Charente, la Rochelle, Rhé, Blois, Tours, Anjou, Mante, Champagne & Bourgogne ; des, eaux-de-vie, vinaigre, ſel, huile d'olive & de noix, olives, capres, figues, amandes, raiſins, prunes, & autres fruits ſecs & cuits, rouſines, toiles de Bretagne,

de Rouen, de Laval, & d'autres lieux, tabis, taffetas, tant pleins, que façonnés; toile d'or & d'argent, ſatins, pannes, velours de toutes ſortes; merceries, paſtel, liege, Bréſil, papier, plumes, & pluſieurs autres ſortes de marchandiſes.

Il n'y a point de Nation dans l'Europe où les François trouvent plus de difficulté à faire leur Commerce, & où ils ſoient plus maltraités qu'en Angleterre, & il n'y en a point auſſi qui reçoivent & qui traitent plus favorablement les Anglois que les François, cela ſembleroit un paradoxe; car pourquoi en France les Anglois ſont-ils auſſi libres dans leurs négociations & traités pour les droits d'entrée & de ſortie des marchandiſes qu'ils y amenent, & qu'ils en ſortent pour l'Angleterre, comme les François mêmes, & que les Négocians François ſont ſi maltraités en Angleterre, tant pour le peu de liberté qu'ils ont d'y faire commerce, que pour les droits d'entrée de leurs marchandiſes, & ſortie de celles qu'ils apportent de cet Etat en France, qu'ils payent au double des naturels Anglois? L'on ne peut rendre aucune raiſon de ces différens traitemens; ſinon que la France eſt un pays libre, où les Etrangers qui y viennent faire commerce, ſont traités honnêtement, avec charité & amitié.

Les Anglois font de grands profits ſur le commerce de grand nombre de marchandiſes qu'ils amenent en France, & ſur celles qu'il remportent, qui ſont néceſſaires à leurs Etats; & au contraire, ils ſont avares & envieux, & ne veulent pas que les François faſſent aucun profit avec eux, par la haine implacable qu'ils ont pour nôtre Nation; c'eſt pourquoi il n'y a point de mauvais traitemens, ni d'avanies qu'ils ne faſſent aux François, tant en général qu'en particulier; c'eſt pour cette raiſon qu'il eſt néceſſaire que ceux qui voudront faire le commerce en Angleterre, ayent connoiſſance du traitement qui leur ſera fait avant que de s'y embarquer.

Prémierement, les Négocians François qui abordent en Angleterre, payent le double pour les droits de coûtume & d'entrée des marchandiſes plus que les Négocians Anglois, & le double pour la ſortie de celles qu'ils achetent pour amener en ce Royaume.

Secondement, il n'eſt pas permis aux François de tranſporter d'Angleterre en France des laines de toiſon, & de celles qui proviennent des peaux de mouton des abatis de bouchers, ni des peaux de mouton, & de veaux verts & ſecs; ſur peine d'avoir le poing coupé, quoiqu'il ſoit loiſible aux Anglois d'en faire tranſporter de France en Angleterre.

III. Il n'eſt pas permis aux François de tranſporter en Angleterre des draperies, à peine de confiſcation; & cependant ils ont la liberté d'amener en France des draps de leurs manufactures, ſans aucun empêchement, deſquels ils ne payent pas plus de droits d'entrée que les François mêmes. Au contraire les François payent pour les droits de ſortie des draperies qu'il vont acheter en Irlande, trois fois davantage que les Négocians Anglois; car de ce qu'ils payent vingt-deux ſous ſix deniers, les François en payent quatre livres dix ſous.

IV. Autrefois il étoit permis aux François d'enlever de l'étain, en payant le double pour la ſortie que payent les Anglois; mais à preſent, il ne leur eſt pas permis d'en faire tranſporter en France, n'y ayant qu'une ſeule Compagnie qui ait le droit & le privilege de vendre de l'étain; de ſorte qu'il faut paſſer néceſſairement par leurs mains, l'acheter à tel prix qu'il leur plaît, & c'eſt ce qui eſt cauſe que l'étain a augmenté ſi conſiderablement depuis quelques années.

V. Il n'eſt point permis encore aux François de porter en Angleterre des dentelles d'or, d'argent, de ſoye & de fil à peine de confiſcation; & ſi l'on y en porte, il faut que ce ſoit très-ſecretement, & pour cela il en coûte plus de cinq pour cent, qu'il faut payer à diverſes perſonnes, pour les faire entrer en cachette.

VI. Il y a à Londres une Compagnie de Négocians qui achetent & vendent aux Etrangers toutes ſortes de marchandiſes, à l'excluſion de tous les particuliers négocians Anglois; de ſorte que paſſant par les mains de cette Compagnie, ils n'acheteut les denrées & marchandiſes que les François tranſportent, que le prix que bon leur ſemble, & leur vendent celles d'Angleterre, ce qu'il leur plaît; & cette Compagnie leve ſur les marchandiſes qui ſe tranſportent en France un droit, outre les droits de ſortie pour employer aux affaires communes de la Compagnie, & pour maintenir leur privilege. Il y a encore un droit qu'ils appellent d'eſclavage ſur les marchandiſes qui entrent & qui ſortent par mer, qu'ils ne font payer qu'aux François, & encore des droits de quayage & ſurvoyeur.

VII. Il n'eſt pas permis aux François de vendre leurs marchandiſes en magazin, ni en chambre, ni ils ne peuvent les vendre aux Marchands Forains, ni en acheter d'eux; mais ſeulement du *Freydom*, c'eſt-à-dire, du Franc-bourgeois, il ne leur eſt pas non plus permis de vendre dans les halles, foires & marchés.

VIII. Les Anglois ſont ſi attachés à leur profit, que lorſque les François portent des marchandiſes en Angleterre, il les obligent de donner bonne & ſuffiſante caution, d'employer l'argent de la vente d'icelles en achats d'autres marchandiſes pour les rapporter en France; & ſi un François juge qu'il aura plus grand avantage de remettre en France ſon argent au lieu d'acheter des marchandiſes, il a toutes les peines du monde à obtenir la décharge des cautions par lui données, & ne l'obtient guere qu'il ne lui en coûte beaucoup d'argent.

X. Il n'eſt pas permis aux François de prendre telles perſonnes que bon leur ſemble pour emballer leurs marchandiſes, ils ſont obligés de prendre ceux qu'il plaît aux Fermiers de Sa Majeſté Britannique leur donner; de ſorte que par ce moyen leurs affaires ne ſont jamais ſecretes, & il leur en coûte davantage pour l'emballage.

X. Si les François vendent leurs marchandiſes au poids, ils ſont obligés de les livrer, & faire peſer au poids du Roi; & s'ils en achetent, il faut qu'ils les prennent au poids du Marchand qui les a vendues, à cauſe qu'il eſt plus foible que le poids du Roi, ce qui eſt une choſe bien déraiſonnable, & contre la bonne-foi.

XI. Depuis que les François ont une fois déchargé leurs marchandiſes en Angleterre, il ne leur eſt pas permis de les faire tranſporter en France, ni en d'autres Etats, ſans payer encore une fois les droits de ſortie, ce qui eſt très-injuſte; & d'autant plus que les Anglois ne ſont pas ainſi traités en France, & il n'y a que les Anglois qui puiſſent tranſporter hors du Royaume dans l'an & jour qu'ils ont fait entrer leurs marchandiſes, ſans payer aucuns droits de ſortie.

XII. Sur tous les mauvais traitemens ci-deſſus repréſentés, il n'y en a point d'égal à celui que l'on fait aux Marchands François qui tranſportent des vins en Angleterre; car il ne leur eſt pas permis de les vendre aux Taverniers; mais ſeulement à ceux qui ſont de la Compagnie, qui en donnent tel prix qu'il leur plaît, & le Pourvoyeur du Roi peut faire le

choix

choix des vins, qui ſont neceſſaires pour la maiſon du Roi, & marquer tout le meilleur, & à tel prix que bon lui ſemble; de ſorte que ne reſtant que le rebut, les Négocians y perdent conſiderablement pour s'en défaire : c'eſt la raiſon pour laquelle les François ne tranſportent guere de vin en Angleterre, particulierement ceux qui ont été une fois attrapés.

XIII. Les François ſont traités ſi rigoureuſement en Angleterre, qu'il ne leur eſt pas permis de changer leurs navires à frêt pour quelqu'autre nation, au préjudice des Anglois; car ſi un François avoit chargé de la marchandiſe dans ſon navire pour un autre Etranger; & qu'il ſe preſentât un Anglois qui voulût frêter pour le même lieu, il feroit décharger le navire François, pour charger le ſien, ce qui eſt aſſurément un rude traitement.

XIV. Pour ce qui regarde le traitement perſonnel des François, il n'y a rien de plus rude, ni de plus extraordinaire; car un François qui arrive en Angleterre, on lui fait payer un chelin de tribut, & trois chelins pour la ſortie de ce Royaume, ſans comprendre les autres droits qu'exigent les gens de marine, ſans aucune commiſſion du Prince, par force & par violence.

XV. Les François qui meurent en Angleterre, ſont obligés de faire leur teſtament, autrement leurs biens demeurent au Roi.

XVI. Les François demeurans en Angleterre, quoiqu'ils ne ſoient point naturaliſés, ne laiſſent pas d'être enrôlés dans les Regiſtres du Roi, qui eſt comme une eſpece de taille, & ſont taxés à une certaine ſomme, comme s'ils étoient naturels du pays, & quand il ſe fait une levée extraordinaire, on les taxe le double davantage que les Anglois.

XVII. Il n'eſt pas permis aux François de ſe faire naturaliſer en Angleterre, ſoit pour l'interêt du Roi ou de la Religion, à moins de donner bonne & ſuffiſante caution de garder la bonne foi dans toutes les affaires qu'ils pourroient négocier en Angleterre.

XVIII. Enfin l'on ne peut dire par le détail les mauvais traitemens que les Marchands François reçoivent en Angleterre; car ils ne peuvent pas ſeulement avoir juſtice contre les Négocians Anglois; au contraire, pour la moindre choſe que ſera un François, il eſt cruellement traité & trainé avec infamie & ſcandale en priſon; & tout cela vient, comme il a été dit, de l'humeur cruelle & barbare qu'ont ces inſulaires pour les Etrangers, & particulierement pour les François.

Cette Nation eſt ſi avare, & ſi convoiteuſe d'amaſſer du bien, qu'ils ſont au deſeſpoir, quand ils voyent des Négocians Etrangers, & particulierement les François, gagner quelque choſe, & faire fortune avec eux.

Pour tout ce qui a été dit ci-deſſus, l'on voit que pour faire le commerce en Angleterre, il faut prendre beaucoup de précaution pour y bien réuſſir.

Il a été dit ci-devant que les François payent en Angleterre le double de droits ſur les marchandiſes qui y entrent, & qui en ſortent, plus que les naturels du pays, & qu'il ne leur eſt pas permis de vendre leurs marchandiſes dans les Halles, & les Foires, ni dans les magazins, ni aux Marchands Forains d'en acheter d'eux, & qu'il faut qu'ils ſe ſervent d'un Franc-Bourgeois pour faire l'achat & la vente des marchandiſes; c'eſt pourquoi il faut que ceux qui voudront négocier en Angleterre, ſoit pour y tranſporter des marchandiſes de France ou en d'autres pays Etrangers, choiſiſſent un Négociant à Londres, pour faire leurs commiſſions, afin d'éviter toutes ces difficultés.

Mais il faut obſerver que les Anglois ſont méfians

& ſi attachés à leurs interêts, que dès le moment qu'ils ont acheté les marchandiſes qui leur ſont commiſes par les François, ils tirent Lettre de change ſur les Commettans, avant que de les faire charger dans les navires.

Commerce de Milan.

L'on tire des ſoies toutes apprêtées pour nos manufactures de France, de l'or trait & filé, des velours à fond de ſatin à grandes fleurs de ſoye, & à fond d'or & d'argent, & autres ſortes de marchandiſes de draps de ſoye, qui ſont fort belles.

Commerce de Genes.

L'on tire de Genes des ſoies greges & en mataſſe, qui ſont achetées particulierement par les Tourangeaux, propres pour leurs Manufactures; des velours pleins, tant noirs que de couleur, velours façonnés à fond de ſatin, à grandes fleurs, comme auſſi de fond d'or & d'argent; mais il ne ſont pas ſi beaux que ceux de Milan; des damas de toutes couleurs très-beaux, des ſatins, des tabis, & de toutes ſortes de marchandiſes de draps d'or, d'argent & ſoie; des dentelles de fil, que l'on appelle points de Genes; mais depuis qu'il s'en eſt établi une en France, il en vient à préſent fort peu; la raiſon en eſt, qu'ils ſont plus fins & à meilleur marché en France qu'à Genes. Il ſe tire encore de cette Ville des olives, de l'huile, & de toutes ſortes de confitures ſeches & glacées fort belles.

Commerce de Boulogne.

L'on tire de Boulogne des ſatins pleins, grand nombre de ſoies toutes apprêtées, c'eſt-à-dire, mouliné, prêtes à mettre en teinture, que l'on appelle organſin de Boulogne, des ſoies greges & en mataſſe, des crêpes pour le deuil; mais depuis qu'il s'en eſt établi à Lyon une manufacture, l'on n'en fait plus guere venir; des ſaucilſons, moutardelles, vermicellis, & autres ſortes de marchandiſes.

Commerce de Modene & Reggio.

Il ſe tire de cet Etat un grand nombre de ſoies greges & en mataſſe, pour employer en nos Manufactures de France, de toutes ſortes de marchandiſes; il ſe fabrique à Reggio de très-beaux velours à quatre poils.

Commerce de Lucques.

Il ſe tire de Lucques des damas de toutes ſortes de couleurs, & des ſoyes greges & en mataſſe, de l'huile & des olives.

Commerce de Parme.

L'on tire de Parme des ſoies greges & en mataſſe, & des fromages excellens.

Commerce de Florence.

Il ſe tire de Florence des ſatins de toutes couleurs particulierement des blancs qui ſont admirables, & que l'on n'a pû juſqu'à preſent imiter par toute l'Italie; des ratines qui ſont legeres de belle laine, mais les couleurs n'en valent rien, parce qu'elles ſont d'un mauvais teint; & en effet quand on les aproche du feu, elles deviennent de couleur oranger. Depuis que l'on a fait des ratines à Beauvais, à Rouen, & à Diepe, l'on n'en fait preſque plus venir de Florence, non plus que de leurs ſerges drapées noires, dont on ſe ſervoit autrefois en France pour porter le deuil, depuis que les Hollandois ont établi des Manufactures de draps, dont ils ont vendu autrefois un grand nombre en France; mais à preſent ils n'y en vendent plus guere, parce que l'on les a parfaitement imités

en France en pluſieurs endroits, particulierement à Sedan & en Languedoc.

Commerce de Veniſe.

L'on tire de Veniſe des velours à fond de ſatin, à grandes fleurs, de toutes couleurs, tant de ſoie qu'à fond d'or & d'argent, des brocatelles pour faire tapiſſeries & autres ameublemens, des tabis tant de ſoie, que d'or & d'argent, des glaces pour faire des miroirs, & pour les caroſſes, des verres & autres vaſes de criſtal fort beaux, des dentelles de fil, que l'on appelle points de Veniſe; mais depuis qu'il s'eſt établi en France des manufactures de toutes ſortes de marchandiſes, les Marchands n'en font plus gueres venir de Veniſe.

Commerce du Levant.

Marſeille eſt un des Ports de France, qui porte ſon principal Commerce dans le Levant. On y a établi une Chambre de Commerce, à la tête de laquelle ſe trouve l'Intendant de Juſtice; à qui appartient la connoiſſance des affaires du Commerce. Cette Chambre eſt un tribunal particulier, compoſé des Echevins de la Ville & d'un certain nombre de Deputés, qui ſont les plus gros Marchands de Marſeille. Elle eſt obligée à faire quelques dépenſes, elle paye ſix mille livres par an à ſon Intendant, comme Juge du Commerce; elle donne des appointemens aux Conſuls François & à leurs Chanceliers qui ſont dans les Echelles du Levant. Ces Conſuls ſont proprement des Avocats d'épée, & les Chanceliers les Notaires de la Nation. Les dépenſes extraordinaires conſiſtent à faire des preſens aux Bachas qui arrivent dans les Echelles, & à payer les avanies que les Turcs font quelquefois aux François.

Cette Chambre fait de grands profits ſur les droits de Conſulat que payent les marchandiſes qu'on charge en Levant dans les Villes où il y a des Conſuls François. On remet ces droits entre les mains des Deputés de chaque Echelle, & ces Deputés ſont obligés d'en rendre compte à Meſſieurs du Commerce de Marſeille. La Cour nomme à préſent les Conſuls François dans le Levant, & la Chambre de Marſeille ne juge des affaires du Commerce, qu'autant que le lui permet le Miniſtre qui a la Sutintendance du Commerce.

On ne trouve des Marchands de corail qu'à Marſeille & à Genes, ceux de Marſeille en font le plus grand debit dans le Levant où l'on ne voit que colliers & braſſalets de corail de Marſeille. Cette Ville eſt encore conſiderable par les magaſins de Droguiſtes, les rafineries de ſucre, & les Manufactures d'or, de ſoie & de ſavon. Les ſavonneries conſomment non-ſeulement les huiles de Provence, mais encore celles qu'on tire de Candie & de Grece.

On trouve encore ſur le port de Marſeille toutes les drogues les plus précieuſes qu'on apporte de l'Orient & de l'Occident. Celles de l'Orient ſont principalement la caſſe, le rhubarbe, la ſcamonée, le ſtorax liquide, le ſtorax en larmes, la myrrhe, l'encens, le bdellium, les tamarins, le galbanum, l'opoponax, le ſagapenum, le baume blanc, le poivre, la canelle, le ſel ammoniac. Toutes ces drogues & une infinité d'autres ſont apportées de Smirne. Cette Ville du Levant eſt ſi marchande, qu'il ne ceſſe d'arriver des Caravanes de Perſe depuis la Touſſaints juſqu'en Mai & Juin: Les Perſans y portant quelquefois juſques à deux mille balles de ſoye par an, ſans compter les drogues & les toiles.

Outres toutes ces marchandiſes, les ſoies de Perſe & le fil de chevre d'Angora & de Pecbazar, qui ſont les plus riches du Levant; les Marchands François font venir de Smyrne le coton filé ou *caragach*, le coton en rame, les laines bâtardes, & celles de Metelin, les noix de gale, la cire, l'opium, l'aloës, la tutie, la gomme arabique, la gomme ammoniac, le *ſemen contra*, la zadoavia & des tapis grands & communs.

On dira en paſſant que le Commerce de Marſeille aux Indes occidentales ſe fait à droiture, ou par la voye de Cadis. On apporte dans cette Ville l'ipecacuana, le quinquina, le gingembre, la caſſe des Iſles, l'indigo, le rocou, le baume ſec, celui du Perou, celui de Copaive & pluſieurs autres drogues que fournit l'Amérique.

Les François portent en Levant par la voye de Smyrne, de la cochenille, de d'indigo, de la ſalſepareille, du bois de Bréſil & de campech, du verd-de-gris, des amandes, du tartre, du poivre, de la canelle, du géroſle, du gingembre, de la muſcade. Les draps de Languedoc, les ſerges de Beauvais, les cadis de Nîmes, les Pinchinats les ſatins de Florence, le papier, l'étain fin, le bon acier, & les émaux de Nevers y ſont d'un grand débit.

Avant que notre Commerce y fût bien établi, les Marchands des autres Nations appelloient les Marchands François *Mercanti di Baretti*, parce qu'ils ne portoient alors que des bonnets & des calotes de laine dans le Levant; on y portoit encore de la fayance, mais la plus grande quantité à preſent y eſt envoyée d'Ancone.

On fait un cas particulier à Smyrne des fouines de France, & particulierement de celles de Dauphiné, dont on ſe ſert pour les fourrures. Une fourrure de veſte s'y vend depuis cinquante juſqu'à quatre-vingt écus. On mêle les plus foncées en couleur avec le *ſamour* qui eſt la *Marte zibeline*, ou la *Fouine de Moſcovie*. Les peaux de fouines qui viennent par la Sicile, ſont bien plus employées que celles de France, mais elles y ſont moins cheres, parce que celles de France ſont auſſi eſtimées que celles d'Armenie & de Georgie.

Le Commerce des François en Orient depuis 700. & 1701. eſt plus conſiderable qu'il n'a jamais été, il égale & ſurpaſſe même celui des autres Nations, & leurs marchandiſes y ſont très-bien reçûes lorſqu'elles ont les qualités requiſes. Mais tout ce Commerce ſe fait par l'entremiſe des Juifs, ſans leſquels on ne ſauroit rien vendre, ni acheter; toutes les affaires paſſent par leurs mains, il faut que les Marchands leur confient leurs effets, les vendent ſuivant leurs avis, achetent les marchandiſes du Levant, & en faſſent les échanges, ſelon que ces Juifs le jugent à propos. Ce ſont eux qui concluent tous les marchés, & on en eſt quitte en leur payant leurs vacations. Il ſemble donc qu'il ne faille pas grand genie pour gagner du bien en Levant, mais beaucoup de droiture, de probité & de ſageſſe, il faut ſur-tout éviter le commerce des Greques, qui ſont les plus dangereuſes femmes du monde.

Les Juifs vivent à Smyrne d'une maniere aiſée, ils y font une dépenſe honorable; & ſi on veut leur rendre juſtice, on conviendra qu'ils ont plus d'habileté que les autres Marchands. Les Marchands étrangers y vivent auſſi entre eux avec beaucoup de politeſſe, & ils ne manquent à aucune viſite de cérémonie ou de bien-ſéance. Les Turcs ne ſe montrent guére dans la rue des Francs, qui eſt de toute la longueur de la Ville; on n'y parle qu'Italien, Anglois, François, & Hollandois. Tout le monde ſe découvre en ſe ſaluant.

COMMERCE *de bleds en Barbarie. Voyez* BARBARIE.

COMMERCE des productions de la campagne. *Voyez* OECONOMIE.

COMMERCE de Bois. *Voyez* BOIS.

COMMIS. *Des obligations des Commis des Gabelles, Grenetiers, Meſureurs, &c.*

Les Commis de Gabelle conſerveront leurs biens & les augmenteront, s'ils ſont fidelles aux obligations ſuivantes ; car le Prophete Ezechiel aſſûre de la part & par ordre de Dieu, que celui qui fera ſes volontés, trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel : *Precepta quæ cum fecerit homo, vivet in illis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Meſureurs ont laiſſé prendre, ou pris pour leur ſalaire, plus que les Ordonnances ne leur permettent, leur étant défendu ſur peine d'être privés de leurs ſalaires, & condamnés à l'amende arbitraire, & à en faire reſtitution. *Louis XII.* 1508. *art.* 7. *François I.* 1515. *art.* 45.

II. Si étant Grenetiers, & Controlleurs, Gardes, ou contre-Gardes, ils ont exigé aucun nouveau droit, ou profit ſur les batteaux & ſur le ſel paſſant, qu'ils n'avoient pas droit de prendre, leur étant défendu, & étant obligés d'en faire reſtitution. *François I. ibid. art.* 49.

III. Si les Grenetiers & Controlleurs, ou autres Officiers des Gabelles ont eu aucune aſſociation directement ou indirectement avec les Marchands fourniſſant leſdits greniers à ſel, ou s'ils ſont en part de quelque ferme dudit ſel, il leur eſt défendu ſur diverſes peines. *François I.* 1535. *art.* 31.

IV. S'ils ont fait regiſtre, lors de la vente, troc, échange, & priſe du ſel ſur les marais, contenant le nom & qualité du vendeur, ou bailleur ; le nom, qualité & demeure de l'acheteur, ou preneur ; & s'ils ſont Facteurs, le nom, qualité & demeure de leurs maîtres, le lieu où ils veulent tranſporter le ſel : ainſi qu'il leur eſt ordonné. *François I. art.* 29.

V. Si étant Commis, ou Gardes des Gabelles, ils ont mis, fait mettre, ou conſenti qu'on ait mis du ſel défendu dans quelque maiſon, pour les obliger de leur donner quelque choſe : c'eſt une grande malice ; & ils ſont obligés de rendre ce qu'ils ont pris, & de reparer les dommages & interêts. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 69. *art.* 1. *in corp. art.* 1. *ad* 1. *&* 2.

VI. s'ils ont mis, ou fait mettre en juſtice des innocens, ou contribué à leur vexation ; il y a grand peché, & obligation d'en reparer tous les frais & dommages. *S. Thom. ſupra.*

VII. S'ils ont pris de l'argent, pour ne pas découvrir les coupables, ou s'ils ont été d'intelligence avec les faux-ſauniers, pour avoir part à leur commerce, ils ſont obligés ſolidairement à reſtituer tout le gain injuſte qu'ils ont fait, & qu'ils ſont cauſe que les faux-ſauniers ont fait. *S. Thom. ſupra, q.* 77. *in corp. Charles VII.* 1388. *art.* 208. *François I.* 1517. *art.* 47.

COMMIS *ou Facteurs, dans le Commerce en gros pour s'aquitter de leurs devoirs & pour faire fortune.*

La premiére choſe que doivent faire les garçons Facteurs, ou Commis, tels que l'on voudra les appeller ; car on leur donne tous ces noms à preſent, la plûpart des Banquiers & Marchands en gros les appellent Commis ; ainſi dans la ſuite de cet Ouvrage, juſques à ce qu'ils ſoient reçûs Marchands, on les appellera tantôt d'une façon, tantôt de l'autre, pour ne choquer perſonne. La premiére choſe donc qu'ils doivent faire, eſt de choiſir un Négociant qui faſſe le commerce en gros, non ſeulement des marchandiſes qui ſe fabriquent & manufacturent dans le Royaume, mais qui ſe font encore dans les pays étrangers, parce qu'ils y apprendront la difference de l'un & de l'autre : c'eſt dequoi un traitera auſſi en ſon lieu, pour ceux qui voudront faire le commerce en gros, lorſqu'ils ſeront reçûs Marchands.

La ſeconde eſt de s'appliquer & voir quel ordre tiennent leurs maîtres en la conduite de leurs affaires pour s'y conformer ; car les Négocians tiennent l'ordre en leurs affaires differemment, les uns d'une maniere, les autres de l'autre, qui pourtant vont tous à une même fin, qui eſt d'éviter la confuſion, & de tenir toujours leurs affaires en bon état. Cet ordre conſiſte à tenir des livres en parties doubles, mixtes, ou ſimples, ceux des manufactures & autres ſervant au commerce, deſquels on parlera en ſon lieu.

La troiſiéme eſt de s'appliquer à la vente, & pour cela il faut ſavoir qu'elle ſe fait autrement dans le gros, l'on a affaire à des Marchands avec qui il faut traiter d'une autre maniere que l'on ne fait pas avec la Nobleſſe & le Publie ; parce que les Marchands en détail connoiſſent la marchandiſe, & en ſavent le prix à peu près ; ainſi il ne faut pas ſurfaire, ni uſer de paroles pour les perſuader ; au contraire leur dire en un mot le prix qu'on la veut vendre. Pour que l'on ait de la confiance, il faut parler franchement : ce qui eſt ſeulement neceſſaire d'obſerver, eſt la difference des perſonnes à qui l'on vend, en préferant toujours ceux qui payent bien, & qui prennent beaucoup de marchandiſes, à ceux qui payent mal, & qui ne font que pieceter.

Il faut bien ſe donner de garde de dire, & de faire voir ſur les livres le prix que l'on a vendu la marchandiſes à d'autres Marchands, pour deux raiſons. La premiére, parce que cela fait ſoupçonner ceux qui marchandent, que la marchandiſe eſt de rebut ; ainſi cela les dégoute, & fait qu'ils ne veulent pas acheter. La ſeconde, parce que leur donnant la marchandiſe à meilleur marché qu'à ceux à qui ils ont dit l'avoir vendue à plus haut prix, c'eſt faire un extrême tort à ceux qui ont acheté cher, en ce que cela fait qu'on juge mal de leur conduite, & que l'on pourroit croire qu'ils n'ont pas crédit par-tout, puiſqu'ils achetent plus cher qu'ils ne pourroient avoir ailleurs. Si pourtant un Marchand offre d'en payer le même prix qu'en a payé un autre, l'on peut montrer le prix, cela étant ſans conſéquence, pourvû que ce ſoit au comptant, ou pour le même tems que l'on donne pour payer.

Il faut encore conſiderer en vendant la marchandiſe, les ſaiſons où on la demande ; car par exemple, ſi cette marchandiſe n'eſt propre que pour l'hiver, & qu'on la demande à acheter ſur la fin de cette ſaiſon, il faut en faire meilleur marché qu'au commencement, afin qu'elle ne reſte pas pour l'hiver prochain ; parce que la mode n'en ſera peut-être plus, & qu'il y auroit à perdre de l'achat à la vente. Cette reſolution de vendre dans le déclin d'une ſaiſon à meilleur marché qu'au commencement eſt encore très-conſidérable, parce que ce ſeroit un fonds mort, qui ne produiroit rien ; au contraire la marchandiſe produit de l'argent dans ſon tems, ſur lequel un peut faire fonds, quand il ſurvient une rencontre d'acheter d'autre marchandiſe à bon marché.

La quatriéme choſe eſt de tenir la marchandiſe proprement, & la renouveller de tems à autre de papier ; car quand les Marchands voyent de la marchandiſe mal-propre & negligée, ils ont faſſon de croire qu'elle eſt vieille, & qu'il y a quelque défaut : ce qui fait que l'on ne la regarde pas. Enfin, elle devient pierrerie, & on ne la peut vendre qu'avec perte conſidetable.

La cinquiéme choſe eſt d'aller chez les Marchands à qui les marchandiſes ont été vendues pour arrêter le compte avec eux le plûtôt que l'on pourra, afin d'éviter les difficultés qui ſe rencontrent ordinairement, ſoit pour le prix, ſoit pour l'aunage ;

car ſi l'on eſt trop long-tems, la mémoire s'en perd facilement ; en arrêtant les comptes, les Facteurs ou les Commis doivent bien prendre garde à ce qu'ils font, c'eſt-à-dire, à ne pas accorder des tares ſur les pieces des marchandiſes qu'ils ne les ayent aunées eux-mêmes, pour voir ſi elles ſont véritables, & n'en pas donner par complaiſance, parce que cela va contre l'interêt de leurs maîtres.

Pour arrêter un compte dans l'ordre, il faut tirer de ſur le journal, un mémoire du nombre des pieces contenant le numero, l'aunage, & le prix que la marchandiſe a été vendue ; pour bien faire le compte, il faut confronter le mémoire que l'on porte, avec celui qui a été donné lors de la livraiſon de la marchandiſe, pour voir s'il eſt couforme, & ſur chaque article marquer les tares, s'il y en a quelqu'une, & la ſomme à quoi elle monte ; & étant de retour au magaſin, le paſſer ſur le livre de même, afin que la conformité ſe rencontre entre le livre de leur maître, & celui du Marchand avec lequel ils auront arrêté le compte, cette exactitude entretient la bonne correſpondance qu'il doit y avoir entre les Marchands en gros, & ceux en détail.

La ſixiéme eſt de viſiter ſouvent les Marchands en détail pour quatre raiſons : La premiere parce que l'on aprend, ſoit avec les Maîtres ou leurs Facteurs, ſi la vente eſt bonne ou mauvaiſe ; quelle ſorte de marchandiſe eſt plus de demande, afin de ſe bien regler ſur le plus ou le moins de marchandiſes que l'on doit commettre dans les manufactures, ſoit de France ou étrangeres. La ſeconde, eſt que cette viſite donne occaſion de leur offrir de la marchandiſe, de leur faire ſavoir qu'il y en a en chemin, ou de nouvelle que l'on commence à fabriquer dans les manufactures : cela fait reſſouvenir les Marchands de celles dont ils ont beſoin, ainſi ils procurent la vente de la marchandiſe de leurs maîtres. La troiſiéme, c'eſt que l'on apprend tout ce qui ſe paſſe dans le commerce ; car comme c'eſt le ſoir que tous les Marchands en gros vont à la recette, ou pour arrêter des comptes chez les Marchands en détail ; l'on ſe trouve pluſieurs enſemble, & l'on ne manque jamais d'entrer en propos des choſes qui ſe paſſent dans le commerce ; l'un dira qu'il eſt arrivé des banqueroutes en telle ville ; l'autre dira qu'un Marchand aura obtenu des Lettres de répit ou des défenſes générales contre ſes créanciers ; quelqu'autre, qu'il eſt revenu des Lettres à protêt à des Négocians pour le payement deſquelles il ont été aſſignés aux Conſuls ; qu'il eſt arrivé la perte de quelque vaiſſeau, où tels & tels ſont intereſſés ; l'autre dira que l'on a de la peine de ſe faire payer de tels & tels Marchands en détail. Enfin tout ce qui ſe paſſe dans le commerce ; & ce ſont choſes de conſéquence à ſavoir, leurs maîtres pouvant être intereſſés en quelques-unes ; c'eſt pourquoi ils ne ſeront pas négligens à leur faire de fidelles rapports de ce qu'ils jugeront néceſſaire à leurs affaires, afin qu'ils y puiſſent donner ordre, & ſe regler en la vente de leur marchandiſe, & en la diſpoſition de leur argent. La quatriéme eſt l'avantage qu'ils ſe procurent d'eux-mêmes, parce qu'ils acquierent la réputation d'être diligens & habiles dans les affaires ; de là les Marchands tirent une conſéquence infaillible que prenant de grands ſoins dans les affaires de leurs maîtres, qu'ils en auront encore davantage quand ils feront le commerce pour leur compte particulier ; de ſorte que la haute eſtime que l'on a pour eux, fait que leurs maîtres les conſiderent de telle maniere pour les ſervices qu'ils reçoivent d'eux, & dont ils ne ſe peuvent paſſer ; que cela leur fait prendre des reſolutions de les aſſocier avec eux, & bien ſouvent de leur donner leurs filles en mariage, quoi qu'ils n'ayent pas de grands biens, & qu'ils ne ſoient pas de ſi grande famille qu'eux ; ainſi ils établiſſent leur fortune par leur vertu. Tout ce qui a été dit ci-deſſus eſt fondé ſur l'expérience ; car ſi l'on jette les yeux ſur toutes les familles des Négocians, & celles qui ſont ſorties du commerce pour entrer dans la robe ; l'on trouvera que ces grands établiſſemens ont pris commencement dans leurs ayeuls qui n'avoient point de bien de naiſſance : mais beaucoup de vertu qu'ils ſe ſont aquiſe en exerçant le commerce ſous les autres Marchands qui contens de leur conduire les ont par une néceſſité indiſpenſable de leurs affaires, aſſociés avec eux, d'abord pour un ſixiéme ou douziéme, ne portant autre choſe dans la ſocieté que leur ſeule induſtrie ; & ainſi peu à peu ils ſe ſont avancés de telle ſorte par la ſuite du tems, qu'ils ſont reſtés ſeuls maîtres de la boutique ou du magazin de leurs maîtres, & ont conſervé par là les habitudes qui les ont rendus enfin riches & opulens.

Il faut remarquer en cet endroit qu'il n'y a point de fortune plus aſſurée que celle qui ſe commence de la maniere qui vient d'être dite : la raiſon en eſt, qu'un Négociant ſe rencontre tout d'un coup dans une boutique, ou un magazin bien achalandé, dans lequel il s'eſt fait de bonnes habitudes, qu'il a la connoiſſance des bons & des mauvais debiteurs, & que bien ſouvent ceux qui lui ont abandonné leurs fonds, laiſſent leurs deniers entre ſes mains pour les faire valoir, n'en pouvant diſpoſer plus ſûrement autre part, par la connoiſſance de la bonne conduite qu'ils ont de lui ; ainſi il eſt toûjours au large, & peut entretenir ſon commerce du fond qui lui eſt confié, ſans qu'il ſoit beſoin d'emprunter autre part.

Enfin les Commis & les Facteurs doivent s'appliquer à ſavoir toutes les choſes néceſſaires au Commerce. Ils doivent conſulter les articles où il eſt traité des poids & des meſures, de la différence qu'il y a des uns aux autres ; des régles pour faire les reductions des aunages & des poids du plus au moins, & du moins au plus ; des longueurs & largeurs de toutes ſortes de marchandiſes, tant de laine que de ſoye, & autres matieres que l'on employe dans les manufactures, comme auſſi des teintures ; on ne peut trop les exhorter à s'inſtruire de toutes ces choſes pendant le tems de leur apprentiſſage.

On traite dans leur ordre des Lettres & des billets de Change, de leur origine, des billets payables à ordre, & au porteur, de combien de qualités il y en a, des changes, de la difference qu'il y a du change avec les interêts, des regles de changes, & d'eſcompte. On donnera des formulaires conformes à la derniere ordonnance, & on expliquera les articles ſelon les ocaſions, afin qu'il ne reſte aux Facteurs aucun doute dans l'eſprit pour la négociation des affaires qu'ils feront pour leurs maîtres, & qu'ils puiſſent ſe rendre capables de toutes ces choſes, avant que de faire le Commerce pour leur compte particulier.

COMMISSIONNAIRES *& Correſpondans de deux ſortes.*

MAXIME. Il faut remarquer qu'il y a deux ſortes de correſpondans, ou Commiſſionnaires ; les uns ſont des Négocians & Banquiers qui font des commiſſions reſpectives pour les traites & remiſes, chacun pour leur compte particulier, de ſorte que ſi l'un remet à l'autre des Lettres de Change pour ſon compte particulier, il lui paye un demi, un quart, ou un tiers pour cent pour ſa commiſſion,

plus ou moins, ſelon qu'ils en conviennent enſemble pour la peine qu'ils ont de faire accepter les Lettres, en procurer le payement à l'échéance, & en faire les remiſes, ou en d'autres lieux par ſon ordre, ou bien ſi l'un tire des Lettres de Change ſur l'autre, qu'il n'ait point de proviſion en main; ſoit qu'il les acquitte & les paye de ſes deniers, ſoit qu'il preme de l'argent ſur la place pour cet effet. Il lui paye encore ſa commiſſion, outre l'interêt des ſommes fournies ou empruntées, & ce qu'il en a coûté pour le courtage des Agens de banque, par le miniſtere deſquels les emprunts ont été faits, ou que les Lettres ont été fournies.

Les autres ſont des Négocians, ou autres perſonnes qui ne font point le Commerce pour leur compte particulier, qui ſont ſeulement ſimples Commiſſionnaires d'autres Négocians & Banquiers pour recevoir leurs traites, & celles qui leur ſont faites d'autres endroits, ſuivant l'ordre des Commettans, pour enſuite en faire leurs remiſes, ſoit à eux, ou en d'autres lieux, ainſi qu'il leur eſt ordonné; de ſorte que toutes les traites & remiſes, regardent purement & ſimplement les Commettans, & tous les profits & pertes qui ſe font, pour leur compte, ſans que les Commiſſionnaires y ayent aucune part que leur ſimple commiſſion.

Comme il n'y a rien de ſi chatouilleux & périlleux pour ceux qui s'adonnent à cette profeſſion, & particuliérement pour les Commiſſionnaires, que quand ils s'engagent inconſidérément avec les Commettans, ſoit par des avances d'argent qu'ils leur font, pour leſquelles ils tirent des interêts, outre leur droit de commiſſion, ſoit par des acceptations de Lettres de Change, ſans avoir proviſion en main, ſoit enfin pour le riſque qu'ils courent, quand ils ſont negligens à ne pas faire proteſter les Lettres de Change, & autres diligences dans les tems portés par les Ordonnances, pour en être reſponſables en leur propre & privé nom envers les Commettans; il eſt neceſſaire de traiter des principales maximes que doivent avoir ces ſortes de Commiſſionnaires, afin que ceux qui s'adonneront à cette profeſſion, en ſoient informés pour s'y bien conduire; car ce ſont des choſes qui ne s'apprennent qu'avec beaucoup de tems, & bien ſouvent par la propre experience des Commiſſionnaires, qui ſe ruinent quelquefois par une ſeule faute qu'ils auront faite.

La prémiére maxime que doit avoir un bon & ſage Commiſſionnaire, eſt de bien connoître ſon Commettant, ſoit pour ſes mœurs, ſoit pour ſes facultés, ſoit pour ſa conduite dans les affaires; car ce ſont trois choſes très-importantes à ſavoir avant que de s'engager avec lui.

Les mœurs d'un Commettant ſe connoiſſent en ſa maniere de vivre, c'eſt-à-dire, s'il ne le porte point trop haut, s'il eſt bon ménager & œconome dans la dépenſe de ſa maiſon, s'il n'eſt point joueur & débauché, s'il aime plus ſes affaires que ſon divertiſſement, s'il a la reputation d'être homme de parole, s'il a toutes les bonnes qualités que doit avoir un homme d'honneur; car il y a beaucoup d'exemples de Marchands Banquiers qui ont mal fait leurs affaires pour avoir toutes les mauvaiſes qualités ci-deſſus repreſentées, quoiqu'ils fuſſent de famille, qu'ils euſſent beaucoup de biens de naiſſance, qu'ils euſſent fait de très-bonnes affaires, & qu'ils n'euſſent fait aucunes pertes conſiderables; la raiſon de cela eſt, que les dépenſes exceſſives, la débauche, le jeu & les procès, ſont des torrens qui emportent & conſument tout.

A l'égard des facultés d'un Commettant, il eſt bien difficile de les connoître; car bien ſouvent tout ce que l'on voit de grand & de brillant en lui, n'eſt qu'une belle apparence, & tel que l'on croit extrêmement riche, eſt mal dans ſes affaires, & ne les fait ſubſiſter que par le credit qu'il s'eſt acquis de longue-main; mais, dira quelqu'un, ce Marchand Banquier a cent mille livres de bien de famille, il en a eu autant de ſa femme, il a encore hérité de ſoixante mille livres de ſon oncle, ou d'un autre parent, il a trois ou quatre maiſons à Paris, & une à la campagne, il y a quinze à vingt ans qu'il fait le commerce de marchandiſe, auſſi-bien que celui d'argent, où il a beaucoup gagné, parce que ſon Commerce étoit avantageux. Outre cela, il eſt homme d'honneur, & paſſe pour tel parmi les gens de Commerce, tant François qu'étrangers; ainſi je ne puis pas mieux faire que d'être ſon Commiſſionnaire, accepter ſes Lettres de Change, lui faire des remiſes, enfin de le ſervir de tout mon crédit. Ce raiſonnement paroît extrêmement ſage & judicieux en un jeune homme qui n'a point encore d'experience dans les affaires du monde, & qui ne ſongeant qu'à ſon établiſſement, prend toutes ces apparences pour des verités; mais ſi c'étoit un Négociant experimenté dans le Commerce pendant trente-cinq ou quarante ans pour y avoir fait beaucoup d'affaires, & en avoir vû quantité par le moyen des arbitrages qui ont paſſé par ſes mains dans pluſieurs rencontres de banqueroute & faillite, il ne ſe laiſſeroit pas ſurprendre à toutes ces apparences extérieures, pour engager tout ſon bien & celui de ſes amis, par des acceptations & par des avances d'argent à ce Commettant; parce que ce ſage Négociant ſeroit toûjours dans le doute, ſi les choſes qui paroiſſent extérieurement ſont vraies, ou non, en repaſſant dans ſon eſprit toutes les faillites arrivées de ſon tems à pluſieurs perſonnes qui paroiſſoient avoir tous ces avantages, auſquelles ils ſe ſont trouvés engagés, eux ou leurs amis, & qui ont perdu avec eux la moitié, & les trois quarts de leur dû.

Et en effet, ſi l'on fait un peu de réflexion ſur toutes les faillites qui ſont arrivées depuis vingt ans à Paris, à Tours, à Lyon, à Bourdeaux, à Rouen, & aux autres bonnes Villes du Royaume, l'on verra que la plûpart ont été faites par des Marchands Banquiers qui avoient eu des biens conſidérables, tant de leurs pere & mere, que de leurs femmes, & qui leur ſont échûs par de grandes ſucceſſions, & qui avoient même fait un commerce de marchandiſes & d'argent, où ils pouvoient avoir beaucoup profité.

Il n'eſt pas ſi difficile de connoître la conduite d'un Commettant que ſes facultés, ce qui eſt la troiſiéme choſe à quoi il eſt neceſſaire qu'un Commiſſionnaire prenne garde; car elle conſiſte ſeulement à ſavoir s'il ne s'embarraſſe point trop dans de grandes affaires, s'il n'eſt point trop facile à prendre des Lettres de Change de tous venans, & d'en fournir même, ſans diſtinction de perſonne. C'eſt le plus grand défaut que puiſſe avoir un Banquier; parce que dans le grand nombre de Lettres de Change qu'il prend, & qu'il diſpoſe enſuite à tous ceux qui lui en demandent, il y en a toûjours qui reviennent à protêt, qui par les faillites de ceux ſur qui elles ſont tirées, demeurent pour leur compte, ſi ceux qui les ont tirées & fournies, ne ſont pas bons & ſolvables pour la garantie; de ſorte que les grandes pertes qu'il font par les banqueroutes & faillites qui leur arrivent, abſorbent tous les profits qu'ils auront fait ſur la banque en pluſieurs années. Lon doit connoître encore ſi un Commettant tient un ordre bien exact en ſes affaires; car cela eſt très-eſſentiel à un banquier.

La ſeconde maxime d'un Commiſſionnaire, eſt de ne jamais accepter de Lettres de Change, s'il ſe peut, qu'il n'ait proviſion en main pour les payer à l'échéance, ou qu'il ne ſoit bien aſſuré de la probité de ſon Commettant, & qu'il ne manquera pas de lui remettre avant l'échéance, ou bien, ſuppoſé qu'il ne lui remît pas, s'il a de l'argent en caiſſe pour y ſatisfaire; car, comme il a été dit en ſon lieu, dès le moment qu'on accepte une Lettre de Change, on ſe conſtitue débiteur envers le porteur, & l'on doit toûjours être en état d'y ſatisfaire avec honneur.

La troiſiéme maxime eſt, qu'un Commiſſionnaire doit avoir un grand ſoin de faire accepter les Lettres qui lui ſont remiſes par le Commettant, & celles qu'il lui fait remettre d'autres endroits, de les faire proteſter faute d'acceptation, ou de payement dans les dix jours de faveur, & de les dénoncer dans le tems porté par l'Ordonnance, parce qu'elles demeureroient pour ſon compte particulier, à ſes riſques, perils & fortunes, pour les raiſons qui ont été dites ci-devant ſur ce ſujet.

La quatriéme maxime d'un Commiſſionnaire, eſt d'executer ponctuellement les ordres qui lui ſont donnés par le Commettant; car qui paſſe commiſſion, perd, ainſi qu'il a été dit ci-devant, & s'il paſſoit ſes ordres, ce ſeroit pour ſon compte particulier.

La cinquiéme maxime eſt, quand un Commiſſionnaire a reçû ordre d'un Commettant de lui remettre des Lettres de Change, de ne les pas faire concevoir en ſon nom, payables à lui ou à ſon ordre. La raiſon en eſt, qu'il faudroit qu'il paſſât le ſien payable à ſon Commettant; de ſorte que s'il diſpoſoit la Lettre à une tierce perſonne, par l'ordre qu'il mettroit au dos de la Lettre, le Tireur, celui ſur qui elle ſeroit tirée, & le Commettant venant à faire faillite, la Lettre retourneroit ſur lui, & il ſeroit tenu de la payer à celui qui en ſeroit porteur, & qui auroit l'ordre à ſon profit.

Pour ne point courir aucun riſque, quand un Commiſſionnaire remet une Lettre de Change, il doit la faire concevoir payable au Commettant, ou à ſon ordre, comme auſſi ſi celui qui fournit la Lettre n'eſt pas le Tireur, & qu'elle ſoit payable à lui ou à ſon ordre, il faut lui faire mettre l'ordre au dos, payable à ſon Commettant, ou à ſon ordre; ainſi le Commiſſionnaire n'ayant point paſſé l'ordre en ſon nom, il n'eſt point garant de l'évenement de la Lettre; & en cas de faillite, il n'y auroit que le Tireur & celui qui lui auroit fourni & paſſé l'ordre au profit du Commettant, qui en ſeroit tenu. Ce ſont des difficultés qui arrivent tous les jours entre les Commettans & les Commiſſionnaires; car ſi un Commiſſionnaire paſſe ſon ordre au dos d'une Lettre en faveur d'un Commettant, & qu'elle revienne à protêt, il veut l'en rendre reſponſable en ſon nom, & le Commiſſionnaire veut auſſi ſe défendre de la payer au porteur de la Lettre, en lui alleguant qu'il n'a mis l'ordre que comme Commiſſionnaire, & par conſéquent qu'il doit s'adreſſer à ſon Commettant; de ſorte qu'il ſe forme des conteſtations qui les ruinent les uns & les autres en procès.

La ſixiéme maxime que doivent obſerver les Commiſſionnaires, outre le bon ordre qu'ils doivent avoir en leurs affaires, eſt d'être affectionnés & fidelles en toutes choſes envers leurs Commettans, ce qui conſiſte à leur donner avis de tout ce qui ſe paſſe dans les affaires du change; s'il y a abondance d'argent ou non, dans les lieux où ils ſont établis, à quel prix il ſe diſpoſe ſur la place, pour toutes celles où ils ont accoûtumé de tirer & remettre; ſi les Lettres de change y ſont rares, ou non, ſi elles perdent, ou ſi elles gagnent; s'il eſt arrivé des faillites & banqueroutes; parce qu'il eſt neceſſaire que leurs Commettans ſachent toutes ces choſes pour ſe regler dans les traites, & remiſes qu'ils ont à faire en tous les lieux, où ils font commerce d'argent.

Les Commiſſionnaires ne doivent pas ſeulement être affectionnés envers leurs Commettans; mais encore les ſervir fidellement dans la diſpoſition qu'ils feront de leur argent, c'eſt-à-dire, de ne pas préferer leurs amis, dont les lettres ne ſeroient pas ſi bonnes que celles d'autres perſonnes, où il y auroit en les prenant plus de ſûreté. S'ils remettent leurs propres Lettres à leurs Commettans, de ne leur faire payer pour le change, ſi elles ne gagnent point, que le prix ordinaire de la place. Sa Majeſté pour reformer cet abus dans le commerce des Lettres de Change venu par l'avarice & convoitiſe de pluſieurs Marchands Banquiers, & Commiſſionnaires, qui prenoient plus de change que le prix ordinaire de la place, ordonne que le prix du change ſera reglé ſuivant le cours du lieu où la lettre ſera tirée.

Ils ne doivent pas non plus faire payer à leurs Commettans des courtages de Lettres de Change qu'ils auront priſes de leur argent, pour la diſpoſition duquel les Agens de banque auront couru frane, c'eſt-à-dire, qu'ils n'auront rien pris pour leurs peines, n'étant pas juſte & raiſonnable qu'ils miſſent en compte une choſe qu'ils n'auroient pas payée. Enfin, il faut que tous les ménagemens que font les Commiſſionnaires, ſoit dans la diſpoſition de l'argent ou des Lettres de Change, ſoit pour les courtages & autres frais, reviennent au profit des Commettans, & non pas à celui des Commiſſionnaires qui ne doivent avoir purement & ſimplement que le droit de commiſſion qui leur eſt accordé.

Ce n'eſt pas que la plupart des Commettans ne payent point de courtage aux Commiſſionnaires, & que le droit de commiſſion qu'ils leur payent, ſoit d'un tiers ou demi pour cent, & pour tous frais qu'ils pourroient prétendre. Les Négocians & Banquiers de la ville de Lyon, qui font des commiſſions en matiere de banque pour les Etrangers, en uſent ordinairement ainſi, parce qu'ils payent peu de choſe aux Courtiers pour leur miniſtere; mais à Paris où l'on paye aux Agens de banque qui ſont en titre d'office un huitiéme pour cent, ils n'en uſent pas de même, ainſi qu'il eſt dit en ſon lieu.

On doit remarquer encore qu'il y a cinq ſortes de Commiſſionnaires dans le commerce, qui s'adonnent à differentes ſortes de commiſſions, dont il y en a qui doivent ſavoir parfaitement le commerce, & d'autres à qui il n'eſt pas neceſſaire de le ſavoir.

La premiére ſorte ou eſpece de Commiſſionnaires, ſont les Négocians qui demeurent aux lieux des manufactures, ou dans les villes où il ſe fait grand commerce, qui achetent des marchandiſes pour le compte des Négocians, demeurant en d'autres lieux, qui leur commettent.

La deuxiéme: ce ſont des Négocians, à qui d'autres envoyent des marchandiſes pour vendre pour leur compte, ſuivant les ordres qu'ils en reçoivent.

La troiſiéme: ce ſont des Négocians, ou autres perſonnes qui ſont Correſpondans ou Commiſſionnaires d'autres Négocians & Banquiers qui leur remettent des Lettres de change, pour en procurer les acceptations & le payement à l'échéance, pour en

ſuite en remettre la valeur à eux-mêmes, ou en d'autres lieux ſuivant & ainſi qu'il leur eſt ordonné.

La quatriéme : ce ſont des perſonnes qui demeurent dans des villes d'entrepot, où ſe déchargent les marchandiſes envoyées de divers lieux, tant par eau que par terre, & qui les reçoivent pour les recharger enſuite ſur des charrettes, pour les envoyer à ceux à qui elles appartiennent ; ainſi qu'il eſt plus amplement expliqué en ſon lieu.

La cinquiéme ſorte ou eſpece, ſont des perſonnes qui ſont Facteurs ou Commiſſionnaires des voituriers, qui prennent le ſoin quand ils ſont arrivés, de livrer les ballots & caiſſes des marchandiſes aux Marchands à qui elles appartiennent, & de recevoir leur argent, & de procurer aux voituriers d'autres marchandiſes pour leur retour, afin qu'ils ne faiſent point plus grand ſejour aux lieux où ils ſont arrivés, que celui qui eſt néceſſaire pour leur repos, & celui de leurs chevaux. *Voyez* VOITURIER.

COMMISSIONNAIRES. *Rien de plus utile pour le commerce.*

Les Commiſſionnaires ſont ordinairement Marchands Négocians, comme on vient de le dire, & il y a d'autres perſonnes dont la profeſſion n'eſt autre que de faire des commiſſions. Il n'y a rien qui maintienne tant le commerce que les Commiſſionnaires ou Correſpondans ; car par leur moyen les Marchands & Banquiers peuvent négocier par tout le monde, ſans ſortir de leurs magazins ou comptoirs, tant pour l'achat & la vente des marchandiſes, que pour faire des traites & remiſes d'argent d'un lieu à un autre. En effet, les plus grands Négocians ne font autre choſe que de commettre des achats des Marchandiſes dans un pays où il y en a en abondance, pour les envoyer vendre en d'autres où il n'y en a point, & où elles ſont néceſſaires ; & ce commerce ne ſe pourroit faire, s'il n'y avoit des Correſpondans ou Commiſſionnaires, à moins que d'être pluſieurs aſſociés enſemble, dont les uns demeuraſſent actuellement dans les lieux où ſe font les achats des marchandiſes, & les autres dans ceux où elles ſe tranſportent, pour les y vendre & débiter. C'eſt pour cette raiſon que pluſieurs Négocians ne font autre profeſſion que celle de Commiſſionnaires, c'eſt-à-dire, d'acheter & vendre pour les autres Négocians, moyennant un certain profit qui leur eſt accordé par les Commettans, pour leurs peines.

Précautions que doivent prendre les Commiſſionnaires avant que de s'engager dans les commiſſions des Commettans.

La prémiere choſe qu'ils doivent conſiderer, eſt la qualité des marchandiſes que les Commettans leur envoyeront pour vendre pour leur compte : ſi elle eſt de grand volume, d'un grand prix, ou médiocre, pour pouvoir régler ce qu'ils prendront pour leur commiſſion ; car il y a des marchandiſes précieuſes deſquelles il ne ſe paye qu'un, ou un & demi pour cent ; comme de l'or & argent trait & filé, des perles, diamans, & autres jouailleries, des lingots & barres d'or & d'argent, dont la petite quantité ne laiſſe pas de monter à beaucoup d'argent. Il y en a d'autres qui ſont moins conſiderables comme des brocarts & toiles d'or & d'argent, des velours, damas, ſatins, pannes, & autres ſortes de marchandiſes de ſoye, draps d'Eſpagne, d'Hollande & d'Angleterre ; pour la commiſſion de la vente de ces étoffes, les Commettans ne payent que deux pour cent du prix de la vente. Il y en a d'autres, comme des ſerges, droguets, futaines, cameloteries, laines en bâles à filer, deſquelles il faut vendre un grand nombre pour monter à beaucoup d'argent, de grands lieux pour les mettre, & de grandes peines & ſoins pour en procurer la vente : les Commettans payent pour la commiſſion & magaſinage aux Commiſſionnaires, deux & demi, juſqu'à trois ou quatre pour cent : c'eſt, comme il a été dit ci-deſſus, ſelon les ſortes de marchandiſes, & ſuivant que les Commettans & Commiſſionnaires conviennent enſemble.

La ſeconde choſe eſt, de convenir avec les Commettans, s'ils demeureront du croire, ou non, c'eſt-à-dire, s'ils ſeront garans de la ſolvabilité des débiteurs qu'ils feront en la vente des marchandiſes ; car en ce cas, il faut que les Commettans payent aux Commiſſionnaires une plus grande commiſſion, à cauſe des grands riſques qu'ils courent en faiſant les deniers bons, ſoit que la marchandiſe ſe vende comptant, ou à credit, parce qu'il faut que le fort porte le foible, qui eſt ordinairement le double ; néanmoins c'eſt ſelon qu'ils en ſont convenus avec les Commettans.

La troiſiéme choſe que doivent faire les Commiſſionnaires eſt de convenir avec les Commettans, dans quel tems ils feront les payemens des ſommes des deniers provenans de la vente de leurs marchandiſes ; car ſi les Commiſſionnaires ne demeurent pas d'accord du croire des débiteurs, ils doivent remettre aux Commettans, à meſure qu'ils reçoivent les deniers provenans de leurs marchandiſes, ou bien leur en donner avis, afin qu'ils s'en puiſſent prévaloir, ſoit en tirant des lettres de change ſur eux, ou pour remettre en d'autres lieux, ſuivant les ordres qu'ils en reçoivent ; mais ſi les Commiſſionnaires demeurent du croire, & garans de la ſolvabilité des débiteurs envers les Commettans, ils doivent avoir la foire de reſpect, c'eſt-à-dire, trois mois, à compter du jour de l'échéance de chaque partie de marchandiſe qu'ils auront vendue à credit, pour faire les remiſes aux Commettans, ou avant qu'ils puiſſent faire aucune traite ſur eux.

Le tems de trois mois que donnent les Commettans aux Commiſſionnaires pour payer ce qui leur eſt dû, eſt très-raiſonnable ; car l'on ſait très-bien que la plûpart des Marchands en détail, à qui les marchandiſes ſont ordinairement vendues, ne payent pas ſi ponctuellement qu'il ſeroit à déſirer ; de ſorte que ce tems eſt accordé aux Commiſſionnaires pour ſe faire payer des débiteurs ; mais il eſt juſte auſſi que les Commettans ſoient payés ponctuellement à la fin des trois mois, après celui de l'échéance des dettes, ſoit que les Commiſſionnaires en ſoient payés ou non par les débiteurs, parce qu'il faut mettre un terme fixe & certain pour éviter les difficultés qui pourroient ariver s'il n'y étoit pourvû avant que de négocier enſemble.

La quatriéme choſe eſt de convenir avec les Commettans, s'ils tireront ſur eux ce qui leur ſera dû, ou bien s'ils en feront remiſe dans le tems qu'ils ſeront convenu. Si le Commettant tire, il n'y a aucun riſque pour les Commiſſionnaires, mais s'ils remettent des Lettres de Change ſans en avoir auparavant eu l'ordre des Commettans, ils pourroient riſquer, ſi elles étoient proteſtées, en cas que ceux qui les auroient tirées ou fournies vinſſent à faire faillite ou banqueroute. C'eſt pourquoi il faut pour la ſureté des Commiſſionnaires, qu'il ſoit dit dans l'écrit qu'ils feront de leurs conventions, qu'ils ne ſeront point garans de toutes les Lettres de Change qu'ils leur remettront, ou en d'autres lieux par leur ordre, c'eſt à quoi l'on doit bien prendre garde ; car quand il arrive des faillites, il ſe forme toûjours des conteſtations ſur ces ſortes de choſes.

Il eſt conſtant, & c'eſt une maxime parmi les Négocians, que lorſqu'un Commettant a donné ordre à un Commiſſionnaire de lui remettre des Lettres de Change, qu'elles ſont à ſes riſques, périls & fortunes; mais il y a pourtant des cas où les Commiſſionnaires en ſeroient reſponſables.

La cinquiéme choſe dont il faut convenir avec les Commettans, eſt pour les dépenſes & frais que les Commiſſionnaires doivent faire pour eux, ſoit pour les changes qu'il faudra payer, pour remettre leur argent, & autres dépenſes qu'il eſt néceſſaire de payer, toutes leſquelles dépenſes doivent être payées par les Commettans aux Commiſſionnaires, qui doivent avoir leur droit de commiſſion, franc & quitte de tous frais & dépens, à la reſerve des ports de lettre qui ne ſe paſſent point en compte, à moins que les Commettans ne leur remiſſent des depêches d'Ambaſſadeurs, ou d'autres perſonnes pour les leur faire tenir, en ce cas ils doivent leur tenir compte des ports de lettre.

La ſixiéme choſe eſt, que les Commiſſionnaires doivent convenir avec les Commettans, qu'en cas qu'ils leur avancent quelques deniers ſur les marchandiſes qui leur ſeroient envoyées, combien ils leur payeront d'interêt par payement, ou par année.

Voilà à peu-près les précautions que doivent prendre les Commiſſionnaires, avant que de s'engager dans les Commiſſions des Commettans; mais il faut que toutes les conditions ſoient faites par écrit, du moins ſous leur ſeing privé. Il ſeroit encore mieux que l'acte fût reconnu par devant Notaire pour deux raiſons:

La prémiere, afin que ſi les Commettans faiſoient faillite pendant leur négociation, l'acte ne fût point ſuſpect à leurs créanciers, qui diroient peut-être qu'il a été fait après coup, depuis l'ouverture de la faillite; car c'eſt dans ces tems malheureux que les créanciers détruiſent autant qu'ils peuvent les créances les uns des autres pour ſe tirer d'affaire. On en peut parler comme ſavant, parce que les créanciers d'un failli ou banqueroutier, ont fait un grand procès au ſujet de quelques actes faits avec trois Commettans aſſociés, qui n'étoient point reconnus par devant Notaire. Ils alleguerent qu'ils avoient été faits après la banqueroute ouverte, & ſi on n'eût fait paroître le contraire par lettres miſſives qui avoient été écrites, confirmatives deſdits actes, & par les leurs en réponſe, dont on avoit retenu copie dans un livre des teſcriptions, que l'on fit compulſer à cet effet, parce que l'on ne les repréſentoit pas, ſuivant la demande que l'on en avoit fait, le Commiſſionnaire auroit ſuccombé, ce qui eût été capable de le ruiner.

La ſeconde raiſon eſt, que l'acte étant reconnu par devant Notaire, les Commiſſionnaires & les Commettans ont une hypotheque reſpective ſur les immeubles l'un de l'autre, du jour de la connoiſſance, qui eſt une ſûreté que l'on ne doit point négliger.

Comme la profeſſion de Commiſſionnaire eſt très-importante au commerce, il eſt néceſſaire qu'ils connoiſſent les maximes qu'ils doivent obſerver pour y trouver leur avantage, & faire le profit des Commettans, étant certain qu'il y a des Négocians qui ont fait de très-grandes fortunes, à ne faire autre choſe que des commiſſions: Comme auſſi des Commettans, qui ont conduit heureuſement leurs affaires, & fait de grands profits par la ſage conduite de leurs Commiſſionnaires.

De quelle maniere les Commiſſionnaires ſe doivent conduire dans la vente des marchandiſes.

La prémiere choſe que les Commiſſionnaires doivent ſe propoſer, eſt le bien & l'avantage des Commettans dans la négociation qu'ils feront pour eux, de leur en procurer en toutes les occaſions, & d'être fidelles en toutes choſes; car les judicieux & honnêtes Commiſſionnaires doivent ſe contenter de ce qui leur eſt accordé pour leur commiſſion, ſans profiter encore par des voyes indirectes, au préjudice des Commettans, qui leur confient leur bien ſur leur bonne-foi, de laquelle ils ne doivent jamais abuſer.

II. De prendre ſoigneuſement garde quand ils vendront les marchandiſes à crédit, de ne les donner qu'à des débiteurs qu'ils croiront bons & ſolvables, comme s'ils en demeuroient de reſte, & reſponſables envers les Commettans, ſans conſiderer en cela leur interêt particulier, qui conſiſte à vendre beaucoup, pour avoir & gagner leur commiſſion.

III. De ne point donner la marchandiſe à moindre prix que celui qui eſt porté par les factures qui leur ſeront envoyées, & qui doivent être leur régle dans la vente des marchandiſes, à moins qu'ils n'ayent ordre exprès des Commettans, par lequel il ſoit porté qu'ils pourront la vendre au mieux qu'il leur ſera poſſible, & à moindre prix que celui qui eſt porté par les factures, autrement ce ſeroit pour leur compte, c'eſt-à-dire, qu'ils ſeroient tenus de faire bon aux Commettans de ce qu'ils l'auroient moins vendue.

IV. Lorſqu'ils arrêteront les comptes avec les Marchands à qui ils auront tendu les marchandiſes, de ne leur point accorder des tares, qu'elles ne ſoient juſtes & raiſonnables; & ſi elles étoient conſiderables, les Commiſſionnaires doivent en prendre un certificat pour leur ſûreté, & en donner avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puiſſent faire rendre raiſon par les ouvriers qui les auront vendues.

V. D'être ſoigneux à l'échéance des dettes, d'en ſolliciter le payement de tout leur pouvoir, & ſi beſoin eſt, de faire les diligences & pourſuites néceſſaires en juſtice pour en être payés.

VI. A fur & à meſure qu'ils recevront des débiteurs les ſommes de deniers qu'ils devront, d'en donner incontinent avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puiſſent prévaloir ſur eux, n'étant point permis en conſcience aux Commiſſionnaires de ſe ſervir en leurs affaires particulieres de l'argent des Commettans; à moins qu'ils n'y conſentent, en leur payant l'interêt de même qu'ils le leur font payer, quand ils leur font quelques avances.

VII. Quand les Commettans leur ordonneront de leur faire les remiſes des derniers qu'ils ont entre les mains, ils doivent, autant qu'ils pourront, prendre de bonnes lettres de change; c'eſt-à-dire, que ceux qui les tirent, ou qui fourniſſent, ayent la réputation d'être bons & ſolvables, afin que ſi elles n'étoient pas payées ponctuellement à l'échéance, & qu'elles revinſſent à proteſt, ils puiſſent s'en faire rembourſer facilement des Tireurs, ou de ceux qui auroient paſſé les ordres ſur les lettres; les Commiſſionnaires doivent encore ménager les changes, s'il convient d'en payer, pour les lettres qu'ils remettent.

VIII. Si les Commettans tirent ſur les Commiſſionnaires des ſommes de deniers qui leur ſeront dûes, ils doivent les accepter & payer ponctuellement à l'échéance; car outre qu'ils ſeroient tenus envers eux des changes & réchanges, frais de proteſt, & dommages & intérêts qu'ils ſeroient obligés de payer pour le retour de leurs lettres, ils font un notable tort aux Commettans, en ce que leurs lettres retournant à proteſt, cela leur ôte la réputation, & les Négocians ou Banquiers à qui ils les ont fournies, tirent de-là deux conſéquences; l'une que leur Correſpondant n'ayant point fait honneur à leurs lettres, ils

ils ont tiré ſur des perſonnes qui ne leur doivent rien, & n'ont pû renvoyer proviſion avant l'échéance pour l'acquittement des lettres; la ſeconde réſulte de la prémiere, que les Correſpondans ou Commiſſionnaires ne ſont pas bien dans leurs affaires; & par conſéquent les Commettans y ſont engagés avec eux, & par ces deux conſidérations qui entrent facilement dans l'eſprit des Banquiers & Négocians, les bourſes ſont fermées pour eux, ce qui ſeroit capable de perdre les Commettans, & en même-tems les Commiſſionnaires : car il ne ſauroit pleuvoir ſur l'un, qu'il ne dégoute ſur l'autre, ainſi que l'expérience nous a appris; & il n'y en a que trop d'exemples dans toutes les villes de commerce.

IX. Les Commiſſionnaires doivent prendre garde pour leur propre interêt de ne jamais accepter des Lettres de Change, qu'ils n'ayent proviſion en main, particulierement ceux qui n'ont pas beaucoup de crédit, ſoit qu'elle provienne de la vente des marchandiſes, ou que les Commettans ne leur ayent envoyé de bonnes Lettres pour les payer. Car s'ils faiſoient des acceptations ſans avoir proviſion en main pour les acquitter, & qu'ils ne les euſſent acceptées que pour faire honneur aux Lettres des Commettans, ſur l'eſpérance qu'ils leur feront des remiſes en tems dû, c'eſt-à-dire, avant l'échéance, & qu'ils y manquaſſent, cela ſeroit capable de leur faire faire faillite. Il y en a encore beaucoup d'exemples parmi les Négocians. Mais ſuppoſé que les Commiſſionnaires fuſſent aſſez puiſſans & accrédités pour payer les Lettres qui ſeroient tirées ſur eux pour les Commettans, ſans avoir proviſion en main, pour leur ſûreté; ils ne doivent point accepter les Lettres, qu'ils n'ayent du moins en main la valeur en marchandiſes appartenantes aux Commettans; car il y en a qui font la banque auſſi bien que la marchandiſe, qui pour profiter ne ſe ſoucient pas d'embarraſſer leurs Commiſſionnaires, pourvû qu'ils faſſent leurs affaires. C'eſt une maxime que ceux qui ſe mêlent de faire des commiſſions, doivent avoir toûjours préſente dans l'eſprit; & ſur toutes choſes, de ne ſe laiſſer jamais endormir aux promeſſes que font les Commettans, quand ils mandent qu'ils envoyeront nombre de marchandiſes pour la ſûreté des traités qu'ils propoſent de faire, pour obliger les Commiſſionnaires d'accepter leurs Lettres. Car après qu'elles ſont acceptées, il y en a qui ne tiennent pas leur parole, & qui trouvent toûjours quelque défaite pour s'excuſer, s'ils n'en avoient pas envoyé le nombre qu'ils avoient promis.

X. De donner avis à tous les ordinaires aux Commettans, de tout ce qui ſe paſſe dans le commerce des marchandiſes qu'ils leur envoyent, ſi elles ſont ſujettes à la mode, comme des étoffes façonnées & autres ouvrages figurés, tant de ſoye que de fil; les couleurs qui ſont les plus demandées; l'augmentation ou diminution du prix; & enfin toutes les choſes néceſſaires pour la manutention du commerce des Commettans, parce que tous ces avis leur ſervent à prendre de juſtes meſures dans l'entrepriſe de leurs achats, ou de leurs Manufactures; mais il faut qu'ils ſoient véritables, & non donnés par aucun interêt particulier, pour les obliger d'envoyer nombre de marchandiſes, afin d'augmenter leur droit de commiſſion.

XI. Il ſeroit à propos pour deux raiſons que les Commiſſionnaires qui vendent par commiſſion dans les villes & lieux où il n'y a point de Maîtriſe, & où il eſt permis à toutes ſortes de Négocians de vendre des marchandiſes par commiſſion, & qui ne demeureroient point du croire & reſponſables des débiteurs, portaſſent en débit ſur leurs livres Journaux les marchandiſes qu'ils vendront à credit, en la maniere ſuivante : *Doit François Allart de Lyon, pour le compte de Pierre Saillant de Paris.*

La prémiere raiſon eſt, que cela ne fait point de confuſion dans leurs affaires particulieres avec celles des Commettans; & pour cet effet, il faut que ſur le grand Livre de raiſon, ils leur donnent un compte des marchandiſes vendues pour le compte, outre le compte courant. Ce ſera même la ſûreté des Commettans; car s'il arrivoit par malheur que les Commiſſionnaires vinſſent à faire faillite, il eſt certain que les Commettans pourroient reclamer, & revendiquer les ſommes dûes par les débiteurs; parce qu'elles ſe trouveroient écrites ſur leurs Journaux pour leur compte, & non pour celui des Commiſſionnaires, qui ne font en cela qu'office d'amis envers les Commettans en la vente de leurs marchandiſes, qu'ils font pour le compte des Commettans, & non pour le leur, quand même il ſe trouveroit y avoir des billets conçûs au nom des Commiſſionnaires, pourvû qu'ils portaſſent, pour marchandiſes vendues ce jourd'hui, parce qu'ayant rélation du jour de la vente des marchandiſes à celui de la datte que les billets auroient été faits, il ne peut y avoir aucune difficulté, & les billets doivent être rendus aux Commettans, cela ayant toûjours été jugé en leur faveur, pourvû que les billets ne portent point, payable à ordre ou au porteur, & que l'ordre ne ſoit point paſſé en faveur d'une tierce perſonne, à laquelle il auroit été négocié, parce qu'il n'a point de ſuite.

La ſeconde raiſon eſt qu'il peut arriver que les Commettans peuvent retirer leurs commiſſions des mains des Commiſſionnaires, ne voulant plus ſe ſervir de leur miniſtere en la vente de leurs marchandiſes, & s'il ſe trouvoit que celles qui auroient été vendues, fuſſent écrites ſur les Journaux des Commiſſionnaires, dans les termes ci-devant mentionnés, pour la valeur deſquels les débiteurs n'euſſent point fait de billets ou promeſſe, ſi les Commettans vouloient retirer leurs effets des mains des Commiſſionnaires, ils n'auroient en ce cas, qu'à faire de ſimples déclarations aux pieds des Extraits qu'ils feront de leurs Livres, que les parties y mentionnées appartiennent aux Commettans, pour les avoir vendues aux débiteurs pour leur compte. Il en faudroit uſer autrement, ſi les marchandiſes étoient écrites ſur les Livres Journaux au nom des Commiſſionnaires en ces termes : *Doit François Allart*; car en ce cas, les dettes ſeroient cenſées leur appartenir, & non aux Commettans; de ſorte qu'au lieu d'une ſimple déclaration, il faudroit que les Commiſſionnaires fiſſent des tranſports au profit des Commettans, pour demeurer quittes envers eux de pareille ſomme qu'ils leur devroient, ſuivant leurs comptes qu'ils auroient faits enſemble.

Il faut remarquer qu'il n'y a rien qui décredite tant un Négociant, que de tranſporter ſes effets à ſes créanciers; car les autres Négocians tirent de-là une conſéquence infaillible, qu'il eſt mal dans ſes affaires, n'entrant point en raiſon, ſi ce ſont des effets appartenans à des Commettans, ou non. Mais pour éviter ces inconveniens, il faut que les Commiſſionnaires qui vendent ſous leurs noms les marchandiſes des Commettans, faſſent faire, autant qu'ils pourront, à ceux à qui elles auront été vendues, des billets payables à eux, ou à leur ordre; car par le moyen des ordres que les Commiſſionnaires paſſeront au dos des billets, en faveur de leurs Commettans, ils ſortiront d'affaire avec eux, ſans qu'il ſoit beſoin de tranſport, & par-là ils ſe tireront d'embarras.

A l'égard des Marchands des Villes où il y a maî-

triſe, comme à Paris, où il eſt défendu par les Statuts & Reglemens du corps, de vendre par commiſſion, s'ils demeurent du croire ou non, des débiteurs envers les Commettans, ils doivent écrire ſur leurs Journaux la vente des marchandiſes qu'ils feront par commiſſion pour les Commettans, en leur propre & privé nom, tout ainſi que ſi elles leur appartenoient; car autrement, ſi les Maîtres & Gardes, ſur l'avis qu'ils auroient qu'ils fiſſent des commiſſions, venoient à demander en Juſtice la repréſentation, ou qu'ils fiſſent ſaiſir leurs Livres, comme ils font quelquefois, & qu'ils y trouvaſſent les marchandiſes, écrites, *Doit un tel pour le compte d'un tel*, il ne faudroit point d'autre preuve que celle-là, pour dire qu'ils vendent par commiſſion; ainſi ils les feroient condamner à de groſſes amendes, & peut-être à être dégradés de leurs Maîtriſes, ſuivant les Reglemens de leurs Corps.

Comme il y a des Marchands qui non-ſeulement vendent des Marchandiſes pour leur compte particulier, mais qui en vendent auſſi par commiſſion, ils ne doivent pas confondre ſur leurs Livres journaux la vente des marchandiſes qu'ils feront pour le compte des Commettans avec celles qu'ils feront pour leur compte particulier; pour éviter la confuſion, les Commiſſionnaires doivent faire deux choſes:

La prémiere, d'écrire ſur leur Journal la marchandiſe qu'ils vendront pour leur compte particulier en ces termes: *Doit un tel aux marchandiſes generales*, & ſur leurs Livres d'extrait ou de raiſon, en dreſſer un compte en débit & crédit en la maniere qu'ont coûtume de faire ceux qui tiennent des Livres en partie double.

La deuxiéme, à l'égard des marchandiſes qu'ils vendront par commiſſion pour le compte d'autres Négocians, elles doivent être écrites en ces termes: *Un tel doit aux marchandiſes de Lyon*, ſuppoſé que le Commettant fut de Lyon, & dreſſer auſſi un compte ſur le grand Livre de raiſon, pour y porter toutes les parties qui ſeront extraites du Journal; ainſi il n'y aura point de confuſion des affaires des Commiſſionnaires avec celles des Commettans; & ſi un Marchand vendoit en même-tems par commiſſion des marchandiſes pour trois ou quatre autres Négocians, il faudroit en uſer de même qu'il a été dit ci-deſſus, chacun à leur égard pour ne point faire de confuſion des uns avec les autres; il n'y a rien de ſi aiſé que de tenir cet ordre, pour peu que l'on veuille s'appliquer.

XII. La derniere choſe que doivent obſerver les Commiſſionnaires, eſt de compter du moins tous les ans avec les Commettans, pour éviter les difficultés qui peuvent arriver, quand on eſt long-tems ſans compter; particulierement quand il arrive le decès des uns ou des autres; parce que l'on perd la mémoire de quantité de choſes qui donnent ſujet à des conteſtations, & à des procès qui deviennent immortels entre les Commiſſionnaires, & les Commettans, leurs veuves, enfans & heritiers, qui ſeroient capables de les ruiner les uns & les autres; de quoi il y a beaucoup d'exemples parmi les Négocians. On en parle par expérience; car on a été arbitre en pluſieurs affaires où il s'agiſſoit de regler entre des Commiſſionnaires & des Commettans, des comptes qui étoient ſi obſcurs & ſi brouillés, qu'à peine pouvoit-on y rien connoître, pour avoir été dix ou douze ans ſans compter enſemble. C'eſt à quoi les Commiſſionnaires doivent bien prendre garde pour ne point laiſſer de mauvaiſes affaires à leurs femmes, enfans & héritiers.

Maximes que les Commiſſionnaires doivent obſerver.

Pour que les Commiſſionnaires faſſent les choſes pour le mieux & pour l'avantage des Commettans; comme ils y ſont obligés en conſcience, il faut que les Commiſſionnaires procurent, autant qu'ils peuvent, le bien & l'avantage des Commettans dans l'achat des marchandiſes qui leur ſeront commiſes, & pour cela ils doivent s'appliquer fortement à connoître les bons ou mauvais ouvriers, pour n'acheter que de parfaite marchandiſe. Ils doivent en tirer le meilleur marché qu'ils pourront avoir, & examiner exactement s'il n'y a point de défaut. Enfin ils doivent ſuivre en toutes choſes les maximes dont on a traité ci-devant, & agir comme ſi les achats étoient pour leur propre compte.

Si les ouvriers donnent quelque excedant d'aunage; ou bonne meſure, il faut qu'il tourne au profit du Commettant, & non pas ſe l'approprier, & charger les pieces d'un plus grand aunage que celui qu'ils auront payé aux ouvriers; parce que les Commiſſionnaires ne doivent prendre purement & ſimplement; que ce qui leur eſt accordé par les Commettans pour leurs commiſſions, & s'ils en uſoient autrement, ce ſeroit une injuſtice, & un vol ſujet à reſtitution.

Les Marchands & Négocians qui vendent aux ouvriers les ſoyes, laines, & autres matieres qu'ils employent en leurs manufactures, & qui ſe mêlent auſſi de Commiſſions, ne doivent point, lorſqu'ils acheteront les marchandiſes, payer aux ouvriers, partie en ſoye, laine, ou autre choſe, & partie en argent; parce qu'il eſt certain qu'ils vendent toûjours leurs marchandiſes plus cher, que ſi on leur payoit le tout en argent comptant. La raiſon en eſt que les ouvriers préſument toujours que les matieres qu'on leur donne, ſont moins parfaites, & plus cheres que s'ils les achetoient volontairement, ſans être forcés à cette dure condition; de ſorte que par ce moyen les Commiſſionnaires tirent un avantage indirect au préjudice des Commettans, qui auroient aſſurément les marchandiſes à meilleur marché, s'ils les payoient toutes en argent, & non partie en marchandiſes.

Ces ſortes de Commiſſionnaires ne doivent pas s'attacher entierement à acheter des ouvriers à qui ils vendent ordinairement leurs marchandiſes pour les manufacturer, pour trois raiſons:

La prémiere, parce qu'il eſt bien difficile qu'ils ſoient ſi détachés de leur propre interêt, qu'ils n'achetent plus cher que de ceux à qui ils ont coûtume de vendre, que non pas s'ils acheroient d'autres ouvriers pour leſquels ils n'ont aucune conſidération.

La ſeconde, parce que dans le tems où la marchandiſe n'eſt pas de demande, & que les ouvriers s'en trouvent chargés, ils ſont obligés de la donner à meilleur marché, quelquefois à perte; de ſorte que ſi les Commiſſionnaires acheterent, particulierement des ouvriers auſquels ils vendent leurs marchandiſes, il eſt certain que s'ils leur demandent les ouvrages pour un prix où ils ne trouveront pas à gagner, ils ne manqueront jamais de les faire entrer en conſideration, qu'ils ne les peuvent pas donner aux prix qu'ils en offrent, parce qu'ils ont acheté d'eux les matieres dont elles ſont manufacturées, à un tel prix, qu'ainſi il n'y auroit pas moyen de s'y ſauver.

Les Commiſſionnaires ſe laiſſent facilement perſuader à leurs raiſons, joignent à cela leur interêt, qui eſt de ſe faire payer leur dû; c'eſt pourquoi ils donnent le prix qu'on leur demande des marchandiſes qu'ils acheteront, ce qu'ils ne feroient pas ſi facilement à d'autres ouvriers, pour qui ils n'auroient pas les mêmes conſiderations.

La troiſiéme raiſon eſt, que les Commiſſionnaires ne peuvent pas regarder de ſi près à la bonté & beauté des marchandiſes qu'ils achetent des ouvriers, auſquels ils en vendent d'autres pour les manufacturer,

que s'ils acheroient d'autres ouvriers à qui ils ne vendiſſent rien. La raiſon en eſt qu'ils ont de la peine à dire que l'ouvrage n'eſt ni bon ni beau ; ſuppoſé que la defectuoſité vînt des matieres & non pas de la façon ; parce que les ouvriers ne manqueroient pas de leur répondre que l'étoffe eſt manufacturée des matieres qu'ils leur ont vendues ; de ſorte que n'agiſſant pas en pleine liberté, il eſt certain que les Commettans ſont toujours mal ſervis, & n'ont jamais de bonnes & belles marchandiſes, ni à bon marché, d'où procede très-ſouvent leur ruine, pour les raiſons qui ont été dites.

Lorſqu'il arrive des tems, où il y a ceſſation de commerce & que les Négocians ne demandent point des Marchandiſes, les Commiſſionaires riches & accreditès achetent ordinairement des marchandiſes des ouvriers à bon marché, & les gardent en magaſin, juſques à ce que leurs Commettans leur en demandent, & ces marchandiſes augmentent quelquefois notablement de prix.

Quand cela arrive, il ne ſeroit pas raiſonable que les Comiſſionnaires les donnaſſent au même prix qu'ils les ont achetées, parce qu'ils ont avancé leur argent, qu'ils ont couru le riſque, ſi la marchandiſe ſeroit encore à la mode ou non, ſoit pour la façon, ſoit pour les couleurs ; ainſi elle pourroit être diminuée de prix lorſqu'ils la voudroient, mais ils doivent y mettre le prix le plus juſte qu'elle peut valoir chez les ouvriers dans le tems qu'elle leur eſt demandée, & encore à quelque choſe de moins ; parce que les Commiſſionnaires n'en font pas ordinairement commerce, ayant enviſagé ſeulement en les achetant qu'elles pourroient être propres à leurs Commettans, il eſt juſte que leurs Commettans participent en quelque façon au profit que font leurs Commiſſionnaires, ſur les marchandiſes qu'ils n'ont achetées que ſur ce principe qu'elles ſeroient pour eux. Il en eſt d'un Commiſſionnaire, comme d'un Tuteur, lequel ordinairement s'enrichit, quand il conſidere plus ſes interêts que ceux de ſon Pupille ; & au contraire il ſe ruine, & devient pauvre, quand il prefere ceux du Pupille aux ſiens ; néanmoins quand le Tuteur eſt ſage, & capable de bien gouverner les biens du Mineur, il balance ſi bien les interêts de ſon Pupille avec les ſiens particuliers, que ni l'un ni l'autre n'en ſouffre aucune perte. De même, ſi un Commiſſionnaire préfere auſſi ſes interêts particuliers à ceux du Commettant, il s'enrichit & le ruine ; s'il préfere entierement les interêts du Commettant aux ſiens, il ſe ruine auſſi. L'une & l'autre maniere d'agir n'eſt pas raiſonnable ; car il faut garder entoutes choſes la juſtice & l'équité ; c'eſt-à-dire, que l'interêt de l'un doit ſi bien s'accorder avec l'autre, que chacun y trouve également ſes avantages.

Les Commiſſionnaires doivent s'attacher fortement à donner avis à leurs Commettans de tout ce qui ſe paſſe dans les Manufactures, ſi les marchandiſes augmentent ou diminuent de prix, ou s'il s'en fabrique de nouvelles. Enfin, ils le doivent avertir de toutes les autres choſes qu'ils jugeront être néceſſaires à mander ; car ces ſortes d'avis ſont avantageux aux Commettans pour la conduite de leur commerce, & leur ſervent à prendre des réſolutions convenables pour commettre leurs achats.

Enfin il faut que les Commiſſionnaires acheteurs prennent encore garde à deux choſes. La prémiere, à ne point préférer les Négocians qui leur commettent des marchandiſes les uns aux autres ; car il eſt raiſonnable qu'ils ſoient traités & ſervis également dans l'achat, & dans l'envoi des marchandiſes, en executant la commiſſion du prémier Commettant avec celle du dernier. La ſeconde, à ſe comporter avec beaucoup de prudence ; c'eſt-à-dire, à ne point divulguer les affaires des Commettans, & ne donner jamais avis à l'un des marchandiſes qu'ils envoyent à l'autre, ni de la qualité, ni du prix d'icelles, parce qu'il eſt de très-grande conſéquence que leurs affaires ſoient ſecrettes, & ne ſoient point connues.

COMMISSIONNAIRES. *Maximes qu'ils doivent encore obſerver, quand ils achetent pour le compte des Marchands.*

Il eſt permis à toutes ſortes de perſonnes, ſoit Marchands, ou autres d'être Commiſſionnaires, pour acheter des marchandiſes pour le compte d'autrui ; & il n'eſt point néceſſaire pour cela d'être reçûs Maîtres Marchands dans les Villes ou il y a Maîtriſe ; mais pour y bien réuſſir, il faut néanmoins que ceux qui s'adonnent à cette profeſſion, connoiſſent parfaitement les marchandiſes qu'ils acheteront pour le compte des Marchands qui les commettront, autrement ils n'y trouveroient pas leur compte, non plus que les Commettans.

Il y a deux ſortes de perſonnes qui achettent des marchandiſes pour le compte des Négocians : La prémiere, ce ſont des Marchands qui demeurent dans les villes où il y a des Manufactures, & qui font commerce des matieres propres pour faire les étoffes, & qui les vendent aux ouvriers qui les fabriquent. La ſeconde, ce ſont des Marchands ou autres perſonnes qui ont appris le commerce, pour avoir fait leur apprentiſſage & ſervi long-tems les autres Négocians, qui n'ont pas le moyen, ni la force de le faire pour leur compte particulier ; mais qui ayant acquis la réputation d'être habiles & fidelles, trouvent des Négocians qui les commettent pour faire les achats des marchandiſes dont ils ont beſoin, en leur payant deux ou trois pour cent pour leur commiſſion, outre les frais d'emballage, & autres qu'ils ſont obligés de faire, & par ce moyen ils ſubſiſtent honnêtement dans le monde.

Il y a des maximes à obſerver qui ſont communes à ces deux ſortes de Commiſſionnaires acheteurs ; mais il y en a de particulieres pour la conduite des uns & des autres ; ainſi qu'il ſe verra dans la ſuite de ce diſcours. Il eſt néceſſaire que ceux qui s'adonneront à cette profeſſion, ſachent ces maximes, tant pour leur ſureté, que pour le bien & l'avantage des Commettans :

La prémiere maxime que doit avoir un Commiſſionnaire acheteur, eſt de bien connoître les Négocians pour leſquels il veut faire les achats, s'il y a ſureté de leur envoyer des marchandiſes, quand il ſe conſtituera débiteur pour eux ; envers ceux de qui il achetera, & juſques à quelle ſomme il pourra s'engager, parce qu'il y a des Négocians qui bien ſouvent font le commerce au-deſſus de leurs forces, & cela fait que dans des tems, il auroit peine à tirer d'eux des proviſions pour payer à jour nommé le prix des marchandiſes qu'il auroit achetées, ce qui ſeroit capable de lui faire perdre ſa reputation, s'il n'avoit moyen d'ailleurs d'y ſatisfaire.

La ſeconde maxime eſt, qu'autant qu'il pourra, il ne doit point ſe conſtituer debiteur en ſon nom envers ceux de qui il achetera les marchandiſes ; il doit prendre pour le compte des Commettans, en leur faiſant donner débit ſur les livres journaux des vendeurs, afin de ne point s'engager avec eux, à autre garantie qu'à celle que les marchandiſes par lui achetées ſont effectivement pour le compte de ceux de qui il a déclaré les avoir achetées.

La troiſiéme eſt de faire écrire en ſa préſence ſur les livres journaux des Marchands & Manufacturiers, les marchandiſes qu'il achetera ſous le nom du Mar-

chand pour qui il les a achetées, & d'en prendre une facture, dans laquelle il ſoit fait mention que les marchandiſes ſont pour le compte du Commettant, afin d'éviter les difficultés, en cas qu'il devienne inſolvable dans la ſuite ; car il pourroit y avoir des Marchands ou Manufacturiers d'aſſez mauvaiſe foi, pour le coucher débiteur ſur leur livre, au lieu de celui pour qui il les auroit achetées, comme il eſt arrivé pluſieurs fois à des Commiſſionnaires, qui n'ont pas eu ſoin de faire écrire les marchandiſes en leur préſence ſur les livres journaux des vendeurs, ſous le nom de ceux pour qui ils les avoient achetées, & pour n'en avoir pas pris des factures, qui les puiſſent juſtifier.

Ce n'eſt pas aſſez à un Commiſſionnaire d'avoir ſoin de faire écrire les marchandiſes ſur le journal de ceux qui les ont vendues, & de prendre des factures ; mais il faut encore ſavoir la maniere, afin qu'il demeure pour conſtant de celui qui doit être débiteur ou le Commettant, ou le Commiſſionnaire, ou s'ils le ſont tous deux conjointement : cela étant très-important pour empêcher les difficultés qui pourroient ſurvenir en cas de faillite ; car c'eſt dans ce tems malheureux que les créanciers ſubtiliſent ſur toutes choſes, pour n'y être point compris, en cherchant les moyens de ſe faire payer entierement de leur dû ; & pour cela, il faut ſavoir que les Marchands & Manufacturiers écrivent en trois manieres ſur leurs livres journaux les marchandiſes qu'ils vendent aux Commiſſionnaires.

La premiere eſt, d'écrire purement & ſimplement en ces mots, *Doit le ſieur Jacques Pradier pour payer*, par exemple, *dans trois mois* ; il eſt certain qu'au terme que ce debit eſt écrit, il n'y a que le Commiſſionnaire qui ſoit obligé au payement des marchandiſes vendues, & que le préteur n'a aucune action directe & perſonnelle contre le Commettant. La raiſon eſt, qu'il ne reconnoît pour ſon débiteur, en vendant ſa marchandiſe, que le Commiſſionnaire, qui a négocié avec lui en ſon propre & privé nom ; c'eſt pourquoi il ne pourroit agir contre le Commettant, auquel l'envoi des marchandiſes auroit été fait, que par voie de ſaiſie, ſuppoſé qu'il ſe trouvât encore débiteur du Commiſſionnaire lors de la faillite.

La ſeconde eſt, quand l'on dit, *Doit le ſieur François Picard, Marchand à Bourdeaux, livré au ſieur Jacques Pradier ſon Facteur ou ſon Commiſſionnaire.* Cette diſpoſition marque & déſigne le débiteur, qui eſt François Picard, & non pas Pradier, qui eſt le Commiſſionnaire ; de ſorte qu'il n'eſt en aucune façon débiteur de celui qui a vendu les marchandiſes, & n'eſt garant ſeulement envers lui, ainſi qu'il a déja été dit, que de l'envoi qu'il en a fait au Commettant ; de ſorte que ſi le Commiſſionnaire ne lui avoit point envoyé ſa marchandiſe, & qu'il oiât de l'avoir reçûe, il eſt certain que faute de la juſtifier par le Commiſſionnaire, il ſeroit tenu de la dette envers celui qui lui auroit vendu les marchandiſes, & de la payer en ſon nom. La raiſon eſt, que le vendeur a ſuivi la bonne-foi du Commiſſionnaire, en déclarant que c'étoit pour François Picard qu'il avoit acheté la marchandiſe.

La troiſiéme maniere d'écrire ſur le journal, eſt en ces mots : *Doit le ſieur Jacques Pradier pour le compte de François Picard.* Cette diſpoſition marque deux débiteurs, ſavoir le Commiſſionnaire & le Commettant ; en telle ſorte, que ſi Pradier, qui eſt le Commiſſionnaire, venoit à faire faillite, & qu'il ſe trouvât créancier de Picard, pour raiſon deſdites marchandiſes, celui qui auroit vendu la marchandiſe, pourroit revendiquer la ſomme dûe par Picard, & en demander la diſtraction ſur les effets actifs de Pradier. La raiſon eſt, que Pradier n'eſt, à proprement parler, que la caution de Picard envers Jacquinot, ainſi qu'il paroît par ſon livre journal ; car la marchandiſe eſt couchée pour le compte de François Picard, & non pas pour celui de Pradier, ſuppoſé que Picard en demeurât d'accord ; car autrement Pradier ſeroit ſon ſeul débiteur, & ne pourroit avoir aucune action contre Picard, pour les raiſons qui ont été dites ci-deſſus : il en ſeroit pourtant autrement, ſi Picard avoit écrit à celui qui auroit vendu la marchandiſe, de la livrer à Pradier ſon Commiſſionnaire. Qu'elle lui ait été envoyée ou non, ce n'eſt point ſon fait, mais bien celui de Picard, qui a ſuivi en cela la bonne-foi de Pradier ſon Commiſſionnaire, par qui il auroit été trompé. De ſorte qu'en juſtifiant par celui qui a vendu les marchandiſes, la lettre miſſive de Picard, portant ordre de la livrer à Pradier ſon Commiſſionnaire, il eſt certain que Picard s'eſt conſtitué ſon débiteur, au moment de la livraiſon de la marchandiſe qu'il a faite à Pradier. La raiſon eſt, qu'une lettre miſſive eſt une eſpece de contrat, qui eſt obligatoire envers celui qui la reçoit, en executant le contenu en icelle.

La maniere d'écrire ſur le journal, *Doit un tel pour le compte d'un tel*, eſt de l'invention des Négocians Italiens, qui ſont les gens les plus fins dans le Commerce, qu'il y ait dans tout le monde ; ils en uſent ainſi, afin d'aſſurer leur dû par ce moyen, & c'eſt une choſe à quoi les Commiſſionnaires doivent bien prendre garde, quand ils feront les achats des marchandiſes pour le compte d'autres Négocians.

La quatriéme maxime que doit avoir un Commiſſionnaire acheteur, eſt lorſque les Commettans lui remettent des lettres de change pour payer les marchandiſes qu'ils ont déja achetées, ou qu'ils achetent actuellement pour eux, de ne pas manquer de faire les protêts faute d'acceptation & de payement à l'échéance, & autres diligences, afin de n'en point courir le riſque pour n'y avoir pas ſatisfait.

La cinquiéme eſt d'avoir des livres journaux, ſur leſquels il doit écrire les marchandiſes, en accuſant le nom des Marchands ou Manufacturiers de qui il les aura achetées, comme auſſi le prix, & en quel tems elles doivent être payées ; en faire enſuite une facture, pour être envoyée au Commettant, afin de lui faire paroître par cette conduite ; que ce ſont les même prix auſquels ils les a achetées, & que s'il en avoit le moindre doute, il peut venir en éclairciſſement.

La ſixiéme maxime que les Commiſſionnaires acheteurs doivent avoir, eſt d'executer ponctuellement les commiſſions des Commettans, & de ne les pas outrepaſſer ; car ce ſeroit pour leur compte, ſuivant l'ancien proverbe, qui dit : *Qui paſſe commiſſion, perd*, c'eſt-à-dire, que ſi l'ordre portoit de n'acheter que vingt pieces d'étoffe, il n'en faut pas acheter vingt-cinq ; ſi l'on demande une qualité de marchandiſes, il n'en faut pas acheter d'une autre ſorte ; ſi on demande de l'incarnadin, que ce ne ſoit pas de couleur de feu ; ſi le Commettant marque qu'il la deſire de ſix livres l'aune, n'en acheter pas à ſept livres, encore qu'elle fût très-bonne & belle pour ce prix ; parce que ce n'eſt pas à un Commiſſionnaire à pénétrer les ſentimens & les raiſons du Commettant. Ainſi il faut s'attacher autant que l'on peut au pié de la lettre ; neanmoins ſi la différence du prix n'excedoit pas plus ou moins que d'un ſou ou deux par aune, ce ne ſeroit pas pour

cela contrevenir à l'ordre ; car l'on ſait bien que l'on ne trouve pas toûjours les choſes ſi juſtes qu'on les demande.

Les ſix maximes qu'on vient de rapporter, ſont les principales que les Commiſſionnaires acheteurs doivent avoir preſentes pour bien établir leur ſûreté ſur le fait de la commiſſion ; mais il y en a d'autres qui regardent les Commettans, qu'il eſt néceſſaire auſſi d'expliquer, afin que les Commiſſionnaires faſſent les choſes pour le mieux, & pour l'avantage des Commettans, ainſi qu'ils y ſont obligés en conſcience, pour ne pas abuſer de la confiance qu'ils ont en eux.

Commissionnaire *d'entrepôt.*

Les Commiſſionnaires d'entrepôt ſont des perſonnes qui demeurent dans les lieux où les marchandiſes ſe déchargent par les voituriers, tant par eau que par terre, qui les amenent, & qui ne paſſent pas outre, pour les recharger enſuite pour d'autres endroits : Par exemple, Lyon eſt un entrepôt pour toutes les marchandiſes qui viennent d'Italie & de Marſeille, où il y a des Commiſſionnaires qui les reçoivent, & qui les envoyent enſuite par terre à Rouanne, qui eſt ſitué ſur la riviere de Loire, où elles ſe chargent enſuite ſur des bateaux, pour être envoyées à Paris, Orleans, Tours, Angers, Nantes & autres lieux.

Il n'y a rien qui facilite tant le commerce que les villes d'entrepot, ſi l'on conſidere l'avantage qu'en reçoivent les Marchands ; car il eſt certain que les voitures ſeroient plus cheres, s'il falloit envoyer les marchandiſes par terre, directement d'un lieu en un autre : Par exemple, s'il falloit envoyer directement de Nantes à Paris, ou en Champagne, ſur des chartes, les marchandiſes qui viennent d'Eſpagne, de Portugal, & d'autres pays étrangers, il en coûteroit davantage de voiture que ſi on les envoyoit par eau dudit lieu à Orleans, & de ladite ville de Paris par terre, parce que les voitures ſont moins cheres par eau que par terre, ainſi que l'expérience nous a appris. Car, par exemple, ſi un Négociant de Paris avoit commis en Eſpagne ou en Portugal, des laines, ou autres marchandiſes, & qu'il les fit venir par mer juſques à la Rochelle, il ſeroit obligé de les faire venir directement par terre juſques à Paris, parce qu'il n'y a point de riviere ſur laquelle on les pût charger ; ainſi il lui coûteroit douze à quinze livres pour cent peſant, au lieu que ſi elles étoient débarquées à Nantes, il les feroit venir ſur la riviere de Loire juſques à Orleans, & de-là à Paris par terre, & il n'en coûteroit au plus que cinq livres pour cent peſant, pour la voiture tant de Nantes à Orleans par eau, que d'Orleans à Paris par terre.

Il y a dans toutes les villes d'entrepôt, comme il a été dit ci-devant, des perſonnes qui s'attachent particulierement à faire ces ſortes de commiſſions ; & d'autant qu'elles ont rélation au commerce, il eſt néceſſaire d'en donner quelques maximes à ceux qui voudroient s'adonner à cette profeſſion, pour s'en ſervir & ſe bien conduire.

De quelle maniere ſe doivent conduire les Commiſſionnaires d'entrepôt.

I. Ils doivent ſe loger & avoir leurs magazins auprès des rivieres dans les lieux où les marchandiſes arrivent par eau. Ils éviteront par ce moyen les frais qu'ils ſeroient obligés de faire pour faire porter les marchandiſes du port à leurs magazins. La dépenſe ne ſeroit pas petite, s'ils étoient bien éloignés de la riviere.

II. Leurs magaſins doivent être grands & ſpacieux, afin que les marchandiſes n'y ſoient point confuſément, & qu'ils puiſſent aiſément les tirer quand il faut faire des envois, & les charger promptement.

III. Ils auront un ſoin particulier de prendre garde, ſi les balles & caiſſes des marchandiſes qu'ils reçoivent des bâteliers ſont bien conditionnées, & ſi elles ne ſont point mouillées ou gâtées par quelque accident : Par exemple, ſi ce ſont des tonneaux d'huile, ou de quelque autre matiere liquide, ils doivent prendre garde, ſi elles ne ſont point trop en vuidange, & en faire des procès verbaux, ſi cela arrivoit à l'égard de quelques-uns. Par-là ils préviendront toutes les difficultés que pourroient leur faire dans la ſuite ou les Marchands ou les Chartetiers, en rejettant la faute ſur les Commiſſionnaires mêmes. Cette précaution eſt conforme aux Lettres de voiture qui portent ordinairement ces termes : *L'ayant reçue bien conditionnée, & en tems dû, il vous plaira payer pour la voiture, tant pour cent ou par balle.*

Les Commiſſionnaires ont tant d'interêt à obſerver cette maxime, que s'ils recevoient des marchandiſes défectueuſes & mal conditionnées, ils ſeroient tenus des dommages & interêts envers les Marchands à qui elles appartiennent. La raiſon eſt que la Lettre de voiture porte que les Commiſſionnaires recevront la marchandiſe bien conditionnée, ainſi qu'ils la doivent recevoir telle, & ſi elle n'eſt pas en bon état quand ils la reçoivent, ils en ſont reſponſables, ſuivant le Proverbe : *Qui paſſe commiſſion, perd.* Ils doivent donc être préſens à la décharge des marchandiſes, ou au moins y envoyer leurs Facteurs.

IV. Lorſque la marchandiſe peut être caſſée ou briſée, ils doivent avertir les Crocheteurs de la manier doucement. On connoit que la marchandiſe eſt fragile par une main imprimée ſur les balles & ſur les caiſſes.

V. En rangeant les marchandiſes dans le magaſin, il faut avoir ſoin de ſéparer celles qui peuvent endommager les autres. On ne doit pas mettre, par exemple des tonneaux d'huile ou d'autres liqueurs coulantes ſur des balles de draps.

VI. Si les Commiſſionnaires veulent éviter la confuſion, ils doivent tenir en bon ordre les Livres de reception & d'envoi des marchandiſes.

VII. Ils ne doivent point envoyer des marchandiſes préférablement à d'autres, ce ſeroit une injuſtice qu'ils commettroient à l'égard des Marchands. Il faut qu'ils les faſſent partir chacune à leur rang, c'eſt-à-dire, les prémieres avant les dernieres arrivées. On doit pourtant excepter de cette régle, les denrées ſujettes à ſe pourrir ou à ſe gâter, comme les olives, les oranges, les citrons & autres fruits. Et celles dont la vente eſt ſommaire : telle qu'eſt le poiſſon ſec & le ſalé qui ſe débite en carême. Ces marchandiſes ſont en quelque façon privilegiées, puiſqu'elles ne peuvent ſouffrir de retardement ſans porter un dommage conſidérable à ceux, à qui elles appartiennent.

VIII. Il eſt néceſſaire qu'ils donnent avis aux Marchands du jour que les marchandiſes ſont parties ou qu'elles partiront, afin qu'ils prennent leurs précautions pour la vente qu'ils en doivent faire.

IX. C'eſt à eux à menager de telle ſorte le prix des voitures, qu'ils n'en donnent que le juſte prix ; ils doivent procurer, autant qu'ils pourront, tous les avantages des Commettans. Il ne faut pas auſſi qu'ils ſe faſſent payer de ce qu'ils n'auroient pas payé ou déboursé.

X. Les Commiſſionnaires ne doivent jamais manquer d'envoyer tous les ans au moins à leurs Com-

mettans un mémoire, tant des frais qu'ils ont fait pour eux, que de ce qui leur eſt dû pour leur commiſſion. Cette maxime ſera exactement obſervée, non ſeulement pour procurer le payement de ſommes qui leur ſont dûes, mais encore pour éviter les fins de non-recevoir, & les autres difficultés qu'on pourroit leur faire, s'ils ne l'obſervoient pas.

Le mémoire doit marquer trois choſes : La prémiere, la date du jour que les marchandiſes ont été envoyées. La ſeconde, le nombre des ballots, caiſſes, & tonneaux ; & la troiſiéme, le détail des frais & dépenſes qui auront été faits pour chaque envoi.

COMMUNES. *Voyez* USAGES.

COMPAGNIE ORIENTALE. I. Dans laquelle entrerent non ſeulement la plûpart des Marchands de toutes les bonnes Villes du Royaume ; mais auſſi pluſieurs Princes, Ducs & Pairs, Comtes, Marquis, Préſidens, Conſeillers & autres Officiers tant de la Cour que de la Robe, même quantité de gens d'affaires ; enſorte que le fonds capital qui a été fourni par ces intereſſés, monte à ſept ou huit millions de livres.

II. La Compagnie des Indes Occidentales, compoſée pareillement de nombre de Négocians & autres gens de toutes conditions, avec un fonds capital d'environ ſept millions de livres pour faire commerce, tant dans les Iſles Françoiſes de l'Amérique, Canada, Academie, Cayenne, que dans le Senegal, Côtes de Guinée, & autres lieux d'Afrique.

III. Depuis quelques années la Compagnie du Nurd pour le commerce ſur la mer Baltique & ſur les rivieres qui s'y vont décharger, & en Muſcovie.

IV. La Compagnie du Levant pour faire le commerce dans toutes les Echelles qui ſont ſituées ſur la mer Méditerranée, vingt des plus notables Marchands & Négocians, tant de Paris & Lyon, que de Marſeille, ſont entrés dans cette Compagnie.

Mais afin de fortifier ces grandes Compagnies, & les mettre en état de réuſſir dans leurs entrepriſes, Sa Majeſté a bien voulu s'y intéreſſer elle-même par des ſommes conſidérables qu'elle a tirées de ſon tréſor Royal, & leur a donné de grands Priviléges, & toute la protection qu'elles pouvoient déſirer pour l'avancement de leur commerce.

COMPOTE *de pommes.* Prenez des pommes de reinette, pelez-les & coupez-les par quartiers ; ôtez les cœurs, & mettez-les en même-tems dans de l'eau fraîche, faites-les cuire avec de l'eau ou du ſucre à grand feu ; étant cuites tirez-les, mettez-les égouter ſur une aſſiette ou ſur le bord d'un plat, dreſſez-les ſur une aſſiette, & achevez de faire cuire vôſyrop, faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit en gelée, & lorſqu'il commence à ſe réfroidir mettez-le ſur les pommes avec une cuiller. Il faut pour ſix pommes trois chopines d'eau & trois quarterons de ſucre.

Autre. Coupez des pommes de reinette par quartiers, ôtez les cœurs, & les faites cuire avec une chopine d'eau, & une demi-livre de ſucre ; lorſqu'il n'y aura plus de ſyrop, & qu'elles commenceront à rôtir par-deſſous, mettez une aſſiette deſſus, & vous les renverſerez comme un fromage que l'on tourne, faites que la peau ſoit deſſus.

Autre. Prenez des pommes de reinette, tailladez la peau, & faites-les cuire comme les pommes par quartiers, laiſſez-y un peu de ſyrop, & les ſervez entieres.

Compôte de pommes de calvi.

Prenez des pommes de calvi bien rouges, coupez-les par quartiers, fendez la peau par taillades, ôtez le cœur, & faites-les cuire comme la compôte de reinette, n'y mettez pas tant d'eau, mettez-y demi ſetier de vin.

Compôte de poires.

Pelez des poires, faites-les cuire à grand feu & à grande eau, lorſqu'elles ſeront cuites mettez-les dans de l'eau fraiche, faites-les égouter, confiſez-les avec de l'eau & les ſucrez, mettez du jus de citron en ſervant.

Autre. Pelez des poires de cuiſſe-madame, & d'autres poires, & mettez-les dans un pot de terre avec de l'eau, du ſucre, un peu de vin & de canelle, laiſſez-les bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de ſyrop.

Compôtes d'abricots verds.

Pelez les abricots & mettez-les à meſure que vous les pelerez dans de l'eau fraîche, faites tiedir de l'eau & mettez-les dedans, mettez y un peu de vinaigre, & tenez-les couverts, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient verds, ôtez-les du feu, & laiſſez-les réfroidir dans de l'eau, tirez-les & mettez-les dans de l'eau fraîche, faites cuire du ſucre à perle, égoutez les abricots, & mettez-les dedans, faites-les cuire à grand feu juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle groſſe, tirez-les ; ſi c'eſt pour garder, ne faites pas tant cuire le ſucre avant que de les y mettre.

Voyez les autres manieres de faire des compôtes de toute ſorte de fruits dans leurs articles particuliers.

CON

CONARIUM. *Voyez* GLANDE pineale.

CONCIERGE. *Voyez* GARDE-MEUBLE.

CONCOMBRE, en Latin *Cucumis* ou *Cucumer.* On en diſtingue deux ſortes : Le concombre ſauvage, & le concombre domeſtique ou cultivé.

Deſcription du Concombre ſauvage.

Il a les feuilles plus rudes que le domeſtique, & blanches par-deſſous ; ſes ſarmens ſont ſi rudes, qu'ils picquent en les touchant comme des épines : ſes fleurs ſont jaunes & étoilées avec un bouton par derriere, qui croiſſant devient comme un gland, quoique plus long & plus gros, chargé d'un poil rude comme des épines. Ce fruit en mûriſſant devient jaunâtre, il contient des ſemences qui s'élancent avec violence ſur le viſage de celui qui ſe courbe pour le cueillir, car pour peu qu'on y touche, il creve. La racine eſt d'ordinaire longue d'un pié, groſſe comme le bras d'un homme, blanche, épaiſſe, pleine de ſuc, & amere comme toute la plante.

Lieu.

Il croît dans les lieux ſablonneux & dans les pays chauds ; il fleurit en Août & Septembre.

Propriétés.

Toute la plante ſert en Médecine ; ſon ſuc eſt fort amer & chaud. La racine eſt abſterſive, digeſtive & mollifiante.

Deſcription du Concombre domeſtique.

C'eſt une plante qui a des ſarmens & qui rampe ſur terre, comme celle des feuilles de vigne, quoique rudes ; elle a des fleurs jaunes, d'où naiſſent des fruits qui ſont auſſi rudes, longs d'un demi-pié, verds au commencement, & jaunes étant mûrs, & chargés de verrûes.

Lieu.

On le ſeme dans les jardins, & il fleurit en Juillet & Août.

Propriétés.

Il eſt abſterſif & inciſif ; le concombre n'eſt pas ſain, & engendre un mauvais ſuc, même dans les meilleurs eſtomacs, il cauſe des fièvres malignes & opiniâtres ; la racine ſéche & priſe au poids d'une dragme, fait vomir ; le ſuc du concombre mêlé avec la graine & de la farine & ſeché au ſoleil, nettoye le viſage & rend la peau blanche.

Vertus du Concombre.

L'uſage du concombre eſt très-pernicieux, d'autant que ſa chair & ſon ſuc ſe corrompent facilement, & ſe changent en venins, d'où il s'engendre en nos corps des fièvres ardentes & difficiles à guérir ; c'eſt pourquoi il vaut mieux les deſtiner pour la nourriture des mules, mulets & ânes, auſquels ce fruit eſt fort agréable & profitable, que les deſtiner pour le manger des hommes. Il eſt vrai que leur ſemence miſe en orge mondé, ou décoction, provoque l'urine, appaiſe la chaleur des reins, & diminue l'ardeur de la ſoif des fièvres. La décoction faite de la graine de concombre, de coquerets, mauves, graine de pavot blanc, en y ajoûtant jus de regliſſe, un peu de mumie, de gomme arabique & tragacant, eſt un remede ſingulier pour les phtyſiques & rabides, qui touſſent aſſidûment, & qui ont ardeur d'urine. On dit auſſi que le concombre mis de long près d'un petit enfant qui a la fièvre, de même grandeur que l'enfant, le délivre entierement de la fièvre.

Le fruit du concombre ſauvage eſt l'élaterium des Anciens. On peut ſubſtituer les feuilles au fruit, pour cette préparation. C'eſt un purgatif très-violent, qu'on ne doit employer ordinairement que dans les maladies invetérées, pour lever les obſtructions, ou détruire les matieres vermineuſes. On en donne douze à quinze grains. Le miel dans lequel le concombre a bouilli eſt très-propre contre les vapeurs & maladies hiſtétiques. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux au plus, en lavement. On ordonne une dragme de la racine du concombre ſauvage, ou même doſe de l'extrait de toute la plante. Les fruits du concombre ſauvage mis en poudre avec leurs grains, ſont le plus ſimple élaterium, & le plus excellent hydrogogue que l'on puiſſe préparer. Il y faut joindre ſix grains de quelque ſel alkali, ou de la rhubarbe en poudre à proportion. Ce fruit mis dans le nés, ſoulage les maux de tête, en faiſant couler beaucoup de ſéroſités ; mais comme il attire auſſi la fluxion ſur le viſage, il eſt à craindre que le remede ne ſoit pire que le mal.

Culture des Concombres.

Les concombres ſe ſement & s'élevent ſur la même couche, & en même tems que les melons, ayant auparavant fait tremper la graine dans de bon lait de vache ou de femme ; il y en a de blancs & de verts, que l'on nomme Perroquets.

Dès que les prémiers concombres paroiſſent, reſervez-en quelques-uns des plus beaux & des plus longs, pour en riter la graine ; vous les laiſſerez murir ſur le pié juſques à la fin de la plante, qui ſera aux prémieres gelées ; car quand aux perroquets, vous les ferez tous manger, d'autant que la graine des blancs dégénere aſſez en perroquets.

On les tranſplante auſſi comme les melons, ſur couche, & en pleine terre ; ils veulent être beaucoup arroſés pour leur faire pouſſer quantité de fruit ; on les châtrera des jets ſuperflus, & de ceux qui n'ont que de fauſſes fleurs qui ne nouent point.

Pour faire groſſir les concombres en peu de tems ; on ne doit point leur ôter tant de feuilles qu'on en ôte aux melons.

Les prémieres fraîcheurs leur font venir le meuſnier. C'eſt lorſque les feuilles ſe farinent & blanchiſſent, cela marque qu'ils ſont proche de leur fin.

Pour la cueillette, elle ne ſe fera qu'à meſure que vous en aurez affaire. Ils groſſiſſent toûjours, mais auſſi ils s'endurciſſent, & la graine ſe formant dedans, les rend plus déſagréables au manger ; leur vraye bonté eſt auparavant qu'ils commencent à jaunir.

Pour avoir des concombres de telle forme & figure que l'on voudra, quand ils ſont encore petits ; il faut les mettre avec leur tige dans un vaiſſeau ou bouteille qui ait par-dedans quelque figure, & les lier à l'entour ; car ils rempliront les portraits & caracteres ; auſſi pour les faire longs, il faut mettre la fleur dedans une canne bien curée & vuidée de ſa moëlle ; car le concombre y croîtra tout au long, ou bien mettre près de la plante quelque vaiſſeau plein d'eau un peu éloigné, car les concombres aiment tant l'humidité, que le voiſinage de l'eau les fera croître & allonger, autant en eſt-il de la courge.

Maniere d'apprêter les Concombres.

Les concombres ſe ſervent en ſalade, ou fricaſſés, ou bien mis au pot ; ſi c'eſt en ſalade, tout le monde ſait la maniere de les mettre, & il n'y a qu'à obſerver ſeulement de choiſir pour cela les plus tendres, de les peler, & de les couper par rouelles.

Concombres fricaſſés.

Lorſqu'on veut fricaſſer les concombres, on les pele, & on les coupe auſſi en rouelles ; cela fait, on les poudre de ſel, puis on les paſſe à la poële avec du beurre, n'oubliant pas d'y joindre de l'oignon auſſi coupé en rouelles : étant ainſi paſſés, on les aſſaiſonne de ſel & de poivre, puis lorſqu'ils ſont aſſez cuits, on y met des jaunes d'œufs délaiés dans du verjus, ou de la créme douce.

Autrement.

Pelez des concombres, & les ayant coupés par tranches, faites-les cuire entre deux plats, avec du beurre & du ſel, & quelques cloux de géroſle, on y peut ajoûter de la croûte de pain, des raiſins de corinthe, & des champignons coupés bien menus. Quandles concombres ſeront preſque cuits, mettez-y du verjus en grain ou des jaunes d'œufs délaiés avec du verjus, & un peu de muſcade, on y peut mettre auſſi de la ſauce d'une étuvée de poiſſon, ou du jus de viande rôtie.

Autre maniere.

Pelez des coucombres, coupez-les en rouelles minces, mettez-les enſuite dans une tourriere, ou poële, ou entre deux plats ſur un feu médiocre, afin qu'ils jettent leur eau, puis les ayant fait égouter, il faut les fricaſſer dans du beurre à demi-roux, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre, de verjus en grain un peu concaſſé dans le mortier, & lorſqu'ils ſeront fricaſſés & prêts à tirer de la poële, ajoutez-y quelqurs jaunes d'œufs délaiés avec un peu de verjus, ou avec un peu de fauſſe de concombre ; & ayant verſé cela dans la poële, il faut retourner les concombres deux ou trois fois ſur le feu, puis les dreſſer dans un plat, & les tenir chaudement ſur un peu de cendre chaude, prenant garde que la fauſſe ne ſe

conſomme entierement, vous y pourrez raper de la muſcade deſſus.

Ou bien hachez de l'oignon ou de la ciboule bien menue & la fricaſſez dans du beurre, y ajoûtant ſi vous voulez des champignons, puis mettez-y des concombres coupés par tranches, aſſez minces; & les faites cuire, y ajoûtant du ſel; & quand ils ſeront preſque cuits, ajoutez-y du verjus, ou du vinaigre; on y peut raper de la muſcade.

Et mettant cuire les concombres, on y peut ajouter le verjus ou le vinaigre, & quand ils ſont cuits, vous y mettrez de la crême, & leur donnerez encore un tour ou deux de poële; puis étant dreſſés, vous y raperez du ſucre par deſſus. Vous pouvez les fricaſſer au beurre roux.

On peut frire des concombres entiers ou coupés par tranches, puis les aſſaiſonner de telle ſauce que l'on voudra.

Concombre farci.

Ayez des concombres médiocrement gros, pelez-les, vuidez-les de leurs ſemences ſans les couper, mettez-y de la farce compoſée de veau en partie, & de blanc de chapon, le tout hâché avec du lard blanchi & des champignons, & aſſaiſonné de ſel, de poivre & de fines herbes. Vos concombres étant ainſi farcis, faites-les blanchir, puis laiſſez-les cuire dans du bouillon; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, laiſſez-les ainſi refroidir, empâtez-les avec de la pâte claire, détrempée de farine, d'œufs & de vin blanc; faites de petites brochettes, paſſez les concombres à travers, faites-les frire au ſain-doux, tirez-les, lorſqu'ils ont pris couleur, & ſervez-les ſur votre potage.

Autres Concombres farcis.

Faites une farce d'herbes aſſaiſonnée comme pour faire une tourte d'herbes, ou pour faire des œufs farcis, ou bien faites une farce, ou un hachis de viande ou de poiſſon, & faites-le cuire plus qu'à demi, puis vous en remplirez un ou deux concombres gros & bien droits, après avoir coupé un des bouts & ôté du dedans le plus que vous pourrez; puis rebouchez le trou avec le bout que vous en avez ôté, & le faiſant tenir avec quelques broches de bois, & ayant piqué ſur ces concombres quelques cloux de géroſle, faites-les cuire entre deux plats, ou dans une tourtiere couverte, parce que l'on met du feu deſſus & deſſous, & qu'ils cuiſent également par tout en même tems, ſans que l'on ſoit obligé de les retourner pour éviter de les rompre, y ajoutant du beurre, du ſel, & s'il eſt beſoin du verjus & du vinaigre, & y regardant ſouvent, prenant garde qu'ils ne ſe brûlent; faites-les cuire également, par-tout. Lorſqu'ils ſont cuits & que la ſauce eſt bouillie ſuffiſamment, on y pourra ajouter du jus de viande; & raper de la muſcade par deſſus, & de la croute de pain, ſi vous déſirez que la croute ſoit douce, ajoutez-y du ſucre, ce que vous ferez quand le concombre eſt rempli d'une farce à faire des tourtes.

Au lieu de faire cuire au beurre les concombres farcis; on les peut mettre avec du bouillon de viande ſans herbe, & de la moële coupée bien menue.

Quand un concombre farci eſt cuit, on le peut tirer hors de la ſauce, & on peut l'envelopper promptement d'une aumelette mince & baveuſe, ſans y ajoûter autre choſe; on y peut auſſi raper du ſucre par-deſſus ou de la muſcade; il faut le ſervir chaudement.

On peut remplir un concombre avec de la moëlle de bœuf préparée & apprêtée, comme pour faire une tourte de moële, puis l'ayant fermé & fait cuire, comme s'il étoit rempli de farce, on doit y ajoûter du ſucre & le ſervir.

Concombres cuits ſous la viande.

Chacun ſait comme il faut faire cuire des concombres dans la poële ou lechefrite, en faiſant rôtir une éclanche ou d'autres viandes à la broche ou dans le four; il les faut laiſſer cuire à loiſir, ſans les laiſſer brûler, & quand la viande eſt cuite, on peut encore verſer les concombres dans la poële, & achever de les faire cuire avec la graiſſe, puis les faire égouter, & les mettre dans le plat ſous la viande, y ajoûtant un peu de vinaigre, du poivre ou de la muſcade, & les faire chauffer encore quelque tems.

Autrement.

En faiſant cuire la viande au four, on peut mettre des concombres deſſous, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre, & d'un mourceau de beurre, ou de graiſſe, ou de moëlle écachée, ſi la viande eſt maigre; & pour empêcher que la viande ne prenne le goût des concombres, il faut mettre deux ou trois petits bâtons en croix dans la terrine pour ſoutenir la viande, & pour empêcher qu'elle ne touche aux concombres, & quand la viande ſera tirée hors du four, on achevera de faire la ſauce des concombres, y ajoûtant un peu de vinaigre, puis on les fera bouillir enſemble.

Concombres à la marlotte.

Après avoir farci & fait cuire vos concombres dans de bon jus, vous les dégraiſſerez bien & ne laiſſerez qu'autant de ſauce qu'il en faut, pour la lier avec un bon coulis; vous jetterez par deſſus un filet de vinaigre, & vous les ſervirez chaudement.

Concombres confits.

On confit des concombres, les mettant tout entiers dans du vinaigre bien ſalé ſans les peler, ajoutant dans la ſaumure quelques muſcades ou cloux de géroſle; les petits concombres ſe conſervent mieux que les gros, parce qu'ils ne jettent pas tant d'eau, & qu'ils ſont moins ſujets à ſe corrompre dans la ſaumure, qui doit toujours ſurnager le fruit de deux ou trois doigts; le tout ſe pourrit s'il y manque de la ſaumure; c'eſt pourquoi il y faut regarder de fois à autre, & remettre de nouvelle ſaumure quand il en manque; tenez le pot couvert, & les mettez-en un lieu qui ne ſoit ni trop humide ni trop chaud, afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe, & ne ſe corrompe. Quand on déſire manger des concombres confits de cette ſorte, il en faut tirer hors du pot avec une cuiller de bois ou d'argent, ſans mettre la main dans la ſaumure, puis les laver d'eau avant que de les manger.

On peut obſerver la métode à l'égard des concombres qu'on a obſervée à l'égard des choux cabus dans la maniere de les confire; mais on doit choiſir les plus petits concombres ſur l'arriere-ſaiſon. *Voyez* CHOUX.

CONCRETION. C'eſt un épaiſſiſſement, ou une coagulation, ou un endurciſſement qui ſe fait de quelque matiere fluide ou liquide; comme quand un ſel diſſout dans une leſſive s'y fige, & s'y criſtaliſe.

CONDENSANS. *Voyez* REMÉDES.

CONFECTION. Terme de Pharmacie. Electuaire, ou remède qu'on prend intérieurement, compoſé de pluſieurs médicamens curieuſement choiſis.

Pour compoſer la confection de ſtorax de Méſué.

Prenez Caſtoreum, & graine de juſquiame que vous pulvériſerez enſemble, ſaffran ſéché entre deux papiers

papier par une chaleur lente, myrrhe, calamire, oliban, ſtorax, de chacun une once. Prenez auſſi vingt-une onces de miel bien dépuré, écumé & cuit, juſqu'à conſiſtance de ſirop très-épais, joignez-y une once d'opium, incorporez le tout enſemble, en l'agitant fortement avec le biſtortier; & vous conſerverez enſuite vôtre confection dans un pot de fayance bien bouché. Elle eſt propre contre le hémorragies, flux de ventre & le teneſme; elle diſſipe les vapeurs, & provoque le ſommeil, on en donne depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme.

CONFITURES. C'eſt une préparation qu'on fait avec du ſucre, du cidre, du miel, ou du vinaigre, pour donner un goût agréable, ou pour conſerver les fruits, les herbes, les racines & certains ſucs. On fait des confitures ſéches & liquides, il y en a d'autres qu'on appelle à demi-ſucre, parce qu'on y met peu de ſucre. C'eſt afin de faire plus ſentir aux confitures le goût du fruit.

Confitures au ſucre.

Il eſt impoſſible de bien confire au ſucre, ſi l'on ne ſait l'art de cuire comme il faut. *Voyez* dans l'article du SUCRE. Quand vous ſaurez bien cuire le ſucre, vous pourrez entreprendre toutes ſortes de confitures, ſuivant la maniere qu'on va enſeigner.

Poires confites.

Il y a de quatre ou cinq ſortes de poires, qu'on peut confire au ſucre pour reſter confitures liquides, & qui ſont la muſcadelle, le blanquet, le gros moſcat, le petit rouſſelet & l'orange: & pour y réuſſir, on prend de ces poires qu'on pique par la tête d'un clou de géroſle, puis on les met dans l'eau ſur du feu, obſervant de ne point laiſſer bouillir cette eau, & pour l'en empêcher, on y en verſe de tems en tems de la fraîche. Cela fait, & lorſqu'on s'apperçoit que les poires molliſſent un peu, on les tire pour les peler, & enſuite les mettre au ſucre, comme il vient de la boutique, là dedans on leur laiſſera prendre quarante ou cinquante bouillons; après quoi on laiſſe repoſer ces poires juſqu'au lendemain, qu'elles s'égoutent, pour les faire cuire cette fois dans de l'autre ſucre cuit comme il faut, où on leur donnera ſeulement un ou deux bouillons. Les poires étant juſques ici préparées de la ſorte, vous les ôterez de leur ſyrop, pour le jour ſuivant les faire un peu plus cuire, & le lendemain un peu davantage. Le ſyrop enfin cuit ainſi, on y met les poires, auſquelles on donne pour lors dix ou douze bouillons, puis on les tire, pour être gardées dans des pots. A l'égard des poires qui ſont trop groſſes, comme l'orange & autres, on les coupe par quartiers, & elles ſe confiſent comme on vient de le dire; ſur-tout qu'on ne ſoit point négligent d'écumer ſes confitures, ſi l'on veut qu'elles ſoient belles.

Autres petites confitures.

On commence d'abord à les peler, puis on les met dans un pot de terre qui eſt neuf: cela fait, on y met du ſucre, & l'on ſaura que pour lors un bon quarteron ſuffit pour une livre de fruit. Ce ſucre mis, on y verſe la moitié d'un demi ſetier de vin vermeil, & de l'eau juſqu'à ce qu'elle ſurnage les poires. Cela fait, on les couvre, pour les faire bouillir à un feu médiocre, ayant ſoin de les remuer de tems en tems, crainte qu'elles ne s'attachent au pot; & quand cette compôte eſt à demi cuite, on y met de la canelle & du clou de géroſle, puis on leur laiſſe à petit feu acquerir leur cuiſſon parfaite, enſuite on les ſert.

On obſervera que toutes les poires qo'on confit, comme on vient de dire, ſe peuvent non ſeulement garder à liquide, mais encore au ſec, après les avoir retirées ſur des ardoiſes, où on les met égouter, & les avoir poudrées de ſucre, étant ſoigneux de les tourner & retourner ſouvent, pour les faire mieux ſécher, & par conſéquent ſe garder avec moins de danger.

Pommes confites ou en compôte.

On ne ſe ſert guere de ce fruit pour confire; à cauſe du peu de relief qu'on y trouve; mais pour les compôtes, il eſt aſſez en uſage. Pour faire une compôte de pommes, on les pele d'abord, puis on les fend en deux, enſuite on leur ôte le trognon; & à meſure qu'on les accommode ainſi, on les jette dans l'eau, de crainte qu'elles ne noirciſſent; étant juſqu'ici préparées de la ſorte, & ſi ce n'eſt que pour une compôte, on prend un quarteron de ſucre, qu'on met dans un poëlon avec environ une pinte d'eau, dans quoi on fait bouillir & les pommes & le ſucre. Sitôt qu'on s'apperçoit que le fruit eſt molet, on le tire. & puis on laiſſe cuire & conſommer le reſte du ſirop, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, ce qui ſe connoît lorſque tombant, il ſe forme en groſſes goutes, & non pas en filet; ce ſirop étant cuit, on le verſe ſur les pommes pour être ſervies dans le tems.

PRUNES. *Voyez* ABRICOTS, puiſqu'elles ſe mettent en compôte de la même maniere.

Confitures au vin doux, au cidre, & au miel.

Toutes ces eſpeces de confitures regardent les fruits, & ſont d'un très-grand ſecours dans une maiſon de campagne où l'on s'en ſert, ſur-tout à la campagne au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au moût.

Prenez du moût rouge, mettez-y des poires, après les avoir pelées & miſes en quartiers, & piquées de géroſle, ſi elles ſont trop groſſes; poſez le tout ſur le feu dans un chaudron, faites-le bouillir doucement avec votre fruit, laiſſez-le conſommer juſqu'au tiers, & s'épaiſſiſſant par ce moyen tirez-le, lorſqu'il ſera plûtôt trop cuit que pas aſſez, de crainte qu'il ne ſe moiſiſſe; & au cas que cet inconvenient lui arrive, remettez-le ſur le feu, & laiſſez-le un peu bouillir, puis tirez-le dans des pots de terre; on doit être ſoigneux en connoiſſant des fruits de les bien écumer, & l'on connoît qu'il eſt tems de tirer cette confiture, quand le ſirop eſt d'une bonne conſiſtance, & que lorſqu'on en met ſur une aſſiete, il ſe tient en goutes ſans couler, alors on y mêle de la canelle, & du clou de géroſle. Tous les autres fruits ſe confiſent de même.

Raiſins confits, ou raiſiné.

Pour faire de bon raiſiné, on a ſoin de cueillir des raiſins par un beau tems, & qu'on garde quelques jours pour les laiſſer amortir; étant tout prêts, on les exprime entre les mains: en ayant ôté les grappes, on poſe le reſte ſur le feu; où on le laiſſe bouillir doucement étant toûjours fort ſoigneux de l'écumer & d'oter la plus de pepins qu'il eſt poſſible, & le remuant de tems en tems avec une petite écumoire.

Il faut obſerver qu'à meſure que le raiſiné s'épaiſſit on doit diminuer le feu, & lorſque le ſirop eſt réduit à la troiſiéme partie, on le paſſe à travers une étamine, & en preſſant extrêmement toute la maſſe; cela fait, on le remet ſur le feu pour lui faire prendre ſa cuiſſon parfaite, ne ceſſant point de le remuer, & étant cuit vous le verſerez dans des pots pour être conſervez juſqu'à ce qu'on veuille s'en ſervir.

Confiture au cidre.

Tous les fruits ci-deſſus qui ſa confiſent au moût,

ſe peuvent confire au cidre en obſervant les mêmes choſes, c'eſt-à-dire, en ſoignant de le remuer, & le laiſſant réduire au tiers après avoir bouilli.

Confitures au miel.

Pour réuſſir à faire des confitures au miel, il y a un choix qu'on doit ſavoir faire; le miel le plus clair n'eſt pas celui qui eſt meilleur, puis qu'au contraire, c'eſt le plus épais; le miel étant choiſi, on le met ſur le feu, pour le faire bouillir dans une poële à confiture, n'oubliant point de le remuer; car telle liqueur eſt d'une nature ſuſceptible de feu; & pour connoître s'il eſt cuit & que ſon ſirop eſt d'une conſiſtance parfaite, on prend un œuf de poule, qu'on poſe doucement ſur le miel, & s'il flotte deſſus, c'eſt une marque de ſa cuiſſon; & au contraire s'il enfonce, c'eſt ſigne qu'elle n'eſt pas comme il faut; celle étant, il faudra encore attendre juſqu'à ce que le miel ſoit tel qu'on le ſouhaite pour confire les fruits.

Noix confites.

Le tems ordinaire où l'on confit les noix, eſt le commencement de Juillet où ce fruit pour lors n'a pas encore ſon bois formé; & pour y réuſſir, il y a bien des choſes à quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait choſe qui vaille. D'abord il faut avoir ſoin de peler les noix juſqu'au blanc, les jettant à meſure dans l'eau fraîche; cela fait, on les met bouillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autres qui bouillent, pour les y jetter après qu'elles auront été tirées de cette prémiere, & cela afin de les faire cuire. Lorſqu'elles ſont cuites, & auparavant de les tirer; on y mêle une poignée d'alun brûlé; après quoi on leur fait prendre encore un bouillon; ce bouillon pris, on les tire & on les jette dans de l'eau fraîche, puis on y met deux cuillerées de ſucre contre une d'eau. Ce ſucre ainſi préparé & jetté ſur les noix qu'on a arrangées dans une terrine; ces noix demeureront juſqu'au lendemain qu'on les égoute, ſans néanmoins les ôter de la terrine, à cauſe qu'il ne faut point que ce fruit paſſe par le feu; après qu'on a ôté ce ſirop, on le met encore ſur le feu, où on lui donne cinq ou ſix bouillons en l'augmentant d'un peu de ſucre, pour être après cela répandu ſur les noix.

Le jour ſuivant, on remet encore ce ſirop ſur le feu, où il prend douze ou quinze bouillons; & enfin le lendemain on le fait cuire; en telle ſorte qu'en trempant le bout du doigt dedans, lorſque, l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſi-tôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet, qui ſe ſépare auſſi-tôt & demeure en goute ſur le doigt. Ce ſirop ainſi fait, & après avoir toûjours été augmenté de ſucre, on le jette ſur les noix, de telle maniere qu'elles trempent toutes également, & les laiſſant paſſer la nuit à l'étuve, on les dreſſe le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuiſſon ſoit parfaite, on eſt ſoigneux de les larder d'écorce de citron, ce qui leur donne un relief qui eſt fort agréable.

Les pêches ſe confiſent comme les abricots. *Voyez* ABRICOTS.

Pour ce qui eſt des herbes ou fruits que l'on confit au vinaigre, comme les concombres, les pourpiers & autres; il faut conſulter leurs articles chacun dans leur lieu.

Il y a encore des confitures auſquelles on donne le nom des Conſerves. *Voyez* ci-deſſous le mot de CONSERVE, vous y trouverez la maniere de les faire.

CONFRERIES *utiles pour ſoulager les pauvres, les malades, & terminer les procès.*

Quand les Paroiſſes veulent établir une Confrerie, elles agiſſent de cette ſorte.

Primò. On publie au Prône & au Sermon le deſſein que l'on a & l'idée de cette Confrerie que l'on médite, & puis on avertit que les hommes qui en voudront être, ſe rendent au lieu & à l'heure aſſignée. Cependant le Curé, ou celui qui tient ſa place, ſe trouve en ce même lieu avec un livre blanc, où a déja été écrit l'acte de l'érection qu'il fait ſigner à ceux qui s'y trouvent. Voici le modele de cet acte.

Nous ſouſſignés, le Curé & les Parroiſſiens de ..... Sommes convenus entre nous, ſous le bon plaiſir de Monſeigneur notre Evêque, ou de Monſieur ſon grand Vicaire, de travailler au ſoulagement des pauvres & des malades, des priſonniers & autres neceſſiteux, & à la pacification des querelles qui ſe trouveront dans nôtre Parroiſſe, & d'agir en ce ſaint exercice ſelon les regles de la ſainte Egliſe, nous conformant aux déliberations des aſſemblées générales du Clergé de France, & ſur-tout à celle de l'an 1670. aux ordonnances de nos Rois, & à la pratique de pluſieurs Dioceſes, & de pluſieurs Parroiſſes du Royaume. Fait ..... le ..... jour du mois de 16

Cet acte ſigné des aſſiſtans, on laiſſe de l'eſpace pour les abſens qui le voudront auſſi ſigner, & puis on dreſſe une requête, qui doit être écrite dans le même livre, & qu'il faut auſſi faire ſigner: En voici les termes.

A Monſeigneur l'Illuſtriſſime & Reverendiſſime Evêque de .... ou à ſon grand Vicaire.

Supplions humblement le Curé & les Parroiſſiens de la Parroiſſe de .... diſant qu'ils ſe ſont aſſemblés & unis entre eux pour travailler au ſoulagement des pauvres, des malades & des priſonniers de leurs Parroiſſes, & pour terminer à l'amiable les querelles des Parroiſſiens, ſelon la pratique de pluſieurs autres Parroiſſes, & conformément aux regles de la ſainte Egliſe, aux délibérations des aſſemblées du Clergé de France; & ſur-tout de l'an 1670. & à pluſieurs ordonnances de nos Rois, & parce qu'ils eſtiment cet établiſſement conforme à vôtre zele, Monſeigneur, & utile à la gloire de Dieu, ils vous ſupplient de l'autoriſer & de l'ériger canoniquement en Confrerie, d'approuver leſdits réglemens ci-attachés, ou de leur en donner tels autres qu'il plaira à vôtre Grandeur, & d'agréer auſſi qu'après vôtre approbation, ils ſe pourvoient en Cour de Rome pour obtenir des Indulgences; & qu'ils agrégent à leur Confrerie les autres Parroiſſes voiſines, qui déſireront de recourir à eux pour être aidés, ſelon ce deſſein. En accordant cette faveur à vos enfans, Monſeigneur, vous les obligerez de nouveau à prier Dieu qu'il vous comble de ſes graces. Le ... jour de ...

Quand la Confrerie a été approuvée canoniquement par l'Evêque, ou par ſon grand Vicaire, ou bien en attendant qu'elle l'ait été, on s'aſſemble un autre jour de la même maniere, & dans le même lieu, en préſence du Curé & des Dames; on reçoit celles qui en veulent être, & on écrit, ou on leur fait écrire à elles-mêmes leurs noms dans le livre; après quoi l'on aſſemble un autre jour ſéparément les hommes, pour proceder à l'élection des Officiers de la Confrerie. Voici l'idée de cette procedure, qu'on écrit auſſi dans le livre des délibérations.

Le ... jour de .... en ... La compagnie s'étant aſſemblée, après avoir imploré l'aide du S. Eſprit, on a procedé à l'élection des officiers, & on a choiſi, à la pluralité des voix, les ſuivans; Superieur ....

Subſtitut du Superieur, qui ſupplée en ſon abſence.... Tréſorier.... Secretaire.....

Pour l'élection des officiers, on fait auſſi la même choſe, & le Secretaire l'écrit à peu près de la maniere ſuivante.

Le jour du mois de.... 16.... La compagnie s'étant aſſemblée pour proceder à l'élection des Officieres, après avoir imploré l'aide du Saint-Eſprit, on a choiſi à la pluralité des voix,, les ſuivantes: Superieure.... Premiere aſſiſtante..., Seconde aſſiſtante..... Tréſoriere....

De plus pour veiller aux divers quartiers de la Parroiſſe, & donner avis des beſoins des pauvres, dont la Confrerie doit être informée pour y ſubvenir, on a choiſi pour les ſurveillantes de chaque quartier....

A la grande rue..... au Fauxbourg..... au village.....

De plus, pour quêter dans les Egliſes, on a choiſi pour le preſent mois les ſuivantes: A l'Egliſe de la Parroiſſe..., à l'Egliſe de Nôtre-Dame... à l'Egliſe du Fauxbourg..... pour le mois de Janvier, on a choiſi pour quêter les ſuivantes: A l'Egliſe de la Parroiſſe.... à l'Egliſe Nôtre-Dame..... à l'Egliſe du Fauxbourg....

CONGELER. Terme de Chimie. Laiſſer figer, condenſer, ou prendre conſiſtance par le froid, à quelque matiere, qu'on avoit auparavant miſe en fuſion; comme quand après avoir fait fondre un métal dans un creuſet, par le feu, on le laiſſe refroidir; ou bien quand on laiſſe figer le beurre & la graiſſe qui avoient été fondus.

CONGREGATION *de filles, ou d'hommes.*

I. Il y a quatre ſources de déſunion dans les Communautés ou Congregations, qui ſont, l'ambition, la délicateſſe pour ſa réputation, les murmures, & les amitiés particulieres; auſſi la proteſtation qu'on fait ci-après, ne ſera que pour éteindre ces quatre ſources empoiſonnées, & pour attirer la benediction temporelle & ſpirituelle à la maiſon.

En voici la teneur.

II. Au nom du Pere, du Fils, & du Saint-Eſprit. Mon Seigneur & mon Dieu, Jeſus Enfant, je fais une proteſtation très-ſincere & ſolemnelle à votre divine Enfance pour en imiter la ſimplicité, à laquelle je me dévoue, & pour vivre avec mes Sœurs dans l'union de votre Eſprit, d'obſerver très-étroitement, avec l'aſſiſtance de vôtre grace, les quatre articles ſuivans.

III. Je proteſte de tout mon cœur que je renonce à toutes les charges conſiderables ou non, n'en voulant accepter que par pure obéiſſance, & me conſacrant à tous les offices les plus humbles de la maiſon, ſans repartir jamais, au contraire les recevant en ſilence, & avec une ſoumiſſion aveugle.

IV. Je proteſte que je ſerai très-contente que mes Sœurs faſſent leurs rapports à la Superieure, ou au Superieur, des fautes qu'elles auroient pû remarquer en moi, leur en donnant tout droit & le pouvoir, & me déſapropriant du mien.

V. Je proteſte que je ne ferai, avec l'aſſiſtance de la grace, aucun murmure des charges, ni plainte des Sœurs, de la Superieure, du Superieur, de la pauvreté & de l'état de la maiſon, à aucune perſonne de dehors, ni à aucunes Penſionnaires, ni à aucunes Sœurs en particulier, & je n'écouterai non plus aucune perſonne touchant ces choſes, ſous quelque pretexte que ce puiſſe être d'un bien imaginaire & prétendu; & ſi je les avois écoutées, j'en ferai le rapport au Superieur ou à la Superieure.

VI. Je proteſte que je renonce à toute amitié particuliere avec les Sœurs, & avec qui que ce puiſſe être, ni pour quelque raiſon que ce ſoit, pour le bien ſpirituel & pour l'interieur, ſoit auſſi pour le temporel. Je renonce à toutes les ſimpathies qui pourroient être entre nous, abjurant toutes liaiſons, comme étant entierement oppoſées à l'union de la Communauté.

VII. C'eſt pourquoi je vous prie, ô mon divin Jeſus, par la ſimplicité, & par la douceur & l'abjection de vôtre divine Enfance, de vouloir répandre dans mon cœur l'onction de votre grace, & les ſaintes diſpoſitions de vôtre chatité & de votre ſimplicité, pour être fidelle toute ma vie à cette proteſtation que je viens de vous faire, me ſoumettant encore à toutes les pénitences marquées contre celles qui contreviendront à quelques-unes de ces proteſtations.

VIII. Chacune en ſon particulier renouvellera cette proteſtation, ou ſeule, ou toutes enſemble, & communieront à la même intention les Dimanches avant les 25. Decembre, Mars, Juin & Septembre; ſans aucune cérémonie.

IX. Celle qui auroit été trouvée directement ou indirectement demander une charge, en ſera dès-lors exclue, & ſera humiliée comme la Superieure le trouvera à propos.

X. Celles qui auroient témoigné trouver mauvais, qu'on eût fait quelque rapport d'elles au Superieur, ou à la Superieure, en demanderont pardon à genoux à toutes les ſœurs dans la premiére aſſemblée, leur baiſeront les pieds à toutes, & en demanderont la pénitence à la Superieure.

XI. Celles qui auroient fait quelque plaintes ou murmures d'une ſœur à une autre ſœur, ou de la Superieure, pour peu que ce ſoit, & qui en auroient même écouté les murmures, ſeront privées de la prémiere Communion, & l'obéiſſance leur défend ici ſans autre ſignification & déclaration, de s'approcher de la ſainte Table, & outre cela, elles demanderont encore pénitence à la premiére aſſemblée.

XII. Celles qui ſeront remarquées avoir la moindre confiance d'amitié, tant ſpirituelle ſoit-elle, avec une ſœur, ſeront privées de la Communion, & condamnées à ne ſe point parler d'un mois.

XIII. L'on ſe ſouviendra que cette proteſtation ne ſe fait que pour venir à trois fins qui ſont proprement & d'une maniere ſpécifique, l'eſprit intérieur de cette petite Communauté: ſavoir. 1°. De faire entrer les Sœurs dans une diſpoſition intime d'abjection & de profonde baſſeſſe. 2°. Dans une grande mort & renoncement à tous interêts. 3°. Dans un dégagement parfait de cœur, qui ait une égale charité avec toutes les Sœurs.

Les Congregations tant d'hommes que de filles, ont beau prendre des dots des ſujets qu'ils reçoivent, elles ne conſerveront & n'augmenteront jamais leurs biens, ſi elles n'obſervent les choſes ſuivantes.

I. Tant les hommes que les femmes, de quelque Congrégation qu'ils puiſſent être, doivent, éviter l'oiſiveté avec un extrême ſoin & travaillet aſſiduement, s'occupant à des choſes utiles, pour obéir à la loi générale, qui oblige tous les hommes de vivre de leur travail, pour accomplir la penitence impoſée à tous les pecheurs, pour obſerver les regles qui leur preſcrivent le travail; car autrement ils ſeront toûjours pauvres ſelon ces oracles de l'Eſprit ſaint, Proverb. 21. *Omnis piger ſemper in egeſtate eſt.* Proverb. 28. *Qui ſectatur otium, replebitur egeſtate.* Tout pareſſeux ſera pauvre; celui qui eſt oiſif, ſera dans l'indigence.

II. Ils doivent éviter toute dépenſe ſuperflue & inutile, ſe contentant de vivre dans la frugalité con-

venable à des pauvres de profeſſion, de ſe nourrir de viandes communes, de s'habiller d'étoffes groſſieres, de ne point donner des repas aux ſeculiers, autrement ils violeront leur regle, ils ſortiront des bornes de leur état, ils ſcandaliſeront les ſeculiers, & ils ſeront toûjours dans l'indigence. Prov. 21. 17. *Qui diligit epulas, in egeſtate erit.* Celui qui aime la bonne chere, ſera toûjours dans l'indigence.

III. Ils doivent avoir beaucoup de compaſſion des pauvres & les ſoulager ſelon leur pouvoir; autrement ils ſeront toûjours pauvres. Prov. 28. *Qui dat paupèri, non indigebit; qui deſpicit deprecantem, ſuſtinebit penuriam.* Celui qui donne aux pauvres, n'aura beſoin de rien; celui qui eſt inſenſible aux miſeres & aux peines de ſon prochain, ſouffrira la pauvreté.

IV. Ils doivent obſerver exactement leurs regles & conſerver leur eſprit primitif; autrement leurs maiſons ne proſpereront pas & ſeront toûjours pauvres; parce que Dieu ne les benira pas. Prov. 14. 36. *Miſeros facit populos peccatum.* Le peché rend miſerables les peuples. Prov. 24. 11. *Domus impiorum delebitur.* La maiſon des impies ſera renverſée.

V. La Communauté doit avoir ſoin de fournir le neceſſaire aux particuliers, tant pour la nourriture que pour les vêtemens & les remedes; mais ne jamais permettre que perſonne ait d'argent, ni autre choſe en ſon particulier, ni diſpoſer de rien, pas même des penſions & du bien de patrimoine, qu'ils pourroient avoir; car autrement on ne gardera jamais l'uniformité ni l'union ſi recommandée par l'Ecriture & les Saints; on n'obſervera pas la ſainte pauvreté, on fera beaucoup de dépenſes inutiles.

VI. Les Superieurs doivent beaucoup veiller ſur ceux qui ſont chargés de l'économie des maiſons, & leur faire rendre un compte exact; afin qu'ils prennent un grand ſoin du bien de la Communauté, qu'ils ne laiſſent rien perdre par leur faute, qu'ils ne dépenſent rien mal à propos. *Voyez* ECONOME.

CONNOISSEUR. Terme de chaſſe. Ce ſont les notions & connoiſſances qu'on doit avoir des bêtes dont on a parlé ailleurs.

CONSERVE. C'eſt une ſorte de confiture ſeche qu'on fait avec du ſucre, des fruits, des fleurs.

Nous commencerons par les fleurs, & nous dirons que l'on fait de la Conſerve de toutes, ſi l'on veut; mais on ne s'arrêtera qu'à celles qui ſont les plus hautes en couleur, & les plus agréables à manger, laiſſant les autres que les Medecins ordonnent pour la ſanté.

Conſerve de violette.

Vous épluchérez les fleurs, ne prenant ſimplement que ce qui eſt violet aux feuilles; vous les broyerez dans un mortier de marbre ou de pierre, juſqu'à ce que la pâte en ſoit ſi déliée, que l'on n'y puiſſe plus remarquer aucune forme de feuille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs, vous mettrez du ſucre dans le poëlon pour en faire une cuite ou venue; la plus grande ſera de quatre livres au plus, & la moindre d'une livre, quoique l'on en puiſſe encore mettre moins; mais il y auroit trop de perte, à cauſe du ſucre qui s'attache au poëlon; à quatre livres de ſucre, vous mettrez environ une chopine ou trois demi-ſeriers d'eau, pour le faire fondre en l'arroſant par-tout; vous mettrez vôtre poëlon ſur le feu de charbon à demi embraſé, afin que le ſucre ſe fonde à loiſir; puis quand il bouillira, vous l'écumerez avec la gache, & le remuerez ſouvent, afin qu'il ſe cuiſe également; vous donnerez le feu à votre poëlon un peu plus par le devant que par le derriere, afin que l'écume pouſſée par le bouillon vers la queue du poëlon, ſe puiſſe plus facilement enlever, & après qu'il ſera bien écumé, vous mettrez le feu ſur le milieu de votre poëlon.

Pour connoître quand votre ſucre ſera cuit en conſiſtance de Conſerve, vous le pourrez par trois façons: la premiére, quand en tournant & mêlant votre ſucre de tous côtés, vous retirerez votre gache ſans l'égouter que bien peu, & la ſecouant, comme ſi vous vouliez pouſſer une balle d'arriere-main avec la raquette, vous verrez qu'il ſe fera en filaſſe volante. La ſeconde eſt, quand ayant retourné votre ſucre, vous laiſſez égouter votre gache, & que dans les dernieres goures qui tombent, il reſte à la gache comme un petit filet qui remoute, ſe tortillant en forme de queue de cochon. Et la troiſiéme, quand après avoir bouilli long-tems, vous voyez qu'il s'épaiſſit, & au lieu qu'il faiſoit ſon bouillon dans le milieu, il ſe fait de tous côtés, mais lentement, par là vous pouvez juger qu'il eſt cuit.

Vous le tirerez de deſſus le feu, & lui laiſſerez paſſer ſa plus grande chaleur; après quoi vous prendrez vôtre pâte de violette, la mettrez dans le ſucre en motte, à un des côtés de votre poëlon, & la tremperez peu à peu avec la gache; puis vous la mêlerez par tout le poëlon, la tournant & renverſant avec le plus de promptitude que vous pourrez, & cela juſques à ce que la chaaleur en ſoit appaiſée; ce que vous connoîtrez quand le bouillon ceſſera, & que votre ſucre ſera en repos, ayant diſſipé l'humidité qui étoit dans les violettes.

Pour la doſe, à quatre livres de ſucre, il faudra environ gros comme le poing d'un enfant de dix ans, ou trois balles de tripot, de fleurs de violettes pilées.

Ayant paſſé dans le poëlon ſa plus grande chaleur, vous la dreſſerez ou en la verſant dans des tourtieres de papier bien ſéchées, pour être coupée en biſcuits, ou en plateaux que vous puiſerez dans le poëlon avec la cuiller d'argent; écrêmant & prenant toûjours le deſſus, qui ſera comme une petite glace, & verſant la cuillerée ſur du papier bien ſec. Cela ſera un rond grand comme un écu; ou bien en prenant ſur la gache, & avec le couteau vous la couperez par macarons; mais il faut qu'à cette derniere façon votre ſucre ſoit preſque froid; autrement il couleroit de deſſus la gache. Quand vous voudrez faire des macarons de toute la poëlonnée, il ne faudra prendre que par un côté de votre poëlon, & non pas de tous côtés, à cauſe que votre conſerve ſe refroidiroit trop, & qu'il en demeureroit beaucoup au poëlon.

Pour retirer du poëlon toute votre conſerve juſques à la derniere miette, il faudra mettre trois ou quatre goutes d'eau, & en arroſer les bords de votre Conſerve, puis le preſenter au feu par tous les côtés, & à meſure qu'il chauffera détacher votre Conſerve du poëlon, l'amaſſer en monceaux avec la gache, & la tailler en macarons comme la premiére tirée. Cette derniere Conſerve ne ſera pas ſi haute en ſa couleur verdâtre que la premiére, à cauſe de la craſſe du ſucre qui s'attache au poëlon, & auſſi que toute couleur remiſe au feu diminue beaucoup de ſa beauté.

La Conſerve de violette eſt cordiale & pectorale, propre à adoucir le ſang, à exciter le crachement, & à lâcher le ventre. On en prend le matin à jeun, depuis une dragme juſqu'à demi-once.

Vous n'oublierez pas de tailler vos biſcuits dans vos tourtieres avant qu'ils ſoient froids, car ils ſe romproient; vous leverez vos Conſerves de deſſus les papiers, quand elles auront encore un peu de chaleur, ſi vous n'en voulez briſer beaucoup; & ſi elles ſont trop froides, & que vous ayez peine à les lever, vous chaufferez un ais, & poſerez les paniers deſſus, cela fera reſuer vos Conſerves, & elles ſe leveront facilement.

Vous obſerverez trois choſes très-neceſſaires en toutes les Conſerves. La prémiere, que vous ſoyez en lieu chaud, & bien fermé, à cauſe que le froid vous empêche d'avoir le tems de verſer & façonner vos Conſerves. La ſeconde, que vos tables ſoient propres & n'ayent aucune graiſſe; car la Conſerve dans ſa chaleur étant verſée, attireroit cette graiſſe à travers le papier, ce qui l'empêcheroit de ſe prendre; & la troiſiéme que les papiers ſur leſquels vous la verſez & dreſſez, ſoient bien blancs, bien nets & bien ſechés.

Imprimez-vous bien dans l'eſprit tout ce que l'on vous vient de dire; car cela vous ſervira en toutes les autres que l'on vous dira ci-après.

Les fleurs de bourache, bugloſſe, ſouci, jaſmin, & les feuilles de fenouil vert ſe confiſent de la même métode que les violettes.

Conſerve de fleurs d'orange.

Prenez un quarteron de feuilles de fleurs d'oranges bien épluchées, puis vous les couperez le plus menu que vous pourrez, & les arroſerez en les coupant d'un peu de jus de citron, pendant que vous aurez deux livres de ſucre clarifié ſur le feu, que vous ferez cuire à la forte plume; vous le tirerez de deſſus le feu, vous le laiſſerez repoſer un moment, puis vous le remuerez avec une cuiller d'argent tout autour des bords de la poële & au milieu; vous jetterez votre fleur qui ſera coupée & arroſée de jus de citron, comme on vient de dire, vous la jetterez dans votre ſucre, & le remuerez promptement avec la cuiller, vous aurez des moules de papier, vous en jetterez une partie dedans, & l'autre vous les dreſſerez promptement avec une cuiller, en tablettes, ſur du papier, & ceux qui ſeront dans les moules lorſque la Conſerve ſera priſe, vous les marquerez avec un couteau, de la grandeur que vous voudrez qu'elles ſoient, puis lorſqu'elle ſera froide tout-à-fait, elle ſe levera en paſſant la main par deſſous; vous la ſerrerez, & la ſervirez.

Conſerve de rapûre de citron & d'orange de Portugal, ou l'une ou l'autre ſeule.

Vous mettrez un peu eſſorer ſur une aſſiette d'argent ou de terre, vôtre rapûre de citron & d'orange; vous ferez cuire votre ſucre à la plume, non pas tout-à-fait ſi fort que les autres; vous le tirerez du feu, le remuerez avec une cuiller quatre ou cinq fois, tout autour & au milieu; puis vous jetterez dedans votre rapûre de citron ou d'orange, ou de tous les deux enſemble, que vous jetterez dans votre ſucre, dans des moules, & vous en dreſſerez en tablettes. Si vous voulez faire quelques autres Conſerves, vous pouvez faire de même, en obſervant bien l'humidité ou la ſechereſſe des fruits dont vous voulez faire la Conſerve. Si c'eſt de la Conſerve de ceriſes, il faut écraſer vos ceriſes & les faire deſſécher, pour leur faire boire toute leur humidité; puis vous ferez cuire du ſucre à la plume, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, le remuerez avec une cuiller promptement, & le dreſſerez de même que les autres Conſerves. Vous ferez de même la framboiſe & la groſeille; mais en l'écraſant, il les faut paſſer au travers d'un tamis, à cauſe des pepins, les mettre deſſécher, & faire cuire vôtre ſucre à la forte plume. Vous jetterez votre fruit, lorſqu'il aura été bien deſſeebé, dans votre ſucre, que vous remuerez avec une cuiller: vous le dreſſerez dans des moules de papier ou en tablettes, ſi vous voulez, de même que les autres.

Conſerve de roſes.

Prenez une livre de boutons de roſes rouges, que vous aurez mondées auparavant, en leur ôtant l'ongle, qui eſt la partie blanche qui s'y trouve, & après les avoir fait un peu bouillir dans trois livres ou environ d'eau commune, & coulé la liqueur avec expreſſion, vous pilerez ces boutons amolis dans un mortier de marbre juſqu'à ce qu'ils ſoient reduits en pulpe; & pendant ce tems-là, vous ferez cuire juſqu'à la conſiſtance d'électuaire, ou de ſirop fort épais, deux livres de bon ſucre dans la liqueur que vous aurez coulée; enſuite vous y mêlerez la pulpe de roſes, agitant bien le tout enſemble avec un biſtortier, hors du feu; après quoi remettez votre baſſine, ou poële, ſur un feu doux, & agitez continuellement la conſerve, juſqu'à ce qu'elle ſoit parvenue à ſa conſiſtance. Alors verſez-la dans un pot, & bouchez-le exactement, afin de la mieux conſerver.

Cette Conſerve qui doit être un peu molle, eſt cordiale, pectorale & ſtomacale; elle eſt propre contre le vomiſſement, les hémorragies & le flux de ventre; elle aide à la digeſtion, & modére la toux, en adouciſſant l'âcreté du ſang. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à trois.

Conſerve de Cynorrhodon.

Prenez trois ou quatre livres de fruits de cynorrhodon, le vulgaire les appelle gratte-culs. Choiſiſſez-les gros, rouges & bien mûrs. Vuidez-les de leurs pepins, & de la partie cotoneuſe qui y eſt jointe; mettez-les enſuite dans une terrine, & les humectez avec de bon vin blanc. Couvrez votre terrine, & laiſſez-la à la cave pendant deux ou trois jours, juſqu'à ce que le fruit ſe ſoit amolli. Alors pilez-le dans un mortier de marbre, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pulpe, paſſez-le par un tamis, & après y avoir mêlé le double peſant de bon ſucre, faites-le cuire ou deſſécher, l'agitant continuellement avec le biſtortier, juſqu'à ce qu'il ait pris une conſiſtance convenable. Mettez-la dans un pot, & bouchez-le exactement.

La doſe de cette Conſerve eſt depuis une dragme juſqu'à ſix. Elle eſt propre contre la difficulté d'uriner, la gravelle, la pierre & le flux de ventre.

Conſerve de tuſſilage, qu'on nomme vulgairement, pas-d'âne.

Prenez une demi-livre de fleurs de tuſſilage, des plus belles, des plus recentes & mondées de leurs queues; pilez-les dans un mortier de marbre juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte; alors mêlez-y une livre du meilleur ſucre en poudre, & pilez encore juſqu'à ce que le tout ſoit bien lié. Après cela mettez votre Conſerve dans un pot de fayance, & que le tiers du pot ſoit vuide: expoſez pendant quelques jours le pot au ſoleil, pour faire fermenter la Conſerve.

Cette Conſerve ſe donne depuis une dragme juſqu'à trois; c'eſt un excellent remede contre la phtiſie, l'aſthme & contre toutes les maladies de la poitrine.

*Conſerve de racine d'*Enula campana, *qu'on appelle vulgairement Aunée.*

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de ces racines, faites-les bouillir à petit feu, avec quantité ſuffiſante d'eau commune, dans un pot de terre bien couvert; quand elles ſeront molles, vous les retirerez, & les pilerez dans un mortier de marbre

comme ci-deſſus ; enſuite vous paſſerez la pulpe par un tamis, vous la peſerez, & vous ferez cuire le double peſant de ſucre dans la décoction, juſqu'à conſiſtance de ſucre roſat. Alors vous retirerez la décoction du feu, & l'ayant laiſſée un peu refroidir, vous y mêlerez exactement la pulpe en agitant & remuant le tout avec le biſtortier, juſqu'à ce que la Conſerve ſoit tout-à-fait froide. Enſuite vous la garderez dans un pot bien bouché, pour vous en ſervir dans le beſoin.

La doſe de cette conſerve eſt depuis une dragme juſqu'à trois. C'eſt un fort bon remede contre les maux de poitrine, & ſur-tout contre l'aſthme ; elle fortifie l'eſtomac, excite l'appétit, & reſiſte au venin, provoque les mois aux femmes, & guérit la gratelle.

CONSERVE DE LONGUE VIE.

Rapez quatre beaux citron frais, à part. Prenez de ſauge menue une partie ; de méliſſe une partie ; de romarin le tiers d'une partie ; ſéchez tout ſeparément à l'ombre entre deux papiers, reduiſez le tout en poudre ſubtile, & mettez-en à proportion de ce que deſſus ; peſez la rapûre de citron, joignez-y le tiers de vôtre mêlange, & mettez-le dans un plat de faiance avec une poignée de ſucre & le jus de deux de vos citrons, peſez autant de ſucre fin que peſe votre maſſe, faites un ſirop avec une demi-chopine d'eau pour chaque livre de ſucre ; le ſirop étant preſque fait, jettez votre maſſe dedans, & cuiſez-la à conſiſtance de Conſerve.

La doſe eſt groſſe comme une petite chataigne le matin ; ſi l'eſtomac eſt froid, on en prend auſſi en ſe mettant au lit : l'Auteur de ce mémoire a vêcu plus de ſix-vingt ans ſans aucune incommodité.

CONSERVER le blé. *Voyez* BLÉ.

CONSERVER les raiſins & autres fruits. *Voyez* CONFITURES.

CONSERVER navets, carottes, &c. *Voyez* CUISINE.

CONSERVER cardons, choux, &c. *Voyez* ces mots chacun à ſon article.

CONSERVER les confitures. *Voyez* CONFITURES.

CONSIRE. Eſpece de plante nommée autrement Symphitum Petracum, ou conſoude. Cette plantes a de petites branches & menues comme celles de l'origan ; ſes cimes ou chapiteaux ſont comme celles du thim, auſſi-bien que ſes feuilles ; ſes fleurs ſont jaunes, quoiqu'il s'en trouve qui les ont blanches, & d'autres qui les ont rouges. Toute la plante eſt dure comme du bois ; ſa racine eſt longue, rougeâtre, de la groſſeur d'un doigt.

Lieu.

Il croît dans les lieux pierreux, il fleurit en Septembre.

Proprietés.

Sa décoction faite en hydromel, & priſe en breuvage, purge les humeurs ſuperflues de la poitrine ; le ſuc dans de l'eau ordinaire, eſt bon à ceux qui crachent le ſang, & aux maladies des reins ; pris dans du vin, il arrête la diſſenterie & les mois exceſſifs des femmes ; la plante mâchée, ôte la ſoif & corrige l'aigreur du goſier.

CONSOUDE, grande Conſoude, ou conſiere, ou conſire, en Latin *Symphitum*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont les tiges qui ſont relevées, croiſſent juſqu'à la hauteur d'environ deux ou trois pieds. Ses feuilles ſont grandes, larges, velues, de couleur verte obſcure ; les unes naiſſent de la racine, les autres viennent le long des tiges. A ſes fleurs qui croiſſent aux ſommités des tiges, ſuccedent des ſemences qui ont chacune la figure d'une tête de vipere. Sa racine eſt longue, groſſe, noire en dedans, blanche en ſa ſuperficie & remplie d'un ſuc glutineux.

Lieu.

Cette plante vient dans les lieux humides, comme dans les prés & auprès des ruiſſeaux.

Proprietés.

Elle a ſemblable vertu que la bugle, à ſavoir de conſolider les playes, qui eſt ſi grande en toutes deux, que ſi on met dans un pot où cuit la viande, de la bugle, ou de la grande Conſoude, les pieces de chair diviſées ſe réuniront enſemble. La racine de la grande Conſoude étant encore toute verte & récemment tirée de terre, ratiſſée & étendue ſur du cuir ou ſur du linge, appliquée en forme de cataplâme ſur les endroits gouteux, appaiſe ſoudainement la douleur de la goute. C'eſt une choſe expérimentée que cette racine deſſéchée & miſe en poudre eſt bonne pour mettre dans la bouillie des enfans qui ont le boyau avalé, même pour appaiſer le flux de ventre. Un cataplâme de la racine avec farine de féves appliqué ſur le lieu où deſcend le boyau aux petits enfans, y eſt un ſouverain remede.

Cette racine pilée avec celle de ſeneçon, & appliquée ſur les hémorroïdes, en appaiſe l'inflammation. Le ſuc de cette racine, ou des feuilles, eſt propre contre le crachement de ſang ; on fait pour la même indiſpoſition une tiſanne, avec les feuilles, ou la racine.

Pour calmer les douleurs de la goutte, il vaut mieux faire bouillir les racines de la grande Conſoude, & les appliquer en cataplâme ſur le mal, le plus chaudement qu'il ſera poſſible, eu égard au malade. Ces racines pilées & appliquées en forme de cataplâme, adouciſſent les piquûres des tendons.

Sirop de Conſoude.

Faites bouillir dans une livre & demi d'eau deux onces de racines de grande Conſoude, une poignée d'énula campana, feuilles & racines, une vingtaine de jujubes, une once de regliſſe, deux dragmes de ſemence de mauve, une once & demi de pigeons blancs, & deux dragmes de têtes de pavot. Quand le tout aura bouilli ſuffiſamment, vous paſſerez la décoction, & la ferez bouillir avec ſix onces de miel de Narbonne, & autant de bon ſucre, juſqu'à conſiſtance de ſirop. Ce ſirop eſt très-propre dans le crachement de ſang, & la toux violente & opiniâtre. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once.

CONSOUDE ou CONSIRE moyenne, ou bugle, en latin *Bugula*.

Deſcription.

Ses feuilles ſont plus grandes & plus longues que celles de la petite, purpurines au deſſous comme celles du cyclamen ; ſa tige eſt haute d'un pié, vuide, quarrée & velue ; ſes fleurs ſont d'un bleu celeſte, qui naiſſent en partie parmi les feuilles qui ſont autour de la tige, en partie à la cime comme un épi ; la racine eſt barbue comme à la petite, & peu profonde.

Lieu.

Elle naît dans les jardins & dans les vignes ; elle fleurit juſques en Juillet.

Proprietés.

Etant bûe elle tire le ſang hors des vaſes, & eſt

bonnes à toutes les ruptures interieures; ſon ſuc eſt admirable contre tous les ulceres de la bouche & des gencives ; enfin elle a tant de vertus qu'on dit qu'avec cette plante, on ſe paſſe de Chirurgiens.

CONSOUDE ou CONSIRE petite.

Deſcription.

Elle produit des tiges, quarrées, velues, longues d'un pan ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la menthe, mais un peu rudes ; les fleurs ſont à la cime des tiges faites en épis, purpurines, & quelquefois blanches ; la racine eſt barbue comme celle du plantain.

Proprietés.

Elle eſt bonne aux inflammations & aux ulceres de la langue & du goſier, & dans ſes autres proprietés elle reſſemble à la moyenne ; ſa décoction bûe, tire le ſang qui s'eſt pris, d'où vient qu'elle eſt bonne à ceux qui ſont tombés d'en haut, & aux ruptures d'inteſtins ; le ſuc guérit tous les ulceres malins, les feuilles preſſées, ou bien leur jus, ſont ſingulieres à tous les ulceres chancreux & corroſifs de la bouche, génitoires, & parties honteuſes des hommes & des femmes, & ſur-tout les confites ; la petite eſt la plus propre pour ſouder les playes & les reſtreindre.

CONSOUDE ROYALE, *ou pié d'alouette.*

Matthiole dit, que cette plante produit une tige, de laquelle ſortent pluſieurs petites branches menues, longues & comparties comme celles de la nielle ſauvage ; ſes fleurs longues, purpurines, violettes de même comme la violette de May, qui produiſent d'un côté une corne qui recourbe en deſſus, & eſt faite preſque à mode d'éperon à la genête, elle porte ſa graine en de petites gouſſes, ſemblables à celles de la nielle.

Lieu.

Elle croît parmi les bleds, & elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'eau diſtillée de ſes fleurs, eſt eſtimée ſinguliere pour ôter les nuages des yeux ; priſe en breuvage ou appliquée, elle appaiſe toutes les inflammations intérieures & extérieures. *Voyez* Matthiole livre 3. chap. 60.

CONSOUDE ROYALE *nommée trachelio d'Amérique.*

Elle eſt appellée par pluſieurs, la fleur du Cardinal ; elle pouſſe ſa tige comme une aſperge, & quelquefois elle ſe diviſe en pluſieurs petites branches, qui ſe chargent d'une infinité de fleurs ſi bien rangées, qu'elles ſemblent un panache ; elles ſont toutes d'une certaine couleur qui donne dans le rouge brun ; de ſorte que ces fleurs ſemblent être de velours ; elle eſt ſemblable à l'éperon de chevalier ; elle eſt ſimple ; les Herboriſtes l'appellent conſoude Royale.

Lieu.

Elle aime le grand ſoleil, une terre graſſe & détrempée, elle ſe conſerve mieux dans des pots à la profondeur.

CONSTIPATION. Terme de Pharmacie, qui ſignifie la difficulté d'aller à ſelle.

Pour ceux qui ont le ventre conſtipé.

Faites cuire tous les matins trois pommes devant le feu, mêlez-les enſuite avec du beurre frais, mangez-les ſans pain, beuvez enſuite un coup, la nature s'accoutumera à faire ſes fonctions ſans remede. Une fille ayant un grand attrait pour la vie Religieuſe, & n'oſant l'embraſſer à cauſe de cette maladie, ſe ſervit de ce moyen qui lui réuſſit, & qui eſt Religieuſe actuellement.

CONTRAYERVA. Racine qui nous vient du Pérou, & qui a de grandes proprietés. C'eſt un contrepoiſon des plus aſſurés ; enſorte qu'il y a des Medecins qui le préférent au béſoard, & à la thériaque. On donne la poudre de cette racine, depuis demi dragme juſqu'à une dragme, ſelon les forces du malade, & la grandeur de la maladie : on délaye cette poudre dans cinq ou ſix onces d'eau tiede, pour procurer la ſueur, réiterant juſqu'à deux ou trois fois. Outre que ce remede convient pour toutes les maladies contagieuſes, & pour toutes ſortes de picquûres & morſures de bêtes venimeuſes, elle eſt fort propre auſſi pour aider à la digeſtion, & fortifier l'eſtomac, chaſſer les vents & diſſiper l'affection hipocondriaque ; pour cela on la fait infuſer pendant douze heures dans l'eau, ou dans le vin, & l'on en boit tous les jours à ſes repas. Ce remede calme les douleurs de tête, & les maux de côté, & guérit les rhumatiſmes & la ſciatique.

La poudre de racine, avec le double de ſon poids de Quinquina eſt très-propre contre la fiévre ; on l'employe auſſi contre la diſſenterie, avec le double de ſon poids d'Ipecacuanha.

CONTRE-ESPALIER, ſe dit des arbres qu'on met ſur le bord du carré qui eſt le long de l'allée voiſine des eſpaliers ; enſorte que contre-eſpalier, c'eſt comme qui diroit arbres oppoſés aux eſpaliers, & les imitant par leur figure ; car on les paliſſe & on les attache à un treillage fait exprès. Aujourd'hui l'uſage des contre-eſpaliers eſt entierement aboli, il ne s'en fait plus que fort rarement. On trouve mieux ſon compte à mettre des arbres en buiſſon à la place des arbres en contre-eſpalier. Cependant on couche quelquefois des branches de la vigne plantée en eſpalier pour les faire venir ſur le bord du labour, & on les y ſoutient avec des échalas, & ainſi ils y font une maniere de contre-eſpalier ; de là vient qu'on dit que le muſcat ne murit pas ſi bien en contre-eſpalier qu'en eſpalier.

CONTRE-MAILLE CONTREMAILLER. On dit un filet contremaillé, c'eſt-à-dire, un filet à mailles doubles.

CONTUSIONS. *Onguent pour toutes ſortes de contuſions, enflures, inflammations, loupes, apoſtumes, & autres maux.*

Prenez blanc de plomb une livre, minium rouge en poudre une livre, ſavon douze onces, huile d'olive deux livres quatre onces ; incorporez tout cela enſemble dans un pot de terre vernillé, que vous mettrez ſur un petit feu de charbon ; remuez-le bien pendant une heure avec une ſparule de fer, qui ait un bouton au bout : après ce tems-là, vous augmenterez un peu le feu, juſqu'à ce que vôtre onguent ait pris une couleur d'huile ; pour lors il en faudra mettre une goute ſur un ais, & ſi elle s'y attache, ou à vos doigts, c'eſt une marque qu'elle ſera aſſez cuite. Cela étant, vous l'oterez de deſſus le feu, vous tremperez chaudement dans cet onguent de vieille toile d'Hollande, de telle grandeur que vous voudrez, vous la roulerez enſuite, & la conſerverez pour vous en ſervir au beſoin, qui ſera d'en mettre ſur les maux nommés ci-deſſus.

Autre Remède qui eſt ſouverain, particulierement pour les parties du corps qui ſont charnues.

Commencez par oindre la contuſion d'huile roſat, & de bon vin que vous aurez fait bouillir enſemble, en parties égales, enſuite appliquez-y un linge, ſur lequel vous aurez étendu en forme d'emplâtre, de la cire jaune, la meilleure que vous pourrez trouver, & que vous aurez jettée auparavant dans l'eau bouillante pour la ramollir.

Autre.

Baſſinez d'abord avec de bonne eau-de-vie, l'endroit du corps qui a reçû la contuſion; & appliquez-y enſuite des etoupes, ou du linge où vous aurez étendu du miel le plus épais que vous pourrez trouver.

Autre pour faire diſſoudre le ſang caillé des contuſions, &c.

Faites cuire dans du vin blanc une poignée de fleurs de camomille, & autant de mélilot, ſix onces de raines ou de feuilles de grande conſoude, & trois onces de racine de ſeau de Salomon, reduiſez le tout en conſiſtance de cataplâme, ajoûtez-y à la fin un peu de ſafran, & appliquez cette compoſition ſur les contuſions, ou ſur les échimoſes. *Voyez* MEURTRISSURE. CHUTE. ELIXIR DE SANTÉ.

Régime.

Pour les contuſions, il faut tenir le même régime que pour les playes.

CONVALESCENS. *Voyez* RÉGIME DE VIVRE.

CONVULSION. C'eſt une maladie des nerfs qui ſont irrégulierement remués & tirés vers leur origine.

On peut dire encore que la convulſion eſt un mouvement involontaire, par lequel les nerfs & les muſcles ſont attirés vers leur principe, ce qui fait que l'un & l'autre raccourciſſent le membre où ils ſont ſitués.

Il y a trois ſortes de convulſions: La prémiere eſt, lorſque la perſonne ſe tient roide, ſans ſe pancher ni à droit, ni à gauche, ni en arriere, ni en avant. La ſeconde eſt, quand la tête tombe en avant, & tout le corps plie de même; & la troiſiéme, eſt lorſque la tête & le corps ſe portent en arriere.

La convulſion vient par une trop grande plenitude, ou par une extrême inanition, ou par des vents, ou par le conſentement de l'eſtomac, ou de quelqu'autre partie.

Si elle eſt cauſée d'une bleſſure, d'un coup, ou d'une chûte, accompagnée de hoquet, du vomiſſement & de la perte du jugement, elle eſt mortelle, ainſi qui celle qui dérive d'une ſéchereſſe confirmée.

Quant à celle de plénitude, elle ſe connoît, ſi étant en parfaite ſanté, elle ſurprend ſubitement, ou au commencement d'une maladie, ou un peu après, ou aux gens qui vivent dans la crapule, ou dans l'oiſiveté. A cette convulſion, on uſera du même régime & des mêmes remédes qu'en l'apoplexie ou paralyſie, ſur-tout le cautere y ſera bon, ou ſi la fiévre ſurvient, elle la guérit promptement.

Par inanition, s'il y a quelque apparence que l'on s'eſt fatigué ou épuiſé à quelque exercice immoderé, ou pour avoir pris des remédes trop forts, ou qu'elle vienne par un ſenſible chagrin, ou d'une perte de ſang, ou pour avoir trop long-tems ſouffert la faim, ou après une longue & violente fiévre; quoique tous ces ſignes ſoient la plûpart funeſtes, l'on tâchera cependant de ſe remettre peu à peu avec des alimens aiſés à digerer, dont on prendra ſouvent, mais peu à la fois; comme du ris cuit avec du lait, ou une poule, de l'orge mondé, de l'avoine gruée, du lait d'amandes avec un peu de ſucre, le bain une fois le jour, avec partie d'eau de ſon, que l'on aura fait bouillir.

Et à la perte du ſang, l'on ſaignera ſi elle eſt cauſée de plenitude; toutefois il faudra être bien aviſé là-deſſus.

La convulſion qui arrive aux enfans à cauſe des vents, ou des dents, ou par une humeur, ou par des vers qui picotent leur eſtomac, ſe guérira en leur donnant les matins à jeun douze ou quinze grains de rhubarbe ou d'écorce d'orange en poudre, ſoit dans du bouillon, ou dans un œuf, ou dans une pomme cuite, ou dans des confitures pendant deux ou trois jours de ſuite; on pourra encore leur donner de la menthe en poudre, & de fois à autre on leur ſera avaler deux à trois goutes d'eau thériacale, ou impériale, mêlées dans une cuillerée d'eau; enſuite on leur frottera le nombril avec du jus d'abſinthe ou avec du vin, dans lequel on aura fait tremper de l'abſinthe, ou de l'aloës, ou on leur mettra ſur le ventre un emplâtre compoſé avec de l'aloës, de la farine de lupins, autant de l'un que de l'autre, détrempé avec du jus d'abſinthe, que l'on étendra ſur du linge, pour l'appliquer comme il eſt dit. Les grandes perſonnes uſeront d'eau thériacale, ou d'eau impériale, ou ſe ſerviront de la recepte qui a été donnée contre l'apoplexie; ou ils feront tremper une poignée de lavande, de ſauge & de marjolaine dans une pinte d'eau-de-vie, avec un quarteron de ſucre pour en prendre ſoir & matin une cuillerée, & s'en frotteront les temples, le nés & le dedans des mains, que l'on appelle paume de la main; l'on pourra y ajoûter une poignée de ſerpolet & deux pincées de betoine; ils ne ſe ſerviront que de lavemens compoſés d'abſinthe, de camomille, & de melilot, dans leſquels ils ajoûteront deux onces d'huile de noix, & autant d'huile d'olive; ils avaleront quelquefois un bouillon du pot qui n'aura pas été ſalé avec autant de gros vin, ou avaleront un grand verre d'huile d'olive.

Il ſe fait une convulſion par le propre vice des nerfs, que l'on appelle réſolution, comme qui diroit retirement des nerfs; & un autre par accident, lorſque le nerf eſt piqué; à celle-ci un habile Chirurgien y doit remédier; l'autre dégénere ſouvent en paralyſie qui cauſe un tremblement, ou engourdiſſement à la partie où elle ſe jette; l'on y apportera les mêmes remédes qu'à la paralyſie. On réglera la doſe ſuivant l'âge & le tempérament.

Il y a encore une convulſion qui arrive par la piquûre d'un ſerpent; ou pour avoir avalé du poiſon, ou un remède violent; celle-ci eſt univerſelle, qui ſe guérit par des cordiaux comme la thériaque, l'orvietan, la confection de Iacinthe, d'Alkermes, vrai bol, corail & perles, ou en avalant de la bonne huile d'olive.

Autres remédes pour les Convulſions.

I. Prenez feuilles d'artemiſe une once & demi, racine de péone mâle une once, vin blanc une pinte; faites ſécher la racine de péone mâle, réduiſez-la enſuite en poudre fort ſubtile, & la mettez avec le reſte des drogues dans un pot ou poëlon bien net; faites-le bouillir fort lentement juſqu'à la diminution de la moitié; paſſez cela par un linge ou tamis bien fin, & donnez-en un verre au malade le matin & le ſoir, & toutes les fois qu'il s'apperceura que ſon accès veut venir. Il faut que le malade porte à

ſon

ſon cou un quart d'once de la poudre de péone pendant ſix mois, qu'on mettra dans un petit ſac de taffetas.

II. Prenez de la racine de péone mâle nouvellement arrachée, hachez-en avec un couteau ce que vous voudrez, & mettez-le ſur la plante des pieds dans vos bas. *Voyez* ELIXIR DE SANTÉ.

COQ

COQ. C'eſt un oiſeau domeſtique, qui eſt le mâle des poules. On dit qu'un bon coq ne fût jamais gras, & qu'il doit ſuffire à douze poules. On diſtingue un coq d'avec une poule par ſes argots & ſa créte. On châtre les petits coqs, & pour lors on les nomme chapons. Voyez ce qu'on en a dit dans le mot de CHAPON. Les œufs que pondent les poules qui n'ont point eu affaire au coq ne ſont pas bons pour être couvés.

Marques d'un bon Coq.

Il doit être d'une taille moyenne, mais plûtôt approchante de la grande que de la petite; il doit avoir le plumage noir ou d'un rouge obſcur, la poitrine large & le cou élevé, ſur lequel paroîtront des plumes de diverſes couleurs. Ses cuiſſes doivent être groſſes, bien couvertes de plumes, & ſes pieds gros & armés d'ongles & d'argots. On connoit encore un bon coq à ſon bec court & gros, à ſes yeux noirs, à ſes ailes fortes, & à ſa queue élevée & recourbée juſques vers le deſſus de la tête. En un mot, choiſiſſez un coq qui ſoit fort éveillé, courageux, prompt à chanter, careſſant ſes poules, les défendant, & ſollicitant à manger.

Propriétés du Coq.

La chair du coq n'eſt guéres d'uſage en cuiſine; car quelque aprêt qu'on y faſſe, elle eſt toûjours séche, inſipide & difficile à digérer. On l'employe en Médecine pour faire des bouillons apéritifs, détertifs, & qui lâchent doucement le ventre. Ces ſortes de bouillons ſont auſſi très-propres pour nourrir, reſtaurer & fortifier; pour cela, les coqs les plus vieux ſont les meilleurs. La graiſſe du coq s'employe de la même maniere que la graiſſe de la poule. Les parties génitales d'un jeune coq fortifient les perſonnes maigres, & augmentent ou excitent la ſemence. Le fiel du coq s'employe pour ôter les taches du viſage, & pour guérir les inflammations & autres accidens qui ſurviennent aux yeux. On ſe ſert auſſi du cerveau de coq pour arrêter le flux de ventre.

COQ de bois, en général, c'eſt un phaiſan. *Voyez* PHAISAN.

COQ d'Inde. *Voyez* DINDE.

COQUELICO ou PAVOT ROUGE. Les fleurs du coquelico en décoction, ou en eau diſtillée, ou en ſirop, ou en poudre, ſont employées dans la pleureſie pour faire crachet. La doſe eſt le poids d'un demi-écu.

On employe les fleurs du coquelico, comme le thé; on les employe auſſi en tiſanne; la doſe en eſt d'une petite poignée, dans deux pintes d'eau. Il faut remarquer qu'on ne doit les jetter dans le coquemar, qu'après que l'eau a bouilli, alors il faut y mettre auſſi la regliſſe, puis retirer le coquemar, le couvrir, & laiſſer infuſer pendant un quart d'heure, ou environ. On tire de ces fleurs une eau, & l'on en fait une conſerve, qui s'employe avec ſuccès dans la toux, l'eſquinancie, la pleureſie, les fluxions & autres maux de poitrine. Une infuſion de ces fleurs, un peu chargée & priſe chaudement, chaſſe les vents du corps, & calme les douleurs de la colique. Cette infuſion eſt peut-être le meilleur ſudorifique que l'on puiſſe employer dans la pleuréſie.

La décoction des têtes de coquelico, eſt très-adouciſſante & un peu ſomnifere. La tiſanne qu'on fait d'une douzaine de ces têtes, cueillies avant qu'elles ayent entierement paſſé fleur, eſt excellente dans toutes les maladies de poitrine. L'extrait des têtes de pavot eſt anodin & ſomnifere. La teinture de coquelico chargée de deux ou trois infuſions, eſt très-propre dans les rhûmes; il eſt bon de diſſoudre dans chaque pinte de la liqueur, une once de ſucre candi.

COQUELOURDE ou PASSE-FLEUR; en latin *Pulſatilla*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont les feuilles ſont velues, découpées menu & ſemblables à celles du panais ſauvage. Sa tige, qui ſort du milieu de ſes feuilles, croît à la hauteur d'environ un demi-pié. Au ſommet de la tige, il paroit une fleur à ſix feuilles diſpoſées en roſe, velues en dehors, ſans l'être en dedans, de couleur purpurine.

Lieu.

Cette plante croît ſur les colines, proche les hayes dans les lieux pierreux.

Propriétés.

Toutes les anemones ont la vertu d'ouvrir les veines, & d'attirer les humeurs; c'eſt pourquoi leurs racines mâchées attirent fortement les flegmes de la tête, elles mondifient les ulceres ſordides; les feuilles & la tige cuites & mangées avec orge moudé, font venir le lait aux nourrices, & appliquées par le bas en maniere de peſſaire avec de la laine, le flux menſtruel.

Culture de la Coquelourde.

Pour avoir cette fleur belle & abondante, il la faut replanter au mois de Septembre, & ne pas attendre le printems, à cauſe des froidures qui la font mourir. Tout ce qu'elle jette, s'il touche la terre, reprend très-facilement, étant arroſé. Lorſqu'on la ſépare, il faut ôter la vieille racine; il ſuffit qu'il y ait quelque petit filet; elle revient même ſans racine, pourvû qu'elle ſoit en un bon lieu, elle reprend d'abord, & en eſt plus belle. Si l'on en a peu, il faut couper les tiges de bonne heure, & l'empêcher de porter, la contraignant de rejetter, autrement elle ſe perd facilement. Quand on la fait multiplier, il n'y a pas un ſeul brin qui ne ſerve, & qui ne ſe diviſe même ſans aucune racine, pourvû qu'on le faſſe de bonne heure. Elle ne ſe plaît pas au grand ſoleil.

COQUELUCHE. C'eſt une toux qui arrive pour l'ordinaire aux petits enfans, cauſée par une pituite ſalée, qui tombe du cerveau, quelquefois par les fumées du bas ventre; mais le plus ſouvent par un ſang âcre & ſubtil; ſitôt qu'elle leur prend, ils tombent pâmés, & tout en moiteur. Pluſieurs en ſont morts pour n'avoir pas été ſecourus, & afin de prévenir un ſi funeſte accident: Prenez deux onces de ſyrop de pavot blanc, ou une once d'eau-de-vie, deux cuillerées de décoction de menthe, ou de marrube, brouillez tout enſemble, & leur en donnez par intervalle, particulierement le ſoir en les couchant.

Autre remède contre la Coqueluche.

Faites cuire dans leur bouillie gros comme une muſcade, des racines de flame, & de guimauve, ou deux têtes de pavot blanc dans un demi ſetier de

lait qu'on leur donnera à boire durant le jour ; un peu de vin, dans lequel on aura fait bouillir une pincée de ſerpolet, ou d'hiſope, y mêlant un peu de ſucre, où l'on mettra infuſer une once de graines de genievre à demi battu dans une chopine de vin avec on peu de ſucre, & oo leur en donnera à boire dans l'accès, ſinon on leur pendra au cou une racine de flame fraichement cueillie.

COR

COR. C'eſt la trompe des chaſſeurs.

CORAIL. C'eſt une plante marine qui eſt auſſi dure que la pierre. On la trouve ao fond de la mer attachée à des roches, il y a trois ſortes de coraux, le rouge, le blanc & le noir.

Proprietés.

Le corail rooge & le blanc ont les mêmes vertus, On préfere cependant le rouge à cauſe de ſa teinture. On les employe pour arrêter les hémorragies & les cours de ventre, & pour adoucir les âcretés de la luette & de l'eſtomac. On broye le corail en poudre ſubtile, & la doze eſt depuis huit grains joſqu'à une demi-dragme. Cette préparation ſimple vaut mieux que celle qui ſe fait par les acides, & en le précipitant en magiſtere.

Maniere de tirer la teinture du Corail.

Prenez une pierre ponce que vous éteindrez trois ou quatre fois dans de bon vinaigre, en un teiſſon, après l'avoir fait rougir, puis broyez-la. Broyez de même le corail en poudre ſubtile, & faites un lit de pierre ponce dans un teiſſon, puis de corail, juſques à trois fois. Que le prémier & dernier ſoit de pierre ponce ; luttez bien le teiſſon & le mettez au four des Verriers ou potiers, pendant deux jours, & le retirez, & mettez du vinaigre ſur leſdites poudres, & réiterez juſqu'à ce qu'il ne rougiſſe plus. Après cela faites évaporer le vinaigre en un vaiſſeau de verre ou de terre plombé ; auquel reſtera la teinture ou couleur de corail. On peut tirer par ce moyen toutes ſortes de couleurs des minéraux & métaux réduits en poudre, la doſe eſt d'une dragme ou du poids d'un hard dans un œuf.

Pour faire une figure ou medaille en façon de Corail.

Prenez du vermillon bien broyé, dont vous ferez une pâte avec de l'eau gommée, puis vous en prendrez de petits morceaux de la grandeur d'un ſou, & de l'épaiſſeur d'une carte que vous preſſerez dans vôtre moule, afin que la pâte s'informe bien nette. Puis prenez de l'ocre jaune & de la craye pétrie en eau de gomme adragant, dont vous remplirez vôtre moule. Lorſque cela ſera ſec, vous le polirez & aurez une figure qui repréſentera le corail.

Autre ſecret très-beau pour contrefaire le Corail.

Laiſſez pendant quinze jours de la poudre ſubtile de la corne de chevre, dans uue leſſive forte, faite avec la chaux & la cendre gravellée ; & quand vous verrez que cette poudre ſera réduire en bouillie, ajoûtez-y do cinabre pulvériſé très-ſobtilement, ou de la poudre très-fine de ſang de dragon en larmes, proportionnant la quantité que vous en mettrez à la maſſe de la matiere que vous voulez teindre. Enſuite faites bouillir le tout juſqu'à ce que la matiere devienne épaiſſe. Retirez-la, & mettez-la dans des moules, pour lui donner les différentes figures que vous jugerez à propos.

CORDE de crin. Terme de chaſſe. C'eſt le trait dont on ſe ſert pour mener le chien au bois.

CORDE. Terme de jardinage, qui ſe dit des racines des plantes potageres ; d'où vient qu'on dit rave cordée, c'eſt un mot qui ſignifie que la rave eſt devenue creuſe, & par conſéquent inſipide & mauvaiſe.

CORDEAU. Terme de jardinage. C'eſt une fiſcele de la groſſeur d'une plume à écrire, dont le Jardinier ſe ſert pour mener bien droit taot ſon labour & ſes planches, que ſes allées & ſon plant ; ce cordeau a par ſes deux bouts un bâton pointu d'environ deux pieds de long, autour deſquels bâtons le cordeau ſe tourne, ou ſe tortille quand l'ouvrage eſt fait, & lorſqu'on veut s'en ſervir, ou fait entrer un de ces bâtons bien avant dans la terre au point où doit commencer le bord du labour ou des allées, ou do plant, ou de la planche, & en le détortillant on va planter l'autre petit bâton à l'autre point, où ſe doit terminer la ligne droite dont il eſt qoeſtion, & on prend ſoin de bander ce cordeau le plus fort qu'on peut, afin qu'étant bien ronde & bien bandé, il ſerve d'one regle infaillible pour faire les planches ou labours bien droits. Le Maçon appelle ligne, ce que le Jardinier appelle cordeau. On dit : *Bander le cordeau, tracer le long du cordeau.*

CORDIAL. *Voyez* CARDIAQUE.

CORDIALES. Eaux, fleurs, plantes, potions cordiales. *Voyez* REMÉDE, PLANTES, FLEURS, POTIONS.

CORDONNIERS. *Leurs obligations.*

Si les Cordonniers ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de les perdre ; car David dit, *Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Si le Seigneur ne bâtit la maiſon, c'eſt en vain que travaillent ceux qui la bâtiſſent. Qu'ils prennent donc garde :

I. S'ils ont tous le ans élû les Jurés en corps de Communauté, ainſi qu'il leur eſt ordonné, *art.* 1.

II. Si les Jurés de la Chambre ont fait exactement les viſites néceſſaires & ordonnées par les Statuts, *art.* 2. & 3.

III. Si les Jurés ont eu ſoin de rapporter exactement en Juſtice les fauses, les abus & les entrepriſes qui ſe ſont faites ſur le métier, & ſi les Jurés ſont bien leurs charges, *art.* 4.

IV. Si les Jurés de la viſitation Royale oot exigé de ceux qu'ils ont paſſé maîtres, tant pour leurs peines que leurs ſalaires & vacations, plus d'on écu pour chacun des Jurés prépoſés pour cela, & ſoixante ſous pour l'occupation de la Chambre & le chef-d'œuvre, leor étant défendu de prendre aucun autre droit, encore qu'il leur fût offert, à peine de privation de leurs charges ; ils ſont obligés de reſtituer tout ce qu'ils ont ptis ou fait dépenſer ao-dela. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 1. *in corp.* Ordonnance de François I. rapportée au chap. des Tailleurs. *art.* 20.

V. Si les Jurés ont exigé deſdits aſpirans à la maîtriſe, plus qu'il n'eſt dit par l'Ordonnance ; ou s'ils ont accordé la maîtriſe par argent, par faveur, oo amitié, ſur-tout à ceux qui ſont incapables ; c'eſt commettre de grands péchés, & ſe rendre reſponſables de tous les maux qui ſuivent. Ils ſont obligés à la reſtitution. Ordonnance de Charles IX. 1573.

VI. Si ceux qui ont été prépoſés pour faire la recepte & dépenſe qu'il convient faire tous les ans pour les affaires du corps & de la Communauté, s'en ſont acquittés en gens de bien, & ont rendo fidellement leurs comptes. Ordonnance de Louis XIII. 1614.

VII. S'ils ont été Apprentifs le rems porté par les Statuts, avant que d'être reçûs maîtres, & s'ils ont fait le chef-d'œuvre : excepté les fils de maîtres, qui

ſont exemts du chef-d'œuvre. *Artic. 5. & 8.*

VIII. Si les maîtres, avant que de recevoir le chef-d'œuvre, ſe ſont enquis ſoigneuſement de leur vie & de leurs mœurs aux maîtres qu'ils ont ſervis. *ibid. art. 5. & 8.*

IX. S'ils ont travaillé fidellement, & n'ont point acheté de marchandiſe méchante, pourrie, ou brûlée, & l'ont vendue pour bonne, ou plus qu'elle ne valoit, il y a peché & obligation d'en faire reſtitution. *S. Thom. 2. 2. q. 15. art. 1. in corp.*

X. S'ils ont mis trois ſemelles aux ſouliers, comme ils y ſont obligés, ſi on ne le leur ordonne autrement; ou s'ils ont mis la ſemelle du milieu de pieces & morceaux déja uſés; il y a péché & obligation de reſtituer ce qu'ils ont pris par deſſus ce que les ſouliers valoient. *S. Thom. ſupra.*

XI. S'ils ſe ſont ſervis pour faire des ſouliers, pantoufles, mules, bottines, de cuirs courroyés de veau pour la prémiere ſemelle, de veau de bon courroi, & aux ſouliers de vache pour la prémiere ſemelle de cuir baudroyé & fort, ſi ce n'eſt quand on leur a commandé de les faire autrement, *art. 26.*

XII. S'ils ſe ſont fait payer de leurs ſouliers plus qu'ils ne valoient. *S. Thom. ſupra, q. 11. art. 5. in corp. art. 3. in corp.*

XIII. Si nonobſtant les deffenſes des Statuts, ils n'ont pas laiſſé d'acheter des ſouliers des chambellans, *art. 23.*

XIV. Si étant apprentifs ou compagnons, ils n'ont pas employé leur tems, & fait leur beſogne comme ils devoient. Il y a péché & obligation de reſtituer à leur maître ce à quoi ſe peut monter le tems perdu, au prorata de ce qu'il en coûtoit pour leurs dépenſes & leurs gages. *Tu. Non fraudantes, S. Thom. ſupra, art. 4. in corp.*

XV. Si étant compagnons, ils ont quitté la beſogne de leurs maîtres pour s'aller débaucher avec leurs camarades; outre le peché qu'ils commettent par leurs débauches, ils ſont obligés à reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maîtres, en quittant leur travail, *art. 24.*

XVI. Si contre les Ordonnances du métier, les Compagnons ſe ſont ingerés de faire quelque ouvrage ſecrettement en leurs chambres, & d'envoyer vendre çà & là leurs ſouliers, & de prendre des apprentifs: cela leur étant expreſſément défendu, *art. 23.*

CORIANDRE, en latin *Coriandrum.*

Deſcription.

C'eſt une plante fort puante, qui a la tige petite, ronde, branchue, de la hauteur d'une coudée, ou d'une coudée & demi. Ses feuilles ſont blanchâtres, fort découpées; celles d'en-bas, ou celles qui ne ſont que commencer, reſſemblent à celles du cerfeuil, ou du perſil; mais celles du haut de la tige ſont plus menues & plus découpées, de la même maniere que celles de la fumeterre. Ses fleurs viennent par ombelle & fort blanches, d'où la graine eſt produite en façon de grappe ronde, creuſe & cannelée; ſa racine eſt courte & ligneuſe, ſans beaucoup de filamens.

Lieu.

Cette plante vient dans les bons terroirs cultivés; les environs de Paris en fourniſſent beaucoup, & ſurtout Aubervilliers. Elle fleurit en Juillet & Août, & peu après la graine eſt mûre.

Propriétés.

L'herbe encore fraîche cuite avec de la mie de pain de froment, ou de la farine d'orge digere toutes les tumeurs chaudes & enflammées. La graine eſt bonne pour corriger la mauvaiſe haleine, pour faire ſortir les vents, & pour reſiſter au mauvais air. Elle aide encore la digeſtion & fortifie l'eſtomac. Elle entre dans la compoſition de quelques dragées, & de quelques confitures. On l'employe dans les liqueurs délicieuſes, auſſi-bien que dans la bierre.

Quand on veut s'en ſervir, on doit faire choix de celle qui eſt nette, bien ſeche, blanchâtre, groſſe, nouvelle, bien nourrie, de bon goût & de bonne odeur.

CORMIER. Le Cormier, dont la graine eſt extrémement petite, ſe met en terre différemment du chataigner & du chêne. C'eſt un arbre qui vient grand, & dont la feuille a beaucoup de reſſemblance avec celle du frêne. Son fruit eſt une eſpece de petite poire, ou plûtot de neſle, qui n'eſt bon qu'en moliſſant, & comme il n'eſt pas d'un grand relief, cet arbre n'eſt pas ſi fréquent que les autres fruitiers; cependant, comme il eſt bon de ne rien ignorer, & que ſur-tout, en matiere d'Agriculture, on ne ſauroit trop ſavoir de choſes, on va s'expliquer ſur le cormier, de tout ce que l'on en a pû tirer des lumieres des Auteurs qui en ont écrit. Cet arbre à la vérité eſt fort long à venir, mais pas tant que quelques-uns ſe l'imaginent.

Car on a vû des gens aſſurer d'avoir planté des cormiers, & en avoir mangé des cormes; la choſe n'eſt pas incroyable, & il ſe peut auſſi que ceux qui ont voulu dire que celui qui plantoit le cormier, ne mangeroit pas les cormes, ne ſe trompent pas tout-à-fait; mais voici en quel cas:

Si la Nature dans ſes differentes productions, eſt telle ſans aucun ſecours des hommes, qui élevent cette ſorte d'arbre, on ne voudroit point jurer que les cormiers ne fuſſent auſſi long-tems à croître qu'ils le diſent; parceque cet arbre ayant le bois extrémement dur, la ſeve n'y ſauroit monter que fort lentement; mais auſſi de quelque nature que ce bois puiſſe être, ſi l'on prenoit le ſoin de ſemer des cormiers, & qu'on les élevât dans une pepiniere, comme on fait les autres plants, on ne fait point de doute qu'on n'en peut même ſemer, les planter, & manger du fruit. Car pour lors, par le moyen des cultures qu'on leur donneroit, il ne ſe pourroit, quelques difficultés qu'ils faſſent à venir, que dans un tems plus long véritablement que celui que demandent les autres fruitiers, ils ne montraſſent des effets de leurs fructueuſes productions; & pour peu qu'on veuille s'en donner la peine, l'experience fera voir que ce que l'on a dit, ſera véritable; & comme pour éprouver une choſe, il eſt beſoin d'y avoir les connoiſſances requiſes, on va dire, afin qu'on s'en ſerve, la maniere avec laquelle il faut élever plus promptement les cormiers.

La maniere d'élever promptement les Cormiers.

Il y a deux eſpeces de cormiers, le mâle & la femelle, qui eſt celle qui apporte du fruit en abondance, au lieu que le mâle ne produit rien que du bois & des feuilles, qui ne differens en rien les unes des autres, ainſi que le bois. La ſemence que produit la femelle, donne auſſi la ſemence au mâle, ainſi c'eſt au hazard quand on les ſeme.

On ſaura auſſi qu'il y a deux ſortes de cormes; les unes qui ont la forme de poires, & ſur leſquelles on voit comme une couleur de mouſſe vers la queue; ce ſont là les meilleures; & les autres qui ſont appellées ſauvages ſont pointues, & ont la peau verdâtre. Pour avoir plus promptement des cormiers, on les fait venir de ſemence; car ils ne peuvent ſouffrir qu'on les entre en aucune maniere. Cette ſemence ſe tire des cormes, qu'on choiſit toûjours venans des cormiers femelles, plûtôt que des mâles.

Méthode pour ſemer les Cormiers.

Les cormiers avant que d'être ſemés, veulent qu'on leur donne une terre préparée & bien cultivée, & une planche dans quelque quarré un peu à l'ombre ſuffira pour cela ; car on n'éleve pas ces arbres-là en quantité, comme on fait les autres. Cette maniere de faire venir les cormiers de ſemence, comme on a déja dit, eſt la ſeule que l'on connoiſſe pour les multiplier ; c'eſt pourquoi il faut s'y attacher pour la mettre en uſage, & laiſſer les autres comme inutiles, & telles que l'expérience ne veut point qu'on s'y arrête. La voye dont on ſe ſert pour parvenir à cette méthode, eſt aſſez particuliere, d'autant que les grains de corme ſe tenant enſemble dans une chair viſqueuſe, on ne ſe perſuade pas aiſément de quelle façon on les peut ſéparer pour les ſemer ; pour réuſſir en cette méthode, on fait une corde de jonc en forme de natte, ou bien on prend une vieille corde d'écorce de tilleul, telles que ſont celles, dont on ſe ſert en pluſieurs endroits pour tirer de l'eau des puits. Il peut arriver à l'égard de la premiere corde, que ce jonc vienne trop à ſéchet ; mais on ſupplée à ce défaut, en la laiſſant un peu pourrir ſur terre à l'humidité.

Ce qu'il faut obſerver avant de cueillir les Cormes, qu'on deſtine pour faire la ſemence.

Le tems de cueillir les cormes pour être mangées, eſt lorſqu'elles ne ſont pas encore mûres, mais ici ce n'eſt pas de même ; car il ſeroit bon qu'une trop grande maturité, les fit d'elles-mêmes détacher de l'arbre ; elles ne vaudroient que mieux pour lors, étant une maxime reçûe de tout le monde, que plus un fruit eſt mûr, plus utilement peut-on ſe ſervir de ſes pepins pour ſemer ; ainſi l'on attendra que les cormes pour faire de la ſemence ſoient parvenues ſur l'arbre à une juſte maturité. Les cormes ainſi priſes de deſſus l'arbre, on en frote la corde dont on vient de parler ; & c'eſt par ce moyen que les grains s'y attachent. On aura donc, comme on a dit, une planche dreſſée, ſur laquelle on fera de petits rayons, dans chacun deſquels on couchera une corde ainſi frotée ; qu'on recouvrira de deux ou trois doigts de terreau ; ce travail ſe fait ordinairement auſſi-tôt après que les cormes ſont tombées de l'arbre. Il pourroit arriver que les fortes gélées venant à pénétrer juſqu'à cette graine, en endommageroient une partie ; c'eſt ce qui fait que pour prévenir cet inconvenient, on couvre ces rayons de fumier, qu'on ôte au printems afin que l'air & la chaleur du ſoleil, facilitent tous ces petits grains ainſi colés à cette corde, à germer & à pouſſer hors de terre. Si-tôt que ces petits plants ſont levés, il faut lorſque le tems eſt trop ſec, les arroſer & être ſoigneux de les ſarcler doucement avec la main, même d'en arracher quelques-uns, ſi l'on juge qu'ils ſoient trop épais. A meſure que ces petits croîtront, & qu'ils auront paſſé une année, on les cultivera avec ſoin, c'eſt-à-dire, que les labours ne leur manqueront pas deux ou trois fois l'année, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être mis en place.

Maniere de planter les jeunes Cormiers.

Les jeunes cormiers étant parvenus à une hauteur raiſonnable pour être plantés, on leur choiſit un terroir convenable à leur nature, qui doit être froide & humide, comme étant les deux degrés qui contribuent le plus à les faire croître. Ce choix fait, on y creuſe des trous de quatre pieds de diametre, & de trois de profondeur, dans leſquels on les met, après avoir jetté ſous les racines de la terre la plus meuble qu'il y ait en cet endroit ; enſuite on recouvre le pié entierement de terre, qu'on laiſſe ainſi juſqu'à ce qu'il ſoit tems de leur donner le premier labour. On dit, encore un coup, que les labours ſont le ſoutien des plants, & ſans les labours quelque ombre que ce puiſſe être, quand il eſt nouvellement planté, il ne fait que languir. C'eſt ce qui eſt cauſe que l'on poſe ce fait que les cormiers plantés & cultivés juſques ici, comme on a dit, feront mentir le proverbe, ſur-tout ſi pendant quatre à cinq ans, après avoir été mis en place, ces jeunes arbres ne manquent point d'être labourés trois fois l'année ſeulement. On ne parle point ici des diſtances qu'il y a à leur donner, on n'employe point cette ſorte d'arbre à faire des allées ni des hautes futayes ; mais on les place dans quelque coin perdu de quelque terre proche la maiſon, ou ſur le bord de quelque pâture non éloignée, & jamais dans des jardins.

Le tems de cueillir des Cormes.

Il eſt doux de cueillir le fruit d'un arbre après l'avoir cultivé pendant quelque tems, & ſur-tout lorſque nous pouvons les appeller nôtre éleve : cueillir ce fruit n'eſt pas une affaire ; mais ſavoir faire cette recolte dans ſon tems, c'eſt en quoi conſiſte un échantillon de la ſcience d'un homme qui s'adonne à l'Agriculture. Pour cueillir donc les cormes dans leur tems, il ne faut pas attendre qu'elles ſoient parvenues à une parfaite maturité ; mais les cueillir lorſqu'elles ſont jaunes & dures, afin de les achever de mûrir ſur la paille, où on les répand, pour y demeurer juſqu'à ce qu'elles ſoient devenues d'un gris fort brun, & toutes molles, alors elles ſont bonnes à manger, ce qu'on ne tarde pas de faire, ou de les envoyer vendre, ce fruit après cette maturité n'étant pas de longue durée.

Utilité des Cormes.

Il n'eſt point de fruit qui n'ait ſon utilité particuliere, le raiſin produit le vin, & à ſon défaut, les cormes compoſent avec de l'eau un boiſſon qui n'eſt pas à la vérité ſi bonne que le jus de la treille ; mais qui vaut mieux que de l'eau pure, les gens de la campagne s'en ſervent fort bien. Nous allons enſeigner la maniere de le faire. Ce fruit a d'autres qualités aſſez particulieres, les Medecins tiennent qu'il eſt froid de ſa nature, quand il eſt dur ; mais lorſqu'il eſt mou, qu'il a aquis un peu de chaleur, par une eſpece de corruption de la prémiere façon, il reſſerre davantage & nourrit moins.

Les cormes ont encore une vertu particuliere, qui eſt de rafraîchir, & c'eſt par ces qualités qu'elles ſervent de puiſſans remedes aux flux de ventre & aux diſſenteries.

Maniere de faire le Cormé.

Lorſque les cormes ne ſeront point encore mûres, ou qu'elles auront ſeulement une couleur jaune, mettez-en dans un tonneau juſques environ la moitié, rempliſſez-le d'eau, & laiſſez-le debondonné. La fermentation étant faite, vous aurez une liqueur d'un goût acide ou aigrelet, dont vous pourrez vous ſervir pour boire au lieu de vin.

Propriétés du Cormier.

Comme ce bois eſt fort dur, on s'en ſert à faire des fuſeaux pour les rouets & les lanternes des moulins, qui ſe doivent debiter ou vendre de quatre pouces en quarré. Les Menuiſiers l'employent auſſi à faire les manches de leurs outils. On prétend que ſi on met une planche ou ais de cormier dans le blé, il empêche les inſectes de s'y attacher.

CORMIER. *Voyez* Bois.

CORNE DE CERF, en latin *coronopus*. Il y en a deux eſpeces qui ne different qu'en ce que l'une eſt cultivée & l'autre ſauvage.

Deſcription.

La Corne de cerf a les feuilles longues, anguleuſes, & comme remplies de Cornes, un peu jaunes, ſe penchant contre terre; la tige, l'épi, la fleur & la graine ſont parfaitement ſemblables au plantain. Il a une ſeule racine fort barbue. Le gout des feuilles approche de celui du plantain.

Lieu.

On la ſeme dans les jardins, il fleurit en Mai & Juin.

Proprietés.

La racine eſt aſtringente & deſſicative: l'herbe eſt froide & ſeche; on la mange en ſalade, & elle a les mêmes proprietés que le plantain; la racine particulierement mêlée dans les viandes, eſt bonne aux dévoyemens d'eſtomac; étant mangée, elle ne rompt pas la pierre, ni ne la met pas dehors; mais elle fortifie les reins, & modere leur exceſſive chaleur.

CORNA DE CERF. C'eſt le bois du cerf, lorſqu'il eſt ſeparé de la tête du cerf. On employe la Corne de cerf dans la Medecine, elle eſt aſtringente; on en fait de la gélée, qu'on nomme gélée de Come de cerf. Les ouvriers en font des manches de couteau. On dit auſſi Corne de daim & de chevreuil.

Pour faire fondre la Corne de bœuf, & lui donner telle figure & telle couleur qu'on voudra.

Prenez la quantité qu'il vous plaira de rapûre, ou de limûre de Corne, mettez-la dans une forte leſſive faite avec parties égales de chaux & de cendres gravelées; & quand votre limure ſera réduite en bouillie, mettez-y à proportion, telle couleur qu'il vous plaira, & jettez enſuite cette matiere dans les moules, dont vous voulez qu'elle prenne la figure.

CORNEILLE. C'eſt un oiſeau qui a les plumes noires par tout, & qui eſt un peu plus petit que le corbeau. Il a le bec gros, dur & long. Il habite au bord de la mer, aux environs des villes, & dans les bois où il ſe perche, & ſe niche au ſommet des plus grands arbres. Il ſe nourrit de charognes, de vers, de fruits & de poiſſons.

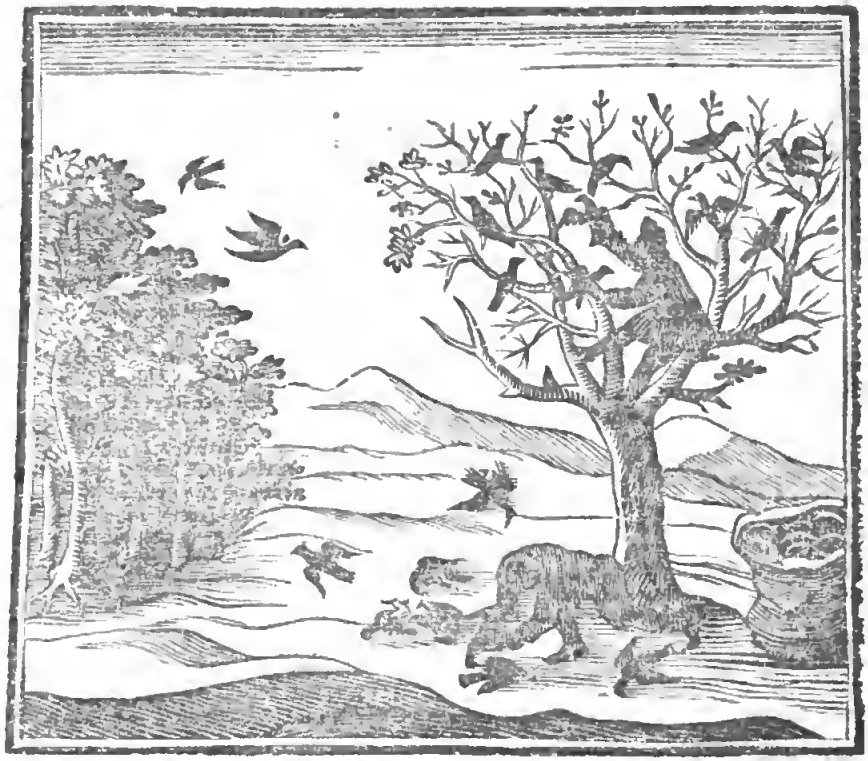
Maniere de prendre quantité de Corneilles.

Cette chaſſe-ci eſt aſſez particuliere & peu connue en bien des endroits; mais on dit que dans le Comté de Lauragois, qui eſt une Province de Languedoc, on prend beaucoup de ces oiſeaux, au commencement de Novembre, juſques à la fin de Mars, & que parmi eux il ſe trouve d'ordinaire des corbeaux; & c'eſt à un lieu nommé Roumens, à deux grandes lieues de Caſtelnaudari, qu'on en a fait la meilleure chaſſe.

Le Seigneur de ce lieu, auquel appartient un certain bois qui y eſt ſitué, l'afferme actuellement vingt piſtoles: il lui en a valu autrefois juſques à trente, quoique ceux qui prennent ces Corneilles ne les vendent qu'un ſou le paire, & qu'ils ſoient obligés de les porter vendre à plus de quatre lieues de diſtance; on peut juger par là, de la quantité qu'on en peut prendre.

Il eſt conſtant que par tout où ces oiſeaux ſe poſtent la nuit, principalement en hiver, il eſt facile d'en prendre beaucoup, de la maniere dont on le va dire, & que vous verrez dans les figures ci-après.

C'eſt ordinairement dans les bois que ſe fait cette chaſſe, ayant remarqué quelqu'endroit où il ſe retire de nuit quantité de Corneilles (car ce n'eſt que dans ce tems qu'on prend ce divertiſſement;) on s'y tranſporte, on choiſit dix ou douze pieds d'arbres, qu'on ébranche à cinq ou ſix pieds de haut, & quelques-uns



même, juſqu'à huit, ne leur laiſſant à chacun qu'une tête raiſonnablement garnie.

Apres cela, il faut être deux vêtus de noir, & aller la nuit, comme on a dit, dans le lieu où ſont les arbres, ſur leſquels on monte, tandis que deux autres hommes marchent dans le bois, faiſant un peu de bruit en ſecouant les arbres ſur leſquels ils voyent le plus de Corneilles, qui étant épouvantées par ce bruit & par ces ébranlemens, quittent l'arbre où elles ſont perchées, & prenant leur eſſor dans les bois & autour de deux hommes habillés de noir, croyent que c'eſt un tas de Corneille, & ſe mettent ſur eux & tout alentour.

Il en vole une ſi grande quantité, qu'il y a des nuits qu'on ne ſait auſquelles courir, & pour les tuer, on les prend à la main, on leur écraſe la tête avec les dents, puis on les jette à bas.

Les nuits les plus obſcures ſont les plus propres pour cela; on peut, ſi l'on veut, aller plus de quatre perſonnes à cette chaſſe, ſur tout quand il fait ſombre, & obſerver que la moitié monte ſur les arbres, & l'autre batte le bois, & ſecoue les endroits où les Corneilles ſont perchées.

Autre maniere de prendre les Corneilles pendant la gélée.

Prenez ce que vous voudrez de petits cornets de papier qui ſoit un peu fort, & vous étant tranſporté dans les lieux où vous ſavez qu'il y a des Corneilles, qui dans cette ſaiſon ſont obligées de chercher à manger ſur les tas de fumier qui ſont dans les terres; piquez-y vos cornets garnis dans le fond de viande maigre bien hachée, & frottez l'embouchure du cornet de glu, enſorte que l'oiſeau venant pour manger ce qui eſt dedans, s'attache le cornet autour de la tête ou du cou.

Ces oiſeaux étant ainſi pris par la tête, ne voyant pas, ils s'élevent à perte de vue, & retombent incontinent à peu près dans le même endroit; enſorte que l'on peut les prendre à la main, ou les aſſommer avec un bâton, ceux qui entendent un peu cette chaſſe, prennent quantité de Corneilles; car on peut piquer de ces cornets ſur différens tas de fumier, & même ſur les arbres, où l'on voit qu'elles ſe perchent, comme auſſi dans les terres nouvellement labourées.

Autre maniere de prendre les Corneilles.

Hachez du foye, ou du poûmon de bœuf, ou telle autre chair qu'il vous plaira, & incorporez-la enſuite avec de la poudre de noix vomique, formez-en de petites boulettes, de la groſſeur d'une noiſette, ou environ: toutes les Corneilles qui en mangeront, tomberont toutes étourdies, ſans pouvoir s'envoler.

Autre maniere de prendre les Corneilles, & autres oiſeaux.

On ſe donne auſſi le plaiſir de cette chaſſe avec le hibou, qu'on met attaché au pié d'un arbre garni de gluaux, d'autres prennent un chat & le frottent entierement de miel, enſuite le roulent dans la plume, qui s'attache par le moyen de ce miel autour de ce chat; après on le porte dans l'endroit deſtiné pour la chaſſe. Quand on eſt arrivé ſur le lieu, on prend le chat, on le lie par les reins, à la maniere qu'on lie les ſinges, aſſez ferme pour qu'il ne puiſſe ſe dépêtrer. On l'attache au pié d'un arbre rempli de gluaux, & on ſe retire à l'écart, enſorte qu'on puiſſe voir l'endroit; le chat ſe voyant ſeul, commence à miauler & ſe tourmenter: les Corneilles, corbeaux, pies, geais & autres oiſeaux de cette ſorte, entendant ce bruit, viennent voir ce que c'eſt, & ſe poſant ſur l'arbre, tombent avec les gluaux; on en prend un grand nombre de cette façon.

CORNER. C'eſt ſonner du Cor.

CORNICHON. Se dit d'un petit concombre mal bâti dans ſa figure, qu'on fait confire à la fin d'Octobre.

CORNUE, qu'on nomme auſſi quelquefois *retorte*, c'eſt un vaiſſeau chimique à long cou, & qui ſert à la diſtillation des matieres, qui ne s'évaporent pas facilement. Les cornues de terre de grès ſont plus commodes que celles de verre, tant parce qu'elles reſiſtent à la derniere violence du feu, & qu'elles ne ſe fondent point comme le verre, que parce qu'elles conſervent les acides, auſſi bien que le verre.

CORRECTIF, ſe dit en Médecine, de tout ce qui corrige, adoucit, & tempere les fluides qui ſe filtrent par les prémieres voyes, & ſur-tout par les glandes de l'eſtomac, pour ſervir enſuite à la digeſtion. Il y a deux ſortes de correctifs, les uns ſervent à ouvrir, inciſer & rendre plus coulans les fluides; les autres corrigent & adouciſſent les levains trop aigres de l'eſtomac.

Compoſition de la poudre apéritive & corrective univerſelle.

Il faut d'abord réduire en ſafran de Mars, telle quantité qu'il vous plaira, de limaille d'acier & de fer; ce qui ſe fait de cette maniere: Vous arroſez légérement cette limaille d'une liqueur compoſée d'eſprit volatil de ſel ammoniac, & d'eau commune, ayant ſoin de bien remuer la limaille avec une ſpatule de fer, chaque fois que vous l'humectez. Vous ne l'arroſez qu'une fois chaque jour, & vous continuez pendant huit jours, à la fin deſquels elle ſera réduite en ſafran.

Enſuite prenez deux onces de ſafran, & demi once d'æthiops mineral préparé par la trituration; féeules de la racine de brione & d'aran, de chacune demi once; canelle & macis, de chacun un gros & demi; cloportes, ambre natutel & ambre jaune, fleurs de benjoin, de chacun deux gros; poudre de tuſelus trois gros; nitre fixe & borax, de chacun trois gros. Réduiſez le tout en poudre ſubtile, à laquelle vous ajoûterez trente gouttes d'huile diſtillée de cloux de gérofle & autant d'huile diſtillée de fenouil. Vous mêlerez exactement ces huiles avec la poudre, & vous la conſerverez dans une bouteille de verre bien bouchée, pour vous en ſervir dans le beſoin.

Dans les fiévres lentes, il faut retrancher les huiles dont nous venons de parler.

La poudre corrective univerſelle eſt propre dans les maux de tête, les vapeurs, vertiges, les engourdiſſemens, dans la dépravation de goût, dans les nauſées, vomiſſemens, palpitations de cœur, coliques invétérées, dans les maladies des reins, & de la veſſie, dans les affections hipocondriaques, maladies hiſtériques, jauniſſes, enflûres & bouffiſûres; dans les hémorroïdes internes & exiernes, dans l'aſthme & le ſcorbut, & dans les hémorragies.

La doſe de cette poudre eſt de dix-huit grains que l'on prend le matin à jeun, & autant le ſoir, quatre heures après le dîner. On augmente tous les jours d'un ou de deux grains, juſqu'à trente-ſix grains, ſuppoſé que le malade ne reçoive aucun ſoulagement, ou qu'il ne ſe ſente point de ſoulevement de cœur qui tende au vomiſſement. On fait de cette poudre, une eſpece d'opiate, en la mêlant avec du miel, ou avec quelques gouttes de ſyrop de capillaire, ou autre ſyrop approprié, & on la prend enveloppée dans du pain à chanter: beuvant immédiatement par-deſſus chaque priſe, un peu d'eau & de vin, ou un bouillon au poulet, ou au veau & aux herbes de la ſaiſon. Le malade agit enſuite, ou ſe promene pendant un quart-d'heure, ou une demi-heure dans la chambre, ou à l'air, ſi le tems le permet. Une heure après ſon déjeûne, ou l'on goute, & l'on continue de la ſorte juſqu'à parfaite guériſon. Elle arrive ordinairement au bout d'un mois, ou de ſix ſemaines. Pendant ce tems-là, il faut avoir ſoin de ſe purger tous les huit ou dix jours, avec quelque purgatif convenable. Il y a des maladies pour leſquelles il faut purger plus fréquemment, telles que ſont l'enflûre & la bouffiſûre; il y en a d'autres où il faut faire précéder la ſaignée, lorſqu'on a quelque indication; & comme cette poudre reſſerre le ventre, il faut ſe tenir libre par le moyen des lavemens compoſés d'une décoction de feuilles de parietaire, de poirée, de ſeneçon, de violier & de mercurielle. Il faut delayer dans cette décoction deux onces de miel mercuriel. Si ces ſortes de lavemens ne réuſſiſſent pas, on peut en employer de plus forts.

On doit obſerver un bon régime de vivre, & ne prendre qu'une bonne nourriture & facile à digérer, renonçant à tout ce qui eſt crû, indigeſte, ſucré, ou acide; il faut auſſi s'abſtenir de faire maigre, & ne manger rien qui ſoit tant ſoit peu trop ſalé ou poivré. La boiſſon pendant le repas, doit être d'un quart de bon vin, ſur trois quarts d'eau. Hors des repas, on uſera d'une tiſanne légere, compoſée avec le chiendent, les racines d'oſeille, de chicorée ſauvage, d'aigremoine & de reglifſe. Si le vin excitoit des rapports aigres, il faudroit s'en abſtenir entierement. *Voyez* MARS.

Correctif abſorbant.

Délayez dans trois ou quatre cuillerées de bouillon, de tiſanne, ou de lait, un ſcrupule de bezoard, ou d'yeux d'écrevices, & prenez-en deux fois par jour, comme ci-deſſus. On attribue avec raiſon la même qualité d'abſorbant à la nacre de perle, aux yeux & aux pattes d'écrevices de mer, & aux écrevices de riviere ſéchées au four, aux machoires de brochet, aux coquilles d'œufs, au corail rouge, & au corail blanc, au bol d'Armenie, à la craye blanche ordinaire, & à la craye blanche de Briançon; à la terre ſigillée, à la corne de cerf préparée par la Chimie, à la poudre de la confection d'hiacinthe, à la poudre d'arum compoſée, à la pierre calaminaire, à tous les calcinés & à beaucoup d'autres dont le détail ſeroit trop long. La doſe & la maniere de prendre les abſorbans, ſont les mêmes.

CORRECTIFS des terres du jardin. *Voyez* JARDIN.

CORS de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, s'appellent les perches & le marrain, c'eſt où ſont attachés les andouillers. Ce ſont auſſi les deux côtés du pié d'une bête fauve, & les pinces qui forment le bout du pié.

CORS *aux pieds. Maniere de les guérir.*

Prenez cire neuve, poix-réſine, par égale portion, verd de gris, pulvériſé à proportion, faites fondre la cire & la poix-réſine dans un poëlon ou autre vaiſſeau, lorſque cela ſera fondu, mettez du verd de gris ce qu'il faudra pour rendre la compoſition verte, & conſervez-la pour le beſoin. Quand on voudra s'en ſervir, il faudra couper les cors juſqu'au vif, & les découvrir le plus qu'on pourra; l'on fera un emplâtre de cette compoſition, & on l'appliquera ſur le cors: il faut réiterer quelque-tems.

II. Prenez de la craſſe qui ſe trouve dans les pots de chambre, mettez-en ſur les cors après les avoir bien coupés; liez-les avec un linge, & réiterez pluſieurs fois.

III. Prenez du ſavon gris, & ratiſſez-en avec un couteau & mettez-en ſur les cors, après les avoir coupés, comme ci-deſſus, & réiterez pluſieurs fois. Lorſque vous voudrez couper les cors pour faire ces remédes, il faut les faire tremper dans de l'eau chaude où il y ait du ſon de froment.

IV. Ayez un petit morceau de fer blanc, arrondiſſez-le, & courbez-le comme un emplâtre, faites-y un trou au milieu de la grandeur du cors, appliquez-le ſur le cors. Cela fait, prenez une goute de ſouphre ou huile brûlante, que vous verſerez ſur le trou où eſt vôtre cors, vous l'y laiſſerez éteindre; appliquez-y enſuite du cerat, & le cors s'en ira, & ne reviendra plus.

V. Prenez un clou, ou bien un autre morceau de fer qui ſoit un peu émouſſé, & non pas tout-à-fait pointu; faites-le chauffer à la chandelle, & mettez le bout le plus chaudement que vous pourrez le ſouffrir ſur le cors, à l'endroit que vous ſentirez le moins de chaud, après l'avoir coupé juſqu'au vif; réiterez cela pluſieurs fois & continuez pendant trois ou quatre jours de ſuite, & vos cors tomberont.

VI. Faites diſtiller du vinaigre dans un alambic, prenez de cette diſtillation & mettez dedans de la raclure de parchemin du côté de la chair, frottez enſuite les cors avec ce vinaigre, & vous verrez qu'ils s'en iront incontinent; il faut les couper auparavant, comme nous avons dit ci-deſſus.

VII. Prenez trois ou quatre limaces, tirez-les de leur coquille, & pilez-les dans un mortier juſqu'en conſiſtance d'onguent, dont vous ferez un emplâtre que vous appliquerez ſur les cors.

VIII. Prenez raclure de parchemin, faites-la tremper dans du vinaigre, & faites-en comme de la pâte; mettez-en ſur le cors & bandez-le avec un linge trempé dans du vinaigre, changez-le ſoir & matin.

IX. Prenez des fleurs de *Calendula* ou de ſouci, broyez-les avec autant de ſel commun, & l'appliquez ſur le cors, après l'avoir coupé juſqu'au vif.

X. Prenez de l'huile d'olive, de la cire neuve, de la graiſſe blanche, de la poix-réſine, de la térébentine de Veniſe, des fleurs de ſouphre, de chacun parties égales; incorporez le tout ſur le feu, après quoi vous y ajoûterez la fleur de ſouphre. Ce remède guérit auſſi les loupes & la teigne.

XI. Faites un ouguent avec une gouſſe d'ail & de ſel ſuffiſamment, arrachez enſuite le cors en vous couchant, & appliquez deſſus l'emplâtre.

XII. Couvrez vôtre cors de poudre d'arſenic, ne le tirez pas qu'il ne ſoit mangé juſqu'à la racine, mettez autour un défenſif de diachilon.

Pour les cors des chevaux.

Pilez des feuilles de grande bardane, appliquez-les ſur le cors, dès que vous vous en appercevrez, & le cors tombera bien-tôt.

CORRIGIOLE *femelle. Deſcription.*

C'eſt une eſpece de plante, qui ne produit qu'une ſeule tige, ſemblable à l'*Equiſetum*, ou prêle. Sa racine eſt inutile en Médecine.

Lieu.

On la trouve auprès des ruiſſeaux & des lieux aquatiques.

Proprietés.

Elle ſert à toutes choſes où le mâle, qui eſt le coriandre, eſt bon.

CORROSIF. Acide. Remède qui enléve, qui ronge. *Voyez* REMÉDE.

CORVÉES. *Voyez* DROITS CHAMPÊTRES.

COS

COSSE de pois & de féves. C'eſt un enveloppe longuette où ſe forment les pois ou les féves, de-là vient écoſſer les pois, pour dire ôter des pois de leur coſſe. On dit, *j'ai des pois en coſſe*, *&c.*

COSTIERE. C'eſt un eſpace de terre large de ſix, ſept, à huit pieds de long de murs bien expoſés, pour y ſemer ou planter ce qui craint le grand froid ou le grand chaud: ſavoir, laitues, fraiſes, pois, &c. pour le printems, cerfeuil, mais au Nort pour l'été.

COSTUS *bâtard*. Le coſtus bâtard a les feuilles un peu plus grandes & plus épaiſſes que le panais domeſtique; elles ſont crêpues, un peu âpres, & s'inclinent vers la terre: ſa tige eſt ronde comme celle du ſenouil avec des nœuds de toute la tige. Il en ſort de petits rameaux, au bout deſquels il y a comme de petits filamens de couleur de coing, où eſt la graine toute nue & ronde. Il a une racine fort vive avec une écorce épaiſſe, d'une couleur cendrée reſplendiſſante.

Lieu.

Il croît au mont S. Ange dans la Pouille.

Proprietés.

Il eſt utile contre les douleurs de tête, des nerfs & du ventricule, contre les obſtructions des entrailles, & maladies des reins & de la veſſie. Il eſt amer, un peu odoriférant & âcre.

COT

CÔTÉ. *Reméde pour le mal de côté.*

Prenez une botte de verveine bien verte, dont il faut ôter les bâtons, pilez-les dans un mortier. Prenez encore trois blancs d'œufs, une poignée de farine de féves, & autant de ſel qu'il faut pour ſaler les trois œufs; mêlez le tout enſemble dans le mortier, mettez le enſuite ſur un matelas d'étoupe, grand comme une aſſiete, & faites-le chauffer devant le feu ſur ce matelas. Puis appliquez-le ſur le mal de côté. Enfin mettez par-deſſus trois ſervietes bien chaudes, que vous laiſſerez pendant vingt-quatre heures.

Autre reméde pour le mal de côté.

Il faut prendre une demi-once de ſucre ou raclûre de la dent de ſanglier, réduite en poudre bien menue, & bûe par le patient avec eau d'orge, ou de pois rouge, ou avec la décoction pectorale, cela le délivre certainement du danger qui le menaçoit.

Autrement.

Prenez une poignée de verveine, deux cueillerées de farine de ſeigle, deux cuillerées de farine de froment avec quatre blancs d'œufs. Pêtriſſez le tout enſemble, & mettez-le un peu chaud entre deux linges que vous appliquerez ſur le côté.

Autre reméde éprouvé.

Faites cuire avec du fort vinaigre, le blanc d'une bonne grande poignée de porreaux hachés; enſuite appliquez-les à nud ſur le côté, le plus chaudement qu'il ſera poſſible, & mettez par-deſſus des linges bien chauds pliés en pluſieurs doubles. Si le reméde ne réuſſit pas entierement la prémiere fois, on le réitere. Au lieu de porreaux, on peut ſe ſervir des feuilles récentes de marrube blanc, fricaſſées avec le vinaigre, & appliquées de la même maniere; ou des feuilles récentes de bourrache ou de bugloſe. On peut auſſi en prendre le ſuc. La doſe eſt d'un demi verre que l'on prend le matin à jeun. Pendant l'hiver, comme le ſuc manque, ou employe à ſa place l'eau diſtillée de la même plante.

COTTY. Eſt un terme populaire & aſſez barbare, qu'on dit en fait de fruits, qui étant tombés ſur quelque choſe de dur ſe ſont meurtris ou froiſſés en dedans ſans être écorchés ou entamés au dehors: car on dit, *une poire cottie*, *une pomme cottie*. Telle cotiſſure fait d'ordinaire pourrir le fruit à l'endroit du

du coup, & fait enſuite pourrir le reſte.

COU

COUCHE Terme de jardinage. C'eſt une certaine quantité de grand fumier qu'on range proprement avec une fourche de fer, mettant les pointes du fumier en dedans, & le ſurplus faiſant une maniere de dos par le dehors, de ſorte que cela fait une eſpece de planche élevée d'un, deux ou trois pieds hors de terre, large de quatre à cinq pieds, de telle longueur que le Jardinier le trouve à propos. On met du terreau ou fumier menu ſur cette couche, pour y élever en hiver des graines que la terre ne pourroit pas produire à cauſe du grand froid; par exemple, des ſalades, des fraiſes, du plant de melons, de concombres, &c.

Il y a auſſi des couches ſourdes qui ſe font de la même maniere que les autres pour l'arrangement du fumier, à la reſerve qu'elles ſe font dans la terre, après y avoir fait une tranchée exprès pour cela de telle profondeur ou largeur qu'on le trouvera à propos; ainſi on fait venir des champignons ſur des couches ſourdes. *Voyez les articles des* MELONS *&* CHAMPIGNONS.

COUCOU. C'eſt une eſpece de fraizier qui fleurit beaucoup & ne noue jamais. Il faut extrêmement faire la guerre à cette ſorte de fraizier qui multiplie infiniment en trainaſſe; de ſorte qu'on voit beaucoup de jardins qui en ſont pleins, & qui après avoir donné de grandes eſpérances de fruit, n'ont donné que du déplaiſir au Maître. On ne les ſauroit guére connoître qu'à la fin d'Avril, & au commencement de Mai quand ils commencent à faire leurs montans, la fleur noircit en fleuriſſant au lieu de faire une fraize. De ces coucous les uns ſont fraiziers nouvellement dégénérés, & ainſi ils ont les feuilles ſemblables aux bons, les autres ſont venus de ces dégénérés, & ceux-ci n'ont pas la feuille ſi blonde que les bons, mais ils l'ont plus verte, & plus velue.

COUCOU. *Voyez* COLCHIQUE.

COUDRE. On dit, *coudre un filet*, ce qui ſignifie en aſſembler deux pour n'en faire qu'un; ou bien on coud des filets pour les rallonger ou en faire ſervir de vieux.

COUDRIER, *ou* NOISETIER, en latin *Corylus*, ou bien *nux avellana*.

Deſcription.

C'eſt un arbriſſeau qui jette pluſieurs rameaux plians. Ses feuilles ſont larges, découpées ſur les bords, & aſſez ſemblables à celle de l'aune, quoique plus rudes & plus grandes. Au lieu des fleurs, il pouſſe des chatons qui ne laiſſent aucun fruit après eux. Le fruit croît cependant ſur le même pié; c'eſt ce qu'on appelle noiſette, dont il y a deux ſortes, la noiſette franche qui eſt d'un meilleur goût, & la ſauvage qui n'eſt pas ſi bonne.

La noiſette eſt longue & ovale, ſon bois n'eſt pas ſi dur que celui de la noiſette ſauvage. Son amande eſt couverte d'une peau de couleur rouge.

Lieu

Cet arbriſſeau vient dans les lieux incultes, dans les hayes & dans les bois. On le cultive auſſi dans les jardins.

Propriétés.

Son bois ſert à découvrir les eaux ſous terre, les tréſors cachés & les voleurs. Ses chatons ſont employés dans le cours de ventre.

On fait des hayes de coudriers, & on embellit les jardins en formant des petits bois fort agréables par le plaiſir de s'y promener en été, & de cueillir les noiſettes dans la ſaiſon qui arrive ſur la fin d'Août & au commencement de Septembre. *Voyez* NOISETIER. BOIS

COULER. Terme de jardinage, qui ſe dit des fruits qui ayant fleuri n'ont pas entiere noué. On dit: *Les melons ont coulé, la vigne a coulé*, ce qui arrive quand la vigne étant en fleur, il ſurvient des pluyes froides, qui empêchent que le grain de raiſin ne ſe forme & ne noue.

COULEUR. *Secret pour faire une belle couleur d'or.*

Il faut prendre un œuf du jour, lui faire une petite ouverture au-deſſus, pour en tirer le blanc, & n'y laiſſer que le jaune, puis il faut remplir cet œuf, de vif argent, & de ſel ammoniac, autant de l'un que de l'autre, bien boucher l'ouverture de l'œuf, puis le mettre dans du fumier l'eſpace de quarante jours, cela fait un très-bel or. Il ſe peut faire en tout tems, mais on réuſſit mieux en été à l'ardeur du ſoleil. Pour s'en ſervir, il faut demêler cette couleur avec de la gomme arabique, & s'en ſervir au pinceau ſur toute ſorte d'ouvrages en détrempe.

Pour faire le bronze en couleur d'or.

Prenez douze dragmes de gomme élémi, qu'il faut faire fondre; prenez encore une once de mercure crud, deux onces de ſel ammoniac. Mettez le tout dans une fiole de verre, qui ſera luttée avec du bol & des blancs d'œufs. Mettez cette fiole dans un pot plein de cendres. Vous ferez fondre le tout, & lorſqu'il ſera fondu, vous y ajoûterez de l'orpiment & du leton en limaille à diſcretion. Quant le tout ſera bien mêlé, vous vous en ſervirez.

Couleur rouge.

Faites infuſer pendant une nuit, du bois d'inde, dans une leſſive de ſel de tartre, avec un peu d'alun, enſuite faites bouillir le tout juſqu'à diminution des deux tiers, paſſez-le par un linge, & ajoûtez-y de la gomme arabique. On y met plus ou moins d'alun, ſelon qu'on veut la couleur plus ou moins foncée.

Pour faire une couleur rouge en bois.

Prenez de l'orcanette pulveriſée, mêlez-la avec de l'huile de noix, faites-la tiédir, & frottez-en le bois.

Pour les Carnations.

On prend pour les hommes, du blanc & du vermillon; pour les femmes & les enfans un peu de blanc & un peu de tournefol; pour les vieillards du blanc & de l'ocre; pour les chevaux du biſtre, de l'ocre & du blanc; pour les chevaux noirs ou bruns on ajoûte un peu de noir, & pour les gris on prend du blanc, du noir & du biſtre.

Pour faire une couleur jaune.

Faites bouillir pendant une demi heure quatre onces de graine d'Avignon dans une pinte d'eau, jettez-y gros comme une noiſette d'alun de roche, & vous en frotterez le bois.

Autrement.

Prenez ſafran détrempé dans l'eau, ou graine d'Avignon concaſſée, faites bouillir en une leſſive de ſel de tartre, juſqu'à la diminution d'un tiers, coulez enſuite & remettez au feu, avec un peu d'alun, & après le premier bouillon retirez votre li-

queur. Mettez-la dans une bouteille que vous aurez ſoin de bien boucher, & quand vous voudrez vous ſervir de vôtre couleur, remuez bien la bouteille. Pour rendre la couleur plus vive, on y ajoûte un peu de ſafran.

Verd de veſſie ou de nerprun.

Faites ſécher à la cheminée, du ſuc de nerprun bien mûr, mêlé d'un peu d'alun : pour cela on met l'un & l'autre dans une veſſie.

Couleurs tranſparentes pour le verd.

Prenez verd de gris, gomme arabique, & ſuc de rhûe ; mettez le tout dans de fort vinaigre, & l'expoſez au ſoleil pendant quinze jours, ou le faites bouillir au feu. Enſuite paſſez-le par un linge, & conſervez-le dans une bouteille bien bouchée, qu'il faudra remuer, quand vous voudrez faire uſage de la couleur.

Belle couleur bleue.

Broyez du blanc d'Eſpagne avec du verd de gris.

Autre.

Faites tremper dans l'urine, pendant une nuit, de la palme de criſtal d'Allemagne, broyez-la enſuite, avec de la chaux vive, dont vous mettrez plus ou moins, ſelon que vous voulez avoir une couleur plus ou moins obſcure. Pour la détremper, vous n'employez que l'urine, & un peu de gomme arabique.

Bleu Turquin.

Faites tremper pendant une nuit, du tournefol d'Allemagne dans l'orine ; enſuite broyez-le avec la chaux vive, y en mettant plus ou moins, ſelon que vous voulez un bleu plus ou moins foncé.

Bleu qui approche de l'outremer.

Broyez du mieux qu'il vous ſera poſſible, ſur le porphyre, de l'Inde avec huile de thérébentine. Mettez enſuite vôtre matiere dans pot de terre bien luté, mettez ce pot à la cave, & l'enfouiſſez dans la terre, où vous le laiſſerez l'eſpace de ſix ſemaines, ou même davantage ; car plus il y reſtera, & plus la couleur ſera belle.

Gris de lin.

Broyez de la cochenille avec du blanc de plomb, & plus ou moins de laque, à proportion que vous voulez une couleur plus ou moins claire.

Noir.

Broyez yvoire brûlée ſur une pierre de marbre avec du vinaigre & de l'eau, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en poudre impalpable, ajoûtez-y noir de fumée, & ayant mêlé le tout enſemble, conſervez-le dans une veſſie, pour vous en ſervir au beſoin.

Le noir de velours ſe fait avec les pieds de mouton, brûlés & réduits en poudre impalpable.

Le noir fin ſe fait en mettant une groſſe mèche à une lampe remplie d'huile de noix ; on allume la mèche, & on met un plat au-deſſus de la lampe, lequel eſt ſoûtenu par les côtés ſur quelques pierres ; la fumée de l'huile s'attache à ce plat, & c'eſt le plus beau noir fin qu'un puiſſe employer.

Verd pour la miniature.

Broyez verd de gris avec du vinaigre & tant ſoit peu de tartre : enſuite ajoûtez-y un peu de verd de veſſie, & de chaux vive. Broyez bien le tout enſemble ; & gardez-le dans des coquilles, s'il durcit, ou pourra l'éclaircir avec le vinaigre.

Autrement.

Broyez verd de gris ſur le marbre, avec un tiers de ſel de tartre & du vinaigre blanc.

Carmin.

Mettez une pinte d'eau de fontaine, qui n'ait point coulé par des toyaux de plomb, dans un pot bien verniſſé ; quand l'eau bouillira, jettez-y trois pincées de chouan bien pulvériſé, & quand il aura fait un bouillon ou deux, tirez-le du feu, & vuidez l'eau claire dans un autre pot net. Vous y mettrez cinq onces de cochenille bien pulvériſée, & après qu'elle aura bouilli environ un quart d'heure, vous y ajouterez trois pincées d'autour bien pulvériſé, & vous lui donnerez trois ou quatre bouillons. Enſuite ajoutez-y encore trois pincées d'alun de Rome en poudre, & retirez-le auſſi-tôt du feu. Ce feu doit être de charbons ardens. Paſſez l'eau par un linge, diſtribuez-la dans pluſieurs vaiſſeaux de fayance, & laiſſez-la repoſer pendant trois ſemaines, après leſquelles vous la coulerez, & vous trouverez au fond une moiſiſſure, qu'il faut ôter ſoigneuſement, & puis vous ramaſſerez le carmin, que vous broyerez enſuite ſur le marbre.

Pour faire la laque.

Faites bouillir dans un poëlon, avec une chopine d'eau claire, trois quarts d'once de bois de Breſil bien menu, trois quarterons d'os de ſéche rapé, du plus blanc, un gros & demi d'alun de roche, gros comme deux noiſettes de criſtal minetal, un gros de gomme arabique, une douzaine & demi de grains de ſel de tartre ; quand le tout aura bouilli, & ſera diminué d'un tiers, vous paſſerez la laque trois ou quatre fois par un gros linge, vous l'expoſerez bien couverte au ſoleil pour la faire ſécher. Plus elle ſéchera promptement, & plus elle ſera belle. Si vous mettez de l'eau avec ce qui reſte, & que vous le faſſiez encore bouillir, vous aurez de la laque violette.

Si vous voulez avoir de la laque liquide, vous ferez bouillir de la cochenille pilée, avec de l'alun, & de l'écorce de citron coupée par petits morceaux, & vous paſſerez le tout par un linge, ou bien vous ferez bouillir de la cochenille avec de l'alun, & vous verſerez enſuite de l'huile de tartre, goutte à goutte juſqu'à ce que vous remarquiez, que la liqueur ait pris une belle couleur.

Pour ce qui eſt du vermillon, il deviendra parfaitement beau en le mettant dans l'urine d'enfant, ou dans l'eau-de-vie, & beaucoup plus beau encore ſi on y ajoûte un peu de ſafran ; il s'employe avec la glaire d'œuf battue.

COULEUR. Pour la donner au bois, à l'acier, au drap, aux tapiſſeries. Voyez tous ces mots, chacun à leur article.

COULEUR ſur le bois. *Voyez* BOIS.

COULEUR de poil pour chiens courans. C'eſt la blanche, la noire, la rouge & la griſe ; les quatrouilleûres ſur tous les poils, ſont blanches, griſes, noires, fauves & rouges de feu, comme il y peut avoir des mantelcûres de tous ces poils.

COULIS. *Voyez* CUISINE.

COUP de feu. *Voyez* EMPLATRE. *Manus Dei.*

COUP. Prendre coup, ſe dit de l'oiſeau, quand il heurte trop fortement contre la proye.

COUPE de bois. *Voyez* BOIS. COMMERCE de bois.

COUPE-BOURGEONS. Liſettes, inſectes nuiſibles aux arbres. *Voyez* FRUITIER.

COUPELLE. *Voyez* CHEMIE.

COUPEROSE. *Voyez* VITRIOL.

COULEUR de poil, brune, fauve & rouge. Terme de chaſſe. C'eſt le pelage du cerf, du daim & du chevreuil.

COULEUVRÉE, en latin *Bryonia*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont les fleurs ſont ſemblables à celles du lierre, quoique plus grandes; elles reſſemblent au milax en feuilles, en tige & en tendons. Son fruit vient en grappe, qui eſt verd d'abord, puis rouge, & enfin noir. La racine eſt noire en dehors, & jaunâtre en dedans; on mange ſes jettons au printems comme les aſperges.

Lieu.

Elle naît dans les hayes & dans les bois.

Proprietés.

Elle a les mêmes vertus que la vigne blanche; mais plus foibles. Les jettons mangés en ſalade lâchent le ventre, provoquent l'urine, & les mois, & diminuent la rate; ils ſont bons aux vertigineux, aux épileptiques & aux paralytiques. On fait une boiſſon du ſuc de la racine, de miel & de vin par égale portion, laquelle eſt excellente pour ceux qui ont les écrouelles. Ses feuilles s'appliquent avec du vin ſur les ulceres du cou des animaux qui portent le joug.

COUPLE. C'eſt le lien de cuir & de fer dont on couple deux chiens enſemble.

COUPLER les chiens. C'eſt les attacher deux enſemble avec un couple.

COUPER. C'eſt le terme dont on ſe ſert le plus en parlant de la taille des arbres, mais il y a différentes manieres de couper; car quelquefois il faut couper à l'épaiſſeur d'un écu; ce qui ſe fait à l'égard des branches aſſez groſſes qui entrent au dedans de l'arbre, leſquelles on ôte pour empêcher qu'elles n'y faſſent confuſion, & il n'y faut laiſſer de bois que cette épaiſſeur d'un écu, afin que la ſéve venant & trouvant l'ancien paſſage barré, ou fermé, ou arrêté par le moyen de la taille, & ne pouvant continuer à faire une groſſe branche, elle ſoit, pour ainſi dire, contrainte à ſe partager, & par conſéquent à ne faire que deux petites branches, l'une d'un côté de cette épaiſſeur d'un écu, & l'autre de l'autre côté; ces deux petites branches, ſortant au dehors de l'arbre, & ayant par le moyen de leur petiteſſe une diſpoſition prochaine à faire des boutons à fruit, ſont d'un très-grand ſecours.

Quelquefois on coupe en moignon, c'eſt-à-dire, que quand une branche qui avoit été laiſſée paſſablement longue de l'année précedente peut être branche à fruit, à cauſe qu'elle étoit aſſez foible & bien placée pour cela; quand, dis-je, cette branche laiſſée longue ayant reçû plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit recevoir, eſt devenue groſſe, & a fait d'autres grandes branches à ſon extrémité, pour lors il faut couper toutes ces nouvelles branches le plus près qu'il eſt poſſible de leur origine, afin qu'elles ne puiſſent rien pouſſer de nouveau, & qu'il en revienne d'autres plus baſſes dans la longueur de cette branche pour la garnir, ou autrement elle demeureroit ſans être garnie d'autres branches, & ainſi elle feroit un défaut fort conſidérable dans l'arbre, dans lequel il n'y doit avoir jamais de branches longues & dégarnies. Ainſi couper ou tailler en moignon, ne ſe pratique que ſur les branches qui étant groſſes ſe trouvent un peu trop longues; car quand elles ſont de beaucoup trop longues, par exemple d'un pié ou au-delà, il faut les racourcir pour les reduire à une longueur raiſonnable.

Quelquefois il faut couper en talus & en pié de biche, ce qui ſe fait à l'égard des extrémités de chaque branche qu'on taille, qui ayant une coupe tant ſoit peu longuette ſe récouvre plus aiſément; mais il faut couper particulierement en talus certaines branches qui étant ſur le côté de la mere-branche ont une entiere diſpoſition à entrer au dedans de l'arbre, où elles feroient de la confuſion, & on les racourcit de maniere qu'abſolument il n'en reſte rien en dedans, & qu'il en reſte ſeulement l'épaiſſeur d'un bon écu en dehors, & régulierement de cette épaiſſeur de talus, il en ſort enſuite une branche en dehors, qui ſe trouve propre à être ou branche à fruit, ou branche à bois, néceſſaire pour la beauté de l'arbre.

Enfin, il faut couper quarrément en de certaines rencontres, ce qui ſe fait à l'égard des buiſſons qu'on fait planter, afin que la taille de l'extrémité étant bien unie & bien égale, il ſe forme tout autour trois ou quatre nouvelles branches bien placées & bien diſpoſées pour faire un buiſſon bien rond, bien ouvert & également garni.

COUPER. C'eſt quand un chien quitte la voye de la bête qu'il chaſſe, étant avec les autres, & qu'il la va chercher en coupant les devans pour prendre ſon avantage, ce qui eſt un vice auquel on doit prendre garde, pour n'en pas tirer de la race. On dit: *ce chien ne vaut rien, il ne fait que couper.*

COUPURES. *Remède pour les coupures.*

I. Ayez de la feuille d'herbe à reine, broyez-la & en exprimez le jus ſur la coupure & appliquez du marc par-deſſus, ou bien faites ſécher de ces feuilles, & lorſque vous voudrez vous en ſervir, vous en ferez tremper dans du vin chaud, & les appliquerez ſur la coupure.

II. Prenez de l'herbe au Charpentier, ou bien des orties, & faites de même que ci-deſſus.

III. Ayez du ſucre, pulvériſez-le bien, mettez-en ſur la coupure & l'enveloppez avec un linge. L'huile de ſauge inſtillée ſur la coupure, ou mêlée avec du coton par-deſſus, y eſt merveilleuſe, ou bien mettez un peu de thérébentine dans la coupure.

IV. Lavez la coupure avec de vin chaud, & appliquez deſſus un peu de lard grillé, que vous hacherez avec des feuilles de ſauge.

V. Pilez le verd de quelques porreaux qui n'ayent pas été replantés, avec deux ou trois grains de ſel, & appliquez-les ſur la coupure. Il faut les y laiſſer vingt-quatre heures; ſi le mal n'eſt pas guéri, il faut réiterer. Ce remède eſt excellent auſſi pour les maux que l'on ſe fait en ſe heurtant.

COUR. *Voyez* MAISON.

COURS de ventre. *Voyez* DISSENTERIE, ou DYSSENTERIE.

COURBATURE, ou BATTEMENT DU FLANC. C'eſt une maladie du cheval qui vient de pluſieurs cauſes. Quelquefois un cheval en eſt attaqué, parce qu'il a été ſurmené, ou qu'on l'a fait courir plus que ſon haleine ne le permettoit. Elle peut être auſſi cauſée par la mauvaiſe nourriture dont le cheval a uſé pendant ſa jeuneſſe. Enfin, elle peut être le reſte de quelque maladie qui n'eſt point encore paſſée.

La courbature eſt un des trois cas redhibitoires qui annulent la vente d'un cheval. Le vendeur en eſt garant pendant neuf jours, parce que ce défaut peut ſe cacher durant ce tems-là.

Remède contre la Courbature.

Faites prendre tous les jours au cheval du foye d'an-

timoine en poudre dans du ſon mouillé. La doſe eſt depuis une once juſques à deux. On donne ce reméde au cheval s'il mange bien.

Autre remede.

C'eſt une poudre, dont voici la compoſition. Prenez de la graine de lin ſéchée au four, trois livres; de la gentiane, trois onces; de fenugrec, deux onces; de la ſauge & de l'hyſope, de chacun trois onces; d'*Enula campana*, une once & demi; du ſoufre, une demi livre. Pulvériſez le tout, après l'avoir bien mêlé, vous en donnerez le matin au cheval deux euillerées dans du ſon. Tenez-le bridé une heure & demi après, & continuez tous les jours juſqu'à ce que vous n'ayez plus de poudre. Si le cheval ne guérit point, uſez de ce lavement, qui ſervira auſſi après avoir employé le reméde précedent.

Lavement pour le cheval Courbatu.

Prenez de la mauve, de la guimauve, de la violette, de la pariétaire, de la mercuriale, de chacune une poignée; du ſel polycreſte en poudre, une once & demi. Faites une décoction, dont vous prendrez deux pintes & demi pour en faire un lavement, dans lequel vous délayerez une livre de miel, & vous le donnerez le ſoir au cheval courbatu. Il faut le faire promener un peu après qu'il l'aura pris. Ce lavement ne doit point ſe donner au commencement de la courbature, ni dans la fiévre.

COURGE *d'Inde.* Il y en a de diverſes ſortes; elles ont toutes la figure d'un melon; mais il y en a de grandes, de petites & de médiocres, de rondes, de longues, d'unies & d'autres qui ont des côtes; il y en a auſſi de jaunes, de vertes, de blanches, de bigarrées.

Deſcription.

Ses fleurs ſont comme celles de lis; mais jaunes & beaucoup plus grandes; elles ont des feuilles beaucoup plus grandes que celles d'été, plus épaiſſes & rudes à la main, attachées par un gros pié, ayant la figure d'une feuille de vigne; elles ont les ſarments gros, rudes, anguleux & hériſſés; leur graine eſt grande comme des amandes, platte, blanche & douce au goût.

Lieu.

On en plante par-tout.

Proprietés.

Si on la mange crûe, elle eſt fort déſagréable au goût & pernicieuſe à l'eſtomac; même étant cuite elle a beſoin de quantité d'aſſaiſonnement, comme d'épices, &c. ſans quoi elle n'eſt pas ſaine.

Vertus des Courges.

L'uſage de la courge n'eſt pas ſi pernicieux que celui des concombres, pourvû que l'on tempere ſon aquoſité avec des choſes à cela néceſſaires; comme avec du ſel & du ſafran, du poivre, ou autre drogue aromatique, & que l'on uſe principalement des longues & blanches qui ſont les meilleures des trois eſpeces.

Les Médecins tiennent que rien n'eſt plus ſouverain pour appaiſer l'ardeur des fiévres ardentes, tempérer la ſoif, & lâcher le ventre, que d'uſer ſouvent de jus exprimé de courges cuites ſans eau en un pot de terre neuve, mis dans le four; rien n'eſt meilleur pour la ſéchéreſſe de la langue, pour les humeurs âcres & ardentes, pour les perſonnes maigres, fébricitantes, que l'uſage de pulpe de citrouilles, ou ſyrop fait de leur jus.

COURLES. Coulumelle dit que pour faire des courles longues, larges & groſſes, il faut ſemer la ſémence que vous aurez priſe du cou de la courge, droitement contre-mont, vous la fumerez & arroſerez; ſi vous voulez qu'elles croiſſent encore davantage, vous prendrez la ſémence du ventre, & la mettrez en terre la tête en bas.

Si vous voulez avoir de groſſes, grandes & larges courles, prenez la ſémence qui eſt cachée tout au fond, & la mettez en terre la tête en bas.

Vous ferez des courles qui purgeront comme pluſieurs autres fruits, ſi vous mettez détremper un jour & une nuit leur ſémence avec rhûbarbe, agaric, ſcammonnée, coloquinte, ou avec autres médicamens ſimples qui ont la vertu de purger, & puis après vous les ſemerez.

Miſauld aſſure que pour garder des courles, ou les prend tandis qu'elles ſont tendres; coupez-les, puis après verſez deſſus de l'eau qui ait bouilli, laiſſez-la réfroidir à l'air toute la nuit, puis arrangez-les dans la ſaumure & vous les garderez ſans qu'elles ſe gâtent; aujourd'hui tous les mois d'hivet, on en garde dans quelques pays, elles ſont vertes & bonnes à manger, & ſur-tout les citrouilles, en les pendant au plancher & ſolivaux de la maiſon.

Jean-Baptiſte nous enſeigne que pour produire des concombres en bien peu de tems, il faut plonger la ſémence fraîche en ſang humain en tems d'été, il faut que l'homme ne ſoit pas malade, mais ſain, de bon âge, fauve ou brun; car il retiendra en ſoi une vigueur plus chaleureuſe & de plus grande efficace.

Après, ayant laiſſé ſécher cette graine au ſoleil, vous ferez de petites foſſes dans une terre feconde & poudreuſe, & la planterez dedans; mais donnez-vous bien garde que vous ne la mettiez à l'envers, encore n'y nuira-t-il point, ſi vous y poſez de la chaux vive; car cela fait, ſi vous l'arroſez d'eau chaude, ou d'eau ardente, la tige en ſortira incontinent; toute-fois couvrez-la de linge, afin que la chaleur élevée ne s'envole, & alors vous verrez cette tige rampet, ſi vous appliquez près d'elle des choſes pour ſoûtenir ſa foibleſſe, & croîtra prodigieuſement en admirable grandeur. Cependant elle petdra bien-tôt cette vie acquiſe par artifice, & peu durable: autant en faut-il faire des melons & pepons.

Africain dit, que pour garder la ſémence en terre, ſans recevoir dommage, on la doit tremper un peu avant que de la ſemer, dans du ſuc de joûbarbe, elle ſera aſſurée, non-ſeulement contre les oiſeaux, fourmis, ſouris des champs, & autres animaux ravageurs des jardins, mais auſſi le fruit qui en produira, ſera plus beau.

COURONNE IMPERIALE, en latin *Corona imperialis.*

Deſcription.

C'eſt une plante bulbeuſe qui a ſa tige & ſes feuilles ſemblables à celles du lys ſauvage. Ses fleurs ſont à ſix feuilles diſpoſées en forme de couronne ſurmontée d'un bouquet de feuilles, elles ſont jaunes ou pâles, de couleur hyacinte ou purpurine, tirant ſur le rouge.

Lieu.

Cette plante eſt cultivée dans les jardins, on l'a apportée des pays orientaux.

Proprietés.

Elle eſt adouciſſante, émolliente & réſolutive. Sa racine aide à la digeſtion.

Culture de la Couronne impériale.

Cette ſorte de fleur aime mieux le chaud que l'om-

bre. Pour les avoir belles, faites ce qui s'enſuit : il faut commencer à faire un creux profond en terre ; de la hauteur du genou, que vous remplirez de diverſes ſortes de terre, mettez dans le fond du fumier gras, & particulierement de celui de vache, & deſſus quatre doigts de terre commune, puis quatre autres doigts de terre noire, enſuite du fumier tout-à-fait corrompu : placez là-deſſus votre oignon, puis recouvrez-la de quatre doigts de terrée, & d'autant de terre commune.

Si après tous ces ſoins elle ſe diviſe, & qu'elle en faſſe de petits, il ſera bon de les tirer, ou de tirer la groſſe ſans remuer les petites qu'elle aura fait cette année-là : on les peut tirer de terre ſi-tôt que la tige commence à ſe flétrir. Ce qui ſe doit obſerver dans tous les oignons que l'on ne voudra pas laiſſer en terre.

COUVAINS. *Voyez* Mouche à miel. ABEILLE.

COURRE. Le courre ou la courre. C'eſt l'endroit où l'on met les levriers pour prendre le loup, le ſanglier & le renard.

COURSON. Ou crochet. C'eſt un terme qui ſe dit auſſi de la branche de vigne taillée & raccourcie à trois ou quatre yeux, ainſi on dit : *il eſt ſorti trois ou quatre belles branches de courſon de l'année.*

Ce mot de courſon ou de crochet ſe dit auſſi en fait d'arbres, quand la branche de l'année précedente en ayant pouſſé trois ou quatre de fort belles, on eſt obligé de n'en conſerver qu'une d'une longueur raiſonnable, c'eſt-à-dire, de cinq, ou ſix, ou ſept pouces, & c'eſt la branche qui ſe preſente le mieux pour contribuer à la belle figure de l'arbre ; & à l'égard de quelques-unes des autres qui ſe trouvent à côté ou au deſſous de celle qui a été conſervée pour la taille de l'année, on les racourcit à deux ou trois yeux, afin qu'une partie de la ſeve de la mere branche y entrant, forme d'autres branches qui aident à la figure de l'arbre, & que cependant celle de l'extrémité qui eſt la principale ne recevant qu'une portion médiocre de ſeve, ne faſſe point de branches trop groſſes, ni en trop grande quantité, mais qu'elle en faſſe d'une médiocre groſſeur, & ſemblables aux autres principales branches de tout l'arbre.

COURTE-HALEINE. La coute-haleine provient ordinairement de phlegme viſqueux, qui ſe répand dans les poumons, ou bien de catharre qui vient & deſcend ſur le poûmon & dans la poitrine, d'où il s'enſuit qu'on a difficulté de reſpirer l'air, & on appelle cela en Médecine *Diſpnæa*. Lorſqu'on a difficulté de reſpirer, cela s'appelle *aſthma*, & lorſqu'on a difficulté à attirer l'air & à l'expulſer, cela s'appelle *Orthopnæa*. Pour ces trois ſortes de maladies, les receptes que l'on a miſes pour la toux, ſont très-bonnes.

Remède pour la courte-haleine.

I. Prenez raiſins de carême une once ; deux figues de Marſeille ſeulement, une datte, hiſopêche une dragme, *Capilli veneris* une dragme, regliſſe une dragme, poûmon de renard une dragme, eau de ſcabieuſe une dragme, penide deux onces, ſirop de regliſſe deux onces. Ôtez les grains des raiſins, lavez bien dans du vin le poûmon de renard, & ôtez le noyau de la datte. Cela fait, mêlez toutes ces drogues & les incorporez enſemble, faites-en un loch pour donner environ une heure après le repas du malade.

II. Prenez Marochin, dit en latin *Præſum album*, *Capilli veneris* de chacun une poignée, hyſope une poignée, regliſſe demi-once, dattes demi-once, figues demi-once, ſemence d'ache demi-once, ſemence de fenouil demi-once, eau de riviere une pinte ; faites bouillir dans un poëlon ou baſſin, avec la pinte d'eau toutes ces drogues juſques à la conſommation de la troiſiéme partie, paſſez cette décoction à travers un linge & la conſervez dans une bouteille pour en faire prendre tous les matins au malade deux heures avant manger environ trois travers de doigts, dans un verre ; ſi on lui donne avant ou après avoir pris ce remede, gros comme une petite noix de conſerve de roſe, il ſera plus d'effet.

III. Prenez anis une pincée, graine de juſquiâme, une pincée, lait d'ânesſe, ce qu'il faut, mêlez bien ces graines avec le lait d'ânesſe, & l'avalez le matin deux heures avant le manger.

IV. Prenez du piment, faites-en tremper dans un verre de vin toute la nuit, beuvez le matin à jeun la moitié de ce vin, après diné l'autre moitié, & réiterez pluſieurs jours.

Onguent pour la courte-haleine.

Prenez huile d'amande douce deux onces, beurre du mois de Mai non ſalé, une once, ſafran pour un ſou, cire neuve tant ſoit peu. Mettez toutes ces drogues dans un poëlon ſur le feu, & les remuez juſques à ce que la cire ſoit fonduë ; cela fait vous mettrez cet onguent dans un pot ou autre vaſe pour vous en ſervir au beſoin qui ſera d'en frotter chaudement ſoir & matin la poitrine au malade.

Regime que doivent obſerver ceux qui ont la courte-haleine.

Comme la courte-haleine ou aſthme provient le plus ſouvent de phlegme imbibé ſur le poûmon, il eſt très-néceſſaire de demeurer dans un lieu ſec, loin des eaux, étangs, & marécages, & de ne point coucher ni demeurer dans des chambres humides, dans leſquelles il faudroit faire bon feu, & faire en ſorte qu'il n'y fumât point, car la fumée y eſt fort contraire, & le pain qui n'eſt pas levé ; c'eſt pourquoi les tartes, gâteaux, échaudés, croûtes de paté, & toutes pâtiſſeries y ſont fort contraires ; comme auſſi les pois, les féves, naveaux, châtaignes, marrons, & toutes choſes venteuſes. L'exercice avant & après le repas eſt très-bon ; mais il faut qu'il ſoit modéré, prendre bien garde de ne point ſe mettre en colere, & éviter tout ce qui enflamme le cœur & les eſprits. *Voyez* ASTHME.

COURTILLIERE. C'eſt une eſpece d'inſecte qui ſe forme dans les fumiers du cheval pourris, & par conſéquent dans les couches. Il eſt long d'environ deux pouces ; quand il a ſa groſſeur naturelle, il eſt paſſablement gros, jaunâtre ; il marche aſſez vite. Il ronge les pieds des melons, des chicorées, des laitues, & ainſi les fait mourir.

COUTURIERS. *Obligations des Couturiers.*

I. Si les Jurés, ou autres prépoſés pour examiner les apprentifs, les ont reçûs à la maîtriſe par faveur ou interêt, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances.

II. S'ils ont reçû chaque année un plus grand nombre de maîtres qu'il ne leur eſt permis, & ſi le chef-d'œuvre a été fait avec toutes les conditions requiſes.

III. Si ayant été en charge pour recevoir l'argent deſtiné pour les affaires de la Communauté, ils l'ont employé en gens de bien, & en ont rendu un compte exact.

IV. S'ils ont donné ou fait acheter des marchandiſes à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre ; il y a péché : & obligation ſolidaire entr'eux, & les Marchands doivent reſtituer tout le gain

injuſte qu'ils y ont fait ou laiſſé faire.

V. S'ils ont pris plus d'étoffe qu'il ne falloit, & l'ont retenue, il y a péché, & obligation d'en faire la reſtitution.

VI. Si coupant les habits devant ceux qui les leur faiſoient faire ils en gâtent l'étoffe à deſſein d'en profiter, outre le péché, il y a obligation de faire reſtitution de cet injuſte profit.

VII. S'ils ont gardé ce qui reſtoit d'étoffe, il y a obligation de le rendre.

VIII. S'ils ont tiré par force la dentelle d'or ou d'argent qu'ils étoient obligés de mettre ſur les habits, pour en faire leur profit, il y a péché, & ils ſont obligés d'en faire reſtitution.

IX. S'ils ont laiſſé prendre à leurs garçons ou compagnons de certains reſtes, ſous ce faux prétexte que c'eſt la coûtume; car une injuſte coûtume ne peut jamais établir aucun droit, & par conſéquent les Maîtres & les compagnons ſont ſolidairement obligés à reparer le tort qu'ils ont fait, & reſtituer ce qu'ils ont pris de trop.

X. Si étant garçons ou compagnons, ils ont fait tort à leurs maîtres en perdant le tems, ou lui retenant quelque choſe, ils ſont obligés à reſtitution.

COUVAINS. *Voyez* MOUCHE A MIEL. ABEILLE.

COUVREURS. *Des obligations des Couvreurs.*

Les Couvreurs conſerveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils ſont fidelles aux obligations ſuivantes; car le Prophete Ezechiel aſſure de la part & par ordre de Dieu, que celui qui fera ſes volontés, trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel. *Præcepta quæ cùm fecerit homo, vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Couvreurs, lorſqu'il n'étoit beſoin que de quelques tuiles ſur une couverture, ont ſuppoſé y en avoir mis davantage qu'il ne falloit, en découvrant les endroits qui n'étoient point néceſſaires, & emportant les vieilles tuiles à leur profit; ils ſont obligés à en faire reſtitution. *S. Thom. ſuprà.*

II. S'ils n'ont point trompé dans le toiſe, en mettant plus qu'il n'y en a; il faut reſtituer tout ce qu'on a pris injuſtement. *Ibid.*

III. Si les manœuvres & compagnons des Couvreurs n'ont point volé de plomb ſur les maiſons à leur profit, ou d'intelligence avec leurs maîtres, ils ſont obligés ſolidairement à la reſtitution de tout ce qu'ils ont volé, quand même ils n'en auroient pas profité. *Ibid.*

COUVRIR. On dit, *couvrir une aiguille*; c'eſt mettre du fil deſſus; telle aiguille eſt ordinairement de bois, & ne ſert qu'à ceux qui font des filets propres pour la chaſſe ou pour la pêche.

COUVRIR. C'eſt un terme qui ſe dit des animaux qu'on fait accoupler pour en produire d'autres.

CRA

CRAMPE. Sorte de goutte, qui engourdit tellement les parties qu'elle travaille, qu'elles en ſont comme crochues.

Remède pour la Crampe.

Prenez une bonne poignée de pervenche, & autant de ſommités de romarin; faites-les chauffer ſur un réchaud dans un plat d'étain, appliquez-les le plus chaudement qu'il ſera poſſible, ſur la partie affligée; & continuez le même remede, en renouvellant le matin & le ſoir.

CRACHEMENT. *Du crachement de ſang.*

Le ſang qui ſort par la bouche, s'il vient de l'œſophage, qui eſt le canal deſtiné au paſſage des viandes ou de l'eſtomac, ou des poûmons, ou de la trachée artere, ou de la poitrine, doit donner plus de frayeur, que s'il venoit de la langue, ou du palais, des gencives, ou de la cavité du nés.

S'il vient de l'œſophage, il ſort en petite quantité, mais avec de grands efforts, à cauſe de la délicateſſe des veines. De plus, le vomiſſement eſt violent avec une douleur ſenſible, lorſque l'on avale.

Lorſqu'il vient de l'eſtomac, l'envie de vomir précede; outre cela, on rend avec la matiere féale le ſang caillé.

Il arrive quelquefois qu'on jette du ſang après avoir pris quelque médecine, ou autre remede violent, ou après avoir reçû quelque coup, alors il ſort noir & en grumeaux, & on ſent de la douleur à peu près dans l'endroit où eſt le mal.

S'il vient de la trachée artere, il eſt chaud & vermeil, mêlé avec un peu de pus, inſéparable d'une petite toux qui fait aſſez de douleur.

Si c'eſt des poûmons, il en ſort peu à la fois, mais il eſt rouge, ſubtil, vermeil, bouillant, écumeux, & on ne ſent aucune douleur.

Lorſque de la poitrine il eſt porté aux poûmons, quoiqu'il en paroiſſe peu en le jettant dehors, c'eſt toutefois avec de la douleur, & une toux violente, ſortant noir, épais & grumeleux.

Si de la cavité du nés, il deſcend dans la gorge, l'on s'en apperçoit par un chatouillement, ou par quelque goute de ſang, qui auparavant eſt ſortie du nés. S'il tombe dans la trachée artere, il excite une petite toux, que l'on arrêtera avec un peu de gros vin ferré, ou avec de la conſerve de roſes, ou en buvant un verre d'eau de plantain, dans lequel on aura mêlé un peu de gelée de groſeilles, ou un peu de ſucre, ou de miel; le miel convient plus aux perſonnes d'âge.

Lorſque le vomiſſement de ſang eſt ſans fiévre, c'eſt bon ſigne; car avec un peu de corail en poudre, ou un peu de bol, ou de maſtic, mêlé avec un peu de conſerve de roſes, on l'arrêtera; mais autrement il eſt mauvais.

Dans le tems que les femmes ont des pertes conſiderables, s'il leur arrive un vomiſſement de ſang, il les arrête auſſi-tôt.

Il y a plus de danger de cracher du ſang, étant jeune, qu'étant âgé.

Quand une groſſe veine eſt ouverte ou rompue, le cœur en eſt étouffé, & les forces venant à manquer, l'on meurt.

Ceux qui ſont ſujets à cracher du ſang, ne doivent point regarder ce qui eſt rouge.

Remède pour le Crachement de ſang.

Dans tous les crachemens de ſang, il eſt néceſſaire de faire obſerver le ſilence, de prendre le repos, de moderer la reſpiration, de ſe faire ouvrir ſouvent la veine; mais on doit tirer peu de ſang à la fois.

Si un vaiſſeau eſt rompu ou bien ouvert par la fluxion d'une humeur âcre & ſalée, pour lors on prendra plus de précaution à ſe faire ſaigner, & on tirera peu de ſang.

Si la ſaignée ne faiſoit pas aſſez promptement ſon effet, l'on pourra appliquer des ventouſes aux aînes, & aux feſſes; ſinon l'on fera de fortes ligatures aux cuiſſes, & on donnera à boire par intervales du ſirop de grénades, ou de coings, ou de mirrhe, ou de roſes ſéches, ou de groſeilles battues avec de l'eau de plantain, ou de pourpier, ou de ſolanum; ou bien l'on fera avaler avec un demi verre du ſuc d'ozeille, une once de ſirop de roſes ſéches, ou du miel roſat.

Deux ou trois jours après, l'on purgera avec une décoction de deux dragmes d'écorce de mirabolans

citrins, dans laquelle on aura diſſout un once de ſirop de roſes purgatif, ou l'on donnera à prendre une once de caſſe mondée, avec une dragme de rhubarbe en poudre dans un verre de eau de plantain, ou de ſa décoction, ou bien une once de manne avec autant de ſirop de chicoree compoſee, délayée dans une décoction de deux onces de raifort.

Après la purgation, l'on uſera de cette maniere d'opiate, ou des receptes ſuivantes.

Prenez de la gomme adragant, demi-once; du bol fin, deux dragmes; de la terre ſigillée, une dragme; du maſtic & du corail, de chacun demi dragme; mettez le tout en poudre, ajoutez-y deux onces de conſerve de roſes & autant de ſirop de grenades, ou de groſeilles. La doſe ſera de la groſſeur d'une noiſette; il faut en uſer ſoir & matin.

Sinon dans un verre d'eau de creſſon, délayez demi-dragme de corail, & faites-le avaler à jeun, continuant cette potion quatre ou cinq jours de ſuite. Ou bien, faites prendre peu de tems après le crachement de ſang, une once de ſuc de plantain, autant de celui de pourpier, dans leſquels l'on aura détrempé une dragme de corail; & demi-dragme de pierre amelite en poudre.

Ou bien dans un verre d'eau de plantain; que l'on y méle des crottes de ſouris & de l'anis, demi-dragme de chacun bien pulveriſé, & que l'on faſſe avaler à jeun; ſinon l'on donnera deux dragmes de coquille d'œuf bien pulvériſée, dans trois onces d'eau de plantain, y ajoûtant un once de ſirop de roſes ſeches.

Ou bien prenez une once de limaille de fer avec demi-once de corne de cerf brûlée, faites-les bouillir dans dix onces d'eau de plantain, juſqu'à la moitié, coulez enſuite la décoction, & ajoûtez-y une once de ſuc de pourpier avec deux onces de ſirop de roſes ſeches; partagez-la en deux: une priſe ſera pour le matin, & l'autre pour le ſoir. Ou bien faites mâcher une demi-dragme de rhûbarbe qui aura été ſéchée au four, ou que l'on faſſe avaler une dragme de liege en poudre dans un verre d'eau tiede, ou de ſa propre cendre le même poids.

L'on pourra encôre donner pendant trois jours de ſuite une demi dragme de philonium en ſe couchant, ou une bonne écuellée d'orge mondé.

Avec cela il faudra ordonner une nourriture rafraîchiſſante ſeche & aſtringente, comme de faire prendre ſouvent des bouillons aſſaiſonnés de concombres, d'oſeille, de pourpier & de laitues; de manger des poires cuites de coings confits, des melons, des grenouilles, des écreviſſes: de mettre du grain de millet dans le potage; de boire de l'eau ferrée, ou de l'eau crue avec une croute de pain rôtie; l'on défendra ſur tout l'oximel, ou l'oxierat, ou le jus de citron dans le boire, ou dans le manger, quoique ce ſoit d'acide, comme auſſi d'appliquer rien de trop froid ni de trop aſtringent par dehors, de crainte de repouſſer le ſang vers les poûmons.

Autre remède pour le crachement de ſang.

Ou peut faire boire de l'eau diſtillée des prémiers petits germes de feuilles de chêne, ou de la décoction de quelqu'une de ces plantes; ſavoir de la conſoude, du plantain, de la queue de cheval ou de la centinode, qui ſe connoît ſous le nom d'herbe de ſaint Innocent.

Vous pouvez encore faire avaler un petit morceau de maſtic ou de corne de cerf ou de chevre brûlée, ou de bol armene, ou de terre ſigillée, ou de corail, ou d'ambre ou de la poudre de l'écorce interieure de chataigne ou de liege.

Enfin, faites fricaſſer de la fiente de pore avec du beurre frais, & donnez à manger de cette fricaſſée à celui qui crache le ſang. *Voyez* SANG. EAU-ROSE. PERVENCHE.

CRACHER. *Remède contre la difficulté de cracher, & contre la toux.*

Prenez une demi pincée d'hyſope, quatre feuilles de pas-d'âne, une feuille de chou rouge, & beurre frais de la groſſeur d'une noix, faites cuire tout cela dans une chopine d'eau dans un pot de terre bien net, juſqu'à ce que la moitié ſoit conſumée; coulez-le, & gardez-le dans une bouteille.

Le malade prendra un petit verre de cette liqueur deux heures avant que de manger, comme auſſi le ſoir avant ſon coucher, & le matin à ſon reveil, y ajoûtant un peu de ſucre.

De la même décoction ſans beurre, on pourra faire un ſirop, en y ajoûtant une demi-livre de ſucre, & deux onces de miel pour une chopine de décoction.

CRAION. C'eſt un terme d'agriculture qui ſe dit de certaines terres dures, blanchâtres, & en quelque façon graſſes & huileuſes, qui ſont tout-à-fait ſtériles, qui ſe trouvent au deſſous des bonnes terres, & quelquefois trop près de la ſuperficie; en ſorte que le ſoleil pénétre trop vite ces bonnes terres & que les racines des arbres n'ayant pû pouſſer aſſez avant y ſont altérées & brûlées; c'eſt ce qui fait jaunir & enfin périr les arbres: il y a un craion blanc, il y en a auſſi de noirâtre & de griſâtre.

CRANE. Le crane de l'homme, eſt bon pour guérir les ulceres inveterés. Prenez de la poudre de crane impalpable & couvrez-en la playe ou l'ulcere.

CRAPAUD. Les crapaux ſont aſſez d'uſage dans la Médecine; pour les préparer, il y en a qui après les avoir percés d'outre en outre, les font ſécher en un endroit fort aëré, & les gardent pour s'en ſervir au beſoin. D'autres les lient par un pié de derriere avec de la ficelle, & les pendent ainſi à un endroit fort aëré, où ils les laiſſent non-ſeulement juſqu'à ce qu'ils ſoient expirés d'eux-mêmes; mais qu'ils ſoient tout-à-fait ſecs, & étant ainſi déſechés, ils les reſervent pour s'en ſervir au beſoin.

Les crapaux ainſi préparés, tenus dans la main ou ſous l'aiſſelle, ou derriere l'oreille, ou pendus au cou, paſſent pour un ſpécifique contre le ſaignement de nés; ils arrêtent auſſi les mois qui fluent avec excès étant appliqués ſur le nombril; la poudre du crapaud miſe ſur les bubons ou charbons peſtilentiels, & même ſur les bubons veneriens, en attire au dehors la malignité. Elle fait auſſi ſortir les eaux des hydropiques étant appliquée ſur les reins, & donnée dans du vin blanc depuis un ſcrupule juſqu'à demi dragme.

Vanhelmont recommande beaucoup les amuletes, qu'il veut qu'on prépare avec la poudre de crapaud deſſéché, & les matieres qu'il dégorge en mourant dans une coupe de cire; qu'on a miſe ſous lui étant ſuſpendu par un pié; aſſurant que ces amuletes ſont ſpécifiques, tant pour preſerver que pour guérir de la peſte. Il dit enfin que les Auteurs attribuent toutes les vertus du crapaud à un os, ou plutôt à une pierre qu'on trouve quelquefois dans la tête de ceux qui ſont bien gros, ou bien vieux, & qu'on appelle crapaudine, de laquelle il eſt parlé ci-après, que les latins nomment *Bufonites*.

Les Chimiſtes tirent un ſel volatil de crapaud, dont les vertus ſont admirables contre les hydropiſies. On réduit en poudre le crapaud deſſéché, & on l'employe dans les mêmes maladies, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux, quand on en prend intérieurement; car on l'applique extérieurement ſur le nombril, alors elle pouſſe les urines.

Quoique le crapaud n'ait point de dents, il ne

laiſſe pas cependant de mordre avec ſes babines. Son urine eſt venimeuſe, il s'eſle pour la lancer quand il ſe ſent pourſuivi ; on dit auſſi que ſa bave eſt capable d'empoiſonner. Quand on a été touché ou de ſon urine, ou de ſa bave ; on doit auſſi-tot laver l'endroit avec de l'urine ou de l'eau de vie, & avaler quelques priſes de ſel volatil de crapaud ou de corne de cerf, pour empêcher la coagulation du ſang, ou pour le diſſoudre s'il a commencé à ſe coaguler. C'eſt une precaution qu'il eſt bon de prendre, afin de prévenir les accidens qui en pourroient arriver ; car les crapaux ne ſont pas ſi à craindre dans les pays temperés, que dans les pays chauds.

CRAPAUDINE. La crapaudine eſt une pierre précieuſe, ſemblable à une petite bouteille, qui eſt creuſe d'un côté & élevée de l'autre, de couleur obſcure, pâle, & quelquefois noire, quelquefois blanche, quelquefois verte, quelquefois de diverſes couleurs ; la blanche eſt la meilleure. Cette pierre miſe en poudre, & priſe intérieurement, paſſe pour un excellent remede contre les poiſons ; & bien plus, il y en a qui aſſurent que ceux qui la portent ſur eux, ſont préſervés de tous poiſons ; & qu'en la frottant doucement contre la chair de la perſonne, elle diſſipe les enflures cauſées par les bêtes venimeuſes & tire hors tout le venin.

Secret pour tirer une Crapaudine.

Prenez le crapaud le plus gros & le plus vieux qu'il vous ſera poſſible de trouver ; enveloppez-le dans un morceau d'écarlate, ou d'autre drap rouge, on lui couvre entierement le corps, à l'exception de la tête. Expoſez-le enſuite dans un trou, ou dans une petite foſſe, où il puiſſe reſſentir toute l'ardeur du ſoleil ; il ſeroit à propos de garnir ce trou d'un pot ou d'un plat creux, afin que le crapaud qui ſe rotit & ſe tourmente de ſoif, venant à dépoſer ſa pierre, on puiſſe la trouver plus aiſément au fond du vaiſſeau.

Autre ſecret plus aiſé.

Ayez un pot troué en pluſieurs endroits, mettez-y le crapaud, & expoſez-le dans une fourmillere ; il arrivera que la chair du crapaud étant toute devorée par les fourmis, ſon ſquelette reſtera ſeul avec la pierre.

Secret pour éprouver une Crapaudine.

Il faut la préſenter à un crapaud, & s'il s'éleve contre elle, comme pour ſauter deſſus & l'enlever, c'eſt un ſigne évident qu'elle eſt véritable.

CRAPAUX, leur preparation. *Voyez* PRÉPARATION.

CRAQUELINS. La pâte des craquelins doit toûjours être légére ; elle ſe fait comme celle des échaudés aux œufs. Les échaudés au beurre faits à Paris, & les craquelins paitris en Province, ſont la même choſe.

CRAYE. Sorte de pierre blanche fort molle, dont les Menuiſiers & autres artiſans ſe ſervent pour marquer.

CRAYE. Préparation de. *Voyez* PRÉPARATION.

CRAYE. Sorte de maladie qui vient aux oiſeaux de proye. *Voyez* OISEAU de proye.

CRAYON. Morceau de craye, d'ocre, de mine de plomb, &c. dont on ſe ſert pour deſſiner, ou pour tracer légérement une figure.

Pour faire des crayons de paſtel auſſi fermes que la ſanguine.

Broyez avec l'eau commune ſur le porphyre, & réduiſez en pâte, de la terre blanche toute préparée pour faire des pipes à tabac ; enſuite broyez à ſec telle couleur que vous voudrez, [illegible] ou par un linge très-fin, & mêlez-la avec la [illegible] en quantité proportionnée à la nuance que vous voudrez lui donner ; ajoûtez-y un peu de miel commun, & de la gomme arabique à diſcretion. Faites enſuite de petits rouleaux de cette pâte, en roulant entre deux petites planches, les morceaux que vous aurez diſpoſés. Laiſſez-les ſécher enſuite à l'ombre, ſur un ais, ou ſur une feuille de papier ; & pour les faire ſécher entierement, expoſez les après au grand air, ou auprès du feu.

CRE

CRÉANCE. Terme de Fauconnerie. C'eſt le nom qu'on donne à la ficelle avec laquelle on retient l'oiſeau qui n'eſt pas bien aſſuré. On dit que le faucon eſt de peu de créance, quand il n'eſt pas bon, ni loyal ; & qu'il eſt ſujet à s'écarter, & à ſe perdre.

CRÊME. C'eſt la partie du lait la plus graſſe, la plus épaiſſe & la plus delicate. Le beurre & les bons fromages ſont faits de crême ; on fait auſſi des tartes & des tartelettes avec de la crême douce.

Pour avoir quantité de crême de lait.

Prenez un limaçon rouge & le pendez à un filet au milieu du vaiſſeau où ſera le lait, & tout ce qui ſera au deſſus du limaçon ſe convertit en crême. Que ſi on met une pareille quantité de lait dans un petit pot, ſans y mettre de limaçon, on verra combien il y en a plus dans l'un que dans l'autre.

Crême douce.

Mettez ſur le feu trois pintes de bon lait, & lors qu'il commencera à monter, vous l'oterez & le laiſſerez monter un moment, mettez-y enſuite de l'eau de fleur d'orange, du ſucre, un peu de farine & du ſel. Faites cuire le tout, & quand il ſera cuit, vous le ſervirez chaudement.

Crême chocolatée.

Faites bouillir pendant un quart d'heure une pinte de lait, où vous aurez mis un quarteron de ſucre ; délayez un jaune d'œuf que vous mettrez dans la crême ; & faites-la encore bouillir trois ou quatre bouillons ; ôtez cette crême de deſſus le feu, & mettez-y du chocolat rapé juſqu'à ce qu'elle en ait pris la couleur ; alors vous la remettrez trois ou quatre tours deſſus le feu. Vous la paſſerez enſuite à l'étamine, vous la dreſſerez dans un plat, & vous la ſervirez chaudement.

Crême ſans feu.

Rempliſſez un vaſe ou un plat de lait de deſſus, avec de la crême, dans lequel vous mettrez environ quatre cuillerées de ſucre rapé ; délayez-y gros comme la tête d'une épingle de bonne preſure, & mettez-le dans un lieu frais. Si la preſure eſt bonne, le lait prendra dans une heure. Quand on veut ſervir cette crême, il faut raper du ſucre deſſus, & y verſer dix ou douze goutes d'eau de fleurs d'orange. On peut, ſi on veut y ajouter gros comme la pointe d'une aiguille, de muſc.

Pour faire la crême cuite.

Il faut prendre trois demi-ſetiers de bon lait doux, & une demi douzaine de jaunes d'œufs, vous les délayerez bien peu à peu avec le lait, puis vous verſerez le reſte de votre lait enſemble dans une petite poële à confiture ; vous y jetterez environ un quarteron de ſucre, plus ou moins, comme vous voudrez

drez, ſelon qu'on aime ſucré, vous le mettrez ſur le feu, & le ferez bouillir juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe, & ſi vous voulez qu'il ait quelque gout, vous y pourrez mettre de l'eau de fleur d'orange, un peu de muſc & d'ambre, ou quelques écorces de citrons ou d'oranges confites bien pilées, & bien incorporées. Vous connoîtrez que cette crême eſt cuite, lorſqu'elle manquera, en ſécouant vôtre ſpatule ou cuiller; alors vous la tirerez, & vous la dreſſerez ſur des aſſiettes ou porcelaines, pour la ſervir avec un peu de ſucre en poudre par-deſſus: & vous pouvez en faire des tourtes; puis vous les mettrez un petit moment ſur le feu, dans la poële ou terrine, que vous remuerez avec vos verges mêmes, c'eſt-à-dire, le tems qu'on eſt à réciter un *Pater* & un *Ave*; vous les ôterez du feu ſans les remuer davantage, puis vous les dreſſerez promptement ſur du papier, de la grandeur d'une piece de trente ſous; ils deviendront aſſez gros, puis vous les mettrez cuire: prenez garde que le four ne ſoit point trop chaud. Avant de les mettre dans le four, il les faut poudrer par-deſſus avec un peu de ſucre en poudre, & vous verrez quelque choſe de bon, ce que peu de gens ſavent faire: ſi vous les voulez faire liquides, lorſqu'elles ſont dreſſées ſur du papier, comme on a dit, il faut les mettre ſur une table, les couvrir du couverele du four, de cuivre, ou de grandes tourtieres, & mettre du feu par-deſſus, elles ne cuiront que d'un côté, puis vous les retournerez ſur une autre feuille, & ſi vous voulez, vous pouvez y mettre du côté du liquide une framboiſe, ou petit morceau de citron, ou d'orange confite, ou autre choſe que vous aviſerez: vous les recouvrirez d'une autre matiere liquide; cela s'appelle les marier, puis vous les rangerez ſur du papier, & remettrez le couvercle du four deſſus pour les ſécher un peu & pour les faire joindre enſemble; tous ceux qui en mangeront, croiront qu'elles ont été faites tout d'un coup.

Pour faire de la crême bonne & bien délicate.

Prenez une chopine de lait & une chopine de crême, faites-les cailler avec de la preſure, chardonnette ou fleurs d'artichaut; lorſqu'elle ſera caillée, vous la mettrez dans de petits paniers ſur une toile de ſoye, vous la laiſſerez égouter le plus que vous pourrez, puis vous la mettrez ſécher; lorſqu'elle eſt bien égoutée ſur le clayon ou ſur une poignée de paille bien épluchée, vous les pouvez garder cinq ou ſix jours. Vous prendrez un ou deux de ces petits fromages, lorſque vous voudrez vous en ſervir pour faire de la crême, vous les pilerez dans un mortier, puis vous les arroſerez, afin de les rendre liquides avec de bon lait, & un peu de crême douce mêlée. Vous les aſſaiſonnerez avec du ſucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'orange, puis vous paſſerez le tout au travers d'un tamis, en les frottant avec le dos d'une cuiller, vous ferez une crême bonne & bien délicate; ſi vous voulez faire du lait caillé, comme on fait à la campagne, vous le mettrez dans de petits paniers, ou éclifſes, ou plats, ou pots percés; puis lorſqu'ils ſeront bien égoutés, vous les dreſſerez ſur un plat ou porcelaine. Vous les couvrirez de crême douce & crême fouettée, aſſaiſonnée, comme il eſt dit; & vous pouvez, pour leur donner du goût, y mettre infuſer des zeſtes de citron & d'orange de Portugal.

Autre crême.

Vous verſerez dans 3. demi ſetiers de lait, un bon demi ſetier de crême douce, vous prendrez enſuite une douzaine & demi d'amandes amere, que vous pilerez à l'eau chaude, en les arrolant un peu, le plus ſouvent que vous pourrez, vous jetterez dedans un peu de votre lait, les paſſerez au travers d'une étamine parmi vôtre autre lait; vous y mettrez un quarteron de ſucre en poudre, avec une cuillerée & demi, ou tout au plus, de fleur d'orange, ſelon qu'on l'aimera; vous remuerez le tout enſemble avec une cuiller, puis vous le mettrez chauffer ſur le feu; lorſqu'il ſera un peu plus que tiede, vous l'ôterez de deſſus le feu, puis vous prendrez ſur une aſſiete gros comme un gros pois de bonne preſure, ou de la chardonnette, ou fleurs d'artichaud, que vous délayerez promptement ſur une aſſiete ou porcelaine, avec trois ou quatre cuillerées de vôtre crême préparée, puis vous la paſſerez; vous la mettrez parmi vôtre préparation, que vous remuerez avec vôtre cuiller, & la dreſſerez auſſi-tôt dans des plats ou porcelaine, que vous mettez ſur de la cendre chaude, couverts d'un plat ou d'une aſſiete, que vous leverez de tems en tems, & que vous eſſuyerez pour en ôter l'humidité, afin qu'elle ne retombe pas dans vôtre crême: & lorſqu'elle ſera priſe, vous l'ôterez de deſſus la cendre chaude; il faut prendre garde qu'il n'y ait pas de feu, & qu'elle ne ſe tourne pas en eau; cette crême eſt admirable, & s'appelle la crême en forme de blanc manger, elle peut ſe garder deux jours.

Pour faire de la crême glacée.

Prenez une chopine de lait, un demi ſetier de bonne crême douce, ou bien trois poiſſons, avec ſix ou ſept onces de ſucre, & une demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange, puis vous la mettrez dans un vaiſſeau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glacer.

CRÊME DE SAINT GERVAIS DE BLOIS.

Prenez une chopine de bonne crême bien douce & mettez-la dans une terrine, fouettez-la ſept ou huit coups avec le petit balai, mettez-la dans une aſſiete de ſucre en poudre, ajoûtez-y une pincée de gomme adragant en poudre, continuez à la fouetter juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe comme du beurre, & la dreſſez ſur une aſſiete en forme de rocher: elle s'éleve ſi haut que l'on veut, & ſe garde deux jours ſans diminuer, il la faut ſervir ſans ſucre.

Crême de Bourdeaux.

Prenez des fromages à la crême frais faits, & qui ne ſoient point ſalés, mettez-les dans un grand baſſin, ou terrine, pilez-les, & broyez-les avec un pilon ou rouleau, jettez environ quatre pintes d'eau fraîche dedans, jettant du haut doucement & en remuant toûjours, levez la crême avec une cuiller, dreſſez-la ſur une aſſiete, & ſervez-la avec du ſucre. Cette crême ſe peut faire en telle forme que l'on veut.

Crême de Sedan.

Prenez une chopine de crême bien douce, un demi ſetier de bon lait, & mettez-les dans une terrine avec un quarteron de ſucre par morceaux, fouettez-les bien avec un petit balai, & lorſqu'elle eſt toute en écume, ne la fouettez plus qu'autour des bords; lorſque la mouſſe eſt bien épaiſſe, laiſſez-la repoſer environ deux heures, & la tirez avec une cuiller; ne mettez point de ſucre deſſus.

Crême en fromage.

Prenez une pinte de bon lait & une pinte de crême bien douce, faites-les préſurer enſemble, prenez une éclifſe bien haute, mettez un linge fin dedans, & dreſſez vôtre fromage deſſus, laiſſez-le égouter tout un jour; lors que vous voudrez le ſervir, renverſez-le ſur une aſſiete, ôtez le linge, fendez-le un peu

en quatre parts, mettez-y par deſſus du ſucre & de l'eau de fleur d'orange.

Pour faire la crême fouettée.

Pour faire de la crême fouettée, il faut prendre ſuivant la quantité que vous en voulez faire, une chopine de lait, ou trois demi-ſetiers de bonne crême douce & plus, meſure de Paris : vous y mettrez une cuillerée ou deux d'eau de fleur d'orange, avec une bon quarteron de ſucre en poudre, bien tamiſé ; vous mettrez le tout enſemble dans une terrine, puis vous fouetterez au bord de la terrine, avec des verges que vous ferez avec du bouleau, ou oſier, ou autre branchage : vous la ferez mouſſer comme des blancs d'œufs, puis vous dreſſerez la mouſſe, à meſure qu'elle viendra, ſur des plats ou aſſiettes, & vous la ſervirez.

Crême à frire.

Délayez peu à peu dans une pinte d'eau, deux poignées de farine, avec huit œufs, un peu de ſel & de beurre, de l'écorce de citron confit, hachée menu, & du ſucre à proportion. Mettez enſuite la terrine ſur le feu, & remuez toûjours avec une cuiller, juſqu'à ce que la crême ſoit formée. Alors mettez de la farine ſur une table bien nette, & verſez deſſus votre crême, & quand elle ſera étendue d'elle-même, & qu'elle aura formé une eſpece d'omelette cuite, vous la couperez par petites pieces de la grandeur & de la figure que vous jugerez à propos, & vous les ferez frire dans la poële avec ſain-doux, ou beurre frais, prenant bien garde qu'elles ne s'attachent à la poële ; quand ces morceaux auront pris couleur, vous les tirerez, les laiſſerez égouter, & puis vous les mettrez ſur un plat, où vous les arroſerez de quelques goutes d'eau de fleurs d'oranges, & raperez deſſus un peu de ſucre. Il faut les ſervir chaudement.

CRESSON, en latin *Naſturtium*. Il y en a deux ſortes dont l'une eſt appellée *creſſon alenois* ou *naſiterd*, & l'autre *creſſon aquatique*.

Deſcription du creſſon alenois.

C'eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'un pié ou d'un pié & demi. Ses feuilles ſont oblongues, découpées profondément, d'un goût acre, mais agréable. Sa fleur eſt compoſée de quatre feuilles diſpoſées en croix, elle nait aux ſommités des tiges, elle eſt d'une couleur blanche, ou tirant ſur le purpurin. Son fruit eſt diviſé en deux loges remplies de ſemences preſque rondes & d'un goût brûlant.

Lieu. On ſeme cette plante dans les jardins où on la cultive. Elle fleurit en Juin.

Propriétés. Elle eſt apéritive, incisive & deterſive ; quand on la prend interieurement, elle aide à la reſpiration & purifie le ſang, elle eſt bonne contre le ſcorbut, elle guérit de la gratelle, ſi l'on s'en frotte. Elle eſt ſternutatoire, & on l'employe en errhines pour exciter l'éternument. La graine provoque l'urine, lâche le ventre, purge les reins & la veſſie, s'il y a quelque pierre ; elle ſert aux opilations du foye & de la rate ; étant priſe avec de l'huile, elle chaſſe dehors le venin. Le ſuc tenu à la bouche met dehors les mauvaiſes humeurs, qui font mal aux dents ; la graine mâchée ſoulage la paralyſie de la langue, fait éternuer, reveille l'eſprit & les ſens ; étant cuite avec du vinaigre & appliquée, elle guérit les écrouelles.

Deſcription du creſſon aquatique.

Cette plante a les tiges & les feuilles ſemblables à celles du précedent, mais plus petites ; il a quantité de petites branches qui n'ont des feuilles qu'à la cime d'où ſortent de petites fleurs blanches.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux humides, comme dans les marais, proche les fontaines, le long des ruiſſeaux, on en trouve encore dans les jardins & auprès des grands chemins. On eſtime fort le creſſon qui vient à Cailli village auprès de Rouën, à cauſe qu'il eſt très-petit, fort tendre, & d'un goût excellent. Il fleurit en Mai.

Propriétés. Le creſſon aquatique eſt d'un goût âcre & mordicant ; la décoction priſe en breuvage eſt ſinguliere aux enflures du ventre, il eſt propre aux ventoſités de la matrice, & pour provoquer les mois ſi on l'applique ſur le ventre, l'ayant échauffé avec la matricaire & arroſé de vin pur ſur une tuile ; ſon jus enduit ſur les teſticules, empêche le flux de ſemence nocturne.

Vertu du creſſon & du berle.

Tous deux ſont fort bons en ſalades de laitues, & ont grande vertu contre la pierre & difficulté d'uriner, & outre cela, le creſſon de jardin mis en cataplâme, reſout les carboucles, les goutes ſciatiques, les froncles, & toutes les autres ſortes d'apoſtumes, principalement s'il eſt mêlé avec du levain, & fait mourir les vers ; ſon jus bû avec du jus de menthe & du vin, fait le même effet, & le jus mis dans l'oreille, guérit la douleur des dents venant de cauſe froide ; il eſt bon contre la paralyſie de la langue, car la graine de creſſon mâchée & tenue quelque tems en la bouche en ote le mal. Il eſt propre auſſi contre la paralyſie des autres membres, il faut appliquer ſur ces membres, des ſachets pleins de graines de creſſon, qui ayent bouilli dans du vin.

Les bouillons qu'on fait avec une bonne poignée de creſſon y ajoûtant les autres plantes aperitives, ou hepatiques, avec les écrevices, purifient le ſang, & ſont propres contre l'hydropiſie, & la maladie hipocondriaque, & les aſſoupiſſemens qui tendent à l'apoplexie, ou à la letargie. L'eſprit de creſſon eſt très-propre pour produire les mêmes effets. Pour l'extraire on pile d'abord le creſſon, & on le laiſſe fermenter pendant huit jours ; enſuite on le diſtille au bain-marie. Le creſſon d'eau eſt le meilleur pour cela ; ſes feuilles fricaſſées avec du ſain-doux & appliquées enſuite chaudes ſur la galle de la tête des enfans, ſont un ſpécifique, qui la nettoye parfaitement. Le lait où l'on a fait bouillir du creſſon eſt un excellent remede contre les maux de poitrine. Les emulſions faites avec la graine de creſſon alenois, font pouſſer la petite verole. Si on les paſſe à la poële avec du beurre frais, ou du ſain-doux, & qu'on les applique ſur la teigne, ou ſur les dartres, elles les gueriſſent ordinairement.

Culture du CRESSON ALENOIS.

Il ne ſe multiplie que de graine, qui eſt d'une figure ovale, longuette, menue, d'un jaune orangé.

CRÊTES ſalées. Otez-en le ſang, mettez-les dans un pot, avec ſel fondu, poivre, clou, un filet de vinaigre, & quelques feuilles de laurier ; couvrez-les bien, & les mettez en lieu qui ne ſoit ni frais, ni chaud. Quand on veut s'en ſervir, on les fait deſſaler dans de l'eau tiede, qu'on change fort ſouvent juſqu'à ce qu'elles ſoient bien deſſalées. Enſuite on les échaude dans l'eau bouillante, & quand elles ſont bien nettes, on les fait cuire avec du bouillon, ou de l'eau ; étant preſque cuites, on y met du beurre ou du lard ; y ajoûtant un petit bouquet de fines herbes, & une tranche de citron. Les crêtes ainſi apprêtées, ſervent pour garnir tout ce que l'on veut.

Pour farcir les crêtes de Coq, on choiſit les plus belles, les plus épaiſſes, & les plus grandes, on les ouvre par le gros bout avec la pointe du couteau, & on y met une farce faite de blanc de poulet,

ou de chapon, avec moëlle de bœuf, lard, jaune d'œuf, ſel, poivre & muſcade; enſuite on les fait cuire dans du bouillon gras, avec quelques champignons coupés par tranches; étant cuite on jette par-deſſus un jaune d'œuf cru & délayé, & on y ajoûte un peu de jus de bœuf.

CREUX. Pour tirer en carton ſur un creux, prenez rognures de papier chez les Relieurs, ou du papier coupé par petits morceau; faites-les bouillir dans l'eau, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pâte; enſuite mettez-y du ſuif, & de la terre graſſe bien lavée & purifiée; ajoûtez y un peu de bourre fine; incorporez le tout enſemble, & appliquez ſur le creux.

CREVASSES *des pieds & des mains.*

Prenez des grains de froment, preſſez-les entre deux fers chauds; de l'huile qui en ſortira, frottez-en les crevaſſes, & vous ſerez bien-tôt guéri. *Voyez* POMMADE.

CREUSET. C'eſt un petit vaiſſeau de terre cuite & fort ſeche, qui n'a d'ordinaire ni anſe, ni poignée, & qui ſert pour fondre & calciner les metaux.

CRI

CRIBLE. *Voyez* BLÉ.

CRIER. bien. C'eſt quand un chien courant aboie ſouvent en chaſſant.

CRISE. Changement ſubit qui ſurvient dans une maladie. La criſe parfaite eſt celle ou les évacuations ſont abondantes, & peuvent emporter la cauſe de la maladie, pourvû que le malade les ſoutienne. Cette ſorte de criſe arrive ordinairement le cinquiéme jour de la maladie, le ſeptiéme, le neuviéme, l'onziéme, le vingt-uniéme, & quelquefois le quarante-uniéme. On nomme ces jours-là critiques, ou jours de criſe. La criſe imparfaite, ou prématurée eſt celle qui ſe forme trop tôt, ce qui ſurvient dans des jours extraordinaires, tels que ſont le troiſieme, le quatriéme, le ſixiéme, le huitiéme, le dixiéme, &c. toûjours dans le même ordre. Ces ſortes de criſes rendent la maladie plus longue & plus dangereuſe; parceque leurs évacuations ne ſont ni aſſés abondantes, ni de matieres ſuffiſamment préparées: il faut autant qu'il eſt poſſible diſpoſer le malade à réſiſter aux différentes criſes qui peuvent ſurvenir, ſoit par les cordiaux, &: par les ſadorifiques, ſoit par les purgatifs & les vomitifs. Dans le tems de la criſe, on doit redoubler ſont attention, & ſeconder la criſe conformément à ſon indication.

CRISTAL. C'eſt un terme qui ſe dit des ſels & de quelques autres matieres qu'on fait congéler en maniere de criſtal.

CRISTAL de tartre. C'eſt le tartre purifié & coagulé en forme de criſtaux. C'eſt la même choſe que crême de tartre.

CRISTAL d'alun. C'eſt l'alun purifié.

CRISTAL mineral. C'eſt du ſalpêtre préparé avec le ſoufre.

On appelle criſtaux d'argent, ou de lune, un argent pénétré & reduit en forme de ſel, par les pointes acides de l'eſprit de nitre, & ainſi des autres criſtaux.

CRISTAL. Pour l'amolir. *Voyez* PIERRE précieuſe.

Pour lui donner de la dureté. Là-même.

Pour le dorer. *Voyez* OR.

Pour le coller. *Voyez* COLLER.

Pour le calciner. *Voyez* PIERRE précieuſe.

CRISTALLISATION. C'eſt une eſpece de congélation qui arrive aux ſels, lorſqu'étant délivrés de la meilleure partie de leur humidité, on les

laiſſe durcir & ſécher en des lieux frais.

CRO

CROCHET à remuer du fumier. C'eſt un outil, qui ayant deux dents de la longueur de ſept à huit pouces, renverſées en deſſous, & étant emmanché dans un manche de trois ou quatre pouces de tour, & d'environ quatre pieds de longueur, ſert à arracher le fumier entaſſé, & ſi preſſé dans une couche ou dans un tas, qu'avec la fourche de fer, on ne ſauroit déprendre, & ſéparer l'un d'avec l'autre.

CROCHETS. C'eſt avec quoi l'on crochete & attache par en bas une des cordes ou maîtres qui eſt aux toiles.

CROISETTE. Sorte de plante fort commune dans les prés & dans les bois. Elle eſt vulneraire & aſtringente. On applique avec ſuccès cette herbe pilée en caraplâme, ſur les deſcentes des enfans; on leur en fait boire auſſi la décoction. C'eſt un fort bon remede, & qui a été ſouvent éprouvé.

CROIX DE CERF. C'eſt l'os que l'on trouve dans ſon cœur, qui approche de la figure d'une croix.

CROIX DE JERUSALEM. La ſimple eſt peu de choſe, mais la double eſt une des plus belles fleurs, mais il la faut bien placer pour ne la plus remuer. Son lieu propre ne doit être ni trop chaud, ni trop humide; il le faut bien remuer, & remplir de bonne terrée, avec du fumier pourri; il faut tous les ans, dans l'automne, ou au printems, y mettre au pié de la bonne terre, l'arroſer ſouvent pendant les chaleurs, & la ſapiner à l'entour.

Quand on la veut multiplier, il ne faut pas tirer la principale tige; mais lorſqu'elle a donné des jets en automne, on doit découvrir doucement le pié, & prendre des rejettons qu'elle a poullés, ſoit qu'ils ayent pris racine ou non, ſans rompre, s'il ſe peut, la vieille; puis il faut les mettre dans un lieu froid, ou dans une caiſſe qui n'ait qu'un peu de ſoleil levant, non d'autre; & quand ils auront pris racine, on les pourra mettre en pleine terre, faiſant le tout de bonne heure pour prévenir les gélées, en coupant la fleur qui demeure deux mois en ſa beauté ſur ſon pié. Il faut prendre garde, que le long de la tige, entre chacune des grandes feuilles, il vient de petits rejettons, dont quelques-uns réuſſiſſent en les mettant dans une caiſſe bien petite pour les tirer l'hiver; il les faut mettre à la pluye; & les bien enterrer à proportion de leur longueur chacun juſqu'au cœur, preſſant la terre de tems en tems pour les empêcher de ſortir. En une ſeule année, un de mes amis de cent deux, en eut quarante, douze deſquelles porterent la même année.

CROLER. Terme de Fauconnerie. Se dit de l'oiſeau qui ſe vuide par le bas. Quand un oiſeau de proye crole, c'eſt en lui une marque de ſanté.

CRONE. Terme de pêche. Sont des endroits qui ſont au fond de l'eau garnis de racines d'arbre, de grands herbiers, & autres choſes de cette nature. C'eſt ordinairement où ſe retire le poiſſon.

CROQUET. Terme de cuiſine. C'eſt une farce délicate, compoſée de blancs de poulets: de chapons, de poulardes, & d'eſtomacs de perdrix, hachés avec du lard blanchi, quelques ris de veau blanchis auſſi, de la retine de vache, de la moëlle de bœuf, des truffes & des champignons, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes ſortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême à proportion. On y ajoute quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs. Vous prenez des morceaux de cette farce, vous les formez en rond, enſuite vous les roulez dans un œuf battu, &

les panets en même tems ; & après les avoir laiſſés un peu repoſer, vous les faites frire, avec du ſain-doux.

CROQUET. C'eſt une eſpece de gâteau fort large & très-mince, fait avec la farine, l'eau, le ſel, & un peu de miel, ou de ſucre.

CROUPE de cerf. C'eſt ce qu'on appelle cimier.

CROSSER. C'eſt un terme qui ſe dit des branches d'eſpalier qui paſſent les unes ſur les autres, & font une maniere de croix. C'eſt un défaut qu'il faut éviter autant qu'on peut, mais qui eſt quelquefois néceſſaire pour couvrir quelques vuides ; & pour lors bien loin de le compter pour un défaut, on le regarde comme une beauté.

CROSSETTE. C'eſt un mot qui ſe dit des branches de vigne qu'on a taillées, enſorte qu'il y reſte un peu de vieux bois de l'année précedente ; ces croſſettes étant miſes en terre, font aſſez aiſément des racines. Les Bourguignons les appellent chapons.

CROSSETTE. Ce terme ſe dit auſſi des branches de figuier taillées, quand il y reſte au talon un peu de vieux bois de l'année précedente.

CRU

CRU. Terme de Fauconnerie. C'eſt le milieu du buiſſon où la perdrix ſe retire quelquefois, pour éviter la pourſuite des chiens. On appelle auſſi cet endroit le creux du buiſſon.

CRUCHE. Terme de jardinage, C'eſt la même choſe qu'arroſoir, de là vient que l'on dit une cruche bien ou mal faite, une cruche de bonne grandeur, & tout cela s'entend d'un arroſoir. *Voyez* ARROSOIR.

CRUDITÉ d'eſtomac. *Voyez* Elixir de ſanté.

CUB

CUBE. Ce terme joint avec ces autres, toiſe, pié, pouce, &c. marque un corps ſolide, étendu en tous ſens, hauteur, largeur, longueur & profondeur. Les arpenteurs & les terraſſiers en meſurant des toiſes ſolides, les réduiſent au cube pour en regler la quantité juſte, & par conſéquent le prix, ſoit de la choſe faite, ſoit de l'ouvrage à faire. Ainſi on dit, j'aura un écu, deux écus, &c. de la toiſe, cela veut dire ou de la quantité de la choſe vendue, achetée, échangée, ou du tranſport à faire de la choſe. On dit auſſi, une toiſe cubique, c'eſt-à-dire, un toiſé, fait par cubes.

CUC

CUCUPHES. Bonnet piqué garni de poudres Cephaliques, pour guérir les maux de tête.

CUCURBITE. C'eſt un vaiſſeau de terre, de verre, d'étain ou de cuivre étamé, où on met les matieres que l'on veut diſtiller. Lorſqu'on veut faire quelque diſtillation, on y adapte un chapiteau de verre, qui a une embouchûre proportionnée, & un bec.

CUE

CUEILLETTE de fruits. C'eſt un mot aſſez ordinaire pour marquer le tems dans lequel on cueille les fruits. On dit : *c'eſt le tems de la cueillette des fruits, &c.*

CUEILLOIR. C'eſt une maniere de petit panier long d'environ un pié, large de cinq à ſix pouces, n'ayant point d'anſes, & fait pour l'ordinaire d'oſier vert, aſſez groſſierement rangé. C'eſt dans ces ſortes de cueilloirs que les gens de la campagne apportent au marché leurs prunes, ceriſes, grozeilles, &c.

CUI

CUIR. Commerce des cuirs de Barbarie. *Voyez* BARBARIE, ou COMMARCE.

CUISINE. C'eſt un lieu où on prépare les viandes & où on les fait cuire. On doit y trouver tout ce qu'on appelle batterie complette de cuiſine, telles que ſont les chaudrons, les chaudieres, les caſſeroles, les tourtieres, les marmites, les cuillers à pot, les coquemars, les baſſins, les tables, les plats, les aſſiettes, les couperets, les couteaux, les grils, les broches, & autres uſtenciles qui ſervent bien utilement dans la cuiſine. La cheminée doit être ſpacieuſe, afin de pouvoir y mettre aiſément les chaudrons, les coquemars, les marmites & autres choſes qui ſervent à faire cuire les viandes. On doit auſſi y placer une ou deux cremailleres, ſi on les juge néceſſaires, des pelles à feu, des pincettes, de gros chenets, ou landiers garnis de crampons, qui ſerviront à ſoûtenir les broches.

On ne doit pas oublier de faire dans la cuiſine un potager où il y ait pluſieurs fourneaux pour faire les ragouts. A côté de la cuiſine, on aura ſoin de ménager un endroit pour conſerver fraîchement les viandes. La cuiſine doit être rangée le plus proprement qu'il eſt poſſible.

CUIVRE. C'eſt un métail de couleur rougeâtre, qu'on tire de pluſieurs mines d'Europe, & principalement de Suede & de Dannemarc. On le trouve en morceaux, on lui donne le nom de cuivre vierge, on le lave pour le nettoyer des parties de terre, qui enveloppent ſa ſuperficie ; & comme il y a beaucoup de difficulté à le faire fondre ; on employe un grand feu pour le mettre en fuſion. Il ſe purifie de ſes ſcories, & on le jette dans des moules. Il retient le nom de cuivre rouge.

CUIVRE DE ROSETTE. C'eſt le cuivre rouge, qui a été fondu pluſieurs fois. La fonte le rend plus pur & plus ductile.

CUIVRE BRULÉ. C'eſt celui qui a été calciné par un grand feu. Pour faire cette opération, qui enleve le ſouphre le plus groſſier du cuivre, on le coupe en petits morceaux quarrés, on les ſtratifie dans un eteuſet avec du ſouphre & un peu de ſel marin. On fait entrer ce cuivre brulé dans la compoſition des onguens & des emplâtres. Il eſt déterſif, & mange les chairs baveuſes. Il faut le choiſir en petits morceaux quarrés, plats, caſſans, de couleur noire en dehors, rouge & brillante en dedans.

CUIVRE JAUNE. C'eſt un mélange de cuivre rouge & de pierre calaminaire, qu'on trouve en abondance dans le pays de Liege. *Voyez* CALAMINE.

CUIVRE. *Pour blanchir le cuivre.*

Prenez d'arſenic & de ſalpêtre, autant de l'un que de l'autre, pilez-les enſemble, & mettez-les dans un pot de terre non vernillé, que vous couvrirez d'un autre pot bien ajuſté & bien luté, mettez-le à un feu lent l'eſpace de ſix heures, approchant le feu de deux en deux heures, & qu'aux deux dernieres heures le feu touche audit pot ; prenez de cette poudre & jettez-la ſur le cuivre fondu deux ou trois fois, & puis jettez-le en grenaille dans l'eau, & il ſera preſque auſſi blanc que de l'argent, & pour l'empêcher de ſe perdre il faut mettre un peu de ſain-doux dans la matiere fondue, avant que de la jetter.

Maniere d'argenter le cuivre.

Il faut faire fondre dans l'eau forte des retailles d'argent ſelon la quantité de la compoſition qu'on veut faire ; ſavoir, un denier par once, & ne mettre de l'eau forte que ce qui eſt abſolument néceſſaire

pour fondre cet argent. Pour y réuſſir, il faut avoir une petite phiole de verre, qui ait l'ouverture large, ſous laquelle on preſente une bougie allumée, juſques à ce que preſentant une piece de cuivre à la fumée qui ſort de la phiole, elle n'en ſoit pas noircie. L'argent étant ainſi fondu, on le précipite dans un verre d'eau bien nette, où on le laiſſe l'eſpace de vingt-quatre heures, parce que l'eau forte s'évapore entierement; & dans ce verre il faut avoir mis un peu de ſel, & le faire délayer; on jette enſuite le tout ſur du ſel calciné & ſeché, & de tartre commun, dont on met autant peſant de l'un que de l'autre, & ſelon la quantité que vous avez fait fondre d'argent, ſavoir, une once pour un denier, comme j'ai déja dit; de ſorte que ſur trois onces de ſel calciné & trois de tartre, il faudra ſix deniers d'argent, qu'une once d'eau forte pourra aiſément fondre, pourvû que vôtre phiole ſoit petite. Il faut expoſer le tout au ſoleil ou devant le feu juſqu'à ce qu'on puiſſe le broyer ſur un marbre; & en le broyant, il faut bien remuer pour que l'argent ſe mêle bien. On peut conſerver cette compoſition autant de tems qu'on voudra, pourvû qu'elle ſoit dans une urne de verre, & qu'on la tienne dans un lieu ſec.

Pour s'en ſervir, il faut que la compoſition ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, mais on la broye avec de l'eau juſques à ce qu'elle ſoit comme de la bouillie, & on l'applique avec un morceau de linge.

Remarque ſur les vaiſſeaux de cuivre.

Il faut ſe diſpenſer autant qu'il eſt poſſible de boire de l'eau qui aura ſejourné dans un vaiſſeau de cuivre; parce qu'il donne un fort mauvais goût aux liqueurs qu'on y laiſſe pendant quelque tems, & particuliérement à celles qui ſont le plus impreignées de ſels; parce qu'étant plus corroſives, elles ont plus de force pour diſſoudre, ou pour détacher les parties extérieures du cuivre: C'eſt pourquoi les Confituriers ſe gardent bien de laiſſer leurs confitures pendant long-tems dans les baſſines, après qu'ils les ont ôtées de deſſus le feu; mais ils rempliſſent & dreſſent leurs pots ſur le champ, pour ne pas s'expoſer à perdre toute leur cuiſſon, par le gout déſagréable que prendroient les confitures, s'ils les laiſſoient réfroidir dans le cuivre. Sur quoi il faut remarquer, que cette mauvaiſe qualité ne ſe communique jamais, tandis que les liqueurs ou les fruits ſont ſur un feu vif & ardent, & qu'elle ſe communique au contraire par un feu lent, ou par le ſéjour trop long que font les liqueurs dans un vaiſſeau de cuivre, après qu'on l'a tiré du feu.

Secret pour faire le verdet, ou verd de gris.

Faites pluſieurs lits de marc de raiſins dont on a tiré le jus, & de plaques de cuivre, laiſſez macerer ces plaques, juſqu'à ce que leur ſuperficie ſoit convertie en verdet: ratiſſez cette ſuperficie pour le ramaſſer, & réiterez la même choſe autant de fois que vous le jugerez à propos, & juſqu'à ce qu'elles ſoient entierement changées en verd de gris. Plus le raiſin abonde en tartre, & en eſprits fermentatifs, & plus ſon marc eſt propre à faire le verdet; c'eſt pourquoi on y réuſſit mieux en Provence & en Languedoc, que par tout ailleurs.

Pour blanchir la ſuperficie du cuivre.

Prenez ſel gomme, ſel alkali, ſel commun, ſel ammoniac, & criſtaux d'argent, de chacun deux gros, faites-en une pâte avec l'eau commune, couvrez-en vôtre cuivre, & mettez-le enſuite ſur les charbons ardens, juſqu'à ce qu'il ne fume plus.

CUIVRE. Pour y faire écaille de tortue. *Voyez* ECAILLE.

Pour le blanchir, l'argenter. *Voyez* ARGENT.

CUL

CULOT. C'eſt la piece de métal fondu qui ſe trouve au fond du creuſet, & qui en garde la figure quand il eſt réfroidi.

CULOTTE de bœuf, derriere de cimier. C'eſt un morceau qui eſt tout auprès de la queue. On larde la culotte de bœuf, de jambon & de lard bien aſſaiſonné de ſel, poivre, clou de géroſle, canelle, muſcade, & coriandre, rocambole, oignon, perſil. On en fait entrer dans le lard autant qu'il eſt poſſible, & on larde deſſous & deſſus. Enſuite on l'aſſaiſonne encore des mêmes ingrédiens, & on la met dans la caſſerole pour la faire un peu mariner, avec rocambole, oignons, baſilic, thim, perſil, tranches de citron, verjus, & un peu de bouillon. On la laiſſe deux heures dans la caſſerole, & on la fait cuire dès le ſoir pour le lendemain. Pour la faire cuire, on l'enveloppe dans une ſerviette, afin qu'elle ne preuve point la graiſſe; on met une aſſiette de terre, ou d'argent au fond de la marmite, pour empêcher que la ſerviette ou la viande ne ſe brûlent; & pour aſſaiſonnement, l'on y met trois livres, ou environ de panne de porc, ou de graiſſe de bœuf bien fraîche: ſi la culotte étoit petite, on en mettroit moins: on y ajoûte vin blanc, verjus, ſel, poivre long, canelle, muſcade, tranches de citron, gingembre, ſel, perſil, laurier, oignon, anis, fenouil, coriandre entiere, baſilic entier. On couvre bien la marmite, & on laiſſe conſommer la culotte à petit feu. Etant cuite, on laiſſe réfroidir dans la graiſſe; & quand vous voulez la ſervir, vous la coupez en tranches minces, comme le bœuf à la royale.

Si vous voulez la ſervir entiere, pour en faire une groſſe entrée, vous la couvrez d'un grand godiveau, & vous la mettez au four pendant une heure. Quand vous voulez la ſervir, vous faites un rond au deſſus du godiveau, vous y faites entrer un bon coulis de bœuf, qui pénétre bien par-tout; vous y ajoûtez un jus de citron par-deſſus, & vous la ſervez chaudement.

CUM

CUMIN. en Latin *Cuminum*. On diſtingue trois ſortes de cumin, le cultivé, le ſauvage prémier, & le ſauvage ſecond.

Deſcription du Cumin cultivé.

Le cumin cultivé a la tige longue & étroite, les feuilles découpées, fort menues, de même que celles du fenouil; il fleurit par ombelles, comme le fenouil, ſur leſquelles il porte quantité de graines: ſa racine eſt blanchâtre, & va rampant à fleur de terre.

Lieu.

Il aime les lieux chauds & boueux; il croît en abondance auprès de la mer; celui d'Ethyopie eſt le plus eſtimé, on le cultive dans l'Iſle de Malthe.

Propriétés.

Il eſt bon à l'eſtomac, il échauffe, il eſt aſtringent & deſſicatif, il eſt bon de l'appliquer avec des raiſins de paſſe, ou de farine d'yvraye, ou du cerat, aux inflammations des génitoires.

Deſcription du Cumin ſauvage prémier.

Le Cumin ſauvage prémier de Matthiole, a une petite plante de la hauteur d'un pan, & menue, avec ſix ou ſept petites feuilles menues, dentelées & découpées comme le giogidium; à la cime il y a cinq ou ſix petits boutons, ronds & tendres, dans leſquels

eſt la graine ſemblable à la paille, plus âcre que celle du cultivé.

Lieu.

Il croît par les collines, en Lycie & Galatie d'Aſie.

Proprietés.

Il a les vertus du cultivé, & plus aſſuré, & même fait plus d'opérations. Il a encore une vertu particuliere contre les ſerpens & les ſcorpions, avec de l'huile; étant pris dans du vin environ une pincée, il modere les dévoyemens d'eſtomac & le vomiſſement deſordonné; auſſi pris en trois verres de vin au poids de trois dragmes, il réſout les ſuffocations de matrice.

Deſcription du Cumin ſauvage ſecond.

Le cumin ſauvage ſecond, eſt aſſez ſemblable au cultivé; lequel fait pluſieurs branches garnies de cinq ou ſix feuilles, aſſez grandes & découpées; il produit dans chaque fleur des grandes cornes faites en rond & dentelées, dans leſquelles eſt la graine, comme celle de la nielle.

Lieu.

Il croît en Galatie, Sicile, Aſie, & celui d'Egypte eſt le plus eſtimé.

Proprietés.

Il a les mêmes vertus du prémier ſauvage, de plus étant inſtillé aux oreilles avec de la graiſſe de veau, ou du miel, il guérit leur bourdonnement; étant appliqué avec des raiſins ſecs & du vinaigre, il guérit les meurtriſſures; avec du vinaigre, il ôte les lentilles noires qui viennent dans le corps. On uſe, dit Galien, de la graine de cumin, comme de celle de l'anis, & du carvi & du perſil. Elle eſt chaude, comme celles de ces plantes, elle provoque l'urine, & réſout les vents.

Cette même graine, que l'on appelle auſſi anis aigre, s'employe dans les vertiges, dans les coliques venteuſes, enflures de bas ventre, ou hydropiſie tympanique. On s'en ſert auſſi pour rappeller la chaleur naturelle dans les chevaux, les bœufs, & autres beſtiaux. On l'incorpore dans la terre ſalée, qu'on met quelquefois dans les colombiers, parceque les pigeons ſont très-friands de cette graine, & qu'elle en attire un grand nombre. On en tire, comme de l'anis, une ſorte d'huile qui eſt ſouveraine contre les rhumatiſmes; mais il faut l'employer avec précaution, & en petite quantité.

Il faut choiſir le cumin nouveau, verdâtre, bien nourri, d'une odeur forte, & un peu déſagréable, prenant bien garde, qu'il ne ſoit pas piqué, ni vermoulu; à quoi il eſt fort ſujet.

CUR

CURÉ. Terme de Fauconnerie. C'eſt une ſorte de pillule, compoſée de coton, d'étoupe & de plume, que les Fauconniers font prendre aux oiſeaux de proye, pour deſſécher leur flegme. Armer les cures de l'oiſeau, c'eſt mettre auprès quelque petit morceau de chair, pour lui faire mieux avaler la cure. Tenir ſa cure, ſe dit de l'oiſeau, quand la pillule fait ſon devoir.

CURÉ. Les Curés gouvernent le troupeau de Jesus-Christ ſous l'Evêque, ils ſont les vrais Paſteurs d'une partie des fidelles commis à leur conduite, pour leſquels ils ſont obligés de donner leur vie. C'eſt à eux d'être pénétrés plus que perſonne de la vérité de ces paroles du Prophete Ezechiel: *Præceptaque cum fecerit homo, vivet*; c'eſt-à-dire, que celui qui fera la volonté de Dieu ou ſon devoir dans ſon état, ſera beni de Dieu, non ſeulement pour le bien ſpirituel, mais encore pour le bien temporel, voici ſes devoirs.

Les principaux devoirs d'un bon Curé.

Les devoirs d'un bon Curé ſe réduiſent principalement à ſix chefs. 1. Envers Dieu. 2. Envers ſon Evêque. 3. Envers le Clergé. 4. Envers ſoi-même. 5. Envers ſes Parroiſſiens. 6. Envers ſon Egliſe & autres ſoins Parroiſſiaux.

Devoirs des Curés envers Dieu.

1. Le Curé doit ſouvent converſer avec Dieu par l'oraiſon; s'unir à lui par des Actes de Foi, d'Eſperance & de Charité, & ſur-tout en ſes fonctions, auſſi-bien que dans les difficultés qui ſe rencontrent ſouvent en ſa charge, qui pour être quelquefois ſi grandes, pourroient le dégoûter, ſi par l'oraiſon il ne reprenoit des forces pour y reſiſter, s'y appliquant à l'imitation de N. S. priant dans le jardin des oliviers.

2. Il doit toûjours ſe tenir en la préſence de Dieu, avoir un grand zele de ſa gloire, une pure intention en tout ce qu'il entreprend, & lorſqu'il aura un bon ſuccès dans ſes travaux ou dans ſes affaires, qu'il en loue le Seigneur à qui toute la gloire & tout honneur ſont dûs; & qu'à ſes louanges il joigne les actions de graces.

3. Il doit avoir une grande devotion envers nôtre Seigneur Jeſus-Chriſt en la ſainte Euchariſtie; procurer auprès de ſes Parroiſſiens qu'il ſoit placé au milieu du grand Autel dans un Ciboire d'argent ou autre métal, ſelon la commodité, ſous un Dais ſuſpendu, ou ſous un petit pavillon, ou renfermé dans un Tabernacle le plus embelli qu'il ſera poſſible; que devant icelui, on éclaire une lampe toûjours ardente, & quand il le portera en proceſſion ou aux malades, qu'il ſoit accompagné; & que ce ſoit avec beaucoup de reſpect, de modeſtie & de devotion.

4. Il doit toûjours vivre en état de grace, & s'il lui arrive par malheur de la perdre, il tâchera de la recouvrer au plutôt par le Sacrement de Penitence, afin que la vie qu'il donne aux autres, ne lui ſerve point d'occaſion de mort.

5. Il doit adminiſtrer dignement les Sacremens, & y avoir une grande devotion; pratiquer religieuſement toutes les ceremonies contenues dans les rubriques & dans le manuel de ſon Dioceſe.

6. Il doit dire ſon office divin, & célébrer la ſainte Meſſe avec la plus grande préparation, attention & devotion qu'il lui ſera poſſible: obſervant exactement les rubriques du breviaire, & du miſſel de ſon Dioceſe, & les heures réglées pour l'office autant que faire ſe pourra.

Devoirs des Curés envers leurs Evêques.

1. Le Curé doit inſtamment prier Dieu pour lui.

2. Avant que d'accepter la charge, il doit ſe faire entierement connoître à lui, en lui découvrant tout ſimplement ſon intérieur, & enſuite d'année en année, ou plus ſouvent, ſelon qu'il peut en avoir beſoin, lui communiquer la méthode qu'il tient à inſtruire ſes Parroiſſiens, & comme il ſe comporte en l'adminiſtration des Sacremens; & lorſqu'il ne pourra pas le conſulter lui-même, il aura recours à ſon grand Vicaire ſur les difficultez de ſa charge.

3. Il doit ſoigneuſement garder ſes ordonnances, les faire garder par ſes Paroiſſiens, & lui obéir en tout ce qui concerne ſa Juriſdiction.

4. Il le doit avertir des deſordres & des ſcandales publics, & s'il n'y peut autrement remédier.

5. Il doit prendre de lui les ſaintes Huiles en tems & lieu.

Digitized by Google

6. Il doit aſſiſter au Sinode quand il ſe tient, & aux autres aſſemblées qui ſe font de ſa part, quand il ſera mandé.

7. Il ne doit recevoir aucun Eccleſiaſtique, Vicaire ou prédicateur, qui ne ſoit approuvé de lui, de même aucun Etranger qui ne faſſe paroître des lettres teſtimoniales de ſon Ordinaire; & il l'avertira auſſi quand quelqu'un des Prêtres de ſon Egliſe manquera à ſon devoir.

Devoir des Curés envers leur Clergé.

1. Le Curé doit attirer, gagner & gouverner ſon Clergé, autant qu'il ſera poſſible, par amour, par ſervices, par faveur, &c. ſe ſouvenant qu'à l'exemple du ſouverain Paſteur des ames, *non venit miniſtrari, ſed miniſtrare; venit quærere, & ſalvum facere quod perierat, Math. cap.* 20. *v.* 28. & *Luc. cap.* 19. *v.* 10. Il doit enfin avoir un cœur fraternel & charitable envers tous ſes confreres.

2. Il doit reſerver l'autorité & la ſeverité pour en uſer rarement; & plus par néceſſité qu'autrement.

3. S'il ſe trouve quelque Prêtre ou Eccleſiaſtique néceſſiteux & indécemment accommodé, & qui auroit beſoin de quelque aſſiſtance pour faire ſes fonctions en l'Egliſe, il lui procurera quelque largeſſe, afin de le gagner par-là à ſon devoir, & par ſon exemple en gagner d'autres.

4. Pour ſatisfaire à ces dépenſes & autres ſemblables, comme pour aſſiſter un Eccleſiaſtique tombé en maladie; ou pour en ſecourir un autre paſſant qui en auroit beſoin, il faut qu'il procure auprès des perſonnes pieuſes quelques aumônes à cet effet.

5. Il ſera enſorte par ſes exhortations que les Eccléſiaſtiques ne ſoient vûs ſans leur habit long, même par les chemins, où ils peuvent trouſſer leur ſoutanne, ſoit à cheval, ſoit à pié.

Que leur tonſure & couronne ſoient renouvellées du moins les veilles des jours ſolemnels, & de quinze en quinze jours, & s'ils le peuvent chaque ſemaine, les portant à ſe la faire les uns aux autres, ſans aller pour cela chez les Barbiers.

Que leurs cheveux & leur barbe ſoient modeſtes & différens de la mode du ſiécle.

Que l'on ne prête pas de ſoutanne, ni de robe aux Prêtres qui viennent de dehors en habit court, pour dire la Meſſe, afin de les obliger une autrefois à ne plus marcher ſans l'habit Eccleſiaſtique.

Que l'on ne diſe pas la Meſſe avec la ſoutanelle juſqu'aux genoux, cela étant contre la rubrique, & encore moins avec une ſimple caſaque.

6. Il veillera que l'on faſſe en tems réglé des conférences clericales de Theologie morale, des rubriques, du plain-chant, & entr'autre de la conduite & direction intérieure, & autres marieres ſpirituelles.

7. Il conviera de tems en tems quelque Eccleſiaſtique à ſa table, le traitant fraternellement pour lui gagner le cœur à ſon devoir, & d'ailleurs l'éloigner des compagnies moins ſortables à ſa condition.

8. Il tâchera de faire enſorte que les Eccleſiaſtiques de la Paroiſſe logent & vivent enſemble, ſi faire ſe peut, afin que l'ordre & la diſcipline en ſoit mieux obſervée, ou tout au moins il tiendra la main très-exactement qu'ils ne frequentent pas les cabarets, le jeu, la chaſſe, les feſtins, & autres exercices ſcandaleux qui leur ſont défendus par les ſaints canons de l'Egliſe.

9. Il leur donnera des emplois conformes à leur condition; leur faiſant inſtruire les enfans, viſiter les malades, catéchiſer les ignorans, &c.

10. Enfin, il doit avoir ſoin que l'office divin & publie ſoit celebré avec devotion par ſon clergé, que l'on y évite les anticipations & précipitations ordinaires, qui portent bien ſouvent les peuples au mépris de la religion & des choſes ſaintes.

Devoirs des Curés envers eux-mêmes.

1. Le Curé doit avoir un cœur de juge envers ſoi-même pour connoître la griéveté de ſes propres fautes, qui ne peuvent être petites en une perſonne conſtituée en une ſi haute dignité. De plus il doit attribuer à ſa négligence, imprudence & manque de zele, la plûpart des fautes des Paroiſſiens pour en faire des penitences & ſatisfactions convenables.

2. Il doit avoir un grand ſoin de la pureté de ſa conſcience; & pour la conſerver, il doit ſe confeſſer ſouvent, au moins une ou deux fois chaque ſemaine.

3. Il doit avoir une grande pureté d'intention en toutes ſes fonctions Eccleſiaſtiques, n'ayant autres fins que la gloire de Dieu, l'édification du prochain, & le ſalut, tant de ſon ame, que de celles qui lui ſont ſujettes & commiſes en charge.

4. S'il peut, il aura un Directeur ſpirituel, le verra de tems en tems pour prendre ſes avis, & conferer avec lui de l'interieur de ſon ame.

5. Il doit lire ſouvent l'Ecriture Sainte, avec intention d'en connoître les vérités pour en profiter, & pour cet effet il ſe ſervira de quelques bons commentaires, tels que Maldonat, Menochius, Tirin, Cornelius, Janſenius.

6. Il doit lire les livres, & étudier les matieres qui concernent ſa profeſſion, ſuivant en cela exactement ce qui lui ſera preſcrit par ſon Directeur.

7. Il doit régler ſi bien ſon tems qu'il ne ſoit jamais oiſif, ni auſſi trop embarraſſé d'affaires, faute de les prévoir en tems & lieu.

8. Il doit porter toujours la ſoutanne & l'habit convenable à un Prêtre, ſans vanité & ſuperfluité, faiſant ſouvent renouveller ſa couronne, laquelle ſera d'une convenable grandeur, porter les cheveux courts & la barbe modeſtement accommodée, ſe conformant en tout cela aux anciens canons de l'Egliſe.

9. Il doit vivre frugalement, & n'avoir rien de ſplendide en ſa maiſon, honorant par là l'humilité & la pauvreté de Notre-Seigneur JESUS-CHRIST.

10. Il doit avoir un amour regle, & raiſonnable envers ſes parens, ſans ſe retrancher du néceſſaire, ni ſans diminuer la part des pauvres pour les avancer.

11. Il doit fuir les mauvaiſes compagnies, principalement celle des filles & des femmes, des hérétiques, des libertins, des faineans; comme auſſi celle des mauvais Prêtres qui par leur vie & leur déportement, aviliſſent & deshonorent leur ordre & leur miniſtere.

12. Il ne doit jamais entrer aux tavernes, aux cabarets, pour y boire & manger (ſi ce n'eſt en voyageant) ni aller à la comedie & autres ſpectacles.

13. Il doit ſur toutes choſes éviter le peché d'impureté, l'avarice, la gourmandiſe & l'oiſiveté.

Devoirs des Curés envers leurs Paroiſſiens.

1. Le Curé doit avoir un grand zele pour le ſalut de leurs ames, les aimer tous ardemment & également; avoir une maniere aiſée & douce, qui donne à ſes Paroiſſiens une facilité de l'aborder, s'inſinuer dans leur eſprit, & traiter avec eux dans une grande douceur d'eſprit & de paroles.

2. Il doit avoir un cœur de pere envers tous, pour ſupporter patiemment les peines & les difficultés qu'il trouvera à les élever à la perfection de la vie chrétienne, ayant compaſſion de leurs infirmités ſpirituelles, de leurs rebellions & de leurs reſiſtances au bien; il doit même faire éclater ſa bonté, en ſouffrant patiemment leurs perſecutions, médiſances & injures.

3. Il donnera bon exemple à tous, prenant garde

qu'il n'y ait rien de ſcandaleux dans ſa maiſon, mais au contraire, que tous ceux de ſa famille édifient le prochain par l'odeur de leur bonne vie.

4. Il doit dire ou faire dire la Meſſe tous les jours auſquels les Paroiſſiens ſont obligés de l'entendre, & faire le ſervice divin conformément aux Statuts & Réglemens du Dioceſe, à l'heure reglée, avec modeſtie & devotion.

5. Comme bon Paſteur, il doit nourrir ſon troupeau de la parole de Dieu, lui enſeignant tout ce qu'un bon Chrêtien doit ſavoir, faire & croire pour être ſauvé, & particulierement la maniere de bien & utilement recevoir les ſaints Sacremens; & par conſéquent pour les rendre capables, il eſt obligé de faire le catéchiſme les Dimanches & fêtes ſolemnelles de l'année.

6. Il doit outre cela, le plus ſouvent qu'il pourra, faire une demi heure d'exhortation à ſon peuple pendant la Meſſe; reprenant avec prudence & hardieſſe les pechés publics; & pour cet effet prêcher ſouvent les rigueurs épouvantables de la juſtice Divine, du jugement dernier, des peines de l'enfer, & de ſemblables matieres qui peuvent exciter le peuple à ſe convertir, & à faire pénitence. Mais quant au tribunal de la confeſſion, il doit agir avec une très-grande douceur; parlant plutôt à ſes pénitens de la miſéricorde de Dieu, que de ſa juſtice, les encourageant à déclarer avec toute confiance leurs pechés pour en obtenir le pardon.

7. Il doit pareillement avoir un grand ſoin de ces choſes, en procurant l'établiſſement, & ordonnant qu'on y enſeigne la doctrine chrêtienne; les viſitant ſouvent, pour voir ſi on s'y comporte comme il faut.

8. Il doit adminiſtrer les Sacremens à ſon peuple toutes les fois qu'il en eſt raiſonnablement requis, même juſqu'à expoſer ſa vie, quand il s'agit du ſalut des ames de ſes Paroiſſiens: en quoy toutefois il eſt beſoin de précaution, & maturité de jugement, de crainte que tendant ſervice au particulier, il ne ſe rende inutile au général. Il doit auſſi les convier & inviter ſouvent à la fréquente confeſſion & communion: par exemple, les prémiers dimanches des mois, & les fêtes principales de l'année, ſe rendant aſſidu au confeſſional autant que faire ſe pourra, recevant bénignement, ſans aucune acception des perſonnes, ceux qui ſe preſenteront ſans faire paroître aucun ennui, ou dégoût.

9. il doit avoir un très-grand, & très-particulier ſoin des malades, tant en ce qui regarde leur bien ſpirituel, que le temporel, les exhortant à ſe confeſſer & communier au commencement de leur maladie, les viſitant ou faiſant viſiter tous les jours, ceux-là principalement qui auront reçû le ſacrement de l'extrême-onction, & qu'on juge dans le danger probable de mort, les recommandant auſſi aux prieres publiques des Paroiſſiens, & à leurs charités & aumônes; au cas qu'ils en ayent beſoin.

10. Il doit particulierement prendre garde ſur ceux qui menent une vie mauvaiſe & ſcandaleuſe; & tâcher de les convertir à Dieu. Que s'ils ſont pécheurs publics, ou notoirement dans l'occaſion prochaine du péché, leur refuſer l'uſage & l'adminiſtration des Sacremens deſquels ils ſont indignes: mais diſcretement, avec prudence & conſeil.

11. Il doit faire tout ſon poſſible pour empêcher les procès & les chicanes, en accordant incontinent, & terminant, ſi faire ſe peut, leurs différens: réconciliant ceux qui ont des haines & inimitiés; ſe gardant ſur-tout d'être partial, ni de ſoutenir les uns au préjudice des autres.

12. Pour le ſecours & conſolation ſpirituelle, & temporelle des malades, il doit établir quelque compagnie de femmes vertueuſes, qui y contribuent, les unes de leurs moyens temporels, les autres de leur induſtrie; le tout ſelon le Reglement de ce qui en eſt établi en divers lieux.

13. Il doit garder une exacte réſidence, s'abſentant rarement de la Parroiſſe, faiſant ſa demeure proche l'Egliſe, autant que faire ſe pourra pour la commodité de ſes Paroiſſiens, pour pouvoir plus facilement & plus promptement ſubvenir aux neceſſités qui peuvent arriver.

14. Il doit en tems & lieu viſiter avec adreſſe chaque famille de ſa Paroiſſe, & converſer diſcretement avec les particuliers, afin que connoiſſant plus certainement tout ce qui ſe paſſe, il puiſſe avec prudence & charité remedier aux maux, tant généraux que particuliers.

15. Pour connoître plus facilement l'état de toute ſa Paroiſſe, il ſera bien à propos d'en faire une viſite générale tous les ans, entre Pâques & la Pentecôte, dreſſant un regiſtre qui contienne diſtinctement chaque famille, le lieu, la demeure, le nom, le ſurnom, l'âge & la condition de chacun, marquant ceux qui ont été confeſſés à Pâques par la lettre P. ceux qui auront été communiés, C. ceux qui auront été confirmés, Chr.

Devoir des Curés envers leur Egliſe.

1. Le Curé doit avoir un grand ſoin de la netteté & de l'entretien de ſon Egliſe, & pourvoir qu'elle ſoit bien eloſe, & bien fermée de tous côtés, ne permettant pas qu'il y ait aucun lieu deſtiné pour y laiſſer les balliures & ordures.

2. Il doit faire enſorte que le tabernacle & cuſtode, où repoſe le ſaint Sacrement de l'autel, les fonts baptiſmaux: & le lieu où l'on met les ſaintes huiles, ſoient appropriés, ornés, & fermant à clé, qu'il gardera ſurement, & qu'il tiendra en ſa chambre.

3. Il doit prendre garde que les ornemens ſoient bien entretenus, qu'ils ne ſoient pas déchirés, ni decouſus, que les napes ſoient bien blanches, ſans taches de cire, & qu'elles ſoient couvertes de tapis; que les images ſoient nettoyées de la pouſſiére de tems en tems; & qu'il n'en ait aucune expoſée, qui ſoit notablement difforme, ou qui repréſente quelque nudité qui puiſſe offenſer la vûe, ou exciter quelque riſée.

Sur-tout que tout ce qui touche immédiatement à l'Euchariſtie, & ce qui ſert aux divins Miſteres à l'Autel ſoit bien net & bien propre; ſavoir le calice, la paténe, la palle, les corporaux, les purificatoires, les aubes, les amits, les chaſubles, les manipules, les étoles & les ceintures.

Que la ſacriſtie ſoit nette & bien propre, & qu'elle ſoit bien garnie d'ornemens, ſelon la diverſité des couleurs; bien propres, quoique moins riches, & le tout ſelon les rubriques du Diocéſe.

4. Il doit avoir ſoin qu'on ſatisfaſſe aux obits, fondations & legs pieux, faiſant enſorte qu'ils ſoient fidellement accomplis en ce qui regarde le ſpirituel; & que le temporel de l'Egliſe ſoit fidellement adminiſtré, ne permettant pas qu'il ſoit employé aux négoces ſeculiers, comme ſeroit à payer les tailles, impoſitions, ou levées de ſoldats. Que les Marguilliers s'acquitent bien de leur charge, n'employant pas le revenu de l'Egliſe à des feſtins, proceſſions, &c. Qu'à la fin de chaque année, les comptes ſoient fidellement rendus.

5. Il doit tenir de bons & fidelles regiſtres: 1. des Baptêmes: 2. des Mariages: 3. des Sepultures: 4. de la Confirmation; marquant en chacun les noms & les ſurnoms, la qualité, le jour, le mois & l'an, avec

avec les témoins qui ont été preſens ; le tout ſuivant les formulaires ajoûtés à la fin du Rituel.

6. Il doit prendre garde ſoigneuſement quand il reçoit quelque teſtament d'y apporter toutes les clauſes & conditions neceſſaires pour les rendre valides, & qui puiſſe ſubſiſter en cas de conteſtation, & de débat en conſervant très-exactement les minutes, comme auſſi tous autres actes & fondations concernant le bien de l'Egliſe & ſon revenu, enſorte qu'il puiſſe être qualifié du titre de prudent & fidelle diſpenſateur, tant des Sacremens, que des biens de ſon Egliſe épouſe de JESUS-CHRIST.

7. Il doit faire ſon poſſible pour détruire quantité d'abus qui ſont introduits dans les Parroiſſes par la negligence des Paſteurs, comme: 1. Que les laïques ne portent de ſurplis, chapes, &c. 2. que les Prêtres ne quittent leurs ſurplis, ou rabat pour dire la Meſſe. 3. Que les femmes, ou filles ne faſſent la quête dans l'Egliſe. 4. Que les laïques n'approchent pas trop des Autels. 5. Que l'on n'uſe de chapelles domeſtiques dans la Paroiſſe ſans grande neceſſité. 6. avertir les parens de ne faire coucher avec eux leurs enfans, petits ou grands. 7. De ne faire coucher enſemble les enfans de divers ſexe, quoique très-jeunes. 8. De ne ſouffrir les cajoleries dans l'Egliſe à qui que ce ſoit. 9. Que dans les Catechiſmes les garçons ſoient ſeparés des filles. 10. Qu'il y ait une maîtreſſe pour inſtruire les Filles de la Paroiſſe, & un maître pour les garçons. 11. De ne differer pas trop long-tems à faire confirmer les enfans. 12. De les faire confeſſer aux principales fêtes de l'année, & de les inſtruire ſoigneuſement pour la premiere communion.

Ce qu'un Curé doit faire tous les jours de ſa vie.

1. Obſerver exactement le reglement de vie qu'il s'eſt propoſé aux exercices ſpirituels.

2. Faire la lecture ſpirituelle, & commencer par l'Ecriture ſainte.

3. S'appliquer à l'étude.

4. Viſiter les malades.

5. Faire une demi-heure d'oraiſon.

6. Faire reflexion ſur l'état de la Paroiſſe, pour voir les déſordres qui s'y commettent, afin d'y remedier au plûtôt.

7. dire ſon Office devotement & au tems preſcrit, ſi faire ſe peut.

Ce qu'il doit faire toutes les ſemaines.

1. Se confeſſer une fois ou deux.

2. Changer les purificatoires du calice pour la Meſſe.

3. Se préparer pour la prédication ou catechiſme qu'on doit faire.

4. Faire prévoir aux Eccléſiaſtiques les offices extraordinaires qu'on doit chanter.

5. Faire quelque conference des cas de conſcience, des cérémonies, de l'état & du devoir des Eccléſiaſtiques avec les Prêtres de ſa Parroiſſe.

Ce qu'il doit faire tous les quinze jours.

1. Renouveller les hoſties conſacrées qui ſe gardent au tabernacle pour la communion des malades.

2. Viſiter les écoles des enfans, pour y maintenir l'ordre & la diſcipline.

3. S'informer ſoigneuſement de tout ce qui ſe paſſe en ſa Parroiſſe, afin d'obvier aux déſordres & ſcandales qui pourroient arriver.

4. Prendre conſeil de quelque perſonne docte & experimentée, touchant les difficultés qui ſe rencontrent en l'adminiſtration de ſa charge, ſi la neceſſité le veut.

Ce qu'il doit faire tous les mois.

1. Lire attentivement les preſens devoirs du Curé, quelque choſe du bon Curé de Monſieur Doignun, & des avertiſſemens aux Curés de Monſeigneur l'Archevêque de Coſence.

2. Voir & conferer avec ſon Directeur ſpirituel pour les difficultés de ſa conſcience, & l'avancement à la vertu, ſi la commodité le permet.

3. Viſiter les Eccléſiaſtiques de ſon Clergé.

4. Avoir ſoin qu'on change les napes des Autels, & principalement les corporaux, s'il en eſt beſoin.

Ce qu'il doit faire tous les trois mois.

1. Faire quelque confeſſion extraordinaire par reflexion ſur ſes actions, & à un autre Confeſſeur qu'à l'ordinaire, ſelon l'avis de ſon Directeur.

2. Faire un petit regiſtre ou mémorial des défauts dont on ſe ſera apperçu, afin de s'en corriger.

3. Faire nettoyer les images & le Tabernacle.

Ce qu'il doit faire tous les ſix mois.

1. Lire les cas reſervés, tant à ſon Evêque Dioceſain, qu'au Pape.

2. Viſiter les ornemens & meubles de ſon Egliſe, pour les faire reparer, changer ou accommoder, en cas qu'il en ſoit beſoin.

3. Paſſer par ſa mémoire chaque famille; voir comme on s'y comporte; & s'il s'y trouve quelque déſordre, chercher les moyens d'y remedier.

4. Faire nettoyer l'Egliſe & les voûtes.

5. Conferer avec les Marguilliers des affaires de la Fabrique.

Ce qu'il doit faire tous les ans.

1. Faire les exercices ſpirituels, choiſiſſant pour cet effet le tems & le lieu le plus propre.

2. Renouveller les Officiers de ſa Parroiſſe ſuivant la coûtume.

3. Recevoir & examiner les comptes des miſes & receptes des biens de l'Egliſe pendant le tems de leurs charges, comme député de Monſeigneur ſon Evêque, & en vertu de la commiſſion à lui addreſſée.

4. Lire les rubriques du Breviaire, Miſſel & Rituel, Dioceſains, pour ſe perfectionner de plus en plus en l'acquit de ſa charge.

5. Pourvoir aux abus & déſordres qui ſe commettent ordinairement aux renues des marchés ou foires, avec profanation des jours de fêtes.

Finalement il faut en tout tems. 1. Garder une ponctuelle & exacte réſidence.

2. Eviter les mauvaiſes compagnies, & l'engagement aux affaires du monde.

3. Inſtruire ou faire inſtruire les Clercs de ſa Parroiſſe.

4. Faire inviolablement chaque jour l'Oraiſon mentale du matin, la lecture ſpirituelle à l'heure reglée, & l'examen général du ſoir.

5. Faire ſouvent des actes de foi dans ſes fonctions Eccléſiaſtiques, d'eſperance dans les adverſités; mais ſur tout & à toute rencontre de charité envers Dieu & le prochain.

6. Servir Dieu par preſence, volonté & imitation.

7. Avoir un grand zele du ſalut des ames, ſur tout de celles qui lui ſont commiſes.

8. Reſpecter & honorer ſon Evêque, obéiſſant à tous ſes ordres & reglemens comme venant de Dieu, les publiant à ſon peuple, l'exhortant à les obſerver exactement. Enfin, il doit appliquer toutes ſes oraiſons, ſacrifices & lectures ſpirituelles, pour obtenir la fin à laquelle tout bon Curé doit tendre, & c'eſt la gloire de Dieu, le ſalut de ſon ame, & de celles de ſes Parroiſſiens.

Avertissement.

Quelques-uns de mes amis m'ont conseillé de mettre ici les devoirs & obligations d'un Curé, lui pouvant être utiles même pour son temporel, quoi qu'on les trouve dans le recueil de mes Lettres imprimées sous le nom de Monseigneur notre Archevêque, en l'année 1693. & dans les autres Lettres qui sont contenues dans la seconde impression. Les seculiers y trouveront aussi de grands avantages & utilités pour prosperer dans le monde, & éviter des maux qui souvent causent la ruine des maisons : ce qui est facile à voir dans les avis qu'il leur doit donner sur le Sacrement de penitence ; car les malheurs, pauvretés, miseres, qui leur arrivent en cette vie dans les pertes de sa santé, & de ses biens, pour l'ordinaire n'ont point d'autre principe que des confessions mal-faites ; je defere à l'avis qu'on m'a donné, & je dis qu'un bon Curé doit donner les instructions suivantes à ses Parroissiens.

Avis qu'un bon Curé doit donner à ses Parroissiens touchant le Sacrement de Penitence.

Si vous aviez une maladie corporelle, & que votre Medecin vous ordonnât des remedes que vous connoîtriez n'être pas bons pour n'avoir fait aucun effet, & ne vous avoir purgé en aucune maniere, après en avoir pris plusieurs fois, vous le quitteriez, & vous ne vous serviriez plus de lui ; & si vous faisiez autrement, vous connoîtriez bien que ce ne seroit pas vouloir votre santé, mais plûtôt vouloir avancer votre mort. Il en est de même si votre ame est atteinte d'une maladie mortelle par quelque habitude au peché mortel, si vous vous en êtes confessé plusieurs fois, & que vous n'ayez point quitté cette méchante habitude ou totalement ou au moins en partie ; je vous donne avis qu'il est bon que vous cherchiez un autre Confesseur, & quittiez le vôtre, après avoir bien prié Dieu pour en trouver un bon.

Un malade ne se soucie guére de vivre, si ayant la gangrene ou une playe dangereuse, il se sert toûjours d'un Medecin qui flatte sa playe & y fait mettre du cotton & de la soye, quand il y faudroit mettre le fer & le feu ; si vous êtes dans le peché mortel, votre maladie est de cette nature, que le fer ou le feu y est neceſſaire ; & ainsi votre Confesseur vous doit imposer une penitence, qui soit propre, selon le Concile de Trente, & pour punir vos pechés passés, & pour vous aider à les éviter à l'avenir. S'il ne vous ordonne une penitence medecinale ; mais se contente de vous ordonner quelques *Pater* & quelques *Ave* ; Jugez vous-même si vous sortirez de cette dangereuse maladie.

Vous connoîtrez que votre Medecin spirituel est fidelle à son ministere, s'il vous renvoye lorsque vous refusez de faire la penitence medecinale, c'est-à-dire, celle qui est absolument neceſſaire pour vous retirer du peché mortel dans lequel vous croupissez, ou de celui auquel il prévoit qu'infailliblement vous retomberez.

Ces sortes de penitences medecinales, sont par exemple, de vous abstenir durant un certain tems determiné, du cabaret, ou de boire une certaine parite d'eau avec le vin, si vous beuvez ; De n'aller plus au breland, si vous jouez : De baiser la terre, ou de donner telle aumône aussi-tôt après être retombé dans le peché, dans le jurement ou dans quelque peché d'habitude : De ne vous trouver jamais seul avec une telle personne ; D'aller vous confesser au plûtôt quand vous serez tombé dans le peché mortel : De donner une telle aumône aux pauvres, au cas que vous n'ayez pas restitué en un tel tems. Si vous êtes dans une paresse de votre salut, une penitence medecinale seroit de vous approcher souvent des Sacremens, d'assister aux Prônes & grandes Messes de votre Parroisse, de lire tous les jours à certaine heure de bons livres spirituels, de faire une retraite de huit jours, qui est un remede salutaire à toute sorte de vices.

Un malade qui ne voudroit pas prendre une medecine qui seroit bonne & salutaire, est censé ne vouloir pas guerir de sa maladie, sur tout s'il n'y avoit que ce seul remede qui le pût guérir. Si cela est vrai, comme vous le connoissez bien, jugez en quel état vous seriez, si vous refusiez ces sortes de penitences medecinales, & que vous allassiez vous confesser à quelqu'un qui ne vous en ordonnât point de semblables.

Croyez que vous êtes dans le dernier peril de votre salut, si votre Confesseur differant l'absolution, & vous renvoyant jusques à ce qu'il ait connu quelque avancement en votre conduite, vous allez à un autre Confesseur ; ne croyez pas que pour en trouver un qui vous la donne, après qu'un autre vous l'aura refusée, vous soyez en assurance. Et souvenez-vous qu'on ne sauroit avoir un trop bon Medecin, lorsqu'on est dans une dangereuse maladie, & que c'est avoir perdu le bon sens que de s'en tenir à un Chirurgien flateur ou ignorant, lorsqu'on peut en avoir un habile & experimenté.

Et vôtre Confesseur vous sera bon & fidelle, s'il vous refuse l'absolution : supposé que vous soyez dans l'ignorance des principaux mysteres de notre religion, tels que sont l'unité d'un Dieu, la Trinité des Personnes, l'Incarnation du Fils, l'immortalité de l'ame, que la gloire du Paradis est donnée à ceux qui meurent dans la grace de Dieu, & les peines de l'Enfer, à ceux qui meurent dans le peché mortel ; enfin si vous êtes dans l'ignorance du Sacrement de l'Eucharistie & de la Penitence.

Si vous êtes pere ou mere, maître ou maîtresse, & que vos enfans ou serviteurs soient dans l'ignorance des articles ci-dessus, vous devez craindre que votre confession ne soit un sacrilege, si on vous absout en cet état, n'ayant rien fait de votre côté pour les instruire de ces choses.

Si vous vous trouvez engagé dans quelque occasion prochaine du peché, ne trouvez pas mauvais si vous n'êtes pas absous, & si on differe l'absolution jusques à ce que vous soyez sorti de cette occasion.

Si vous avez coûtume d'offenser Dieu dans le cabaret, ou par l'excès du boire, ou par les dépenses exceſſives, ou par le danger des mauvaises compagnies, ou par les desordres que vous causez en votre maison, on ne vous donnera pas l'absolution, si vous ne promettez de n'y plus aller, pendant le tems qu'il vous sera ordonné.

Si vous savez par votre propre experience que vous vous exposez à un évident peril d'offenser Dieu mortellement, lorsque vous frequentez les cabarets, les danses, les jeux, les promenades & conversations nocturnes & autres semblables occasions. Vous devez être renvoyé sans absolution, si vous n'êtes resolu de ne vous y exposer plus volontairement ; & si on vous la donne, croyez que vous êtes comme ce malade qui a la gangrene ou une playe mortelle, & qui veut qu'on la flatte, au lieu qu'il doit souhaiter qu'on ne l'épargne point ; & que vous êtes du nombre de ceux-là qui aiment mieux la mort que la vie, leur perte que leur salut. Ainsi ne manquez pas de quitter ce Medecin spirituel, pour avoir recours à un autre qui vous soit plus fidelle & plus salutaire.

Si vous avez des procès, ou criminels ou civils qui vous servent d'occasion prochaine d'inimitié ou de scandale ; & si pour ce sujet, vous ne vous parlez, ou ne vous visitez point, quand les devoirs communs

vous y obligent, ou faites d'autres péchés qu'on dit ne pouvoir éviter durant les procedures ; ſaint François de Sales dit que les perſonnes qui ſont en cet état & ne veulent point prendre la voye d'accommodement, ne méritent pas de manger le pain des Anges, & les Conciles fulminent des anathêmes contre ces ſortes de gens. Ainſi vous ne devez point être abſous que vous n'ayez terminé vos différens, ſi ces procès vous entretiennent dans des diſſenſions ſcandaleuſes & incompatibles avec la charité chrétienne par la mauvaiſe diſpoſition de vôtre eſprit ; & ſouvenez-vous de ce que nous vous avons dit ſouvent de venir à nous ; afin que par ce moyen vous puiſſiez mettre fin à ces différens par la voye amiable, ou par quelque arbitre charitable.

Si vous avez une inimitié contre quelqu'un, & qu'elle ſoit publique & de mauvais exemple, vous devez être renvoyé juſqu'à ce que vous ayez reparé le ſcandale par une reconciliation manifeſte. Que s'il ne tient pas à vous de vous réconcilier avec vôtre ennemi qui refuſe la reconciliation ou la ſatisfaction raiſonnable, il ſuffira que vous faſſiez connoître au public, que vous avez fait du moins vôtre devoir, & que vous êtes prêt de vous réconcilier quand vôtre partie le voudra. Si vous êtes parent de vôtre ennemi, vous ne ſerez point abſous, ſi vous n'êtes réſolu de fréquenter ou viſiter vôtre parent, ſelon les régles ordinaires du parentage.

Vous ne ſerez point abſous d'une médiſance qui eſt peché mortel, que quand vous aurez reparé la réputation, & même tous les dommages criminels & civils qui s'en ſont enſuivis, & qui pourroient encore s'en enſuivre ; s'ils peuvent être reparés preſentement. Sur-tout ſi vous avez differé cette réparation après l'avoir déja promiſe à votre Confeſſeur.

Si vôtre médiſance a été publique, la réparation doit être publique : ſi vous êtes cauſe qu'un autre ait médit, vous ſerez obligé à faire réparer, ou à réparer vous-même le tort qui aura été fait.

Si vous êtes chef de famille, & que vous ayez ſouffert impunément que vos enfans ou domeſtiques ayent médit en vôtre preſence, & ne l'avez pas empêché, le pouvant faire, vous ſerez faire la réparation, ou vous la ſerez vous-même, ſi la perſonne qui a médit & detracté ne la fait pas, lorſque le médiſant vous a voulu deffendre ou vous venger.

Si vous avez impoſé à celui dont vous parliez mal, une fauſſeté, vous vous dedirez, même avec ſerment, s'il eſt néceſſaire ; & vous ferez enſorte que ſi ceux à qui vous l'avez dit, l'ont publiée à d'autres, ils leur faſſent auſſi ſavoir, que c'étoit une fauſſeté ; mais ſi en médiſant vous avez dit vrai, vous ne laiſſerez pas de réparer l'honneur de la meilleure maniere que vous pourrez, ou que le Confeſſeur vous l'ordonnera.

Si vous avez médit d'une perſonne en ſa preſence, vous ſerez obligé de lui en demander pardon, à moins que vous ne fuſſiez au deſſus de celle que vous auriez offenſée ; & en ce cas, une petite amitié ſeroit cenſée une ſatisfaction ſuffiſante.

Si la perſonne à qui vous avez mal parlé d'une autre, ne s'en ſouvient plus, & qu'il y ait apparence qu'elle ne s'en ſouviendra jamais, ou qu'elle n'ait pas crû ce que vous lui avez dit ; il n'eſt pas néceſſaire de lui en rapeller la mémoire, mais ſi elle s'en ſouvient encore, ou qu'elle le croye, ſi elle eſt abſente, il lui faut écrire pour la déſabuſer, au cas que vôtre Confeſſeur le juge à propos.

Que ſi la choſe que vous avez dite eſt vraye & publique, ou bien ſi vous l'avez dite, ſans faire connoître la perſonne, quoique vous avez peut-être péché contre la charité, vous n'êtes obligé à aucune réparation.

Que ſi vous retenez ou avez pris injuſtement le bien d'autrui, & que vous ne l'ayez pas reſtitué effectivement en tout ou en partie ; ſi vous êtes en pouvoir de le faire, & ſi vous avez déja manqué à la promeſſe que vous aviez faite à vôtre Confeſſeur de le reſtituer, vous ne devez pas vous étonner, ſi on vous differe l'abſolution juſques à ce que vous ayez ſatisfait pour le tout ou en partie, ſi vous ne le pouvez entierement ; que ſi on vous la donne, ne croyez pas être pour cela en ſûreté de conſcience.

Vous reſtituerez & le capital & les interêts & même les dépens & dommages que vous pourriez avoir cauſés, ſi vous avez derobé quelque choſe, ou quelque ſomme qui portoit interêt à celui à qui vous avez fait tort.

Si c'eſt par quelque mauvais conſeil ou par des rapports injuſtes que vous ayez cauſe quelque dommage à un autre, vous devez reſtituer tout ce dommage.

Vous rendrez ce que vous avez trouvé, ſi vous connoiſſez le maître à qui appartient ce que vous avez trouvé. Que ſi vous ne le connoiſſez pas, vous tâcherez de vous informer qui eſt celui qui a perdu la choſe trouvée, & conſulterez vôtre confeſſeur, pour ſavoir ce que vous en devez faire, ſi vous ne pouvez connoître celui qui l'a perdue.

Si vous avez debité de l'argent faux pour du bon, ou du léger pour du peſant, reſtituez la valeur du dommage à celui qui le ſouffre, ou ſi vous ne le connoiſſez pas, reſtituez ſelon l'avis de votre Confeſſeur.

Vous ne devez pas être abſous, ſi vous avez de faux poids, ou de fauſſes meſures qu'après que vous les aurez quittes, ni ſi vous avez des papiers d'autrui, qu'après que vous les aurez rendus, s'ils leur ſont néceſſaires, & que vous les reteniez injuſtement.

Si par addreſſe, par fourberie, ou par autres moyens injuſtes vous avez porté dommage au prochain, & ſi pour gagner quelque procès vous avez ſupprimé quelque piece importante, ou en avez ſuppoſé quelque fauſſe ; ou enfin ſi par d'autres inventions, par crédit ou par quelque autre voye que ce ſoit, vous avez gagné une cauſe où vous n'aviez aucun droit, vous ſerez ſans doute renvoyé, & vous n'aurez pas l'abſolution, ſi vous ne reſtituez ou ſi vous ne faites reſtituer autant que vous pourrez, le principal, les interêts, dépens & dommages que vous aurez cauſés.

Vous devez conſulter vôtre Confeſſeur, pour ſavoir ſi vous avez un droit & titre legitime, pour recevoir l'interêt de l'argent, ſi vous en avez prêté.

Si depuis peu vous avez commis quelque péché mortel, que vous commettez par habitude, vous ſerez renvoyé juſqu'à ce que vous ayez donné des maéques de votre repentir & de vôtre penitence, ſi vôtre Confeſſeur par ſa prudence n'en diſpoſoit autrement, voyant en vous une contrition & une diſpoſition qui lui donne lieu de croire que vous ne retomberiez plus.

Si vous êtes ſujet à retomber ſouvent dans des péchés mortels, parce que vous êtes dans l'occaſion prochaine, de laquelle vous pouvez ſortir, vous ſerez renvoyé juſques à ce que vous en ſoyez dehors. Que ſi vous n'en pouvez ſortir, vous ne ſerez point abſous que vous n'ayez donné des preuves d'un véritable deſir de vous en corriger, par l'obéiſſance exacte à ce qu'il vous aura ordonné.

Si vous retombez ſouvent au même péché mortel par habitude, vous ſerez renvoyé comme ſi vous étiez dans l'occaſion prochaine du péché, ſi vous ne

donnez des marques ſuffiſantes du déſir ſincere que vous avez de vous en corriger, & vôtre déſir ſera cenſé ſincere, ſi après votre derniere confeſſion vous retombez moins ſouvent, ou en de moindres fautes, ſi vous vous en repentez plûtôt, ſi vous en faites une pénitence plus ample.

Nous avons crû vous devoir donner ces avis pour décharger notre conſcience, & ne pas trahir notre miniſtére dans la grande liberté que nous vous avons toûjours donnée, & que nous vous donnons encore d'aller à confeſſe à d'autres qu'aux Prêtres de cette Egliſe, eu égard au grand nombre de communians de cette Paroiſſe; & afin que de votre part vous preniez garde à qui vous vous addreſſerez quand vous irez vous confeſſer. Le bon paſteur de nos ames en ſaint Matthieu, vous donne ces avis: *Cavete ab hominibus, qui veniunt ad vos, &c.* Tenez-vous bien ſur vos gardes, & voyez à qui vous devez avoir à faire; car il y en aura qui viendront ſous la peau d'un agneau, & ſeront des loups raviſſans: il s'en trouvera parmi ceux qui exercent ce ſaint Miniſtere, comme il s'en trouve dans la compagnie de Nôtre-Seigneur, toûjours quelqu'un qui trahira ſon maître; toûjours quelqu'un qui ſera intereſſé dans l'adminiſtration de ce Sacrement, comme le fut le malheureux Judas dans ſon emploi & dans ſes fonctions apoſtoliques.

Que ſi pourtant vous ne voulez pas vous ſervir pendant la quinzaine de Pâques, de la liberté que nous vous donnons, & que vous vouliez vous confeſſer à ceux de notre Egliſe, conformément au ſaint Concile de Latran; nous vous conjurons par l'interêt que nous prenons dans votre ſalut, d'entrer dans les ſentimens du grand Archevêque de Milan ſaint Charles Borromée, qui fit une ordonnance, par laquelle il enjoint au peuple de ſon Diocéſe, de ſe préſenter au tribunal de la penitence aux jours & ſemaines qui ſeront indiqués par leurs Curés dans le cours du ſaint Carême, & ce qui ſe pratique en divers endroits du Royaume, & même dans ce Diocéſe avec tant d'utilité, afin que nous puiſſions vous donner les ſecours que vous pouvez attendre de nous, ce qui ne ſe pourroit faire ſi tout le monde ſe réſervoit à la quinzaine de Pâques. Il eſt même de l'eſprit de l'Egliſe de ſe confeſſer avant le Carême, comme on le remarque dans un Capitulaire de Théodulphe Evêque d'Orleans, inſeré dans la ſuite des Conciles, par lequel il eſt ordonné, que le peuple commenceroit à ſe confeſſer dès la prémiere ſemaine avant le Carême, pour que ceux qui ne frequentent que rarement les Sacremens, & qui ſont dans quelque déſordre, puiſſent ſe diſpoſer par la penitence que le Prêtre ordonnoit, à ſortir de ce malheureux état, & ſe mettre dans celui qui eſt néceſſaire pour faire la communion Paſcale. *Unâ hebdomadâ ante initium quadrageſimæ confeſſiones Sacerdotibus dandæ ſunt, pœnitentia acceptenda.*

AVERTISSEMENT.

Un bon Curé étant convaincu que les retraites publiques ſont un moyen pour perfectionner les bons & convertir les méchans, il fera faire une retraite publique toutes les années à ſon peuple, dans les tems les plus commodes, où il ne travaille pas beaucoup; il doit commencer par les femmes & les filles.

Avis pour la Retraite.

Prémier AVIS. *Silence.* On ne parle point du tout à la retraite, non plus que ſi on n'avoit pas l'uſage de la parole. On obſerve ce ſilence non ſeulement dans le lieu de la retraite, mais auſſi en allant à l'Egliſe, en venant à la retraite, & lorſqu'on s'en retourne chez ſoi.

On garde ce ſilence pour deux raiſons.

1. Par reſpect à la preſence de Dieu, & pour ſa divine parole: Quand le Roi parle, on ſe taît par reſpect, pour l'écouter.

2. En eſprit de penitence, pour tâcher de reparer tant de fautes que nous avons commiſes par le mauvais uſage de la langue.

II. AVIS. *Modeſtie.* Ce n'eſt point aſſez de garder le ſilence, il faut auſſi faire paroître une grande modeſtie, tant dans la ſale de la retraite, que dans l'Egliſe, dans les rues & même dans la maiſon.

Cette modeſtie conſiſte à ſe tenir dans une poſture modeſte, à ne point tourner la tête de côté & d'autre pour voir ce qui ſe paſſe, à tenir les yeux baiſſés le plus qu'il eſt poſſible en eſprit de penitence.

On doit garder cette modeſtie.

1. Par un ſentiment de reſpect pour la majeſté divine devant qui les Anges tremblent, & qui eſt dans ce lieu d'une maniere toute particuliere. Tenons nous dans cette poſture, comme des criminels en préſence de leurs juges. Penſons ſouvent que Dieu nous regarde: *que nôtre modeſtie paroiſſe devant tous les hommes*, diſoit ſaint Paul; *car le Seigneur eſt proche de nous. Philipp.* 4.

2. Pour mieux comprendre ce qu'on entendra à la retraite, & être plus ſuſceptible des impreſſions de la grace, qui n'agit ordinairement dans nos ames qu'à proportion du calme & du recueillement dans lequel on eſt. Vous pouvez tenir pour certain, que vous ne profiterez à la retraite qu'autant que vous y ſerez modeſtes & recueillis en vous-mêmes.

Si donc il arrive que quelqu'un entre ou ſorte, ou que quelqu'autre occaſion de régarder ſe préſente; mortifiez-vous pour lors, ne regardez pas, & recueillez-vous de plus en plus; car il pourroit arriver que ce ſeroit dans ce moment que Dieu auroit réſolu de vous donner quelque inſpiration, ou quelque bon mouvement, & vous toucher le cœur; & ſi vous étiez diſſipés pour lors, vous perdriez cette occaſion de votre ſalut.

Quel malheur ſeroit-ce pour vous, & quel regret n'auriez-vous pas d'avoir perdu pour un regard, & une curioſité inutile, une grace que vous ne trouveriez peut-être jamais? Lorſque ſainte Thecle fut expoſée au feu, aux ſerpens, aux lions & aux taureaux, on remarqua en elle une ſi grande modeſtie pendant tous ces ſupplices, que jamais elle ne leva les yeux.

3. Pour reparer tant de fautes que vous avez commiſes ou que vous avez donné occaſion aux autres de commettre par vos regards trop libres, par vos immodeſties, diſſipations & peut-être par vos ſcandales.

III. AVIS. *Exactitude.* Il faut être exact à aſſiſter à tous les exercices, ne pas manquer à un ſeul, & ne pas faire comme certaines perſonnes qui viennent l'apreſdînée, & non pas le matin, & qui ſe diſpenſent de la retraite pour la moindre affaire qui leur ſurvient.

Souvenons-nous que l'affaire de nôtre ſalut à laquelle nous travaillons pendans la retaite, eſt la plus importante de toutes nos affaires.

Les matieres dont on parle dans la retraite, ſont ſi importantes & tellement enchaînées les unes avec les autres, que pour en bien profiter, il faut aſſiſter depuis le commencement juſques à la fin.

De plus, il faut être ponctuel à ſe rendre à la retraite aux heures marquées, le matin & le ſoir. *Voyez* ci-après.

IV. AVIS. On aura ſoin de conſerver ſon billet,

ſi on en donne, pour le montrer chaque jour à la perſonne qui ſera à la porte. On entrera dans la retraite ſans faire du bruit.

Les prémieres venues ſe placeront dans les endroits les plus éloignés de la porte, afin que celles qui viendront après puiſſent trouver place en arrivant, ſans incommoder perſonne.

Si-tôt qu'on ſera arrivé à ſa place, on ſe mettra à genoux pour faire une petite priere, & enſuite on pourra s'aſſeoir pour écouter la lecture ou l'inſtruction, & ſi elle n'eſt pas encore commencée, on demeurera en ſilence en priant Dieu & en penſant à ſa conſcience.

Il eſt à propos de ſe mettre à genoux à terre & non pas ſur les bancs, afin de ne point donner occaſion de murmurer à celles qui ſeroient derriere.

Celles qui ne pourront pas facilement ſe mettre à genoux à terre, n'ayant pas pour cela aſſez d'eſpace, doivent ſe tenir aſſiſes dans leurs places pendant la méditation & les autres prieres.

Peut-être qu'il y a des perſonnes, qui ne pourroient pas ſans s'incommoder ſe tenir à genoux pendant un quart-d'heure ou une demi-heure, ces perſonnes ne doivent pas faire difficulté de ſe tenir aſſiſes, & de prendre leurs commodités, quoique toutes les autres ſoient à genoux.

Quand on ſe mettra à genoux pour la méditation ou autres prieres, on le fera ſans aucun bruit, & ſans regarder de côté & d'autre, comme pour ſe délaſſer de la modeſtie qu'on a gardée, & de l'attention qu'on a euë. Lors qu'on va à l'Egliſe, on ſort avec modeſtie banc à banc pour éviter la confuſion.

On prie celles qui entreront les prémieres dans l'Egliſe de ne point ſe placer ſur les bancs, mais de les laiſſer pour celles qui ſeroient incommodées, ou qui ne pourroient pas ſe tenir à genoux pendant toute la Meſſe.

Si on trouve quelque choſe dans la retraite, comme livres, chapelets, gands ou mouchoirs, il n'y aura qu'à le donner à quelqu'une des Sœurs qui ſont à la retraite; & celles qui auront perdu quelque choſe n'auront qu'à le demander en ſortant.

Il faut donner ſi bonne ordre à vôtre famille & à vos affaires domeſtiques, le matin avant que de ſortir de chez-vous, qu'on ne ſoit point obligé de vous venir chercher à la retraite, & que vôtre abſence ne cauſe aucun deſordre.

V. Avis. Il arrive quelquefois que faute d'avoir bien entendu, & compris ce qu'on a oüi à la retraite, on prend de travers certaines choſes, & on va enſuite raconter des choſes qui ne ſont pas.

Si vous avez quelque peine ſur ce que vous entendez, il n'y a qu'à en demander l'éclairciſſement, à quelqu'une des ſœurs, qui vous expliqueront ce que vous n'auriez pas compris.

VI. Avis. Il y a quelquefois certaines ames timorées qui ſe troublent facilement, & qui s'imaginent être perdues, lorſqu'elles entendent parler un peu fortement des grandes verités, & qu'on tâche d'ébranler certains cœurs endurcis, & de les épouvanter par la crainte des jugemens de Dieu. Ces ames timorées qui ne ſont point dans le deſordre, ne doivent pas prendre pour elles ce qu'on dit de terrible & de preſſant; s'il arrive qu'elles en ſoient effrayées juſqu'à l'excès, elles n'ont qu'à s'adreſſer à un bon confeſſeur, qui les remettra & les raſſurera facilement.

VII. Avis. Il y a quelquefois des perſonnes ſi peu raiſonnables, & qui ont l'eſprit ſi mal reglé qu'elles tournent en riſée ce qu'on dit ou ce qu'on fait à la retraite, qui s'en rient & qui s'en divertiſſent dans les compagnies, & qui raillent des choſes les plus ſérieuſes & les plus ſaintes. C'eſt une très-mauvaiſe marque, & une telle conduite eſt un ſigne d'une ame en quelque maniere abandonnée de Dieu. Ces perſonnes doivent ſe ſouvenir de ce que N. S. dit un jour à ſes diſciples, *quicunque vous mépriſe, me mépriſe.*

VIII. Avis. On ſait qu'il n'eſt pas poſſible de contenter toutes les perſonnes qui ſont ici, & il pourra ſe faire que pendant que pluſieurs ſeront contentes, il y en aura quelqu'une qui ne le ſera pas, & à qui la retraite ne ſervira de rien. Il ne faut pas s'en étonner; car quand on parleroit comme un Ange, on ne pourra pas contenter également tout le monde.

Le Fils de Dieu même n'a pas contenté, ni converti tous ceux qui avoient le bonheur de l'écouter, & il y en avoit, dit S. Auguſtin, qui croyoient & ſe convertiſſoient, & d'autres qui demeuroient dans l'incrédulité & leur endurciſſement. C'étoit ſans doute leur faute. La même choſe pourra arriver dans cette retraite, mais malheur à ceux qui ne profiteront pas d'une ſi grande grace!

IX. Avis. Le demon ne manquera pas de faire tous ſes efforts pour vous détourner de la retraite, vous en donner du dégoût & vous empêcher d'en profiter; c'eſt pourquoi précautionnez-vous contre ſes tentations, ne l'écoutez pas, demandez ſouvent à Dieu la grace de profiter d'une ſi belle occaſion pour vôtre ſalut, & quand vous aurez un peu de peine, ou un peu chaud, penſez qu'il fait bien plus chaud en Purgatoire, & qu'on ſouffre bien plus en enfer, que vous avez merité tant de fois.

X. Avis. C'eſt la coûtume quand on fait la retraite de choiſir quelque Saint pour protecteur auprès de Dieu, nous choiſirons la ſainte Vierge pour protectrice, nous n'en pouvons pas avoir une plus grande & plus charitable; c'eſt pourquoi nous aurons ſoin de recourir à elle dans tous nos beſoins pendant cette retraite.

XI. Avis. Comme une retraite dans laquelle on ne fait point de bonnes réſolutions ne ſert preſque de rien, il faut avoir ſoin d'en faire tous les jours quelques-unes qui ſoient convenables à nos beſoins, & pour ne les pas oublier, il faut les mettre en écrit tous les ſoirs avant que de ſe coucher, afin de les réiterer de tems en tems, comme nous vous dirons à la fin de la retraite.

Il eſt bon auſſi quelquefois d'écrire les choſes qui nous ont le plus touché dans la retraite, afin de s'en reſſouvenir de fois à autre.

XII. Avis. Enfin pour bien commencer vôtre retraite, gravez bien avant dans vôtre eſprit ces trois verités fondamentales.

1. Que c'eſt Dieu qui vous a conduit dans cette retraite, qu'il y eſt avec vous, & auprès de vous d'une maniere toute ſpéciale.

2. Que vous devez écouter ce qu'on vous dira avec autant de reſpect & de ſoumiſſion que ſi Jesus-Christ vous paroiſſoit lui-même viſiblement, puiſque c'eſt lui qui vous parle par la bouche de ceux que vous y entendez, ſelon ces paroles de Nôtre-Seigneur, *qui vos audit, me audit*, qui vous écoute, m'écoute.

3. Qu'il s'agit ici de vôtre ſalut & de vôtre éternité.

Concluſion.

La grace qu'on vous demande à preſent, c'eſt de prendre en bonne part les avis qu'on vient de vous donner, & de vous y ſoûmettre de bon cœur pour l'amour de Dieu, & dans un eſprit de penitence pour ſatisfaire à ſa juſtice.

S'il y en avoit quelques-unes qui ne vouluſſent pas ſe captiver à garder ce ſilence, cette modeſtie & les autres Avis qu'on vient de vous donner, il vaudroit

née ; on fera auſſi un petit examen ſur les graces qu'on a reçûes dans la journée, pour voir ſi on a été fidelle à y correſpondre, & pour rappeller dans ſa mémoire les bonnes réſolutions qu'on a faites, pour les offrir à Nôtre-Seigneur, & le prier d'y donner ſa ſainte bénédiction, après quoi chacun ſe retirera en ſilence.

A la retraite des pauvres, on fera le Catechiſme au moins deux fois le jour, le matin & l'après-dîné, au lieu de la lecture ſpirituelle qui eſt marquée pour le commencement des exercices.

Le prémier jour de la retraite on expoſera le très-ſaint Sacrement à la Meſſe pour obtenir de Nôtre-Seigneur les graces néceſſaires pour bien faire ſa retraite.

Tous les jours pendant la Meſſe une perſonne recitera les prieres de la Meſſe, & à la fin on dira le *De profundis*, pour les ames du Purgatoire.

Le prémier jour, on chantera le *Veni creator*, au commencement de la Meſſe.

A l'élevation, on chantera, *O ſalutaris hoſtia*, ou quelque motet en l'honneur du très-ſaint Sacrement.

Tous les ſoirs on donnera la bénédiction du très-ſaint Sacrement, on y chantera le *Pange lingua*, avec l'oraiſon du ſaint Sacrement, une Antienne à la ſainte Vierge, ſelon le tems de l'année, l'Antienne *Domine non ſecundùm* ; ou on ſe contentera de dire l'oraiſon *Pro remiſſione peccatorum*, celle pour le Roi, & celle pour les malades, ſi on en a recommandés aux prieres de la retraite.

La retraite durera ordinairement cinq ou ſix jours.

Le ſecond jour en preſence du très-ſaint Sacrement, ſi on donne la bénédiction, le Directeur de la retraite exhortera fortement, & d'une maniere très-preſſante à la réconciliation, ceux qui auroient des ennemis ; il ſera bon auſſi d'exhorter pour lors les enfans à demander pardon à leurs parens, & les femmes à leurs maris, en cas qu'elles les ayent offenſés conſiderablement.

Le penultiéme jour de la retraite, on fera la renovation des promeſſes du Batême ſur le ſoir, en préſence du ſaint Sacrement, ou bien on chantera le *Miſerere*.

Le dernier jour après avoir chanté les prieres accoûtumées, le Directeur de la retraite fera en préſence du très-ſaint Sacrement, une petite exhortation pour exhorter à la perſeverance.

Après quoi on chantera le *Te Deum*, & l'oraiſon *Pro gratiis agendis* ; & on donnera la bénédiction du très-ſaint Sacrement.

AVERTISSEMENT.

Dans le Recueil de mes lettres, on trouve dans la ſixiéme, ces Avis ci-joints, en faveur de ceux qui doivent recevoir le Sacrement de Mariage. De bons Curés, lorſqu'on ſe preſente pour faire publier les Bans de Mariage, remettent une feuille imprimée ou écrite entre les mains du Fiancé, ou de la Fiancée, afin qu'ils voyent les diſpoſitions qu'ils doivent avoir pour recevoir dignement ce Sacrement, après avoir écrit le lieu, la rue, & la maiſon où l'un & l'autre demeurent, ſi on ne les connoit pas ; on reconnoit par-là la verité de ce dont un Curé doit être informé & aſſuré. Voici les Avis.

1. Il eſt très-important, à Dieu, à l'Egliſe & aux perſonnes qui ſe marient, de ſe diſpoſer à ſaintement recevoir le Sacrement de Mariage. A Dieu, parce qu'autrement on le deshonore en profanant ſon Sacrement ; à l'Egliſe, parce que ſon déſir étant dans la célébration des Mariages, de remplir les places du Paradis, faute des diſpoſitions requiſes, on ne remplit que l'Enfer de damnés. Il eſt auſſi important aux perſonnes qui ſe marient ; car commettant la plûpart d'énormes ſacrileges en la reception de ce Sacrement ; ils attirent ſur eux, & ſur leur famille, la malédiction, au lieu de la bénédiction.

2. Tous ceux qui voudront ſe marier, ſont priés de conſiderer que c'eſt leur bien & leurs interêts que l'on recherche avec la gloire de Dieu. Quand on prend tant de précaution pour empêcher les mauvais mariages, c'eſt que la malice de pluſieurs qui ont bien l'éfronterie de faire de faux ſermens, d'offrir de fauſſes atteſtations, & de faux témoins, de ſupoſer de faux parens, & de ſe dire, quoique fauſſement, de nôtre Parroiſſe, nous oblige d'être ſur nos gardes, afin qu'ils ne nous trompent pas à leur propre perte & dommage. Ceux qui auront bonne intention ne ſeront pas fâchés que nous ſoyons exacts ; parce qu'ils deſireront qu'il n'y ait rien à dire à leurs mariages. Ceux qui murmureront, feront du bruit, & ſeront ſi preſſés, nous donneront ſujet de craindre, de nous méfier, & d'être plus ſur nos gardes, & ces menaces que pluſieurs nous font de ſe marier ailleurs, ne nous étonneront pas ; mais ceux qui auront cette penſée, ſeront avertis qu'il eſt certain, & de ſoi que ceux qui ſe marient hors de leur Parroiſſe ſans une légitime permiſſion, ſont un horrible ſacrilege, & que leur mariage eſt nul.

Diſpoſitions où doivent être ceux qui veulent recevoir le Sacrement de Mariage.

I. DISPOSITION. 3. Être appellé de Dieu au mariage, & pour une telle perſonne : Or pour connoître qu'on eſt appellé de Dieu, il faut prémierement beaucoup prier, & demander à Dieu qu'il faſſe connoître ſa volonté. Secondement, conſulter ſes proches & ſes amis, & ſur-tout les perſonnes de pieté de qui on eſt connu de longue main, comme le Curé, le Confeſſeur ordinaire, & autres.

II. DISPOSITION. 4. Avoir une intention pure, & n'en avoir point de mauvaiſe. Les intentions mauvaiſes ſont prémierement, contenter ſa paſſion, chercher le plaiſir comme une bête, ce qui a été puni dans l'ancien Teſtament de mort ſubite par le demon, qui tua pour cette cauſe les ſept premiers maris de la jeune Sara. Combien plus le ſera-t-il en ce tems-ci que le mariage qui n'étoit pour lors qu'un contract, eſt maintenant un Sacrement ? Saint Auguſtin dit, que c'eſt faire un grand abus d'une choſe ſi ſainte, & Dieu même dit au livre de la Geneſe, qu'il retirera ſon Eſprit, & qu'il ne demeurera plus avec les hommes, parce qu'ils avoient épouſé des filles, par le ſeul motif qu'elles étoient belles. La ſeconde intention mauvaiſe, eſt celle de l'interêt & de l'ambition, lorſque l'on n'y conſidere le bien, ou l'alliance que pour ſe vouloir trop avancer dans le monde, avec peril de la conſcience. L'intention pure conſiſte à ſe vouloir marier pour y glorifier Dieu, pour y faire ſon ſalut par les aides & moyens que Dieu a donnés à cet état & y procurer le ſalut de ſa partie, & des autres de ſa famille.

III. DISPOSITION. 5. Durant la recherche, même après les fiançailles, ſe donner bien de garde de prendre, ou laiſſer prendre aucune liberté mauvaiſe, ou peu honnête dans la converſation avant qu'être marié, n'étant rien permis juſqu'au mariage, que ce qui l'étoit avant les fiançailles. Les moyens d'éviter pluſieurs péchés qui ont accoûtumé de ſe commettre & qui allument la colere de Dieu contre ceux qui veulent ſe marier, ſont premierement de ne ſe voir & de ne ſe parler jamais qu'en préſence d'honnêtes témoins, parens, ou autres. Secondement

les Conciles deffendent que les fiancés demeurent en même maiſon, & en pluſieurs Diocéſes cela eſt deffendu ſous peine d'excommunication.

IV. DISPOSITION. 6. Ils feront utilement de ſe confeſſer & communier à leur Parroiſſe deux ou trois jours avant leur mariage. Il ſeroit bien à propos de faire une confeſſion générale, afin de ne point porter les péchés de la vie paſſée dans un état ſi ſaint qu'ils vont embraſſer, & afin d'y commencer une vie nouvelle, toute ſainte & chrétienne. Ils doivent bien ſe garder pendant ces trois jours d'offenſer Dieu; & s'ils n'ont la volonté, ni le courage, d'obſerver trois jours après leur mariage, la continence que l'Ange enſeigna au jeune Tobie, que tous les Peres de l'Ancien Teſtament, ſelon ſaint Auguſtin, que S. Louis, & quantité d'autres du nouveau ont obſervée, qu'au moins en trois jours qui précedent, ils vivent dans une grande retenue, modeſtie, & abſtinence, qu'ils vaquent à la priere, & qu'ils prennent dans leurs entretiens de bons deſſeins pour le reſte de leur vie qu'ils ont à paſſer enſemble.

V. DISPOSITION. 7. Eviter & bannir toutes vanités, ſuperfluités & diſſolutions, tant aux fiançailles, qu'aux nôces, & y garder la modeſtie qui eſt bien-ſéante à des Chrétiens; & à ce deſſein qu'ils n'y invitent perſonne qui aime ces déſordres, mais ſeulement ceux qui étant de bonnes mœurs, & de vie vertueuſe, honnête & agréable à Dieu, attireront par leurs prieres, la bénédiction ſur leur Mariage. Nôtre-Seigneur & la ſainte Vierge qui ne refuſent point de ſe dire de nos parens, y doivent être invités les premiers, & quelques pauvres à qui on fera l'aumône, y doivent tenir leurs places.

VI. DISPOSITION. 8. Faire publier les bans à deſſein que tous les Parroiſſiens avertis que vous vous marierez bien-tôt, prient pour vous. Avant la publication du ſecond ban, les deux accordés viendront voir Monſieur le Curé, ou ſon Vicaire, pour recevoir les avis & inſtructions néceſſaires, autrement on ne publiera point les autres bans. Les bans qui ſe doivent annoncer, ſelon le Concile de Trente, trois Dimanches ou Fêtes conſécutives étant publiés, il faudra venir prendre Monſieur le Curé, ou de Monſieur le Vicaire, le jour & l'heure des fiançailles & du mariage. On ne fiancera point le ſoir en été après huit heures, & en hiver après ſix, & on ne mariera perſonne après midi ſonné, & ainſi il faudra être de bonne heure à l'Egliſe le jour du mariage, pour être réconciliés, & diſpoſés à être mariés avant midi, autrement on ſera remis au lendemain.

VII. DISPOSITION. 9. Le ſerment qui ſe fait aux fiançailles, ſe fait à Dieu & à l'Egliſe, & non aux hommes, & il faut être diſpoſé à le faire avec grande religion, & à dire enſuite la vérité: autrement on doit craindre la punition de la mort ſubite, que ſouffrirent Ananias & Saphira, pour avoir menti en la preſence de ſaint Pierre, au Saint-Eſprit. S'il y a quelque atteſtation, & certificat, ou permiſſion de parens à montrer, il ne faut point attendre pour lors, mais il les faut faire voir avant la publication du ſecond ban, afin qu'on ait le loiſir de les vérifier; ſi on les apporte ſi tard, on remettra les fiançailles & le mariage juſqu'à ce que Monſieur le Curé, ou Monſieur le Vicaire les ayent vérifiés.

VIII. DISPOSITION. 10. Perſonne ne ſera admis au mariage qu'il ne ſache les choſes ſuivantes.

1. Il y a un Dieu en trois perſonnes, le Pere, le Fils, & le Saint-Eſprit.

2. Le Fils, qui eſt la ſeconde Perſonne de la ſainte Trinité, s'eſt fait homme au ſein de la glorieuſe Vierge, afin de nous racheter, ce qu'il a fait en mourant pour nous ſur la croix.

3. Et après ſa mort, il eſt reſſuſcité, & monté au Ciel, & ſera auſſi reſſuſciter nôtre corps le jour qu'il viendra nous juger, & le ſera réunir à nôtre ame qui ne meurt jamais.

4. Il y a ſept Sacremens; ſavoir le Baptême, la Confirmation, la Penitence, l'Euchariſtie, l'Extrême-Onction, l'Ordre & le Mariage.

5. Les Commandemens de Dieu & de l'Egliſe. *Un ſeul Dieu tu adoreras, &c.*

Un bon Curé explique, s'il a le loiſir, le ſens de ces Cérémonies, lorſque le Fiancé & la Fiancée ſont à genoux devant l'Autel pour recevoir ce Sacrement, & ainſi il peut dire au futur Epoux.

Comme il n'y a rien que de ſaint dans l'Egliſe, auſſi devez-vous, ames chrétiennes, regarder ſaintement ce qui ſe fait. Les cerémonies qu'elle pratique dans la célébration de vôtre mariage, ſont d'elles-mêmes auguſtes par leur ancienneté, puiſque quelques-unes ont été en uſage avant même que la Foi eut appris à les ſanctifier. Ainſi ce n'eſt pas d'aujourd'hui que l'anneau, les pieces de monnoye, le voile, la cérémonie de ſe donner la main, d'avoir des cierges allumés, de porter des couronnes ſur la tête, & tout cet appareil de fête ſont en uſage; les Anciens les ont connus avant l'Egliſe; mais l'Egliſe y attache une grace & une bénédiction, que les Anciens n'ont pas auſſi connue. Lors donc que l'Epoux met l'anneau dans la main de l'Epouſe, ce n'eſt pas ſeulement pour lui être un gage de l'amour & de la fidelité qu'ils doivent avoir réciproquement l'un pour l'autre; mais afin que cet anneau, que vous recevez des mains de l'Egliſe qui l'a béni, vous ſoit un mémorial qui vous faſſe ſouvenir de vous entr'aimer en ce monde charitablement & ſelon l'eſprit de JESUS-CHRIST, afin de vous pouvoir aimer d'une charité conſommée dans l'éternité bienheureuſe. Les pieces de monnoye que l'Epoux donne à ſon Epouſe, ſont la marque & comme les arrhes du douaire qu'il donne à la femme qu'il épouſe; mais l'Egliſe vous apprend que ce nombre de treize pieces, qui repréſente JESUS-CHRIST & ſes douze Apôtres, vous oblige de vous aſſocier à leur compagnie; afin qu'héritiers de leur eſprit ſur la terre, vous le deveniez encore de l'héritage dont ils ſont déja en poſſeſſion dans le Ciel. Le mari met la main ſur celle de ſon Epouſe, pour marque d'une eſpece de ſerment qu'ils font l'un & l'autre; le mari d'aimer ſa femme, & la femme de reſpecter ſon mari, & que c'eſt de cet amour d'un côté, & de reſpect de l'autre, d'où dépend la bonne intelligence des familles, comme dit ſaint Paul aux Ephéſiens; mais l'Egliſe ajoûte encore à cela, l'obligation que vous contractez de vous être un ſecours mutuel l'un & l'autre, pour vous entr'aider à arriver aux termes où vous puiſſiez vivre dans une union de gloire, après avoir inviolablement conſervé l'union de la grace attachée à ce Sacrement. Le Prêtre joint ſa parole pour vous ſouhaiter une heureuſe poſtérité; mais l'Egliſe ne fait de ſemblables vœux, que dans l'eſperance qu'elle a que moins touchés des ſentimens de la volupté, que des ſentimens de foi & de religion que vous avez, vous êtes envers les enfans qu'elle vous ſouhaite, comme autant d'organes pour glorifier Dieu par la voix de ceux à qui vous aurez donné la vie.

Ce voile que l'Epoux étendoit autrefois ſur la tête de l'Epouſe, pour marquer l'autorité de l'un, & l'aſſujettiſſement de l'autre, & qui couvre aujourd'hui la tête de tous les deux, vous ſignifie que quelque ſubordination qu'il doive y avoir entre vous, pour vivre ſelon Dieu, la grace qui vous couvre également, vous rend égaux devant lui; & que le joug du

mariage

mariage doit être tellement partagé, que vous receviez l'un & l'autre les chagrins qui y ſont attachés, comme un moyen de penitence pour les pechés communs à votre état. Les cierges enfin que vous tenez au lieu de flambeau allumés, que les Payens faiſoient porter devant les maries, pour marque que leur vie paſſeroit & s'éteindroit comme eux pour ne ſe voir jamais plus, ſelon l'eſprit de l'Egliſe vous ſont par leur cire un ſymbole de l'innocence dans laquelle vous devez vivre, & par leur flamme un ſymbole de charité, dans laquelle vous devez mourir. Hélas! cheres Ames, que ce mot de la mort nous paroit en ce jour de peu de ſaiſon; cependant tout cet appareil, toutes ces cérémonies, toutes ces prieres qui les accompagnent, les loix ſelon leſquelles vous avez contracté, toutes choſes enfin ne vous parlent que de mort, & ne vous laiſſent d'idée que de cette fâcheuſe ſéparation. C'eſt une terrible ſentence d'avoir ſi peu à vivre enſemble; il vous la faut neanmoins ſubir. Plaiſe à JESUS-CHRIST que le ſouvenir en ſoit ſi profondément gravé dans vos cœurs, qu'au milieu de la joye dont l'Egliſe vous permet d'accompagner cette cérémonie, vous vous ſouveniez en vrais chrétiens, qu'après tout il faudra un jour aller rendre compte à Dieu de l'état dans lequel vous aurez vécu.

CURÉE. C'eſt faire manger le cerf ou autres bêtes aux chiens. On fait auſſi la *Curée* du liévre.

CURER. Terme de Fauconnerie. Curer l'oiſeau; c'eſt lui faire prendre la eure. Il ne faut pas faire paître l'oiſeau qu'il n'ait euré, c'eſt-à-dire, qu'il n'ait rendu la eure qu'on lui a fait prendre.

CUREURES de cour & de mares. Ce ſont comme la lie & l'égout qui ſe trouvent au fond d'une cour qu'on nettoye, ou d'une mare qu'on deſſeche, & qu'on nettoye enſuite. Les Cureures ayant été miſes en état, & long-tems expoſées au ſoleil, ſont une maniere de terre neuve, propre à être employée, ſoit pour des arbres, ſoit pour des legumes, &c. *Voyez* AMANDEMENT.

CYC

CYCLE. C'eſt une révolution de certains nombres d'années, après leſquels on recommence à compter dans le même ordre. On diſtingue trois Cycles. Le ſolaire, le lunaire & l'indiction Romaine.

LE CYCLE SOLAIRE eſt une révolution perpetuelle de 28. années, après leſquelles les lettres dominicales recommencent à marquer les jours de chaque ſemaine, dans le même ordre qu'elles les ont marqués dans les 28. années précédentes.

LE CYCLE LUNAIRE eſt une révolution de dix-neuf années, au bout deſquelles le ſoleil & la lune ſe trouvent à peu près au même point du ciel, qu'ils avoient été dix-neuf ans auparavant. C'eſt-à-dire, que ſi la lune eſt nouvelle au premier Janvier d'une certaine année propoſée, la lune ſera encore nouvelle après dix-neuf ans accomplis.

LE CYCLE DE L'INDICTION eſt une révolution de quinze années, dont la Cour de Rome ſe ſert pour meſurer le tems.

D

DAG

DAGUER. Terme de Fauconnerie. C'eſt lors qu'un oiſeau va à tire d'aîle & de toute ſa force. Ce terme ſe dit d'un oiſeau qui travaille diligemment de la poiote des aîles. On dit cet oiſeau dague fortement. Ce mot vient de dague, nom qu'on donnoit autrefois à une eſpece de javelot qu'on lançoit, & qui partoit fort vîte.

DAGUES. C'eſt le premier bois que porte un cerf; elles ont la même vertu que la corne de la licorne.

DAGUETS. Ce ſont de jeunes cerfs à leur ſeconde année, qui pouſſent & portent leurs premiers bois, qui ſont gros & longs comme deux fuſeaux, ſans aucuns andouillers.

DAI

DAIM. C'eſt une bête fauve & ſauvage qui eſt plus petite que le cerf, quoiqu'il lui ſoit aſſez ſemblable. Cependant il a le poil plus blanc, la tête en eſt auſſi différente, les perches & chevillures de ſes cornes, qui ſont tournées en avant, ne ſont pas rondes, mais elles ſont larges & plates. Il eſt plus gros que le chevreuil, il porte plus de cors & ſa queue eſt plus longue. Il naît ordinairement au mois de May.

Le naturel du Daim eſt d'aller plus tard au rut que le cerf; & il en donne auſſi des connoiſſances toutes différentes; car pour le juger, il n'eſt pas beſoin de ſuite ni de limier; le pié ſuffit, & les fumées qu'il jette, paroiſſent le plus ſouvent en torches.

Quand un Daim ſe ſent pourſuivi des chiens, il ne fait pas ſi longue ſuite que le cerf, recherchant toûjours leur pays, & fuyant toûjours les voyes autant qu'il peut, & ſur tout en prenant le change des eaux, où il ſe laiſſe prendre.

Quand on veut quêter un Daim, on va volontiers le chercher dans les pays lecs, où il ſe met en hardes avec les autres, à la reſerve du mois de May juſqu'à la fin d'Août, pendant ce tems il ſe retire dans des buiſſons, pour ſe garantir de l'importunité des moucherons qui le piquent dans cette ſaiſon.

Il faut quêter le Daim comme le cerf; & à la reſerve du lifnier & de la ſuite, on doit faire toute la même choſe à l'égard du Daim.

On remarque ſeulement que pour y réuſſir, il ſuffit de prendre cinq ou ſix chiens des plus ſages, pour lui donner en chaſſe; & ſi l'on rencontre par hazard l'endroit où le Daim aura fait ſon viandis le matin, ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laiſſera pour lors faire ſes chiens, obſervant ſeulement qu'ils prennent le droit du pié; car autrement ce ſeroit en vain qu'on chercheroit cet animal.

DAIM. Sa chaſſe. *Voyez* CHEVREUIL.

Maniere d'aprêter le Daim.

On mange le Daim rôti en le piquant de menu lard, & ſi-tot qu'il eſt cuit, on le ſert accompagné d'une ſauſſe compoſée d'oignons paſſés à la poële, de vinaigre & d'un peu de bouillon aſſaiſonné de ſel & de poivre blanc.

Quand il eſt piqué, on peut le faire mariner avec cinq ou ſix gouſſes d'ail, le faire rôtir, & le manger à la poivrade. En le faiſant rôtir il eſt à propos de l'envelopper d'une feuille de papier. On peut auſſi le piquer de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, cloux de geroſle pilés; on le met tremper enſuite dans le vinaigre, avec laurier & ſel; & on le fait rôtir à la broche, à petit feu, en l'arroſant avec le même vinaigre. Après cela on fait une ſauſſe liée avec farine frite & l'on y ajoûte câpres, anchois échalotes coupées, & citron verd; le ſan du Daim, s'apprête à peu près de la même maniere.

DAR

DARIOLE. *Maniere de faire une Dariole.*

Mettez dans un baſſin ou dans une jatte, par exemple, la quatriéme partie d'un litron de fleur de farine, le blanc & le jaune de deux œufs; délayez bien toutes ces choſes enſemble avec une gache ou cuiller, verſez-y peu à peu un peu de lait & de ſel à diſcretion, car il en faut peu. Detrempez bien cette farine ou appareil, comme ſi c'étoit pour faire de la bouillie; lorſque l'appareil ſera bien délayé, ajoûtez-y une chopine de lait, qu'il faudra auſſi délayer avec les choſes ſuſdites, comme ſi on avoit deſſein d'en faire la bouillie. Si vous n'aviez pas de lait de vache ni d'autre animal, vous pourrez vous ſervir de lait d'amandes, & en ce cas il faudra mettre un peu plus de farine.

L'appareil étant apprêté, on mettra une abeſſe dans une tourtiere, & la tourtiere étant au four, vous la remplirez ſuffiſamment de l'appareil: on fera cuire cette piece de four, lorſqu'elle ſera cuite & tirée hors du four, on en fendra en croix le dedans ſans toucher à la croute, puis on mettra dans la fente de la Dariole environ la groſſeur d'une groſſe noix de bon beurre non ſalé, un bon demi-quarteron de ſucre en poudre avec un peu d'eau roſe. On remettra enſuite dans le four la Dariole, afin que le beurre & le ſuere ſe fonde, & que cette pâtiſſerie en prenne le goût, ce qui eſt fait en peu de tems, puis on la retirera hors du four.

Si vous n'avez pas de tourtiere, il faudra prendre un morceau de pâte qui ne ſoit pas ſi fine, afin d'en dreſſer une croute aſſez grande en forme d'une tarte, donnez-lui environ deux bons travers de doigt de bord. Mettez cette croute à l'air durant quelque tems, afin qu'elle ſe ſeche & ſe rafermiſſe: quand on voudra achever la Dariole, on mettra dans le fond de la croute gros comme une petite noix de beurre non ſalé, mettez cette croute dans le four, afin qu'elle ſe rafermiſſe, puis vous verſerez environ la quatriéme partie de ce qu'il faudroit de la farce ſuſdite pour remplir cette tarte ou Dariole, & un peu après vous en verſerez encore autant. Puis quelque tems après, vous acheverez de la remplir ſuffiſamment du même appareil ou farce ſuſdite. Il faut environ une bonne demi-heure pour cuire une Dariole ou tarte d'une chopine de lait.

Lors que cette Dariole ſera cuite, vous pouvez y ajoûter du beurre & du ſucre, & de l'eau roſe, ſinon vous la poudrerez ſimplement avec du ſucre & un peu d'eau roſe.

DARTRES. *Pour les Dartres vives & gales.*

I. Prenez camphre demi-dragme, geroſle demi-

once, gingembre demi-once, grains de paradis une douzaine, gomme adragant un peu, ſouphre vif ce que vous voudrez, oing de porc mâle ce qu'il faut; broyez-bien toutes ces choſes & réduiſez-les en poudre, puis avec l'oing de porc, faites-en une eſpece d'onguent, dont vous frotterez la dartre, vous en ferez de même pour la gale.

II. Prenez jus de racine de *laparum acutum* ſix onces, huile de chenevé une livre, ſavon rapiſſé bien menu quatre onces, ſuye de la bouche du four bien pulvériſée demi-once; faites cuire cela dans un vaiſſeau ſur le feu, & remuez toûjours juſqu'à ce qu'il ſoit reduit en onguent; frottez-en les dartres, & lavez-les avec de l'urine.

III. Prenez cire blanche vierge pour deux ſous, huile d'amandes douces une once, terebentine de Veniſe reduite en onguent par lotion en eau roſe.

Faites fondre dans un vaiſſeau convenable vôtre cire ſur un rechaud de feu; lorſqu'elle ſera fondue, mettez-y le reſte de vos ingrediens, ôtez-les de deſſus le feu, & battez-les bien enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient en conſiſtance d'onguent, conſervez cela, & ſervez-vous-en dans le beſoin. Il en faut frotter les dartres.

IV. Faites bouillir de l'huile de noix au printems, & ayez cinq ou ſix crapaux tout vifs, jettez-les dedans; lorſqu'ils auront bouilli quelque-tems, vous les retirerez & vous les jetterez. Conſervez cette huile dans une fiole de verre, & frottez-en les dartres, qui ſécheront en fort peu de tems.

V. Prenez du ſublimé, du mercure, de la ceruſe, une once de chacun, de l'huile d'amandes douces deux onces; du ſuc de limon, deux gros, dans lequel vous mortifierez le mercure. Puis broyez le reſte, mêlez enſuite le tout, que vous battrez enſemble pendant trois ou quatre heures; vous aurez un onguent, dont vous vous frotterez, il ôte premierement l'ardeur, puis il guérit.

Pour les dartres enflamées.

I. Prenez litarge d'or une once, ceruſe une once, huile d'olive demi-quarteron, vinaigre deux cuellerées.

Mettez le tout dans un pot de terre verniſſé, & faites-le cuire ſur un feu lent; lors qu'il ſera réduit en forme d'onguent, retirez-le du feu, & conſervez-le pour le beſoin: quand vous voudrez vous en ſervir, vous en appliquerez ſur le mal & l'en frotterez le plus chaudement que vous pourrez.

II. Prenez du creſſon de fontaine ou de riviere, pilez-le avec du ſel commun, & l'appliquez ſur les dartres.

III. Prenez de la poudre d'algeroc, mêlez-la avec de la pommade de fleurs d'orange ou de jaſmin, ou de l'onguent roſat, & frottez-en la dartre.

IV. Prenez un bâton de bois de coudrier, allumez-le par le bout, & mettez-le tout allumé contre une aſſiette d'étain, que vous inclinerez un peu; il en découlera une huile rougeâtre, de laquelle vous frotterez les dartres.

Pour les dartres farineuſes.

I. Mettez dans un plat d'étain du beurre frais la groſſeur d'un œuf, & autant de poix noire, incorporez bien cela enſemble, conſervez-la dans un pot de terre, & en appliquez tous les ſoirs ſur vos dartres.

II. Prenez un verre de bon vinaigre, faites-y tremper dedans un œuf frais dans ſa coque, il ſe formera de l'écume au-deſſus de ce vinaigre, de laquelle vous frotterez les dartres.

Pour les dartres du viſage.

On guérit une dartre du viſage, en la frotant ſouvent de vinaigre, dans lequel on aura fait tremper un œuf frais juſqu'à ce que l'écaille ſoit entierement diſſoute.

Autres remedes pour les dartres.

Prenez du ſel de tartre, de la couperoſe, de chacun une livre; mettez-les dans trois pintes de vin blanc, faites bouillir le tout une heure à petit feu. Cette compoſition eſt un tréſor pour les dartres, gales, rognes, teignes, lépres, cirons.

Autre. Prenez de la litarge d'or en poudre ſubtile deux onces, mettez-la dans un poëlon à feu de flâme ſans fumée, remuez inceſſamment avec un bâton juſqu'à ce qu'il ſorte des étincelles de feu de la matiere, pour lors vous ajoûterez une livre de vinaigre bien fort; laiſſez donner ſeulement un bouillon, après quoi vous l'oterez du feu, pour la laiſſer refroidir, & enſuite vous la filtrerez. Prenez les trois tiers de cette liqueur & un tiers d'huile d'olive, battez bien enſemble dans un écuelle avec de petites verges, juſqu'à ce que tout ſoit réduit en pommade dont vous vous frotterez deux ou trois fois le jour.

Autre. Faites bouillir des ſangſues dans de l'eau de riviere ou d'étang, que vous mêlerez avec du ſel de tartre, lavez-vous-en, & les dartres ſe guériront promptement.

Autre. Faites un onguent avec de la moële de bœuf, du ſuif de mouton net & pur, fondu, mêlé avec le ſuc de marjolaine, que vous appliquerez ſur la dartre, vous ſerez guéri.

Autre. Il faut uſer du jus de pourpier, d'éclaire, de plantain, de morelle & de limon; & ſi on voit que ce remede ne ſoit pas aſſez puiſſant, il ſera bon d'y mêler un peu de tartre rouge, & de cette mixtion frotter les places marquées.

Autrement. Faites tremper l'eſpace d'un jour en fort bon vinaigre blanc la racine de parelle coupée par taleoles; frottez trois ou quatre fois le jour avec un taleole le lieu ou eſt la dartre.

Autrement. Faites bouillir dix grains de ſublimé, & demi dragme d'aloës en partie égale d'eau de plantain & de morelle juſqu'à la conſomption de la moitié.

Autrement. Faites tremper de la poudre d'ardoiſe en fort bon vinaigre avec du ſel, & frottez la dartre.

Autrement. Prenez gomme de ceriſier, un peu de ſouphre, avec deux fois autant de ſel que de ſouphre. Faites tremper le tout en vinaigre le plus fort que vous pourrez, & de cette mixtion frottez les lieux entachés.

Autrement. Frottez la dartre de vôtre ſalive à jeun, ou avec une gomme qui croît autour de la vigne; mais avant il la faut frotter avec du ſel nitre, ou bien de la nicotiane pilée, appliquant marc & jus ſur la dartre.

Secrets pour les dartres du viſage.

Prenez une demi-livre de litarge d'or, faites-la infuſer à froid dans un demi-ſetier de vinaigre blanc ou rouge. Mettez ſur le mal, la crême qui ſe prend deſſus avec de la liqueur qui ſemble du lait, ou bien quand l'infuſion ſera faite, remuez le tout avec un petit bâton, laiſſez-le enſuite raſſeoir, juſqu'à ce que le vinaigre ſoit devenu fort clair. Verſez-le alors par inclination, & prenez le fond, ou la teinture qui reſte, & gardez-la dans une phiole. Pour vous en ſervir; vous en mettez autant que vous le jugez à propos ſur une aſſiette, vous y mêlez du jus de citron récemment coupé; cela forme une pom-

made liquide, & fort blanche, dont on frotte la darrre, auprès du feu ; y appliquant enſuite un papier brouillard, qui en aura auſſi été frotté. *Voyez* POMMADE ÉRÉSIPÉLE. VIN de ſené. HUILE de myrthe.

DAT

DATTES. C'eſt le fruit du palmier. On employe les dattes dans les tiſannes pectorales. On en prend dix, ou douze que l'on monde de leurs noyaux ; c'eſt la doſe ordinaire pour deux pintes d'eau. Ces ſortes de fruits ſont fort adouciſſans, & légérement aſtringens, & déterſifs. C'eſt pourquoi on les employe avec ſuccès dans les diſſenteries, & autres flux du ventre. *Voyez* PALMIER.

DATTES, (huile de) *Voyez* HUILE.

DAU

DAUBE. C'eſt une certaine maniere d'apprêter la viande avec des choſes, qui relevent le goût de la viande, & reveillent l'appetit.

Si vous deſirez mettre à la daube de la chair de boucherie, par exemple, une tranche de bœuf épaiſſe du travers de deux ou trois doigts, ou une éclanche de mouton, il faut la laiſſer mortifier, puis la battre avec un rouleau de bois, pour l'attendrir, ôter la peau, faire des entailles profondes dans la chair, & la larder près-à-près en long & en travers, comme ſi c'étoit pour mettre en pate avec des lardons gros comme le doigt, & aſſez longs, qui ſoient enfermés comme nous l'avons dit.

Quand la viande eſt lardée, on peut l'envelopper d'un linge blanc, & la mettre dans une terrine, ou dans un pot avec de l'eau ſuffiſamment, du ſel, de fines herbes, du laurier, de la marjolaine, du clou de geroſle, des marrons, on peut y ajoûter un morceau de lard, ou plutôt un quarteron de moëlle. Faites cuire cette viande juſqu'à ce que le bouillon ſoit conſommé alors remplûſſez le pot avec du vin qui ne ſoit pas froid, ſi vous voulez que la ſauſſe ſoit douce, ajoûtez y du ſucre & de la canelle Si c'eſt du bœuf que vous faſſiez cuire, il ſuffit d'y mettre un peu de verjus, ou du vinaigre, quand cette viande eſt cuite : le vin la rendroit dure. Il faut la laiſſer refroidir dans ſon bouillon, ſi on la veut manger froide, puis la tirer à ſec, & la developper.

On peut la laiſſer dans la ſauce, ce ſera une compôte.

On apprête de la même façon les oiſeaux, comme une volaille d'Inde, un canard, un oiſon, ſans ôter la peau ; il n'y a qu'à applatir l'eſtomach, puis larder la viande avec du gros lard & envelopper la volaille dans un linge, & la faire cuire comme nous venons de dire.

Autrement. Prenez par exemple, le derriere d'un lapin, ou d'un liévre, c'eſt-à-dire le rable & les cuiſſes, dont on peut ôter la prémiere peau, puis il faut entrelarder la viande en long & en travers, en ſorte qu'il y ait du lard de tous côtés, comme ſi c'étoit pour mettre en pâte, que les lardons ſoient gros, qu'ils ayent trempé dans du vinaigre ou du verjus, & qu'ils ſoient poudrés d'épices ſalées. Puis mettez dans une terrine des tranches de lard bien minces, tant que le fond en ſoit couvert ; ajoûtez-y la viande, mettez enſuite la terrine ſur le feu, & ayant laiſſé fondre le lard à demi, vous y ajoûterez une chopine de vin blanc, & aſſez d'eau, pour qu'elle ſurnage la viande d'un bon travers de doigt, mettez-y auſſi un oignon, un brin de thim, trois ou quatre cloux de géroſle, du ſel, une feuille de laurier. Couvrez la terrine, & faites bouillir le tout enſemble, juſqu'à ce que la viande ſoit bien cuite. Retournez-la de fois à autres, afin qu'elle cuiſe également de tous côtés. Laiſſez la refroidir dans la ſauſſe, puis tirez-la à ſec pour la ſervir : car ſi vous y laiſſez la ſauſſe, ce ſera une compôte.

DEBUCHER. Terme de Venerie. On dit DEBUCHER LE CERF, c'eſt le faire ſortir de ſon buiſſon, de ſon fort.

DEC

DECAISSER. C'eſt un terme de jardinages, qui ſe dit des arbres qu'on ôte des caiſſes ou ils étoient. Decaiſſer des figuiers, des orangers, &c. pour les rencaiſſer. De même dépoter ſe dit des plantes qu'on ôte de pots où elles étoient.

DECANTER. Terme de Chimie. C'eſt verſer doucement par inclination, la liqueur qui ſurnage ſur quelque matiere.

DECAPER. Terme de Chimie. C'eſt ôter le verd de gris ou la rouille du cuivre.

DECEMBRE. C'eſt le douziéme mois de l'année qui commence par Janvier, il a 31. jours. Le ſoleil entre dans le ſigne du capricorne vers le 22. de ce mois. C'eſt alors que commence l'hiver.

Ouvrages à faire au mois de Décembre.

S'il eſt à propos au commencement de chaque mois, de faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois précedent ; c'eſt particulierement à l'entrée de celui-ci qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de paſſer. Dès que Décembre eſt venu, il n'y a plus de tems à perdre, la terre des jardins eſt entierement dépouillée de ſes agrémens ordinaires ; la gélée qui ne manque gueres de ſe ſignaler dans ce mois-ci n'épargne perſonne, elle détruit tout ce qui eſt d'une nature aſſez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ſes rigueurs ; c'eſt pourquoi, en cas que la ſaiſon le puiſſe permettre, il faut achever de ferret, & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre : ſavoir, chicorées, cardons, celeris, artichaux, racines, choux-fleurs, porrées, porreaux, figuiers, &c. & ſur toutes choſes, il faut s'étudier à conſerver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautés, ſavoir, pois, feves, laitues pommées, petites ſalades, pour n'avoir pas le déplaiſir de voir perir en une fâcheuſe nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois, ſemer les prémiers pois, ſur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulierement du midi, pour en avoir au mois de Mai ; un ados eſt de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverſer, porte leur ſel un peu au deſſus de la ſuperficie de la terre, où ſe doivent faire les ſemences.

On met en terre les amandes pour germer dans quelque manequin ; elles doivent être germées dans le mois de Mars ; pour les mettre alors en place, il eſt bon que la groſſe gélée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces manequins dans la ſerre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier ; la maniere de mettre germer ces amandes, eſt de mettre au fond du manequin, un lit de ſable, ou de terre, ou du terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-deſſus les amandes plates, toutes les pointes en dedans ; enſorte que ce prémier lit de terre, ſoit couvert d'un lit de ces amandes ; enſuite ſur ce lit d'amandes, on met un ſecond lit de terreau, ou de ſable de deux pouces d'épais, & puis un ſecond lit d'amandes rangées de la même façon

Digitized by Google

que les prémieres, & puis un troiſiéme, un quatriéme, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'eſt pas encore mal de mettre ces amandes par un ſeul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre ; quand elles commencent à lever à la fin d'Avril, on les enleve en motte ; on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignés d'un pié & demi, & on met à demi-pié l'une de l'autre les amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les eſpaliers.

On peut tailler les arbres, pendant qu'il n'y a point de greſil ſur les branches, & que les fortes gélées ne regnent pas ; car elles endurciſſent le bois, & la terpette n'y ſauroit aiſément paſſer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les eſpaliers ſans les avoir dépaulles ; autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas ſi bien ſon ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois, eſt que vers ſon commencement, il faut faire une conche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois ; & quand ſa grande chaleur eſt paſſée, il faut ſemer ſous cloche de bonne laitue crêpe blonde, & dès qu'elle eſt un peu forte, ce qui arrive au bout d'environ un mois ; il faut éclaircir les plus belles & les replanter en pépiniere ſur une autre couche, & ſous d'autres cloches à vingt ou vingt-cinq ſous chaque cloche. Quand elle s'y eſt raiſonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec une petite motte, pour les replanter juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait pommées : ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars. On prend ſoin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

Ouvrages qu'il faut faire au jardin des fleurs.

Il faut obſerver les trois articles contenus au mois de Janvier, où je renvoye le lecteur, pour éviter les redites.

Ce que doit faire un bon laboureur pendant ce mois.

Viſiter ſes champs pour les remettre en bon état au cas que les pluyes les ayent gâté, fumer les prés s'il eſt neceſſaire.

Couper du bois pour ſe chauffer ; c'eſt une partie du travail qu'on doit prendre pendant le mois de Décembre.

Et comme ce mois arrive dans une ſaiſon où l'on ne ſauroit preſque rien faire dehors, on attend juſques-là ordinairement pour battre le blé à la grange.

Un laboureur bon œconome ne peut jamais dire qu'il n'a rien à faire ; car même quand il pleut, il peut, s'il eſt adroit, faire mille petites inventions de bois ſervant au labourage, comme des rateaux, des manches propres à ſes outils.

Il ne manquera point de raccommoder ſes charrettes, & ſes charrûes, & tous les autres inſtrumens qui lui conviennent pour ſon emploi, afin de les trouver en état lorſqu'il en aura beſoin pour travailler, & ne ſe laiſſera jamais dégarni de tout ce qui lui ſera néceſſaire pour ſon labourage.

Profit à faire en ce mois.

Les dindes, les oiſons, les canards, les poules ; toute cette volaille ira plus ſouvent au marché dans ce mois, que le précedent.

Les chapons commencent à être débités, & ſe vendent pour lors un aſſez bon prix.

Le bétail gras, & les veaux tout de même : heureux qui en a à vendre dans ce mois !

Les œufs ſont rares en ce tems, le beurre de même, & les fromages ne ſont pas communs, & toutes ces denrées par conſéquent, ſont très-bonnes à vendre.

On en dira de même des fruits dont on fait un gros argent ; tels ſont l'eſchaſſerie, l'épine d'hiver, la poire de ſatin, le colmar, la merveille d'hiver, le meſſire-jean d'hiver, l'archiduc, le galetier, le franc-réal, l'amadote, le parmin, le portail, les germains & autres.

Et ſi l'on n'a point vendu ſon vin aux marchands dans ce mois, qu'on ne refuſe point de le faire, ſi-tôt que l'occaſion s'en preſentera.

Poires qui ſe mangent au mois de Décembre.

La poire de ſaint Auguſtin, ſe mangent à la fin de Décembre. La poire de topinambour, ou fin muſqué de même. La poire de ſucrin noir, bonne en Décembre & en Janvier. La poire tranquillon-vitray eſt mûre en même-tems.

DÉCHAPERONNER. Terme de Fauconnerie. C'eſt ôter le chaperon d'un oiſeau, quand on veut le lâcher. On dit, *Déchaperonnez cet oiſeau.*

DÉCHAUSSER un arbre. C'eſt ôter ou découvrir en automne une partie de la terre qui eſt ſur les racines, afin que l'eau des pluyes & des neiges de l'hiver entre plus avant dans les racines ; cela eſt bon à faire dans les terres ſéches, & nullement dans celles qui ſont naturellement humides.

DÉCHAUSSURES. Terme de chaſſe. C'eſt le lieu où le loup a gratté, où il s'eſt dechauſſé.

DÉCOCTION. Les décoctions ſont des élixations de médicamens faits dans quelque liqueur ; elles ſe font quelquefois pour attendrir & pour cuire les médicamens, & quelquefois auſſi pour leur ôter ou pour corriger quelque mauvaiſe qualité ; mais leur plus grand uſage eſt pour communiquer leur vertu à quelque liqueur, & pour aſſembler dans cette même liqueur les qualités de divers médicamens.

Les infuſions ſont différentes des décoctions en dégré de chaleur, & en longueur de cuite. Les infuſions ſe font quelquefois ſans feu ; & lorſqu'elles en ont beſoin, il doit être ſi moderé, qu'elles ne ſont faites ſouvent qu'après un tems aſſez long, tantôt de pluſieurs heures, & tantôt de pluſieurs jours ; au lieu que les décoctions ſont faites quelquefois dans un quart-d'heure, dans une demi-heure, ou dans une heure, & que la plûpart des plus longues n'excedent pas cinq ou ſix heures. On joint ces deux préparations, à cauſe de la grande affinité qu'elles ont l'une avec l'autre, & que le plus ſouvent les décoctions ſont précedées des infuſions de la matiere qu'on veut cuire. Si les matieres ſont de ſubſtance un peu compacte, on peut bien y employer depuis huit juſqu'à neuf ou dix fois autant peſant de liqueur.

Les décoctions ſont différentes ſuivant la diverſité des mixtes qu'on veut cuire, car ceux qui ſont de ſubſtance compacte & difficile à pénétrer, demandent une bien plus longue cuite, que ceux qui ſont de ſubſtance moyenne ; ceux-ci la demandent auſſi plus longue, que ceux qui ſont de ſubſtance ténue ; la même diverſité de ſubſtance demande encore plus ou moins de liqueur ; car il en faut bien plus pour les médicamens qui ont beſoin d'une longue cuite, que pour ceux qui la demandent moindre, parce qu'une longue décoction conſume beaucoup d'humidité. La proportion ordinaire doit être de ſix fois autant peſant de liqueur : & ſi elles ſont d'une ſubſtance tout-à-fait compacte, on peut aller juſqu'à douze, & même juſqu'à ſeize fois autant peſant de liqueur.

On a déja fait obſerver que les médicamens de ſubſtance compacte peuvent ſouffrir la décoction plus forte & plus longue que ceux de ſubſtance moyenne, qui même ne la peuvent pas ſouffrir violente, & qui de ceux de ſubſtance ténue, qui ne le peuvent pas

ſouffrir beaucoup, il y en a même qui ne ſont mis dans la décoction, que lorſqu'on la veut tirer du feu; il y en a auſſi d'autres qui n'ont beſoin que d'une ſimple infuſion pour communiquer leur vertu à la liqueur; ainſi il eſt abſolument néceſſaire que le Pharmacien connoiſſe la diverſe ſubſtance des médicamens, pour juger par là, comment il doit faire leur décoction ou leur infuſion, parce que le plus ſouvent les ordonnances ne preſcrivent ni la qualité de la liqueur, ni l'ordre de la décoction des médicamens, ni les dégrés du feu, ni la longueur du tems néceſſaire à leur cuite, & que le tout eſt remis à la prudence de l'Artiſte.

Pour proceder par ordre, lorſqu'il faudra faire une décoction de pluſieurs médicamens, on commencera par les plus ſolides, tels que ſont les bois; après on mettra les racines & les écorces; enſuite les fruits, les herbes, les bayes & les ſemences, & enfin les fleurs; on rapera, on écraſera, ou on inciſera bien menu les bois, les racines, les écorces; on fendra les fruits, on inciſera les herbes, on briſera les bayes & les ſemences, & on mettra les fleurs telles qu'elles ſont. Cette régle néanmoins n'eſt pas ſi générale qu'elle n'ait ſes exceptions; car un bois de ſubſtance tare & ſpongieuſe demandera moins de cuite qu'une racine bien compacte; l'orge entier ſouffre autant de cuite que le bois; d'ailleurs les bois & les racines aromatiques ne peuvent pas ſouffrir une longue coction, ſans que leurs meilleures parties ſe diſſipent; les écorces, les fruits & les ſemences aromatiques ne demandent qu'une ſimple infuſion; la racine de réglisſe ſe met après les herbes, les capillaires en même-tems que la réglisſe, ou immédiatement après; les ſemences froides en même-tems, que les fleurs; la fleur de nenufar ſouffre preſque autant de cuite que les herbes. On doit obſerver un ordre ſemblable dans les décoctions des animaux; car les cornes & les os demandent une bien plus longue cuite que les clairs; le bœuf que le mouton; le mouton que le veau & le chapon plus que le poulet.

Ces généralités ſeront beaucoup mieux démontrées dans la ſuite de ce livre; & quoique les divers exemples de décoction qui s'y recontreront, pourroient ſuffire, on ne laiſſera pas d'en donner quelques deſcriptions, qui ſerviront pour certaines decoctions, qu'on a accoûtumé d'ordonner ſans déſigner les médicamens, dont elles doivent être compoſées.

DÉCOCTION *cordiale.*

Pour faire cette décoction, il faut prendre prémierement de l'orge entier, des racines de ſcorſonere, de bourrache, de bugloſe, de chacune une once. 2. Des feuilles de ſcorſonere, de bourrache, de bugloſe, d'endive, de chicorée, d'alleluya, de chacune une poignée. 3. Demi poignée de capillaire de Montpellier. 4. Deux gros de réglisſe ratiſſée. 5. Des quatre ſemences froides mondées, de chacune demi gros. 6. Des trois fleurs cordiales, de chacune demi pincée. De toutes ces parties, faites la décoction dans ſix livres ou trois bonnes pintes d'eau de fontaine meſure de Paris, que vous ferez bouillir ſur un feu clair juſques à ce qu'elle ſoit diminuée du tiers, ſuivant la maniere ci-deſſus expliquée.

On lavera bien l'orge, & on le fera bouillir un bon quart-d'heure dans l'eau, puis on y ajoûtera les racines qu'on aura bien lavées, nettoyées de leur cœur & de leur écorce ſuperficielle, & bien inciſées; on les fera bouillir encore avec l'orge pendant un quart-d'heure, on y mettra enſuite les feuilles de ſcorſonere, de bourrache, de bugloſe, d'endive & de chicorée bien lavées & inciſées, & après les avoir fait bouillir un petit quart-d'heure parmi tout le reſte, on y ajoûtera la réglisſe raclée & bien écraſée, l'alleluya & le capillaire légerement inciſés; on leur fera prendre quelque petit bouillon, puis on y ajoûtera les ſemences froides bien écraſées & les fleurs cordiales; & les ayant bien plongées dans la décoction, on ôtera la baſſine de deſſus le feu, & on paſſera la liqueur par une chauſſe, ou par un drap, lorſqu'elle ſera à demi réfroidie.

DÉCOCTION *pectorale, ou ſtomachale.*

Pour faire cette décoction pectorale, il faut prendre prémiérement demi-once d'orge mondé. 2. Des jujubes & des ſebeſtes, de chacun une douzaine. 3. Six gros, ou dragmes de raiſins mondés de leurs pepins. 4. De bonnes figues bien nourries, & des dates ſans leur noyau, de chacune demi douzaine. 5. Des feuilles de ſcabieuſe & de pulmonaire, de chacune une poignée. 6. De l'hyſſope, de polytrich, & des fleurs de tuſſilage, (vulgairement dit pas-d'âne) de chacune une pincée. 7. Deux gros de réglisſe. Faites la décoction du tout dans quatre livres d'eau de fontaine, réduite en bouillon ſur un feu clair aux deux tiers, ſuivant la maniere ſuivante:

On fera bouillir un bon quart d'heure l'orge mondé dans l'eau, puis on y ajoûtera les dattes ſans noyau, les raiſins ſans pepins, les figues, les jujubes, & les ſebeſtes inciſées; on fera bouillir ces fruits avec l'orge pendant un nouveau quart d'heure; puis on y ajoûtera la ſcabieuſe, la pulmonaire, & l'hyſſope inciſées; on les y fera bouillir encore un nouveau quart d'heure, après quoi on y ajoûtera la réglisſe raclée & bien écraſée, le polytrich, & le tuſſilage, & après leur avoir donné un petit bouillon, on otera la décoction du feu, & on la coulera, lorſqu'elle ſera à demi refroidie.

DÉCOCTION *hépatique apéritive.*

Pour faire cette décoction, il faut prémierement des cinq racines apéritives, de fraiſier, de la bugloſe de chacun ſix gros ou dragmes, des feuilles d'endive, de chicorée, de houblon, d'agrimoine, de pimprenelle, de cerfeuil, & de dent de lion ou piſſenlit, de chacune une poignée. 2. Du capillaire de Montpellier & du polytrich, de chacun demi poignée. 3. Des ſemences d'ache & de gremil, de chacune deux gros. 4. Des quatre ſemences froides mondées, de chacune un gros. 5. Deux gros de réglisſe. 6. Des fleurs de bugloſe, de bourrache, de genêt, de chacune une pincée. Faites de toutes ces doſes ſuivant la métode décrite ci-deſſous, la décoction dans huit livres d'eau de fontaine, ou quatre bonnes pintes, reduites à force de bouillir ſur un feu clair, aux deux tiers; quantité requiſe pour cette décoction.

On lavera bien les racines, on les nettoyera de leur cœur & de leur petite écorce, & les ayant écraſées & inciſées, on les fera bouillir demi heure dans l'eau, puis on y ajoûtera le houblon, l'endive, la chicorée, l'agrimoine, le piſſenlit, la pimprenelle & le cerfeuil inciſés, que l'on fera bouillir environ un quart d'heure parmi les racines; puis on y ajoûtera les ſemences d'ache & de *millium ſolis*, gremil, ou herbe aux perles pilées, & les ayant fait tant ſoit peu bouillir; on y ajoûtera la réglisſe ratiſſée & briſée; & un moment après on plongera la décoction, les ſemences froides écraſées & les fleurs, on tirera en même-tems le vaiſſeau du feu; on coulera la décoction lorſqu'elle ſera à demi froide, pour s'en ſervir avant qu'elle ne ſe corrompe.

DÉCOCTION *cephalique.*

Pour faire cette décoction cephalique, il faut prendre prémierement des racines de la grande valeriane,

d'iris de Florence, de pivoine mâle, ou véritable acorus, & du gui de chêne, de chacun demi-once. 2. Des feuilles de betoine, de ſauge, de marjolaine, de calament de montagne, de germandrée, de chacun une poignée. 3. Des ſemences de rhûe, de pivoine mâle & des bayes de genievre, de chacun deux gros. 4. Des fleurs de romarin, des ſtecas, de lavande, de ſouci, de lis des valées ou muguet, de chacun une pincée. 5. Une once de tartre crud. De tous ces ingrédiens, faites ſelon la maniere décrite ci-deſſous la décoction en ſix livres d'eau de fontaine, diminuée d'une quatriéme partie ſur le feu clair.

Le tartre crud eſt ordonné dans cette décoction, tant pour communiquer à l'eau la vertu des médicamens qui ſont ici ordonnés, que pour retenir en quelque ſorte leurs parties volatiles, & empêcher leur diſſipation pendant la cuite.

Il faut bien écraſer les racines de pivoine, de valeriane, d'iris & d'acorus, de même que le gui de chêne & le tartre crud; vous les mettrez dans un pot de terre vernifſé, avec l'eau ordonnée, & ayant couvert le pot, faites bouillir la décoction à petit feu pendant un petit quart d'heure, puis on y ajoûtera les herbes inciſées, ayant couvert le pot, & les ayant fait bouillir encore un quart d'heure, on y joindra les bayes de genievre, & les ſemences, on recouvrira le pot, ayant donné au tout quatre ou cinq bouillons; on ajoûtera & on plongera les fleurs dans la décoction, on couvrira le pot & on le tirera du feu; & lorſque cette décoction ſera à demi refroidie, on la coulera en exprimant légerement le marc, & on la gardera pour s'en ſervir au beſoin.

DÉCOCTION *pour guérir la ſciatique.*

Prenez une once de ſaſſepareille, demi-once de bonne ſquine, l'une & l'autre découpée menu, un quart d'once de ſaſſafras, & autant de ſantal rouge, rapé avec une lime de Serrurier; vous ferez tremper le tout pendant vingt-quatre heures dans dix livres d'eau de fontaine dans un pot de terre vernifſé, & bien couvert ſur les cendres chaudes, puis le ferez bouillir & diminuer du tiers, & ſur la fin vous y mettrez un peu de regliſſe concaſſée; vous le coulerez & mettrez dans des bouteilles, & en boirez au lieu de vin. Vous ne mangerez point de ſalure, ni choux, ni porreaux, ni oignons, ni autres méchantes viandes, peu de potage, force tôti, & peu de bouilli; vous ne ſortirez point le ſoir au ſerain, ni le jour au ſoleil; il faut uſer de cette décoction douze jours de ſuite.

Pendant ces douze jours, de trois en trois jours, vous ferez tremper à froid toute la nuit dans un verre de cette décoction un quart d'once de ſené du Levant bien choiſi, & une dragme d'hermodactes concaſſées, & la paſſerez; le lendemain vous la prendrez à jeun, tenant la chambre ce jour-là, comme d'une médecine, il faut vous abſtenir de tout excès.

DÉCOCTION *contre la toux & la difficulté de cracher.*

Prenez une demi pincée d'hiſope, quatre feuilles de pas-d'âne, une feuille de chou rouge, la groſſeur d'une noix de beurre frais; faites cuire le tout dans une chopine d'eau, dans un pot de terre bien net, juſqu'à la conſomption de la moitié. Coulez-le & gardez le dans une bouteille.

Le malade prendra un petit verre de cette liqueur deux heures avant que de manger, le ſoir avant que de ſe coucher, & le matin à ſon reveil. On peut y ajoûter un peu de ſucre.

Au lieu de décoction, on peut en faire un ſirop, ſi on retranche le beurre, & qu'on y ajoûte une demi livre de ſucre, & deux onces de miel pour une chopine de décoction.

DÉCOCTION *de myrobolans pour la diſſenterie.*

Prenez de l'écorce de myrobolans chebules une once de mirobolans citrins une demi once, des raiſins de Corinthe deux onces. Faites cuire le tout dans deux livres d'eau, c'eſt-à-dire, deux chopines, juſqu'à la conſomption de la troiſiéme partie, diſſolvez dans la colature une once de ſucre.

Clarifiez le tout, & l'aromatiſez de deux dragmes de canelle pour en faire quatre doſes pour prendre ſoir & matin pendant trois jours.

Il faut remarquer que cette décoction ne ſe doit donner qu'après avoir reçû des lavemens, & quelques infuſions de rhûbarbe.

La teinture de roſes rouges priſe deux ou trois fois le jour, un bon verre à chaque priſe, eſt ſouveraine contre la diſſenterie; elle ſert auſſi au flux hépatique & aux defluxions, qui tombent ſur le poumon ou ſur le goſier.

DÉCOCTION *ſudorifique attribuée à ſaint Ambroiſe contre les fiévres intermittentes, les tierces, batardes & fiévres malignes.*

Prenez une livre de millet nettoyée de ſa prémiere écurce, que vous ferez cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau de fumeterre, ou de fontaine, juſques à ce qu'il creve; prenez quatre onces de cette decoction coulée, & deux onces de vin blanc, & donnez cela tout chaud au malade, qui attendra la ſueur au lit. Cette décoction provoque la ſueur, appaiſe la ſoif, pouſſe le venin des fiévres malignes dehors.

DÉCOCTION *aléxitere.*

Faites bouillir ſix gros de racine de ſerpentin de Virginie, dans une livre d'eau. Quand elle ſera réduite à moitié, paſſez-la par un linge, & jettez ſur le marc une autre livre d'eau, que vous réduirez encore à moitié, & ſur la fin de cette derniere coction, vous ajouterez douze grains de cochenille. Enſuite paſſez la liqueur, & la mêlez avec la prémiere colature; toutes les deux étant encore chaudes, vous y mêlerez une once de miel, & une demi once de thériaque, vous couvrirez le vaiſſeau, & quand la liqueur ſera refroidie, vous la paſſerez. Cet excellent cordial préſerve le ſang de la coagulation & de la corruption, & le met en mouvement; il eſt fort propre contre les douleurs d'eſtomac, & contre les vers. Il lâche quelquefois le ventre; il réſiſte au venin, & il eſt très-bon dans les fiévres malignes continues. La doſe en eſt de deux ou trois cuillerées, qu'on fait prendre au malade, de trois en trois heures.

DECOMBRER & DECOMBRE. Ces termes ſe diſent des maiſons qui étant abbatues laiſſent beaucoup d'ordures & de pouſſieres. Ainſi decombrer & ôter les decombres, c'eſt ôter toutes les ordures qui reſtent après quelques démolitions de bâtimens.

DECOUSURES. Terme de chaſſe. C'eſt quand un ſanglier a bleſſé de ſes défenſes un chien.

D E D

DEDANS. Terme de chaſſe. Mettre un oiſeau dedans; c'eſt l'appliquer actuellement à la chaſſe.

D E F

DÉFAILLANCE. *Voyez* ELIXIR de ſanté.

DEFAUT. *Etre en défaut*, ou *demeurer en défaut*. Termes de chaſſe, qui ſe diſent des chiens qui ont perdu les voyes d'une bête qu'on chaſſe.

DEFENSES. Ce ſont les grandes dents d'en-bas d'un ſanglier.

DEFINITIONS de pluſieurs mots. *Voyez* TERME.

DEFLUXIONS. *Contre les défluxions ſur les épaules, & ſur les autres parties du corps, qui ſont ſans cauſe.*

Prenez fleurs de genêt, ce que vous voudrez, huile d'olive à proportion; ayez une fiole de verre, rempliſſez-la de fleurs de genêt dans le tems qu'il eſt en fleur, bouchez-la bien & la laiſſez pendant ſept ou huit jours au ſoleil. Ce tems-là paſſé, rempliſſez-la d'huile d'olive, & bouchez-la bien & l'enterrez dans du fumier pendant un an. Viſitez-la tous les mois, & changez-la de nouveau fumier, la rempliſſant toutes les fois d'huile en cas qu'il en manque. Au bout de l'an vous la retirerez du fumier, & la conſerverez pour vous en ſervir au beſoin, vous en frottant chaudement les parties affligées; elle eſt merveilleuſe.

DEFLUXIONS *froides, foulures, diſlocations; enflures & contuſions.*

Prenez de l'eau de neige, frottez-en la partie affligée, & s'il y a diſlocation, faites un cataplâme de farine & de blancs d'œufs, & l'appliquez deſſus.

2. Prenez limaces rouges, broyez-les, & les appliquez ſur le mal. Elles ont une vertu ſpécifique pour cette ſorte de maux.

DEFLUXIONS *froides.*

Prenez huile de lis une once, huile de renard une once, huile de coſtus une once, huile de caſtoreum une once, cire jaune deux onces, raiſins de pin quatre onces, eau de vie rectifiée deux cuillerées; mettez le tout dans un pot convenable, faites-le cuire à petit feu, juſques à la conſiſtance d'onguent, conſervez-le & vous en ſervez au beſoin; pour lors vous aurez ſoin d'en mettre un emplâtre ſur la fluxion, & d'en changer ſouvent.

DEFRICHER une terre. Terme d'Agriculture. C'eſt remettre en labour, c'eſt-à-dire, labourer une terre, qui ne l'a pas été long-tems, ou ne l'a peut-être jamais été; & cette terre ainſi defrichée, eſt enſuite employée en ſemences, ou en plant d'arbres.

DEFRUTUM. *Voyez* ROB.

DEG

DEGOUT dans les hommes, chevaux, bœufs, cochons, &c. *Voyez* le mot de chaque choſe.

DEGOUT. *Voyez* ROSE-SUCRÉE.

DEGRÉ. Terme de chaſſe. C'eſt l'endroit vers lequel un oiſeau durant ſa montée ou élevation tourne la tête, & prend une nouvelle carriere; ce qu'on appelle ſecond ou troiſiéme degré, juſqu'à ce qu'il ſe perde de vûe.

DEH

DEHARDER. Terme de chaſſe. C'eſt ôter des couples que l'on a paſſées dans le milieu d'une couple qui tient deux chiens, pour en tenir pluſieurs enſemble, & les en ôter auſſi, quand ils ont les jambes priſes dans leurs couples.

DEL

DELIÉES. Terme de chaſſe. Ce ſont les fumées bien machées, que nous appellons en terme de chaſſe, bien moulues.

DELIRE. C'eſt une action dépravée tant à l'égard de l'imagination & de la penſée, que de la mémoire. Sa cauſe externe vient quelquefois d'avoir mangé beaucoup d'ail, d'oignons & de féves, qui ont une qualité particuliere de bleſſer tels organes; ainſi que la juſquiame, la coriande verte, l'âche des montagnes, le ſolanum, la mandragore & le ſafran. Le delire arrive auſſi par une peur, & par une frayeur ſubite, ou par une ſuppreſſion des mois ou par une bile contenue dans l'eſtomac, ou par la vapeur du charbon, ou par l'ivrognerie, ou par la propre diminution du cerveau, qui eſt ordinaire à quelques vieillards, ou à ceux qui ont perdu beaucoup de ſang.

L'on connoît ceux qui ſont en delire, d'autant qu'ils ne ſavent ce qu'ils diſent, ni ce qu'ils font; ceux qui ſont d'un tempérament chaud & ſec, & qui ont le cerveau humide, y ſont fort ſujets.

Le delire qui vient d'une grande ſechereſſe, eſt très-difficile à guerir, & lorſqu'il eſt joint à la folie, il eſt incurable.

Il y a plus à eſperer à ceux qui ont l'humeur gaie, qu'à ceux qui ſont ſerieux.

L'urine blanche & tranſparente eſt un ſigne mortel; celle qui eſt chargée, préſage la ſanté.

Lorſque le delire cede au ſommeil, il eſt ſans peril; mais quand il vient après une perte de ſang, & qu'il y a convulſion, le danger eſt grand.

Quoique la cauſe ſoit interne, on employera les remedes ſuivans.

Remedes contre le delire.

Prenez un gros de rhubarbe, de maſtic un grain, de ſcamonée cinq grains, de ſené, du polipode & de l'épithime, de chacun deux dragmes; mettez tout en poudre bien ſubtile, & donnez-en une dragme deux fois la ſemaine avant le repas: on peut, ſi l'on veut, la mêler avec un peu de ſirop, ou quelque confiture que ce ſoit, ou de bouillon. L'on pourra ſe ſervir encore de cette recepte.

Autre.

Prenez de l'épithime demi once, de la pierre d'azur préparée, de l'agarie, de chacun deux dragmes, de la ſcamonée une dragme, de clous de géroſle une vingtaine; réduiſez le tout en poudre bien ſubtile, & donnez-en deux dragmes mêlées dans ce que l'on voudra une fois la ſemaine.

Autre.

L'uſage ordinaire des mirobolans confits, convient à toutes les maladies d'eſprit.

Toutefois on ne ſe ſervira point de ces remedes, ſi le delire eſt un ſymptome des fiévres continues.

DELIVRE. Terme de Fauconnerie. On dit: *Ce Heron eſt à delivre*, c'eſt-à-dire, qu'il eſt fort maigre, ſans corſage & preſque ſans chair.

DELONGIR. Terme de Fauconnerie. C'eſt ôter la longe à un oiſeau, pour le faire voler, ou pour quelqu'autre occaſion.

DEM

DEMANGEAISON *Remede pour les démangeaiſons, gratelles, rognes & autres qui viennent aux mains, jambes & autres parties du corps.*

Prenez eau de forge de Maréchal, faites-y fondre une poignée de ſel, de cette eau tiede lavez le lieu grateleux; quand la gale ſera ſéchée, étuvez-la avec de la crême de lait de vache.

Autre.

Prenez térébentine de Veniſe deux parties, lavez-la cinq ou ſix fois en eau fraîche, ou en eau roſe; après qu'elle ſera bien lavée, ajoûtez une partie de beurre frais ſalé, un jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre; faites-en un liniment, dont il faudra frotter les lieux galeux devant le feu.

Autre

Autre remede pour les petits enfans.

Prenez jus d'ortie, & onguent populeon, faites-en un liniment, ou bien ſuye ſubtilement pulveriſée, mêlez-la avec du vinaigre fort, oignez-en la place après que vous l'aurez bien frottée juſques à rubrication du cuir.

DÉMANGEAISON aux paupieres. *Voyez* PAUPIERES. YEUX.

DEMEURER. *à demeurer.* Terme de Jardinage qui ſe dit des plantes qu'on ſeme en pleines terres pour y reſter juſqu'à ce qu'on les conſomme; car il y en a qu'on ſeme pour être tranſplantées, par exemple les chicorées blanches, les pourreaux, &c. D'ordinaire on ſeme *à demeurer* le perſil, le cerfeuil, l'oignon, les carotes, les panais, &c.

DEMOISELLE *ſuivante.* Une demoiſelle ſuivante n'eſt auprès d'une Dame que pour lui faire honneur, & l'accompagner à la meſſe, aux viſites, & par-tout où elle va. Il faut qu'elle la ſache bien coëffer, & l'ajuſter ſuivant la mode, & l'air de ſon viſage; qu'elle ſoit complaiſante & de bonne humeur; qu'elle évite toûjours de lui cauſer le moindre chagrin par aucune de ſes manieres d'agir, qu'elle ſoit toûjours bien propre & bien miſe, & d'une converſation agréable pour recevoir & entretenir les autres demoiſelles, qui viennent avec leurs dames rendre viſite à la ſienne. Il faut auſſi qu'elle ſache racommoder les dentelles, & travailler en tapiſſerie, pour s'occuper quaod elle n'a rien à faire, & empêcher l'oiſiveté; car la faineantiſe eſt l'achemnement à tous les défauts imaginables; & c'eſt ce qu'une fille bien ſage doit éviter ſur toutes choſes. Comme ordinairement elle a l'oreille de la Dame, & que d'elle dépend ſouvent le repos & la tranquilite des autres domeſtiques; il faut qu'elle ſache ſe ménager à leur égard, qu'elle ne flate & ne diſe rien contr'eux, qui leur puiſſe préjudicier, lorſqu'il ne s'agit que de bagatelles, & que l'interêt de la Dame n'y eſt mêlé que médiocrement; & s'il arrive, qu'ils ayent quelques différens entre eux, ou qu'ils ſoint diſgraciés, & qu'ils s'adreſſent à elle pour avoir leur grace, ou pour vuider & éteindre leurs différens, il faut qu'elle s'y employe charitablement, & leur faſſe rendre juſtice aux uns & aux autres, & ne ſouffre point que celui qui a tort, l'emporte ſur celui qui a raiſon.

DEN

DÉNOUER. Remede pour dénouer les enfans. *Voyez* HUILE de géroflée.

DENT. Les dents ſont les os les plus durs & les plus blancs de l'animal, elles ont cela de particulier qu'elles n'ont point de périoſte, quoique les autres os en ayent.

Les dents de l'homme ſont au nombre de trente-deux, ſeize à la machoire inférieure, & ſeize à la machoire ſupérieure. On diſtingue à chaque dent deux parties ſavoir la couronne & la racine: l'extrémité de chaque racine a un petit trou pour le paſſage des vaiſſaux. Il y a trois ſortes de dents, ſavoir des inciſives, des canines & des molaires.

Les inciſives ſont quatre ſituées au devant de chaque machoire; les canines ſont deux ſituées à côté des inciſives; & les molaires ſont dix à chaque machoire, cinq de chaque côté ſituées à côté des canines.

Les dents ſervent non-ſeulement à bien exprimer ce que l'on veut dire; mais encore d'ornement. Elles ſont auſſi deſtinées pour mâcher les viandes, qui de là deſcendent dans l'eſtomac; elles ſont ſujettes aux douleurs, aux ulceres & inflammation des gencives & des machoires, à ſe décharner, à branler & à tomber.

Pour conſerver les dents.

Il ne faut boire ni trop chaud ni trop froid, manger peu de laitage, de ſucrerie, de graiſſe, de raves, de porreaux & de vinaigre; les rincer au matin avec de la décoction de racines de tithymale, ou avec du vin, dans lequel on aura fait bouillir des feuilles de roſes de provins, ou des feuilles de mirthe, ou de la ſauge, ou de l'écorce de citron, ou l'on ſe frottera les dents avec la cendre de tabac, ou d'alun brûlé, mêlé avec un peu de miel, ou avec du corail, ou d'os de ſeche, ou de pierre-ponce bien pulvériſée, ou avec du ſel gemme, ou du ſel commun.

Pour empêcher que les dents ne tombent.

Ayez des racines de nicotiane, pilez-les bien dans un mortier, vous tremperez un linge dans le ſuc qui en proviendra, & vous en frotterez la dent & la geneive. Vous pouvez même mettre de la feuille de nicotiane dans le creux de la dent, après l'avoir un peu broyée entre les mains.

Pour faire tenir les dents qui branlent.

Il faut prendre des feuilles vertes de prunier, ou de romarin, & les faire cuire avec du gros vin ou du vinaigre, gargariſez bien chaudement la bouche de ce vin, & réiterez ſouvent.

Pour affermir les dents & pour conſerver les gencives.

I. Prenez alun une dragme, bolarmini oriental deux dragmes, mirrhe demi dragme, vin clairet une chopine; mettez le tout en poudre ſubtile, & mettez cette poudre avec la chopine de vin dans une bouteille de verre, remuez-la quelque tems, & lavez tous les jours les dents & les gencives de ce vin.

II. Prenez de l'encens, mettez-en dans le feu, & recevez cette fumée avec un entonnoir lequel vous mettrez ſur la dent.

Pour reſſerrer les gencives, & dents qui branlent.

Prenez vers de terre calcinés, dont on ſe frottera les dents; ou bien un foye de veau ſéché au four & mis en poudre, ajoûtant autant de miel & faiſant faire le tout en conſiſtance d'opiate.

Autre qui eſt excellent.

Détrempez un peu de myrrhe avec du vin & de l'huile: enſuite lavez-vous-en la bouche. Ce reméde eſt propre auſſi contre les vers des dents.

Pour netoyer & incarner les dents.

Prenez ſang de dragon, & canelle trois onces, alun calciné deux onces, réduiſez le tout en poudre ſubtile, & frottez-vous-en les dents de deux jours l'un.

Pour blanchir les dents.

Faites tremper un morceau de drap dans du vinaigre ſquilitic, frottez-en les dents & les gencives; car outre qu'il les blanchit, il les reſſerre, conforte la racine, & donne bonne odeur à la bouche. Les feuilles de ſauge trempées en vinaigre pendant 24. heures, y ſont très-bonnes. Il en faut frotter les dents.

Autre pour blanchir les dents.

Prenez eau roſe, ſyrop roſat, miel blanc, eau de plantain, de chacun demi-once, eſprit de vitriol quatre onces; il faut mêler bien le tout enſemble, s'en frotter les dents avec un linge, & ſe laver avec eau roſe & de plantain, dont il faut mettre parties égales.

Eau pour blanchir les dents.

Prenez alun, ſel nitre & ſel commun une livre, bourrache trois dragmes, eau alumineuſe. Il faut mettre le tout dans un alembic de verre pour diſtiller à petit feu au commencement, & puis à grand feu; pour s'en ſervir, il faut prendre un bâton de teglille ou de laine que vous tremperez dans cette eau, & vous ajouterez un peu de miel roſat.

Poudre qui eſt propre pour nettoyer, blanchir & fortifier les dents, & les conſerver contre la carie.

Pulveriſez deux dragmes d'iris de Florence, chacune ſéparément; pierre ponce, os de ſeiche, corail préparé & crême de tartre, de chacune une once, mais toutes enſemble. Mêlez le tout enſemble, & gardez cette poudre pour le beſoin.

Pour les dents agacées.

Mâchez du fromage de chevre, ou du pourpier, ou d'ozeille.

Pour faire venir les dents à un enfant ſans douleur.

I. Prenez la tête d'un liévre bouilli ou rôti, il n'importe; otez-en la cervelle, mêlez-la avec un peu de miel & de beurre, & frottez-en ſouvent les gencives de l'enfant.

II. Prenez un coq, coupez avec des ciſeaux un peu de ſa crête, & du ſang qui en ſortira, frottez-en les gencives de l'enfant une fois ou deux. C'eſt un remede éprouvé.

Les dents font reſſentir d'extrêmes tourmens, qui ſont quelquefois les avant-coureurs de quelques autres douleurs. Elles ſont cauſées ou par la repletion de tout le corps, ou ſeulement par les vapeurs du ventricule, ou par un air froid, ou par un coup ou une bleſſure, ou pour avoir bû à la glace ou trop chaudement ou par la propre corruption de la dent, dans laquelle il peut s'y être engendré un ver.

C'eſt un bon ſigne lorſque les gencives ou les joues s'enflent, & ſi l'humeur qui cauſe la douleur, eſt chaude, elle ſera plûtôt guérie, qu'étant froide.

On ne doit pas ſe faire arracher une dent, lorſqu'il y a de la douleur à la gencive, & qu'elle eſt enflée.

La douleur de dent qui ne donne point de relâche, & qui eſt violente, cauſe la ſincope, & quelquefois l'épilepſie, comme il arrive ſouvent aux enfans lorſqu'elles veulent percer; pour lors il faudra leur pendre au cou cette pierre qui ſe trouve dans la tête de quelques limaçons de cave, ou la dent d'un lion, ou celle d'un poulin qui aura un an, ou un œil de cancre; ſinon on frottera les gencives ou avec de la moëlle de cerf, ou avec du beurre frais, ou de la graiſſe de poule mêlée d'un peu de miel, ou avec du lait de chienne; ſinon brûlez des dents de chien; & frottez en les gencives avec la cendre; elle leur fera ſortir les dents ſans aucune douleur.

Pour empêcher & prévenir le mal de dents.

Faites bouillir un peu de ſauge & de romarin dans un verre de gros vin rouge. Après deux ou trois bouillons, prenez une partie de la liqueur, & rincez-vous la bouche le plus chaudement qu'il vous ſera poſſible, réiterant la même choſe trois ou quatre fois tout de ſuite. Il ſuffira de faire ce remede cinq ou ſix fois dans l'année.

Pour la douleur des dents.

Il n'y a point de douleur plus ſenſible à l'homme, que la douleur des dents, laquelle vient de cauſe froide ou chaude; on connoît qu'elle provient de cauſe chaude, lorſqu'on a les gencives fort rouges & chaudes, & qu'on n'y peut ſouffrir quoi que ce ſoit de froid.

Remede pour la douleur des dents, provenant de cauſe froide.

I. Il ſeroit néceſſaire que le malade prît des pilules cochées pour purger la tête, afin d'être guéri plûtôt & plus ſûrement. Il doit enſuite prendre de pyrethre, menthe & rûë par égale portion, les faire bouillir dans un poëlon avec du vin, en mettre dans la bouche le plus chaudement qu'il pourra l'y tenir quelque tems, en le changeant de tems à autre, & quoiqu'on ne prenne point des pilules, ce remede eſt très-ſouverain.

II. Prenez de la ſauge une poignée, pyrethre une poignée, vinaigre à proportion; faites bouillir dans un poëlon avec le vinaigre ces herbes, prenez de cette décoction, mettez-en dans votre bouche le plus chaudement que vous pourrez, & changez-en de tems en tems.

III. Si la ſource de ce mal vient des humeurs froides de la tête chauffez-la un peu devant le feu, & frottez-la avec la main ou un linge.

IV. Ayez de l'huile de genievre, faites-la chauffer, frottez-en la dent & la gencive qui vous font mal, le plus chaudement que vous pourrez, & tenez-en quelque tems dans la bouche.

V. Prenez du mouron, feuilles ou racines de ſouci, ou de quinte-feuille, il n'importe deſquelles des trois, pilez-les dans un mortier, prenez de ce ſuc, & mettez-en dans l'oreille du coté que la dent ne vous fait pas mal.

VI. Lavez-vous la bouche avec du vin ou du vinaigre, dans lequel on aura fait bouillir du maſtic, de la ſauge, de l'hyſope, du gingembre & du pyrethre, ou frottez les dents avec de la thériaque, ou de l'orvietan.

VII. Dans un verre de vinaigre, mettez deux pincées de poivre en poudre, & gargariſez-vous-en, étant un peu tiede.

VIII. Que l'on faſſe découler dans l'oreille un peu de ſuc d'ail, ou de mouron, ou de creſſon alenois, ou bien que l'on pile une gouſſe d'ail avec un peu de ſaffran, & que l'on applique au milieu du doigt annulaire, enveloppé d'un linge; au bout de ſept ou huit heures, il s'y fera une veſſie, qui en même-tems emportera la douleur de dent.

IX. On pourra encore fumer de la ſauge, ou du tabac, ou de la graine de juſquiame; mais il ne faut pas prendre trop de fumée de cette derniere, de crainte qu'elle n'excite une douleur de tête.

Remede pour la douleur des dents provenant de chaleur.

I. Que ſi la douleur eſt cauſée de chaleur, il faudra abſolument ſaigner & rafraîchir les entrailles, ſoit avec des lavemens, ou avec du petit lait & de la caſſe, ſe gargariſer avec le jus de plantain ou de pourpier, ou de laitue, ajoutant tant ſoit peu de vinaigre, ou bien avec une décoction de lin, ou de fenugrec, d'hyſope, de racine d'althea & de mauves; ſinon, mettez de la poudre d'origan ſur les gencives, & la douleur s'appaiſera d'abord; le ſuc de porreau mêlé d'un peu d'huile roſat, en fait autant; un peu d'opium & de caſtor, ou du ſuc des feuilles de juſquiame, en frottant la gencive, calment auſſi la douleur.

II. Mettez dans la bouche de l'eau de camphre, ou bien mettez de cette eau de camphre dans un peu de vinaigre & faites-la bouillir. Cela fait, vous en mettrez dans la bouche & l'y tiendrez quelque tems, réiterez de tems en tems ce remede; il faut le tenir du côté de la douleur.

Digitized by Google

III. Preoez de la racine de jusquiame, faites-la bouillir dans du vinaigre, & mettez-en dans la bouche comme ci-dessus.

IV. Prenez de la betoine, ou de la rhûe, faites-la cuire dans un poëlon avec du vin vieux, ou du vinaigre, & lavez la bouche & la dent de cette décoction de tems en tems.

V. Prenez racine ou feuille de mille-feuille, ou de chelidoine, mâchez-la entre vos dents, & la tenez le plus long-tems que vous pourrez sur la dent qui vous fait mal. Lavez la dent avec du suc d'oignon, cela emporte la douleur.

VI. Prenez des gousses d'ail, écrasez-les tant soit peu, faites-les bouillir dans un peu de vin, & lavez la dent & la bouche de ce vin. Si la dent est creuse, vous mettrez dedans une gousse d'ail, ou la moitié.

Pour la douleur des dents, lorsqu'elles sont creuses.

I. Prenez du lait de figuier, trempez-y un peu de laine, & mettez-la dans la dent creuse; la racine d'angelique, ou bien de l'opoponax y est aussi très-bonne, il en faut mettre dans la dent creuse.

II. Mettez dedans une petite boule d'aloës, ou de myrrhe, ou du borax, ou du suc de petite centaurée, ou de la graine de jusquiame, ou bien recevez-en la fumée par un entonnoir; si on a soin de se nettoyer tous les matins les oreilles, on ne sera point sujet aux douleurs de dents.

III. Prenez bois de romarin & mettez-le en charbon, que vous jetterez, étant embrasé, dans du vinaigre rosat, l'y laissant tremper vingt-quatre heures au serein; puis il faut le laisser secher au soleil, & le mettre en poudre, dont vous frotterez les dents.

IV. Faites entrer par le moyen d'une aiguille à tricoter, où de quelque autre fil de fer, un peu de coton bien charpi, dans le canal d'une pipe; remplissez cette pipe de tabac, fumez-le, & quand vous aurez fini, cassez la pipe, tirez-en le coton, & appliquez-le dans le creux de la dent.

Autre.

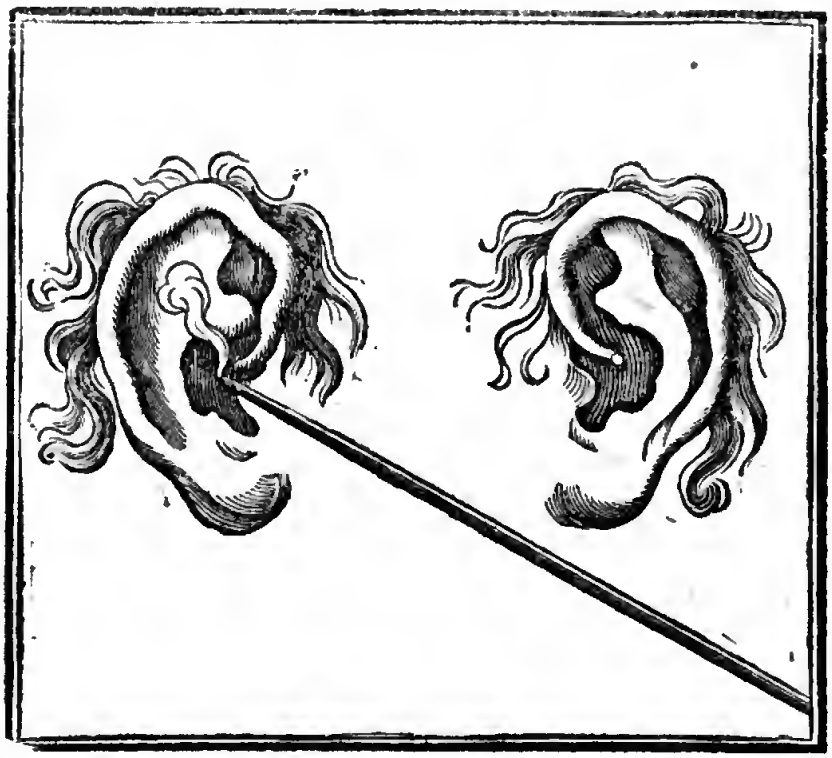
Prenez des vers de terre qui soient rouges, mettez les tout vivans sur une brique ardente, laissez-les calciner, & réduisez-les en poudre. Ensuite incorporez cette poudre avec du suif de chandelle, qui soit bien net; formez-en une pâte un peu dure, & mettez-en une partie dans la dent creuse. Vous pourrez réiterer le même remede, s'il ne réussit pas pour la prémiere fois. On peut aussi faire bouillir ces vers pendant long-tems, ensuite les réduire en poudre, & mettre cette poudre incorporée avec un peu de mastic, dans le creux de l'oreille, qui est du côté de la dent qui fait mal.

Divers remedes pour le mal de dents.

I. Prenez du mastic, mâchez-le entre vos dents, jusqu'à ce qu'il soit comme de la cire, mettez-le sur la dent qui vous fait mal, & l'y laissez jusqu'à ce qu'il soit consumé.

II. Prenez la pate gauche de derriere d'un crapaut seché au soleil, mettez-la entre deux linges fins, & l'appliquez sur la joue à l'endroit de la dent qui vous fait mal, & la douleur cessera.

III. Prenez du bois appellé frêne, ôtez-en la premiere écorce; après brûlez la seconde, & de la cendre de cette seconde écorce mêlée avec de l'eau-de-vie, formez-en un emplâtre, que vous appliquerez sur la temple du côté malade.



IV. Faites chauffer une éguille à tricoter, ou une broche à rouet par un bout, appliquez ce bout chaud sur le petit croquant de l'oreille, qui va en dedans, pour y brûler seulement la peau qui est dessus ce croquant, comme vous voyez par la figure. Il la faut brûler du côté du mal; & quand la dent vous cause

de grandes douleurs, pour l'ordinaire le mal de dents ſe paſſe pour toute la vie, ou au moins pour pluſieurs années.

V. Prenez du poivre long, du maſtic, de l'origan, de la ſariette, du bois de baume, du pyrethre, de chacun une once & demi; le tout étant pilé, détrempez dans une once d'eau-de-vie, de laquelle vous diſtillerez un peu ſur la dent.

VI. Prenez l'herbe qu'on nomme vulgairement matricaire, broyez-en avec les doigts de la groſſeur d'un pois en rond, mettez-la dans l'oreille du côté de la douleur, & dans fort peu de tems vous ſerez guéri.

VII. Prenez autant d'eau que de vinaigre, mettez-les bouillir avec cloux de géroſle, ſel, poivre, un peu d'eau-de-vie, & faites un gargariſme.

VIII. Prenez de la ſeconde écorce de frêne, & de la ſeconde écorce de romarin, de chacun demi quarteron, faites-les brûler ſur une pelle rouge de feu, & de la poudre faites une pâte avec de l'eau-de-vie, & appliquez gros comme un pois ſur l'artere.

IX. Prenez ſuc de l'herbe de chelidoine, que vous couperez en deux, & mettez ſur la dent.

X. Prenez du camphre gros comme une feve, que vous ferez diſſoudre avec tant ſoit peu d'eau-de-vie, dans une petite phiole de verre, ſur les cendres chaudes, puis avec une petite tente de coton ou de toile, touchez la dent; que ſi elle eſt creuſe, il faut laiſſer le coton ou linge mouillé par dedans.

XI. Mettez du ſoufre d'antimoine ſur du coton, & appliquez-le ſur la dent malade, elle guerit ſur le champ.

XII. Faites un emplâtre avec deux grains d'opium, quatre grains de tamaca, appliquez-le ſur la temple.

XIII. Prenez une gouſſe d'ail, ſur laquelle vous raperez de l'étain, raclez enſuite l'ail & l'étain tout enſemble avec un couteau, & faites-en un emplâtre, que vous appliquerez ſur la joue ou à la temple.

XIV. Faites un petit paquet de l'herbe *eſperata muralis minima*, pendez-le au cou, de ſorte qu'il deſcende entre les deux épaules.

Autre remede qui ne manque jamais.

XV. Appliquez de la racine de plombago ſur le poignet toute la nuit.

XVI. Prenez thériaque d'andromaque, juſquiame, trois onces & demi de chacun; macerez la gomme avec la quatriéme partie de baume du Perou, puis mettez tout en bonne conſiſtance, & appliquez-le avec un linge ſur toute la joue. Il ſert auſſi à la migraine.

XVII. Faites infuſer un cuiſſot de gingembre dans deux ſous d'eau-de-vie, mettez-le ſur le feu, & ſi-tôt qu'il voudra bouillir, ôtez-le, & gardez-le dans une bouteille pour l'uſage: on le fait tiedir, puis on trempe un coton dedans, on le preſſe un peu dans l'oreille, & on met le coton par deſſus.

XVIII. Faites chauffer un peu de vinaigre, mettez-en dans le creux de la main, reſpirez-le par le nés, vous vous en trouverez ſoulagé, & même guéri entierement.

XIX. Prenez des noix, lorſqu'elles ſont groſſes comme des noiſettes, avec les feuilles & le bois nouveau du bout des branches que vous mettez dans un alambic, pour en tirer l'eſſence à petit feu; ayez ſoin d'arroſer ces noix avec du vin rouge fort couvert. Lorſque vous ſentirez le mal, prenez deux ou trois goutes de cette eſſence, & frottez-en la partie malade.

XX. Il faut prendre des feuilles de perſil, les broyer entre les mains, juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes en pâte, ou en ſuc, y ajoûter du gros ſel bien broyé, puis remplir l'oreille de cette pâte, du côté du mal. Au même inſtant la douleur paſſe.

XXI. Prenez de la pâte de ſeigle, avec laquelle on fait le pain d'épice, faites-la détremper dans du vinaigre, & mettez-la ſur la temple.

Autre remede infaillible.

Pilez un gros eſcargot avec ſa coquille, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en eſpece d'emplâtre; enſuite mettez-le ſur un linge, & l'appliquez ſur la temple, du côté de la dent qui fait mal. Si l'on ſouffre des deux côtés, il faut mettre un autre emplâtre fait de la même maniere, ſur l'autre temple.

Autre éprouvé.

Prenez eſſence de géroſle, eſſence d'anis, de camphre, de chacune un gros; mettez le tout dans une once d'eſprit de vin rectifié; enſuite trempez un peu de coton dans cette eſſence, & poſez-le ſur la dent qui vous fait mal; la douleur s'appaiſera ſur le champ. Conſervez le reſte de vôtre liqueur dans une phiole de verre bien bouchée; vous aurez de quoi ſoulager un grand nombre de perſonnes.

Pour les dents cariées.

Faites un liniment avec quantité ſuffiſante de miel, de deux ſcrupules de myrrhe en poudre, d'un ſcrupule de gomme de genievre, & d'un demi ſcrupule d'alun, & frottez-en la dent cariée.

Pour faire tomber une dent cariée, en huit jours.

Mettez dans le creux de la dent un petit morceau d'éponge imbibé d'huile de papier; laiſſez-l'y pendant trois ou quatre heures, & réiterez de la même maniere, trois ou quatre fois, dans l'eſpace de vingt-quatre heures. Au reſte, il faut bien prendre garde que l'huile ne ſe communique aux dents voiſines; parce qu'elles les feroit tomber infailliblement. Pour l'empêcher, on peut mettre de petits morceaux de bois très-minces deſſus la dent cariée, & à ſes côtés, ou ſe ſervir de quelqu'autre moyen convenable.

Autre.

Mettez dans la dent cariée, de la poudre de corail rouge, ou du ſuc de juſquiame, dans lequel on aura trempé du ſel ammoniac.

Autre.

Faites infuſer dans du vinaigre de la pomme de coloquinte ſauvage; faites-la cuire enſuite, juſqu'à conſiſtance de miel; ſcarifiez la gencive tout autour de la dent, touchez-la de ce liniment; fermez la bouche pendant un peu de tems. Après vous pourrez tirer la dent avec les doigts, ſans ſouffrir la moindre douleur.

Pour faire mourir les vers qui ſont dans les dents.

Rincez les dents avec une décoction de racine d'ortie, ou d'écorce de frêne.

Emplâtre pour les maux des dents.

XXII. Prenez une once de cumer en poudre, une once de maſtic en poudre, une once de poix de Bourgogne, un petit morceau de cire neuve, un peu de tacamaca préparé. Faites fondre dans un pot neuf toutes ces drogues, excepté le cumer, que l'on ne mêle que quand elles ſont fondues. Faites-en des emplâtres, que vous mettrez ſur les veines des temples. Cet emplâtre eſt bon auſſi pour les maux de tête.

Douleur de dents miraculeuſement appaiſée.

Il y a peu qu'une grande douleur me tourmentoit les deux dernieres dents de deſſus la machoire droite, & par un certain conſentement affligeoit toutes les autres dents de deſſus de ce côté, & toute la machoire, de maniere que l'œil, l'oreille, & une partie du nés s'en ſentoit, & ne s'en alloit par aucun remede; mais ſe relâchant quelque peu, retournoit bien-tôt; je tirois les dents avec la main droite, & ne gagnoit rien. Enfin par hazard, j'ai trouvé qu'ayant pris de la main gauche légerement la dent qui faiſoit le plus grand mal, de maniere que je tenois du pouce la partie extérieure, & du ſuivant l'intérieure; la douleur non ſeulement de cette dent, mais auſſi de tout le côté s'appaiſoit; & ce qui eſt de plus admirable, plus légerement je les touchois, & plus vîte & plus parfaitement la douleur s'appaiſoit, ce qui ſe faiſoit tout d'un coup; & toutes les fois que la douleur retournoit, je l'ai experimenté, je crois, plus de vingt fois, juſques à ce que la douleur s'eſt paſſée d'elle-même, & j'en ai été totalement delivré.

Eau de très-grande force qui conforte les dents, garde les gencives de putrefaction, & guérit les yeux larmoyans.

Prenez vitriol blanc une demi-livre, bol d'Armenie ſix onces, camphre une once & demi; de tout faites une poudre, de laquelle prenez une once & demi que vous jetterez en eau prête à bouillir, laiſſez-la un peu bouillir, paſſez-en par un linge, puis ôtez-en le feu; cette eau chaſſe toute ſorte d'ulcéres ſans autre choſe, guérit toutes fluxions & les mondifie, conforte les parties, & tout ce qui eſt dit ci-deſſus; rend les mains belles, & guerit toute ſorte de gratelle.

Pour faire tomber une dent ſans douleur, ſecret admirable.

Prenez un lezard vert en vie, que vous mettrez dans un pot de terre neuf, non verniſſé, que vous boucherez, & lutterez bien, & le mettrez dans un four, & lorſque vous connoîtrez que le lezard ſera mort, retirez-le pot du four, & l'ayant laiſſé refroidir, faites un trou ſur le couvert de la circonference d'un pois, par lequel faitez couler une once d'eau forte, & demi-once d'eau-de-vie, de la plus forte, mêlées enſemble; puis bouchez le trou avec de la terre graſſe, & remettez le pot au feu, juſqu'à ce que le tout ſoit conſommé; & le lezard réduit en poudre, laquelle vous prendrez & pilerez dans un mortier de bois & la garderez en lieu ſec, pour vous en ſervir, comme il s'enſuit.

Frottez la gencive de la dent gâtée ou douloureuſe, & un moment après elle fera ſeparer la chair de la gencive, même la dent de la machoire, & ainſi vous la pourrez tirer facilement & ſans douleur.

Autre.

Prenez huile d'olive, huile ompachin, autant de l'une que de l'autre, faites cuire dans un poëlon ces huiles, juſqu'à ce qu'elles deviennent comme du miel, & frottez-en la dent que vous voulez faire tomber. *Voyez* DOULEUR DE DENTS. REMEDE. ELIXIR de ſanté.

Les groſſes dents du loup ſont propres pour mettre à des hochets pour les petits enfans, & à polir.

DENT-DE-CHIEN, ou Chien-dent, en latin *Gramen.*

Deſcription.

Cette plante a les feuilles, les tiges, & la houppe aſſez ſemblables aux petits roſeaux. Ses feuilles ſont étroites, aigues au bout, beaucoup plus petites que celles des roſeaux; mais plus dures & plus grandes que celles du gramen des prés. Ses tiges ſont rondes; de la longueur d'un pié & demi, ou un peu plus: & chacune a trois ou quatre nœuds. Elles portent plûtôt une houppe qu'un épi, ſemblable à celle du millet, ou du roſeau; elle eſt neanmoins plus petite & plus claire. Ses racines ont une douceur aſſez agréable. Elles ſont blanches, longues, menues, & rampantes; elles pouſſent pluſieurs rameaux, qui s'étendent beaucoup deſſous & deſſous la terre; elles s'embarraſſent les unes dans les autres, & ſont diviſées par des nœuds, auſquels ſont attachés des filaments d'un goût doucêtre.

Lieu.

Le Chien-dent croît par tout, & particuliérement dans les bleds, où il eſt extrêmement contraire, & ennemi des laboureurs, parce qu'il ſe multiplie beaucoup. Il fleurit au même tems que les bleds. Il faut cueillir ſes racines en automne.

Proprietés.

La racine de Chien-dent broyée & appliquée, eſt bonne pour les playes. On la met en la tiſanne commune pour les malades qui ont la fiévre. Sa decoction priſe en breuvage, guérit les tranchées de ventre, la difficulté d'urine & la diſſenterie, & même elle diſſipe les excremens deſquels le calcul eſt engendré; elle provoque l'urine & arrête le flux de ventre & les vomiſſemens.

Selon Scrodet, la racine de toute ſorte de gramen, rafraichit, deſſeche, ouvre, reſtraint quelque peu, & eſt d'une ſubſtance ténue & pénétrative. Son herbe & ſes feuilles ſont modérées entre la ſechereſſe & l'humidité; c'eſt pourquoi on t'en ſert beaucoup dans les obſtructions de foie, de la rate & des ureteres; dans le crachement de ſang, & pour faire mourir les vers. On s'en ſert extérieurement pour adoucir la douleur de tête, & pour les inflammations & fluxions des yeux. Enfin ſon uſage eſt ſi fréquent, qu'il ne ſe fait jamais de tiſanne qu'on n'y faſſe entrer de la racine de Chien-dent, pour toutes les raiſons ci-deſſus alleguées.

Au teſte ce mot de *gramen* ne ſignifie pas ſeulement le Chien-dent, dont nous venons de parler; mais encore toutes ſortes de bleds en vert, on dit: *Gramen avenaceum, gramen frumentaceum*, pour dire l'avoine en herbe, le froment en herbe, & ainſi des autres, &c.

DENT-DE-LION, ou Piſſenlit, en latin *Dens Leonis.*

Deſcription.

La Dent-de-lion ſort de terre au commencement du printems. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la chicorée, découpées, pointues comme une flêche, & rampant par terre. Sa tige eſt d'une palme de hauteur, ronde, creuſe, rougeâtre, pleine de lait. La fleur eſt jaune & ronde, qui laiſſe une tête bourrue, que le vent diſſipe. Sa racine eſt comme celle de la chicorée, & pleine de lait.

Lieu.

Cette plante croît dans les prés, & le long des chemins. Elle fleurit en Juin.

Proprietés.

La Dent-de-lion étant cuite reſſerre l'eſtomac, au lieu qu'étant crue, elle lâche; ſon jus eſt bon à ceux qui ont une gonorrhée; cuite dant du vinaigre, elle guérit la chaude-piſſe, & cuite avec des len-

tilles, elle ſert à la diſſenterie, la décoction de toute la plante eſt utile aux ictériques & à la jauniſſe, ſon jus eſt fort profitable à qui la ſemence coule.

DENTELÉ. Terme de jardinage, qui ſe dit de la plûpart des feuilles d'arbres, qui ſont en quelque façon Dentelées tout autour, c'eſt-à-dire, qui ont le bord coupé par petites dents, comme étoit autrefois l'ancienne dentelle.

DENTRIFIQUES. *Voyez* REMEDES.

DEP

DÉPART. Terme de Chimie. C'eſt la ſéparation d'un métal, d'avec un autre, avec lequel il avoit été intimement mêlangé. Le Départ de l'or & de l'argent ſe fait avec l'eau forte, qui diſſout l'argent, ou le ſépare d'avec l'or, lequel ſe précipite au fond, ſans recevoir aucune atteinte de ce diſſolvant.

DEPILATOIRE. *Pour ôter le poil de deſſus quelque partie du corps que ce ſoit.*

Prenez de la fiente de chat, faites-la ſécher, & pilez-la enſuite; mêlez-la avec du fort vinaigre, enſorte qu'elle ſoit en conſiſtance convenable, puis vous en frotterez ſouvent la partie, & dans peu de tems elle ſera ſans poil.

Pour faire que le poil ne revienne plus.

Prenez des œufs de fourmi, pilez-les avec du ſuc d'hannebanne & de cigüe, ou du ſang de chauve-ſouris, & de tortue, puis vous en frotterez la partie. D'autres brûlent le poil avec une lame d'or ardente, enſorte qu'il ne reſte aucune marque de poil.

Autre.

Frottez la partie couverte de poil avec une décoction vive d'orpiment & de forte leſſive, ou ſi vous aimez mieux, faites cuire une grenouille dans l'eau juſqu'à la diminution de la troiſiéme partie, frottez-en l'endroit où il y do poil, & incontinent cette partie deviendra comme s'il n'y en avoit jamais eu.

Autre.

D'autres diſtilent des coques d'œufs qui n'ont pas été dans les pots, & de cette eau ils en frottent la partie couverte de poil; il faut avoir un peu de pommade pour adoucir la peau.

Autre.

Faites décoction de chaux vive, y ajoûtant le tiers d'orpin & de forte leſſive, & pendant que la décoction bouillira, faites l'épreuve ſur une plume.

Autre.

Frottez les parties couvertes de poil avec des larmes de vigne, ou de lierre.

Autre éprouvé.

Faites une forte leſſive avec l'eau commune, & les cendres de tiges de féves; filtrez-la & prenez-en deux livres, auſquelles vous ajoûterez quatre onces de chaux vive nouvelle, non pulveriſée. Vous laiſſerez macerer pendant quelques heures dans un pot verniſſé; vous y jetterez enſuite une once & demi d'orpiment, & vous ferez cuire le tout à un feu mediocre, juſqu'à conſiſtance de pâte liquide, ou d'onguent, ayant ſoin de le remuer ſouvent en cuiſant. Vous connoîtrez aiſément ſi le dépilatoire eſt aſſez fort, en y trempant les barbes ou franges; car quand vous les aures retirées, vous les ferez tomber en les retirant un peu. Alors vous l'ôtez du feu, & vous le conſervez dans un pot verniſſé.

Quand on veut s'en ſervir, on oint la partie dont on veut enlever le poil, d'huile d'amandes douces, & l'on étend un peu de Dépilatoire par-deſſus. Si malgré cette huile, on ne pouvoit ſouffrir la chaleur brûlante de cet onguent; & qu'il en reſtât une douleur trop vive, on pourra la calmer, en mouillant la partie avec une liqueur compoſée de deux onces d'eau roſe, d'une once & demi de plantain, & d'une once de ſucre fin mêlés enſemble. On réitere ce rafraîchiſſement de deux jours l'un, juſqu'à ce que l'ardeur qu'on reſſentoit ſoit entierement éteinte.

Autre.

Oignez la partie avec un liniment compoſé d'eau de chaux, de ſel ammoniac & de poudre de fiel de bouc. *Voyez* ONGUENT.

DEPLANTER. C'eſt arracher de terre un arbre, ou une plante qui étoit en place, ſur-tout quand on éleve cet arbre ou cette plante avec un deplantoir pour la tranſporter ailleurs ſi heureuſement qu'elle n'en ſouffre point, & qu'elle y pouſſe & fleuriſſe, comme ſi elle y avoit été originairement plantée.

DEPLANTOIR. C'eſt l'outil avec quoi on deplante. Cet outil eſt fait de feuilles de fer blanc mis en rond en forme de tuyau, avec des charnieres ſur les côtés qui doivent ſe joindre enſemble par le moyen d'un gros fil de fer, qui paſſant dans les charoieres entretient la rondeur du Deplantoir, pendant qu'à force de bras on le fait entrer dans la terre juſques au deſſous des racines de l'arbre, ou de la plante qui eſt à enlever, & ce fil de fer étant ôté, après que la plante a été enlevée, fait que les côtés du fer blanc ſe retirent un peu. Par ce moyen la mote de la plante ou de l'arbre ſort en ſon entier, & ſe place commodément dans le lieu qui lui eſt deſtiné. On en fait de petits avec une demi-feuille de fer blanc. On en fait d'autres plus grands avec une feuille entiere, & d'autres encore plus grands avec deux ou trois feuilles ſelon les beſoins qu'on en peut avoir.

Le mot de Deplantoir ſe dit auſſi d'une houlette, qui eſt un morceau de fer de la largeur de quatre pouces, de la longueur de ſix à ſept, de l'épaiſſeur d'une bonne ligne, & étant de figure un peu concave, & emmanché d'un manche d'environ de cinq ou ſix pouces de longueur; il ſert à enlever de petites plantes qui ne ſont gueres avant en terre, par exemple des tulipes, des narciſſes, des fraiſiers, des anemones, &c. Cette houlette eſt trop connue parmi les bergers pour avoir beſoin d'une plus ample explication. Les Jardiniers en ont qui ſont tout-à-fait pointues comme de la ſauge, qu'on appelle même feuilles de ſauge; ils s'en ſervent dans les terres dures & piereuſes, & ils en ont d'autres qui ſont coupées quarrément, & uo tant ſoit peu en rond par en bas, & c'eſt pour les terres meubles & legeres.

DEPLOYER le trait. C'eſt allonger la corde de crio qui tient à la botte d'on limier.

DEPOUILLER uo arbre. C'eſt lui ôter ou tout ſon fruit, ou toutes ſes feuilles, ainſi un arbre depouillé eſt un arbre à qui les vents froids ont fait tomber toutes les feuilles, ou ſur lequel on a cueilli tous les fruits qoi y étoient.

DÉPURATION des ſucs. *Voyez* SUC.

DER

DEROBER. Derober les ſonnettes; ſe dit de l'oiſeau qui emporte les ſonnettes; c'eſt-à-dire, qui s'en va ſans être congedié.

DÉROCHER. Se dit des grands oiſeaux, tels que ſont l'aigle & la faucon, qui pourſuivent

les bêtes à quatre pieds, & les obligent à ſe precipiter du haut des rochers.

DEROMPRE. Terme de Fauconnerie, ſe dit d'un oiſeau qui fond ſur un autre, & de ſes cuiſſes & de ſes ſerres, lui donne un coup ſi furieux qu'il rompt ſon vol, l'étourdit, & le meurtrit en le faiſant tomber à terre tout rompu & tout briſé.

DEROUILLER. *Voyez* ROUILLE.

DERRIERE. C'eſt le terme dont on doit uſer quand on veut arrêter un chien & le faire demeurer derriere ſoy.

DES

DESCENTES *ou Hernies. Remedes pour les Deſcentes.*

I. Prenez farine de féves, un peu de fiel de pourceau, un peu d'œuf, ce qu'il faut; mettez tout cela enſemble & faites-en un emplâtre; appliquez-le ſur le mal, & changez-le ſoir & matin, pendant dix jours, ou juſques à ce que vous verrez qu'on ſoit remis; après cela vous prendrez de l'ammoniac, environ une once & demi, que vous mettrez dans de l'eau chaude, juſqu'à ce qu'il ſe qualifiera; mettez-le ſur du cuir & l'appliquez ſur la partie, l'y laiſſant juſqu'à ce qu'il tombe de lui même.

II. Prenez racines de bardanne ou lappa-major, raclez-les & nettoyez-les bien; coupez-les en tranches & faites-les infuſer dans du vin pendant une nuit. Uſez de ce vin à vôtre boire ordinaire. Il y a eu des perſonnes qui en étoient incommodées depuis quarante ans, & qui en ſont guéries par le moyen de ce vin. Il faut porter une braye juſqu'à ce qu'on ſoit gueri.

III. Ayez de la racine de grande conſoude, raclez-la par deſſus, & faites un cataplâme de ces taclures, que vous appliquerez ſur le mal, & puis vous le banderez & ferez garder le lit au malade l'eſpace de ſix ſemaines. Réiterez pluſieurs fois cette application.

IV. Il faut que le malade demeure quelque tems au lit, & lui donner à boire un verre d'eau de teſeda, & il le guérira, choſe experimentée. S'il y a long-tems, qu'il ait cette incommodité, il faut qu'il demeure au lit trois ſemaines ou un mois, & qu'il boive de cette eau tous les jours. Que s'il y reſſent de la douleur, comme aux équinoxes & ſolſtices, il faut prendre des quatre ſemences chaudes, de chacune ce qu'on peut en prendre avec deux doigts, & les faire bouillir dans un peu de vin, paſſer ce vin à travers un linge, & le donner à boire au malade le plus chaud qu'il ſe pourra.

Si vous ne pouvez pas avoir de l'eau de teſeda, il en faudra prendre de celle de marguerites, qui fait le même effet.

L'onguent de la petite linaire, qui ſe fait en mêlant un jaune d'œuf avec le jus de l'herbe, mis ſur la partie affligée, eſt un remede ſpécifique.

Pour les deſcentes des boyaux des petits enfans.

I. prenez la haute partie de la racine de glayeul, faites-la tremper dans de l'eau & donnez-la à boire à l'enfant.

II. Prenez de la fougere mâle, faites-la diſtiller dans un alembic de verre, donnez à boire tous les matins au malade à jeun trois doigts de cette eau dans un verre, & faites-le aller, après qu'il l'aura puſe, l'eſpace d'une demi-heure.

III. Prenez de la cire venant de la ruche, & que le miel y ſoit, amoliſſez-la entre vos mains avec un peu de térébentine de Veniſe, faites-en un emplâtre & l'appliquez ſur le mal, ſans braye ni quoique ce ſoit; mettez enſuite un cataplâme, que vous ferez de même qu'on va l'enſeigner dans l'article ſuivant.

Cataplâme pour la deſcente.

Prenez camomille une poignée, petite conſoude une poignée, cire neuve une demi poignée, roſes ſéches une demi poignée, huile de camomille demi-once, gros vin à proportion; faites cuire toutes ces drogues dans un baſſin ou poëlon avec un peu de gros vin; faites-en un cataplâme que vous mettrez ſur le mal après en avoir ôté l'emplâtre, que vous y aurez laiſſé pendant trois ou quatre jours, en le changeant une fois ou deux le jour. Ce cataplâme eſt bon pour guérir entierement le mal, il faudra auſſi le changer tous les jours & réiterer pluſieurs fois ce remede.

IV. Prenez maſtic en larmes demi-once, laudanum trois dragmes, noix de cipres bien séches trois; hypociſtis une dragme, terre ſigillée une dragme, térébentine de Veniſe une once, cire neuve jaune une once, racine de grande conſoude demi-once; pulveriſez ce qui ſe doit pulveriſer, & faites cuire enſuite le tout dans un vaiſſeau, remuant toujours juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'onguent, duquel vous vous ſervirez comme il s'enſuit.

Mettez un emplâtre de cet onguent & deux s'il eſt néceſſaire ſur la rupture, après avoir raſe le lieu où on le doit mettre, s'il eſt beſoin; faites enſuite un bandage, qui tienne bien ferme, & lorſque l'on aura fait ce bandage, il faudra donner au patient le remede qui ſuit pendant vingt jours.

Prenez de bon eſprit de ſel rectifié trois ou quatre goutes, mêlez-le dans une cuillerée ou deux de vin, & les lui faites avaler. On en donne aux enfans à la mamelle, quoique le bandage ſeul les puiſſe guérir.

Cataplâme qui convient dans l'étranglement de l'inteſtin.

Prenez ſix jaunes d'œufs, trois cuillerées de miel roſat, & une once de chacune des quatre farines émollientes; mêlez le tout enſemble ſur le feu avec un verre d'eau, juſqu'à conſiſtance de cataplâme. Etendez-le ſur des étoupes, ratiſſez une muſcade par deſſus, & appliquez-le ſur la deſcente.

Remède éprouvé depuis peu ſur un homme âgé de cinquante ans.

Pour les ruptures quelque grandes & invetérées qu'elles ſoient. Prenez graine de talitron au poids d'une dragme pour les plus forts, moins aux autres, que vous mettrez tous les matins dans un œuf mulet, ou dans un peu de bouillon, ſept ou huit jours de ſuite. Vous ſerez guéri abſolument, ſi vous appliquez enſuite ſur la rupture le cataplâme décrit ci-après. Ou bien ſi l'on veut l'emplâtre *contra rupturam*, qu'on trouve fait chez les fameux Apoticaires.

Compoſition de ce cataplâme.

Il ſe fait avec du ris, des féves, des harieots & des écorces de grenade, dont on fait une eſpece de bouillie en cette ſorte.

Ecraſez les féves, le ris & les écorces de grenade, faites-les cuire lentement, y ajoûtant un peu d'eau à meſure qu'elle ſe conſumera, il s'en fera une eſpece de bouillie qui ſera fort gluante & tenace, qu'on appliquera ſur le mal après avoir coupé le poil, s'il y en a. On met de ces drogues à diſcretion.

Remarquez qu'il faut avoir un bandage par deſſus, & ne point manger des fruits crus, ni des legumes.

Les ſimples bubons, qui ne ſont qu'une ſimple tumeur dans l'aîne ſans deſcente dans les bourſes, n'ont

pas beſoin abſolument de cet emplâtre ou du cataplâme, car le bandage ſuffit avec une priſe ou deux de talitron ; le poids de vingt grains ſuffit aux plus petits enfans.

REMARQUE. On a guéri depuis peu avec ce remede, une femme qui avoit deux deſcentes, une de boyaux dans l'aîne & une de matrice.

Autre. Prenez de ſagapenum, d'ammoniac, de galbanum, trois gros de chacun ; de térébentine fine, de cire vierge, de chacun cinq onces & deux ſcrupules ; d'aimant arſenical, deux gros & quinze grains ; de racine d'arum, un gros. Faites diſſoudre les gommes dans du vinaigre, puis cuiſez-les à conſiſtance d'emplâtre ſelon l'art. Vous l'étendrez ſur un cuir & l'appliquerez ſur le dos. On en a vû des effets merveilleux.

REMARQUE. Il faut prendre par le dedans, de toutes les vulneraires, le ſuc herniara bû tous les matins avec du vin blanc, ou en décoction, ou la poudre de l'herbe ſéchée, ou la percefeuille.

Autre éprouvé. Donnez au malade un lavement compoſé de quantité égale, d'eau de puits & l'huile de noix. Auſſi tôt qu'il l'aura rendu, donnez-lui en un autre ſemblable, & réiterez ſans diſcontinuer juſqu'à dix ou douze fois ; & pour ôter l'inflammation des parties, appliquez deſſus des compreſſes trempées dans une liqueur compoſée de parties égales de décoction d'avoine, & d'huile d'olive, & changez ſouvent ces compreſſes.

Autre. Prenez une quantité ſuffiſante de graine de creſſon alenois avec du vin blanc doux, vous en ferez un emplâtre ; après l'avoir bien mêlé, vous l'étendrez ſur du cuir, vous l'appliquerez ſur la rupture, & l'y laiſſerez juſqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, & donnez-en un gros ſoir & matin dans du vin rouge.

Autre. On trempe des compreſſes dans la liqueur qu'on trouve dans les veſſies des ormeaux, on les applique ſouvent, & même aux enfans, auſquels on donne auſſi de la poudre de *rata muraria* pendant quarante jours.

Autre. Frottez deux briques l'une contre l'autre pour faire une poudre que vous paſſerez par le tamis, mêlez cette poudre avec la farine de froment, de chacun partie égale ; étant au lit & ayant remis les boyaux, vous prendrez une cuillerée de vôtre mélange, & le détremperez en conſiſtance de bouillie ordinaire un peu épaiſſe ; enſuite prenez gros d'étoupes comme une noix, trempez-la dans la bouillie, que vous appliquerez ſur la rupture, & banderez très-fort, ce que vous ferez ſoir & matin pendant trois jours.

Autre. Prenez de la reſine, de l'ammoniac, une once de chacun ; trempez-les vingt-quatre heures dans du vinaigre bien fort, faites-les diſſoudre ſur le feu ſans les brûler ; ajoûtez-y de la poudre de noix de cipès, & de noix de galle, deux gros de chacun ; mêlez-les en conſiſtance d'emplâtre, appliquez-les, & changez-les de quatre en quatre heures.

REMARQUE. Si après les fomentations, vous aviez les cœurs de quatre taupes priſes au mois de Mai, & que vous les donnaſſiez pendant quatre jours de ſuite en poudre dans du bouillon, vous verrez un effet ſurprenant.

Pour l'hidrocele des enfans, qui eſt une tumeur aqueuſe des membranes qui environnent les teſticules.

Prenez des limaçons ſans coquille, mettez-les dans un plat avec de l'encens en poudre & des blancs d'œufs, & frottez-en la partie.

Remede fait ſur un homme de ſoixante-dix ans.

Prenez du creſſon que vous battrez un peu & mettrez bouillir en une pinte de vin blanc, dans un pot neuf, qui ne revienne qu'à la moitié ou aux deux tiers, prenez-en trois doigts ● matin & ſur le ſoir, neuf jours durant, étant bandé.

Secret indubitable contre les ruptures, pour quelque âge que ce ſoit, bien experimenté.

Prémierement, il faut mettre toutes les drogues qui ne ſe pilent & tamiſent point, preſque en même-tems, dans un petit pot vernifſé neuf, ſur un petit feu éloigné du foyer, de peur que la violence du feu ne faſſe ſurmonter tout au deſſus. Comme le galbanum eſt chargé de petites bucheres, il les faut ſéparer avant que de les faire fondre, ou après qu'il ſera fondu il faut les ôter avec une ſpatule ; l'ayant bien nettoyé, il faudra y ajoûter les autres drogues bien tamiſées les unes après les autres, remuant continuellement, afin que le mélange ſe faſſe bien, & que le pot ne ceſſe de bouillir ; cependant on pilera, ſi on ne l'a pas fait auparavant, la racine de grande conſoude, & celle de *ſigillum Salomonis*, les ayant auparavant bien lavées & eſſuyées, enſemble la poudre de ſang de dragon, l'eſpace d'une bonne demi-heure : & après avoir bien ramaſſé la poudre avec une carte ou autre choſe, vous mêlerez cela avec le reſte qui ſera dans le pot, remuant toujours, & lorſque vous verrez que tout ſera bien diſſout & mêlé enſemble, vous retirerez le pot du feu & le laiſſerez refroidir, & pour mieux & plus commodément tirer ce qui ſera dans le pot, vous le ferez un peu chauffer, & tout ſortira aiſément ; trempez enſuite vos mains dans de l'eau fraiche, & pêtriſſez bien la compoſition, afin que le mélange des drogues ſe faſſe mieux ; & quand il ſera froid, enveloppez-le dans une feuille de papier.

Quant à l'application, il faut raſer la partie malade, ſi elle ſe trouve chargée de poil. Que le malade ſe couche ſur le lit, lorſque l'on y appliquera l'emplâtre, & que ſon corps de la ceinture en bas éleve beaucoup, afin que par ce moyen l'on ait plus de facilité à faire rentrer le boyau deſcendu dans la bourſe, & d'appliquer l'emplâtre & le bandage plus à propos. Il ſuffit que l'emplâtre couvre un travers de doigt environ autour de la rupture, ce que vous connoîtrez ſondant avec le doigt.

Quant à l'épaiſſeur, il ſuffit qu'elle ſoit d'un écu blanc ; il n'eſt pas néceſſaire de faire chauffer l'emplâtre, car en le maniant avec les doigts, il ſe ramolira aſſez, & vous le pourrez étendre ſur une peau de bazanne.

Quant à la figure de l'emplâtre, vous la ferez enſorte qu'elle ne puiſſe point incommoder l'aîne de la cuiſſe & la verge, & s'il arrivoit que le bandage fit quelque inciſion, vous n'avez qu'à y appliquer un peu de cet emplâtre qui guérira bien-tôt, & mettre un petit linge en quatre doubles immediatement ſur l'emplâtre : & enſuite le bandage qui doit bien ſerrer le trou ; ainſi il eſt important que le bandage ſoit bien placé, car c'eſt là ce qui donne le plus de peine. Il faut renouveller l'emplâtre de quinze en quinze jours, & continuer pour le plus trois fois. Pendant ce tems le malade doit ſe garder de faire aucun effort, le repos étant néceſſaire ; néanmoins l'on peut agir & s'aller promener ; il faut qu'en l'application, le malade demeure couché ſur le lit, & ſi on l'applique le ſoir, il ſera plus commode que le matin ; il faut l'empêcher de manger de l'huile & de la friture.

Vous connoîtrez la guériſon, quand vous verrez que la peau qui eſt ſur cette partie, ſera retrecie ; il ne faut pas pourtant ceſſer de porter le bandage encore quelques mois, afin de ſoulager cette partie.

Pour ce qui concerne les circonſtances de la fomentation

tation, il faut, après que le tout ſera conſommé à la quantité qu'il faut, piler & preſſer bien le marc. Vous mettrez ce qui ſera preſſé dans une bouteille de verre bien bouchée; vous aurez le ſoin de la bien remuer, quand vous voudrez vous en ſervir. Il ſuffit d'en tirer ce qu'un gros œuf peut contenir chaque fois, & la mettre dans un plat, le faiſant chauffer, & avec un peu d'éponge en fomenter la partie le plus chaudement qu'on pourra ſouffrir, l'eſpace de quinze ou vingt jours ſoir & matin, tant que la décoction durera, ne mettant qu'un petit linge chaud en quatre doubles, & le bandage par deſſus bien ſerré.

Cette fomentation ſe fait pour ceux qui ſont incommodés depuis pluſieurs années, & qui ont les bourſes de la groſſeur d'une oye, ou qui par un accident extraordinaire ont été fort incommodés par des chûtes ou quelqu'autre occaſion extraordinaire.

En ce cas, il ſe faut ſervir de cette fomentation comme il a été dit, puis enſuite de l'emplâtre & bandage, & l'on guérira en perfection.

Voici les drogues qui entrent dans la compoſition de l'emplâtre. Prenez une once de thérébentine fine, deux onces de poix de Bourgogne, un quart de cire neuve, deux onces de poix reſine & de galbanum. Toutes ces drogues étant fondues, il faut y ajoûter les poudres ſuivantes.

Une once de ſang de dragon, de ſtorax, de maſtic, de benjoin, d'encens & bol d'Armenie; pilez & paſſez chacune à part par le tamis, & mettez l'une après l'autre dans le pot, donnant à chacune le tems de ſe bien mêler enſemble, y ajoûtant deux onces peſant de racine de *conſolida major*, & autant de celle de *ſigillum Salomonis*, ou ce qu'il en peut contenir dans le petit poignet de la main. Vous pilerez les racines enſemble avec la poupre tamiſée de ſang de dragon, l'eſpace de demi-heure; étant mêlée, faites-la fondre avec le reſte, le pot bouillant toûjours.

Pour faire la fomentation.

Prenez une bonne poignée de thûe, autant de l'herbe Nôtre-Dame, c'eſt-à-dire, *paritaria*, autant de ſauge & de celle de *conſolida major*, & de celle de *ſigillum Salomonis*, ou une once de la racine de chacune, C. *viva major* une poignée, une autre poignée de farine de fèves, autant de celle de ſègle, le tout mis dans un pot de terre grand, vernifſé, tenant environ quatre pots de très-bon & puiſſant vin, y ajoûtant un quart d'huile d'olive, & ayant fait bouillir le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à un tiers; vous le pilerez & preſſerez pour le mettre dans une bouteille de verre pour vous en ſervir.

Emplâtre royal pour les deſcentes.

Prenez de poix noire douze onces, de thérébentine liquide & de cire jaune, de chacune quatre onces; douze noix de ciprès, & deux onces de racines ſeches de grande conſoude; hypociſtis, laudanum; & terre ſigillée, de chacune demi-once; maſtic deux onces. On pulveriſe l'hypociſtis, la terre ſigillée, & le laudanum, d'autre part la racine de conſoude, & les noix de ciprès; & d'autre part le maſtic; le tout étant mêlé enſemble, on fait fondre enſemble, mais ſéparément des précedentes drogues, la poix noire, la cire & la thérébentine; on paſſe enſuite par un linge ces matieres fondues, pour en ſéparer les impuretés; puis la matiere étant à demi refroidie, on y mêle les poudres, & on en fait des rouleaux, dont on fait des emplâtres qui ſont propres pour raffermir le peritoine, & pour guérir les deſcentes, on les applique à l'endroit de la relaxation, après que l'inteſtin a été replacé. Il faut les tenir en état avec le bandage, & renouveller l'emplâtre tous les dix jours. Pendant ce tems-là le malade doit prendre pendant vingt jours de ſuite, de l'eſprit de ſel bien rectifié. On en met quatre ſcrupules dans une livre de bon vio, & on en donne deux onces par jour aux enfans, depuis ſix juſqu'à dix ans. On ajoûte deux gros d'eſprit de ſel ſur la même quantité de vin, pour les enfans depuis dix ans juſqu'à quatorze; on en met deux gros & demi, pour les enfans depuis quatorze juſqu'à vingt, & cinq gros pour les perſonnes plus âgées.

Pour traiter comme il faut le malade, on applique l'emplâtre ſur la rupture, où même deux s'il eſt néceſſaire; enſuite on met par-deſſus un bon bandage qui tienne ferme. Après cela on remue bien la bouteille, où l'on a conſervé la liqueur ci-deſſus, & on en fait avaller trois bons doigts au malade, dans un verre, & l'on prend bien garde qu'il ne mange, ni ne boive que quatre heures après. On réitere cette priſe pendant vingt jours; & en cas qu'elle fit mal à l'eſtomac, le malade s'en abſtient pendant un ou deux jours, ſelon le beſoin. Pendant tout le tems du remède, on doit porter le brayer jour & nuit, ne jamais s'aſſeoir, ni aller à cheval, ou en carroſſe; être toûjours débout ou couché, marcher beaucoup, aller toûjours à pié, ou en batteau, & ne faire aucun excès. Après les vingt ou vingt-un jours de remède, il faut porter le brayer pendant trois mois; & ſi l'on étoit obligé de monter à cheval après ce tems-là, il faudroit porter encore le brayer, pour laiſſer affermir & fortifier la partie. *Voyez* HERNIE.

DESCENTE. Terme de Fauconnerie. C'eſt lorſque l'oiſeau fond ſur le gibier. Si l'oiſeau fond avec impetuoſité, on dit qu'il *fond en rond*; mais ſi la deſcente de l'oiſeau ſe fait doucement & qu'il ſe laiſſe aller en bas, on dit ſimplement, l'oiſeau *fond*, ou *file*.

DESEMPLOTOIR. Terme de Fauconnerie. C'eſt un fer avec lequel on tire de la mulette des oiſeaux de proye, la viande qu'ils ne peuvent digérer.

DESSALER le potage. Mettez un peu de fleur de froment dans un petit tachet, & mettez-le bouillir pendant quelque tems dans le potage.

DESSICATIFS. *Voyez* REMÉDE.

DESSEIN. Tirer un deſſein, ſans le percer, ni poncer. Frottez l'envers de vôtre deſſein avec de la ſanguine, ou de la craye, ſelon la couleur que vous voulez donner à vôtre copie. Mettez par-deſſous le deſſein, un morceau de papier, ou de velin, de la grandeur du deſſein, ou eſtampe que vous voulez tirer; paſſez enſuite par-deſſus tous les traits de cette eſtampe, la pointe d'argent, ou le bout du manche du pinceau qui ſoit pointu & fort doux. Si le vélin étoit gros en quelque endroit, il faut prendre avec la couleur un peu de fiel de bœuf, ou de carpe. *Voyez* VERRE, peindre une eſtampe ſur le verre.

DESTRUCTION *des maiſons & des familles.*

Il eſt conſtant par la parole de Dieu, & l'expérience journaliere fait voir que la ruine des familles vient pour l'ordinaire des cauſes ſuivantes, qu'on doit avoir ſoin de retrancher, ſi l'on veut proſperer.

I. Du défaut d'application à ſes affaires; car JESUS-CHRIST, qui nous ordonne de chercher préferablement au reſte le Royaume de Dieu & ſa juſtice, veut que nous travaillions ſelon nôtre pouvoir & nôtre condition.

II. De la négligence de l'éducation des enfans, qui étant mal élevés ſe livrent à la débauche, & diſſipent le bien des familles; on ne prend point ſoin de les former dans la pieté, de les inſtruire des devoirs de la réligion, de les édifier, de les établir ſelon leur vocation; on les oblige d'embraſſer des états où Dieu

ne les appelle point ; ils y tombent dans de grands ſcandales, & des déſordres qui font perir les familles qu'on a prétendu affermir, en engageant ces enfans dans des états qui ne leur conviennent pas.

III. Du défaut de vigilance ſur les domeſtiques ; on ne veille point ſur leur conduite ; on n'a pas aſſez de ſoin de leur faire rendre compte de ce qu'on leur confie ; ils s'en prévalent, ils trompent leurs maîtres, donnent dans la libertinage & diſſipent leurs biens.

IV. Des impuretés qui ſe commettent dans la maiſon ou par les chefs de la famille, ou par les enfans & les domeſtiques, ce vice y attire la malediction de Dieu ; car c'eſt un feu dévorant qui conſume & détruit les familles.

V. Des excès du vin, des débauches & de la fréquentation des cabarets, car il eſt sûr qu'un homme qui aime la bonne chere & le cabaret, ne s'enrichira jamais, *non ditabitur* ; il perdra ſon tems, ſon argent, ſa ſanté & ſon ame ; il ſcandaliſera ſon prochain, & attirera ſur lui la colere de Dieu.

VI. Des injuſtices du bien d'autrui qu'on prend ou qu'on retient ; une maiſon où il y a du bien d'autrui ne ſera point bénie de Dieu, rien n'y profite.

VII. Du bien d'Egliſe, qui entre dans les familles, qui ne les éleve jamais, au contraire qui les détruit & emporte avec ſoi le bien qui y étoit légitimement acquis ; car le bien d'Egliſe étant celui de Dieu & le patrimoine des pauvres ne doit être employé qu'à leur ſoulagement & à des œuvres de pieté, & non pas à l'agrandiſſement des familles.

VIII. Du jeu ; combien de familles voit-on dans le Royaume qu'il a ruinées de fond en comble ; il n'eſt permis de jouer que pour ſe délaſſer, & encore peu de tems, peu d'argent & avec peu de gens.

IX. Des procès & des diviſions, qu'on ne veut pas terminer à l'amiable, & qui épuiſent les familles les plus riches.

X. Des dépenſes exceſſives & diſproportionnées à ſon état & à ſon revenu, dans les meubles, dans les habits, dans les équipages, & ſur-tout dans la table, où l'on ne regarde pas la frugalité & l'œconomie convenable.

XI. De l'éloignement de ſa Paroiſſe, & du peu de ſoumiſſion qu'on a pour ſon Paſteur légitime.

XII. De l'irreligion & du crime dans lequel on vit, qui fait que Dieu ne bénit point les deſſeins qu'on forme, le travail qu'on fait, & ce qu'on entreprend.

XIII. De la dureté envers les pauvres, car Dieu eſt liberal envers ceux qui le ſont ; il refuſe de donner à ceux qui ne donnent rien, & nous traite comme nous traitons les autres.

XIV. De l'oiſiveté, on perd le tems inutilement, on eſt pareſſeux & fainéant, ainſi les affaires vont en décadence, on ne fait pas les choſes dans le tems requis, on perd les occaſions, & on n'y peut plus revenir.

XV. De la profanation des Fêtes & des Dimanches, ſoit en travaillant ces jours-là ; ſoit en les paſſant dans les débauches & les mauvais commerces.

DET

DÉTERSIFS. *Voyez* REMEDES. PLANTES.

DÉTONATION, fulmination. Terme de Chimie. C'eſt le bruit que font les parties volatiles de quelque mêlange quand elles ſortent avec impétuoſité.

DEV

DÉVOYEMENT. *Recette pour guérir le devoyement.*

Prenez pour deux liards de pain à chanter, pour un ſou d'eau roſe, un demi-ſetier de lait de vache, & deux jaunes d'œufs. Délayez le tout enſemble. *Voyez* DIARRÉE, & FLUX DE VENTRE.

DIA

DIABETTE. Incontinence d'urine. *Voyez* URINE.

DIAGONALE. Terme de Géometrie. C'eſt la ligne qui eſt menée du ſommet d'un angle à ſon oppoſé dans un parallelograme, ou autre figure rectiligne. On dit auſſi en terme de jardinage des lignes diagonales, des allées diagonales. Ce ſont des lignes ou des allées tirées en croix de coin en coin, au travers d'un quarré, pour en bien voir le niveau.

DIAGREDE. *Voyez* SCAMMONÉE.

DIAMANT. C'eſt de toutes les pierres précieuſes la plus brillante & la plus eſtimée.

Teinture pour mettre ſous les diamans.

Empâtez avec un peu d'huile, du maſtic, du noir de fumée de chandelle, qu'on amaſſe ordinairement au fond d'un baſſin ; & mettez de cette pâte ſous le diamant.

DIAMANS, pour les faire. *Voyez* PIERRE précieuſe.

DIAMETRE. Terme de Géometrie. C'eſt une ligne qui eſt menée d'un point de la circonférence du cercle à un autre, & qui paſſe par le centre.

DIAPHORÉTIQUES. *Voyez* REMÉDES. PLANTES.

DIAPHRAGME. *Ce que c'eſt que Diaphragme.*

Les inteſtins ſont ſéparés d'avec le cœur & les poûmons par un muſcle rond appellé diaphragme, principal inſtrument qui ſert à la reſpiration. Il eſt par tout charnu & membraneux, ſon intérieur eſt revêtu de deux tuniques, l'une vient de la pleure, & l'autre du peritoine. Il a une ouverture par où il donne paſſage à la veine cave, & une autre à l'œſophage, qui eſt un long & rond tuyau qui deſcend depuis la gorge juſqu'à l'eſtômac, & qui ſert de canal aux alimens.

DIARRÉE. Quoique la diarrée ſoit priſe pour flux de ventre, on la diſtingue néanmoins des autres par le peu de douleur que l'on reſſent, par la diverſité des matieres que l'on rend, qui ſont tantôt jaunes, tantot noires, tantôt glaireuſes, & quelquefois mêlangées, ce qui arrive pour l'ordinaire aux enfans à qui les dents veulent germer, ou qui prennent plus de lait qu'ils n'en peuvent digérer, & aux vieillards, à qui la chaleur naturelle commence à diminuer, elle eſt plus fréquente en été, qu'en toute autre ſaiſon.

Les begues ſont ſujets à la diarrée.

Le vomiſſement qui ſurvient à une longue diarrée, la guérit.

La diarrée guérit les chaſſieux.

La diarrée ſurvenant à l'inflammation du foye, de la rate, du ventricule, & autres parties naturelles, pourvû qu'il y ait un peu de coction, eſt très-bonne.

La diarrée qui dure long-tems, ſoit en l'hydropiſie, ou en pulmonie, ou en la fiévre étique, eſt un ſigne mortel.

Reméde pour la diarrée.

Prenez de limaille d'acier & de ſel ammoniac parties égales ; pilez-les enſemble, enſuite mettez-les dans une cuiller de fer entre les charbons ardens, l'ayant couverte d'un eul de pot. L'ammoniac, ſe fondra en pâte rouge, jettez-le dans une écuelle, réduiſez-le en poudre, & ſéparez l'ammoniac par l'eau chaude & le crocus demeurera. Prenez de ce crocus que vous reverbererez pendant deux heures ; puis fai-

Digitized by Google

tes l'imbiber avec du vinaigre & le reſoudre à l'humide, laiſſez-le coaguler ſur les cendres, puis lavez-le pluſieurs fois avec de l'eau-de-vie, & ſéchez-le à feu lent en conſiſtance de pillules. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à douze. On boit un verre de vin blanc par-deſſus. Il eſt bon auſſi pour la diſſenterie, toutes maladies du foye, de la ratte & gonorrée. Il provoque les regles.

REMARQUE.

Dans la cure de la diarrée, ſi vous donnez des ſudorifiques, la guériſon ſera plus ſûre.

Autre.

Prenez de la terre ſigillée en poudre ſubtile, arroſez-la avec l'eſprit de vitriol, à conſiſtance de bouillie, diſtillez à ſiccité, remettez d'autre eſprit, & faites comme ci-devant, ce que vous réiterez pour la troiſiéme fois, pulvériſant & deſſéchant à chaque fois; enfin mettez-le réſoudre à la cave. La doſe ſe prend dans un bouillon juſqu'à ce qu'il ſoit acide, il eſt bon auſſi à la diſſenterie, hémorragies, fiévres malignes, vomiſſemens, &c.

Autre remede.

Prenez un jaune d'œuf avec deux ou trois cuillerées d'huile, battez bien le tout & le prenez.

Autre remède contre la diarrée & le flux de ſang.

Après chaque repas, beuvez un verre de vin d'Alicante rouge, ou de vin d'Eſpagne; ſi l'on n'a pas la fiévre, dans peu de jours on en eſt quitte.

Autre remède.

Les vieillards en ſeront guéris en leur donnant quatre onces de plantain avec ſix gros de catholicon mêlés enſemble; on leur fera prendre cette potion deux ou trois fois, laiſſant un jour d'intervalle.

Autre.

Prenez une dragme de rhûbarbe découpée, trois dragmes d'écorce de myrabolans citrins concaſſés, une pincée de roſes de provins, quatre onces d'eau de plantain; mettez-les infuſer enſemble ſur des cendres chaudes pendant une nuit, puis coulez l'infuſion, & partagez-la en deux priſes; mettez dans chacune une once de ſucre, faites avaler la prémiere à cinq heures du matin, à ſept heures un bouillon, & à dix la derniere.

On donnera des lavemens avec de l'orge entier & du plantain, de la ronce & du pourpier, y mêlant quelques jaunes d'œufs, du ſucre rouge, ou du miel roſat, avec deux cuillerées d'huile d'olive, ou d'huile roſat.

On pourra encore ſe ſervir d'une bouillie faite avec de la farine de froment, & de la poudre d'iris & du lait, dans lequel on aura éteint une pierre à fuſil.

Autrement.

On mettra en uſage le ſyrop d'abſinthe, ou celui de menthe, ou de la conſerve de roſe, ou de gratecul, mêlés d'un peu de thériaque, ou d'orvietan.

On leur défendra de manger du porc frais, du veau, & de toute autre viande gluante, du laitage, de la ſalade & des fruits crus.

Autre remède.

Il faut donner au malade pour ſa boiſſon ordinaire une décoction de deux dragmes de maſtic, dans trois livres d'eau de fontaine.

Autre remède.

Faites manger au malade du ris, que vous aurez fait rôtir d'abord dans un pot, & bouillir enſuite avec du lait, dans lequel vous aurez éteint des cailloux rougis au feu; le malade ne doit rien manger autre choſe.

Autre remède.

Quant aux enfans, on leur fera prendre de fois à autre une cuillerée de ſyrop de chicorée, ou huit à dix grains de rhûbarbe en poudre dans une portion de leur bouillie, ou avec quelques coings confits en gélée ou groſeilles; ou bien dans un petit potage, on leur mettra un peu de corail préparé, ou des perles, ou du maſtic, ou une pincée de graine de plantain, ou du pourpier, ou d'oxalle.

On pourra encore leur donner à boire de la tiſane de corne de cerf, ou d'ivoire, ou de l'eau ſimplement dans laquelle on aura éteint un fer chaud, ou une pierre à fuſil. *Voyez* DEVOYEMENT OU FLUX DE VENTRE. *Voyez* PERVENCHE.

DIATESSARON. *Voyez* THÉRIAQUE.

D I C

DICTAME. La racine de dictame eſt fort récommandable contre les poiſons & venins, vers des petits enfans, & maladies froides de matrice. Priſe par la bouche en décoction, ou en poudre avec du vin le poids de deux dragmes, ou appliquée, ou employée en parfum, elle provoque les mois des femmes. Le poids d'une dragme avec décoction de gayac eſt auſſi profitable contre la peſte, en quelque ſorte qu'on en puiſſe uſer.

D I G

DIGESTION. C'eſt quand on laiſſe tremper quelque corps dans un diſſolvant convenable à une très-lente chaleur par le moyen d'une liqueur qui digere, & amolit ce corps.

DIGESTION des alimens. *Voyez* INDIGESTION.

D I N

DINDES. Ces animaux rendent beaucoup de profit, & quelque peine qu'on puiſſe prendre à les éleyer, on ne doit point en avoir regret; le plaiſir d'en jouir de quelque maniere qu'il nous plaît, nous dédommage aiſement des ſoins qu'il nous en coute.

Dans le commencement, ces animaux à la verité donnent plus de peine que les poules communes, étant plus qu'elles, ſuſceptibles de froid; mais avec le tems & les ſoins qu'on y prend, on en vient toûjours à bout, pourvû qu'on veuille faire tout ce qu'on va dire ci-après. C'eſt abus d'en élever peu, car elles coutent plus que quand il y en a beaucoup, & en voici la raiſon; c'eſt qu'un petit nombre que vous ne ſoignez pas, vous cauſe plus de dommage, ſoit aux vignes, ſoit aux jardins, ſoit aux bleds, que ne fera un grand troupeau, dont on donne exprès la conduite à un dindonnier, qui les menant paître en campagne pendant tout le jour, les oblige de ſe nourrir de racines, de vermines, d'herbes, & de fruits ſauvages qu'ils rencontrent; ce qui ne laiſſe pas de les bien entretenir; au lieu qu'en ayant peu, comme on a dit, ce petit nombre ne permettant pas qu'on le commette à la garde de qui que ce ſoit, il faut dans la cour ſans ceſſe lui donner à manger, ce qui coute plus que les dindes ne valent lorſqu'ils ſont grands; ces animaux étant fort gourmans, & ne ſe contentant pas d'un peu de grains qu'on leur jetteroit; mais avant que de leur donner à manger, ou de les mener au paturage, il faut qu'ils ayent pris l'être. Diſons donc avant que de paſſer outre, quels ſont les moyens par leſquels on peut contribuer à les faire naître.

Quant au choix des œufs pour couver & la prépa-

ration des nids, c'eſt comme aux poules communes; il ne reſte plus ici qu'à l'obſerver, après que les poules d'inde ont fait leur ponte, qui ſe monte à douze ou quinze œufs; le tems auquel elles commenceront à garder le nid, eſt une marque qu'elles voudront couver.

On leur donnera quinze œufs à la prémiere couvée à cauſe du froid qui n'eſt pas encore tout-à-fait paſſé dans ce tems-là, & dix-huit, lorſqu'on les met couver une ſeconde fois, qui eſt le mois de Juillet; & comme il eſt à remarquer qu'il n'importe que les dindons naiſſent ou croiſſent au decours de la lune; on ſaura ſeulement qu'ils ſont un mois à éclore, pendant lequel tems on ſe donnera de garde de toucher aux œufs, crainte de quelques inconveniens auſquels ils ſont ſujets.

On ſoignera en cet état de ne point laiſſer manquer de nourriture les couveuſes, & on les levera toûjours fort doucement de deſſus leurs œufs, pour les faire manger & boire; car autrement ces animaux, tant ils ſont quelquefois échauffés à couver, ſe laiſſeroient la plûpart mourir de faim, euſſent-ils même de la nourriture devant eux, ſi on ne les obligeoit de manger; ce ſoin qu'on prend, les ſollicite à vuider, ce qui les ſoulage beaucoup dans leur emploi.

Le tems venu que les dindons doivent éclore, on leur aidera, comme on a enſeigné pour les pouſſins, & enfin après qu'ils ſeront tous hors de la coquille, on les élevera, voici comment:

La maniere d'élever les dindons.

Il n'eſt goères d'animaux qu'il faille élever plus delicatement que les dindons; le froid eſt leur ennemi mortel; on doit bien ſoigner de les en garentir. C'eſt ce qui fait que lorſqu'ils ſont éclos, il eſt néceſſaire de leur choiſir un lieu qui ſoit chaud pour les y élever, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts; on leur donne la liberté de ſe promener par la cour, & d'y jouir du ſoleil, qui eſt la ſeule chaleur qui les fortifie le plus.

Cependant on ne les ſortira pas dans les commencemens toutes les fois qu'on verra le tems diſpoſé à la pluye; car il n'y a rien qui les morfonde davantage, ni qui les faſſe plus mourir.

Les dindons veulent être maniés fort doucement, lorſqu'on eſt obligé, incontinent après qu'ils ſont éclos, de les ôter de deſſous leurs meres, ou de les y remettre, en telle ſorte qu'elle ne ſe remue point; car dans le moindre mouvement qu'elle fait, elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds.

La nourriture des dindons.

Parmi les ſoins qu'on prendra d'éviter ces inconveniens, on obſervera encore celui-ci, qui eſt la maniere de les nourrir. Il n'eſt pas moins eſſenciel à l'accroiſſement de ces petites bêtes que ceux dont on vient de parler, & pour y réuſſir avec ordre, celle qui les gouvernera, ſera toûjours fort vigilante à leur donner quatre fois le jour à manger & à boire; d'autant que les dindons ſont d'un naturel fort gourmand, & tels que, ſi on les laiſſoit avoir trop faim, ils ne manqueroient pas de tomber dans une langueur qui les feroit mourir.

Dans le commencement, on donne pour nourriture à ces animaux, des œufs durs, dont on ôtera le jaune, hâchés bien menus; il y en a, pour la compoſer, qui ne prennent de ces œufs que le moyen qu'ils mêlent avec des mietes de pain blanc; ces deux nourritures ſont également bonnes; on ne fait durer ce traitement que pendant cinq ou ſix jours; qu'on commence à prendre des feuilles d'orties, qu'on hache auſſi beaucoup avec de ces œufs durs; ſix autres jours après que les dindons ont été nourris de cette maniere, on leur ôte les œufs & on ne leur donne plus que de ces orties bien hâchées & détrempées avec un peu de ſon & du eaillé, avec de la farine d'orge & du blé noir moulu groſſierement. De tems en tems pour leur éguiſer l'appetit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge bouilli.

Pour peu qu'on voie qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire boire un peu; ce remede eſt excellent pour leur faire prendre des forces. Plus on aura ſoin de nourrir ces dindons, plûtôt on les mettra en état de n'avoir plus beſoin de leur mere, de ſe pouvoir paſſer des ſoins d'une gouvernante, & enfin de n'avoir plus beſoin que de la vigilance d'un dindonnier pour les conduire au paturage.

Remarque ſur le paturage des dindes.

Quoique les poules d'inde de la même année ſoient très-bonnes à mettre couver; cependant, on conſeille toujours pour cet emploi d'en garder, qui ayent deux ans; celles-ci ſont leur ponte de meilleure heure, couvent plûtot que celles-là, & conduiſent mieux leurs petits; c'eſt pourquoi on en aura moitié des unes & moitié des autres; pour agir ici avec économie, lorſqu'on a pluſieurs poules d'inde qu'on a mis couver, & que tous leurs petits ſont éclos; il faut prendre les dindons de trois meres, & les donner à une ſeule à conduire; elle le peut, puis jetter au coq les deux autres poules d'inde pour faire une ſeconde ponte, & couver encore une ſeconde fois. Il y en a même, ſitot que les petits d'une poule d'inde, ſont hors de la coque, qui les prennent tous, & les portent ſous une autre dinde, qui aura auſſi des petits de même tems; puis ils ſe ſont apporter dans le même-tems d'autres œufs, ſoit de dinde ou de poules communes, qu'ils gliſſent doucement ſous cette couveuſes, qui dans la chaleur ou elle eſt, conduit encore les œufs à une bonne fin. Mais afin que cela arrive, on a ſoin de tems en tems de leur donner de la rotie au vin avec de l'orge, ou de l'avoine qui devient ſa nourriture ordinaire.

Cette maniere d'agir eſt capable en très-peu de tems de peupler une baſſe-cour de toute ſorte de volaille, car on peut, ſi l'on veut, donner à couver à une dinde des œufs de poules, comme on a dit, ou bien des œufs de canes, elle y réuſſira également, & la coûtume eſt pour lors de lui donner vingt-un de ces œufs.

Si on les lui met par moitié, il faut prendre garde de ne lui donner ceux de poules que huit jours après, d'autant que les petits canards ſont un mois à éclore, au lieu que les poules ne ſont que vingt-un jours.

Le tems auquel on doit mener paître les dindes.

Enfin les dindons venus à un certain âge qu'ils ne ſe ſoucient plus de leur mere, on ſonge à leur donner une perſonne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on ſeroit obligé de leur donner à la maiſon. On choiſira pour cela quelque petit garçon, plus par charité qu'autrement, auquel on commet ce ſoin. Il faut autant qu'il eſt poſſible un dindonnier d'un temperament à reſiſter aux injures du tems, qui ſoit alerte, matineux & vigilant; afin qu'il empêche ſes dindons de s'égarer, & de devenir la proye du renard ou du loup; il doit être fidele, & exact à verifier tous les ſoirs ou tous les matins le nombre de ſes dindons, à les examiner, & voir s'il n'y en a point quelqu'un de malade, afin d'y apporter le remede qu'il convient.

Le matin, ſitôt que le ſoleil eſt levé, on fait partir ce dindonnier, auquel on recommande fortement

Digitized by Google

de ne point abandonner ſon troupeau, & de le condoire, tantôt d'un coté, & tantôt de l'autre, afin que la diverſité des pâturages reveille l'appétit de ces animaux, & les faſſe croître plûtôt.

Sur les dix heures du matin, il ramenera ce troupeau juſqu'après midi, qu'il faudra retourner au pâturage.

Le ſoir venu, ce dindonnier conduira ſes dindes devant lui pour les mettre dans le poulalier; mais avant que de les y enfermer, il obſervera ſoigneuſement de leur jetter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

La mere de famille ne manquera point auſſi de faire tous les ſoirs la revûe de ſes dindes, & de les compter, afin que leur conducteur veille beaucoup ſur elles, & n'en laiſſe point égarer.

Maladie des dindes & leurs remédes.

Cet ordre ainſi tenu, on pourra compter ſur un grand profit, qu'on tirera de ces animaux, qui n'étant pas moins ſujets aux infirmités que les poules communes, ont auſſi beſoin qu'elles, de remedes; & comme leur nature ne differe gueres les unes des autres, & que ces infirmités qui leur arrivent, ſont d'une même eſpece; lorſqu'elles ſont malades, il faut ſavoir ſi c'eſt la fievre, ce qui ſe connoit par les plumes qui ſont plus groſſes qu'à l'ordinaire, à cauſe qu'elles ſont enflées, leſquelles il faudra tirer, & leur donner en même tems du vin avec de la mie de pain de froment trempée; continuer de leur faire boire de l'eau de forge, qui eſt une pierre brûlée chez les Serruriers, ou chez les Taillandiers, ou du machefer de Marechal, qui eſt une pierre qu'on mettra dans l'eau, & cette eau leur ſera donnée à boire.

Quand ils ont ſous la langue une veſſie, ou ſous le croupion, il faudra la percer avec une épingle.

Quand ils ont les ourles, qui eſt une maladie qui leur enfle la tête, lavez-leur la tête d'abord que vous vous en appercevez avec de l'eau de forge, & éxaminez-les tous les jours exactement, parcequ'en deux jours, cette maladie les fait mourir.

L'orvietan eſt bon, & l'herbe du petit capillaire qui vient dans les rochers; c'eſt une maxime, que quand ils ſont malades, il faut ſéparer ces malades d'avec les autres, & les laiſſer ainſi ſéparés trois ou quatre jours, & juſqu'à ce qu'ils mangeront bien. Ne point laiſſer ſortir les dindons des étables juſqu'à ce que le ſoleil ait diſſipé la roſée & les brouillards; la pluye leur eſt contraire, & même les fait mourir.

Lorſqu'ils ſont petits, ou juſqu'à ce qu'ils ayent environ deux mois, il ne faut pas les tenir au ſoleil, parce que le grand ſoleil les tue. On doit leur donner à boire ſouvent dans un lieu net & de la plus belle eau; quand ils viennent des champs, leur donner même à manger s'ils veulent. La trouille trempée, leur eſt très-bonne, & même les raves étant bien chapelées.

S'ils ſont languiſſans, ſoit que cette langueur provienne de froid, ou de quelque malignité qui attaque le cœur, ſoit qu'elle procede de quelqu'autre cauſe, il faut leur faire avaler un grain de poivre. J'ai vû des perſonnes qui leur faiſoient avaler des araignées, & ſur le champ ils étoient guéris.

Les dindons ne ſont pas ſujets à tant de maladies que les poules communes; mais pour les maladies qui leur ſont communes avec les poules, on employe les mêmes remedes. *Voyez* POULE.

Il faut ſéparer ceux qui ſont malades, des autres qui ſe portent bien, & les laiſſer ſéparés juſqu'à ce qu'ils mangent de bon appetit; ſans cela ils communiqueroient facilement leur mal aux autres.

La Cigue eſt très-dangereuſe pour les dindons, il n'y a point de meilleur remede pour les guérir, de ce poiſon, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olive.

Abregé de ce qu'on a dit pour élever les poulets d'inde.

I. Lorſque les poulets-d'inde ſont hors de la coque, il leur faut donner des blancs-d'œufs bien durs pendant trois jours, hâchés bien menu, mais non pas le jaune d'œuf.

II. Pendant quinze jours après, des blancs-d'œufs durs hachés bien menu, avec des orties & fromage blanc.

III. Puis leur donner pendant un mois des orties hachées avec la farine d'orge, & de la trouille, autrement dite du pain de noix. Quand les dindons ſont parvenus à une certaine grandeur, & qu'ils ſont forts, on les nourrir d'orties hachées groſſierement, & mêlées ſeulement avec du ſon. On peut leur hacher auſſi par gros morceaux, les fruits pourris, ou ceux que le vent abat. Cette ſorte de nourriture les tient en bonne chair.

IV. Puis leur continuer cette nourriture, les mener au chaud, & les conduire avec des verges ou cimes bien longues.

V. Lorſqu'ils ſont malades, il faut ſavoir, ſi c'eſt la fievre; & cela ſe connoît à l'aile par les plumes groſſes, & qui ſont enflées, d'où il les faut tirer, & leur donner en même-tems du vin avec la mie de pain de froment trempée, & continuer de leur faire boire de l'eau de forge, ſur du machefer d'un Marechal; & leur donner du petit capillaire, appellé ſauve-vie, & leur hacher dans leur manger environ demi-poignée pour quarante poulets, & donner de l'herbe nommée de ſaint Jean, ou autrement de l'armoiſe.

VI. Lorſqu'ils ont mal ſous la langue, il leur faut tirer une peau délicatement, ou la rompre adroitement, ſi l'on peut, lorſqu'on connoît qu'il y a de petites veſſies ſous la langue.

VII. Quand ils ſont petits, juſqu'à ce qu'ils ayent un mois & demi, ou deux entiers, il faut les tenir à l'ombre, parce que l'ardeur du ſoleil les tue, & que le lieu où ils ſont, ſoit net, & leur donner à boire ſouvent, de la plus belle eau dans un lieu net, & ôter ceux qui ſont malades d'avec ceux qui ſe portent bien parce qu'ils ſe communiquent très-facilement leur mal.

VIII. Quand ils ont les ourles, qui ſont une maladie qui leur enfle la tête, il leur faut laver la tête ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle enfle, & ſur-tout les bien examiner tous les jours, parce que deux jours de mal les fait mourir; il leur faut laver la tête avec de l'eau de forge.

IX. L'on ne les amene à la maiſon que quand le ſoleil ſe couche.

Ces bêtes s'amaſſent toutes au troupeau, & cela pour faire amener.

Pour engraiſſer les dindes.

Il faut leur donner beaucoup de grain; on les mettra dans des mûs & on leur donnera trois ou quatre fois le jour, des boulettes groſſes comme de petites noix, d'une pâte compoſée avec des feuilles d'orties hachées, du ſon & des œufs durs.

Proprietés des Dindes.

Les proprietés des dindes ſont les mêmes que celles des coqs, & des poules. *Voyez* COQ, POULE.

Maniere d'apprêter les dindes.

Ils s'apprêtent de bien des manieres: on les ſert

tout avec une ſauſſe à robert ; on les mange à la daube, & ils ſont pour lors accommodés comme les chapons, ou bien on les ſert en pâtés.

Dindons farcis.

Prenez du lard cru, de la ciboule & toutes ſortes de fines herbes, le tout étant haché bien menu, vous l'aſſaiſonnerez de ſel & de poivre blanc. Il faut auparavant avoir apprêté les dindons pour les rotir, c'eſt-à-dire, qu'il faut les avoir retrouſſé pour les faire blanchir, & leur avoir détaché la peau de deſſus l'eſtomac. Vous mettrez votre farce entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. Enſuite vous les brocheterez & les ferez rôtir à la broche. Lorſqu'ils ſeront rôtis, vous les dreſſerez dans un plat, & mettrez par-deſſus un bon ragoût de ris de veau, de champignons, de ſel, de poivre & de fines herbes en paquet. Vous aurez ſoin de lier le tout avec de la farine frite, & de le faire bien cuire ; puis on le ſervira chaudement pour entrée.

On peut apprêter de la même maniere, les pigeons, poulets & autres volailles.

Il eſt avantageux que les œufs de dinde, ne ſoient pas aſſez communs pour en faire ſa nourriture ordinaire, parce qu'on prétend qu'ils ſont mal-ſains, & qu'ils donnent la gravelle.

DINTIERS. Ce ſont les roignons d'un cerf.

DIS

DISSENTERIE. C'eſt un flux de ventre avec des matieres ſanglantes, accompagnées de grandes tranchées, & d'extrêmes douleurs, qui marquent que les inteſtins ſont écorchés, ou ulcerés.

Si parmi les ſelles ou apperçoit qu'il y ait comme de la graiſſe qui ſurnage, la diſſenterie ſera dans le gros inteſtin ; & ſi avec les excremens il y a comme des raclures mêlées avec du ſang & qu'il n'y ait point de graiſſe, elle ſera dans les menus boyaux.

Elle eſt engendrée de trois ſortes d'humeurs, que l'on diſcerne par les dijections. Que ſi elles ſont jaunes, ce ſera la bile ; noires, la mélancolie ; blanches, la pituite.

Lorſque dans la diſſenterie on jette comme des morceaux de chair, & qu'elle eſt accompagnée de fiévre avec dégoût de viande, c'eſt un ſigne funeſte, & encore plus grand, ſi l'on jette le ſang tout pur, ou des matieres noires, ou d'autres ſans humidité, & que le malade tombe en foibleſſe, & dans des convulſions.

Si une femme groſſe a la diſſenterie, il y a danger qu'elle ne ſe bleſſe, & qu'elle n'accouche avant le terme.

Lorſque les matieres changent dans la diſſenterie, c'eſt un bon ſigne, pourvû qu'elles ſoient louables.

La diſſenterie dans les gros boyaux eſt plus facile à guérir, que dans les menus.

Si elle arrive à un fou mélancolique, il ſe trouve guéri par-là ; auſſi-bien qu'un tateleux, & un ſourd.

La convulſion, le vomiſſement, le hoquet & la rêverie, ſont des avant-coureurs de la mort dans la diſſenterie.

Si le prémier jour qu'on eſt attaqué de la diſſenterie, il paroît comme une verrue noire proche l'oreille gauche, on meurt le dixiéme jour.

La diſſenterie arrive à tout âge, ſoit pour avoir été empoiſonné, ou pour avoir pris une médecine violente, ou par un déréglement de vie, ou par la quantité ou qualité d'humeurs, ou pour avoir reçû quelque bleſſure, ou quelque coup, ou par un air contagieux.

De quelque maniere que ce flux ſera arrivé, on commencera à le traiter par des lavemens compoſés de bouillons de tripes, ou bien avec de bonnes décoctions de ſon de froment, de feuilles de guimauves, de graines de lin, ou de coings, ou avec de l'eau ferrée, du ſucre rouge & des jaunes d'œufs.

Dès le prémier, le ſecond & le troiſiéme jour, on tirera du ſang, moins toutefois aux gens âgés, qu'aux autres.

L'on purgera enſuite avec demi-once, ou ſix dragmes de caſſe diſſoute dans de l'eau de plantain ; quelques jours après on fera prendre ſix dragmes de catholicon double ſoit en bol, ou delayé dans de l'eau de plantain, ou de l'eau roſe.

Après la purgation on pourra donner une dragme de rhubarbe à demi brûlée ſur une pêle, avec dix grains de quinquina dans un demi verre de plantain. Ce reméde ſe réiterera une fois ou deux, ou même davantage, ſinon on fera avaler ce bol.

Bolus pour la diſſenterie.

Prenez une dragme de rhubarbe torrefiée avec vingt grains de maſtic, ou d'oliban, & le formez avec un peu de ſyrop de grenade, ou de pavot, ou de chicorée.

Autre reméde pour la diſſenterie.

On mettra une once de tamarins, deux dragmes d'écorce de mitabolans citrins, bouillir dans une chopine d'eau juſqu'à moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une dragme de rhubarbe, & demi dragme de canelle. Puis ayant mis le tout infuſer pendant douze heures ſur des cendres chaudes, & l'ayant paſſé, on y ajoûtera deux onces de ſyrop de roſes ſéches. On partagera enſuite le tout en quatre priſes, que l'on fera prendre quatre matins de ſuite. On fera avaler au malade une pillule de cire vierge de la groſſeur d'un pois.

Autre.

Prenez trois jaunes d'œufs bien frais, quatre onces d'eau de roſe & une once de ſucre. Faites bouillir tant ſoit peu le tout enſemble, & donnez-le à boire le matin à jeun, & pendant trois jours de ſuite réiterez ce reméde.

Autre.

On fera un lavement avec ſix onces de beurre frais fondu, que l'on mêlera avec deux dragmes de ſang de dragon, & trois onces d'eau de plantain, ou de la décoction.

Autre.

Prenez chopine de lait, dans lequel on aura éteint un fer ardent, ajoûtez-y deux onces de ſucre, & deux jaunes d'œufs, que l'on met en lavement, lequel on on réitérera ſouvent.

On pourra encore prendre trois onces de ſue de plantain bien épuré, ſix onces d'huile roſat, & deux onces de muſſilage, de pſyllium, ou de ſemences de coings en lavement.

Autre.

Prenez de la fiente d'un ânon deux livres, qu'on la faſſe ſécher au four, après cela qu'on la mette ſur un réchaud de feu pour en faire recevoir la fumée par le bas, elle peut ſervir auſſi aux enfans ; mais auparavant il faudra les purger avec le ſyrop de chicorée, ou avec de la rhubarbe en poudre dans du bouillon.

Autre.

Que ſi les douleurs étoient ſans relâche, & ſans repos, alors on fera prendre une once de ſyrop de

pavot blanc, un grain d'opium, avec un peu de conſerve de roſes, mais ces narcotiques ne ſe doivent donner qu'après que les remédes généraux auront été mis trois ou quatre jours en pratique.

Autre.

On pourra encore boire du lait pendant quelques jours, dans lequel l'on aura fait bouillir des racines de *quinquefolium*, qui veut dire cinq feuilles.

Lorſque le meſentere vient à ſe farcir de quantité d'humeurs froides, ou melancoliques; elles cauſent aux jeunes gens, ou les écrouelles, ou un abſcès aux poûmons, ou quelques autres accidens; mais à quelques perſonnes un peu âgées, il leur prend le plus ſouvent un flux de ventre qui ſe fait diſtinguer par des douleurs de reins, par des raports indigeſtes & puans, par de grandes laſſitudes aux cuiſſes & aux jambes, par un abatement général, & par des matieres qui ſe mêlent avec les excremens, qui reſſemblent à du chile, ou à de la crême.

Remède contre cette ſorte de diſſenterie.

Il ſera à propos d'ordonner un exact régime, de faire boire de bon vin vieux trempé de tiſanne de chien-dent, de racine, d'aſperge & d'agrimoine, de purget avec les mirabolans citrins, les tamarins & la rhubarbe, d'uſer les matins de thériaque ou d'orvietan, ou de prendre quinze grains de poudre de vipere, ou demi dragme de quinquina mêlé avec une demi once de conſerve de gratecul, ou de roſes de provins.

Autre.

On ſe ſervira auſſi d'une opiate compoſée avec du corail préparé, des yeux d'écreviſſes de mer, de ſantal citrin ou rouge, de chacun deux dragmes, du ſel de tartre demi dragme, ou du ſel d'abſinthe ou de tamarins une dragme, que l'on mêlera avec de la conſerve de bugloſe, ou de bourache, ou de ſyrop d'abſinthe, ou d'armoiſe; à même-tems on appliquera ſur la region du ventre un emplâtre du diachylum magnum: les ſaignées ne ſont pas fort néceſſaires dans ce cours de ventre.

Autre.

On fera bouillir du lait avec autant d'eau d'orge, ou d'eau commune juſqu'à moiné, & on le donnera à boire, ce qu'il faudra continuer pendant quelques jours ſoir & matin.

Autre.

On fera manger du ſang de chevre, ou de celui de lievre fricaſſé avec du beurre frais.

REMARQUE.

On ne boira ni eau, ni tiſanne, que l'on n'ait éteint dedans, ou du fer, ou une pierre à fuſil, ou une piece d'or.

Ceux qui ſont riches pourront porter un émeraude, ou la tenir dans la bouche, ou prendront ſix grains de ſa poudre dans un peu d'eau ferrée, il faudra avoir été dix heures auparavant ſans avoir rien pris.

Si la diſſenterie eſt cauſée aux femmes par des ordinaires retenus, la ſaignée du pié contribuera à les guérir promptement.

Outre ces quatre flux de ventre, il y en a un qui dure quelquefois un jour, quelquefois deux, & d'autres fois davantage; il faudra le laiſſer couler ſans y rien faire, d'autant que la nature, ſans le ſécours étranger, ſe purge d'elle-même, pour en devenir après plus forte & vigoureuſe; mais s'il paſſoit le ſeptiéme, il faudra doucement l'arrêter, de crainte que la ſuite n'en ſoit fâcheuſe. Il y en a encore une autre qui eſt critique, c'eſt-à-dire, qui ſert de criſe à des fiévres continues, il ne faut pas inconſidérément l'arrêter; mais en fortifiant peu à peu le malade, il s'en ira de lui-même.

Pour guérir la diſſenterie.

I. Auſſi-tôt qu'un grand & fréquent flux de ventre vous prend avec douleur, & flux de ſang, c'eſt une marque évidente de la diſſenterie, à laquelle vous pouvez remédier comme il s'enſuit.

Prenez une once d'huile d'amandes douces tirée ſans feu, deux onces d'eau roſe & une cuillerée de ſucre pulveriſé; mettez tout enſemble, & avalez-le le matin à jeun.

Deux heures après, prenez un bouillon; pendant le reſte du jour, nourriſſez-vous avec des œufs frais & des bouillons, prenant un œuf frais, ou un bouillon.

L'après-dîné, vous prendrez un lavement fait de neuf ou dix onces de décoction d'orge & de ſon, de deux jaunes d'œufs crus, & d'un peu de ſucre, le tout bien broyé enſemble; vous prendrez un ſemblable lavement chaque jour, juſqu'à ce que vous ſoyez guéri.

Que ſi vous n'avez point d'huile d'amandes douces, vous pouvez vous ſervir d'huile d'olive commune, mais de la plus récente; il faut vous ſaigner une fois du bras.

La boiſſon ordinaire doit être de la décoction d'orge & de réglisſe.

Quand le mal ſera arrêté, il vous faut purger avec une demi once de catholicon double, qu'on aura fait diſſoudre dans trois ou quatre onces d'eau roſe, ou de plantain.

Remarquez qu'il faut bien attendre pour le moins huit jours après être guéri, avant que de ſe purger, & prendre garde qu'on ne faſſe point de ſang.

II. Prenez deux jaunes d'œufs, ſucre en poudre deux cuillerées, vin rouge deux cuillerées, battez bien le tout enſemble, & l'avalez.

III. Prenez deux blancs d'œufs frais, eau de plantain trois cuillerées, eau roſe trois cuillerées, ſucre fin en poudre une demi quarteron; battez bien dans un plat ou dans une écuelle les deux blancs d'œufs, laiſſez-les un peu repoſer, afin que cette écume ſe reduiſe en eau; ôtez avec une cuiller l'écume qui y reſtera, & mettez dans cette eau l'eau de plantain, de roſe & le ſucre; mêlez bien le tout enſemble, & donnez-en au malade ſoir & matin pendant quelque tems.

IV. Ayez de la renouée qu'on trouve dans les chemins, pilez-la dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou bien faites-la cuire avec un peu d'eau, exprimez-en le jus, & donnez-en au malade dans un bouillon ou ſans bouillon.

Lavement pour la diſſenterie.

V. Prenez bouillon blanc une poignée, plantain une poignée, renouée une poignée, roſes rouges une demi poignée, miel roſat une once, jaune d'œuf un ſeulement, tête de mouton une, pieds de mouton quatre, orge deux poignées, eau commune ſix pintes. Mettez la tête de mouton avec les quatre pieds & l'orge dans un vaiſſeau avec ſix pintes d'eau, faites-le bien cuire; lors qu'il ſera cuit, vous prendrez cette décoction & y mettrez le reſte des drogues excepté le miel & le jaune d'œuf. Faites-le bouillir encore, & paſſez cette décoction, prenez-en environ chopine, & délayez-y le jaune d'œuf & le miel, donnez-en un lavement, & continuez l'eſpace de cinq ou

ſix jours. Il faudra auparavant purger le malade avec de la rhubarbe.

VI. Prenez de la preſure ou eaillé de lievre, du ſang de lievre, de chacun ce qui ſuffira, & mêlez cela & donnez-le au malade, car il arrête tout flux de ventre. *Alexis.*

VII. Les os humains pulvériſés, & pris avec gros vin rouge, en font autant. *Mizauld.*

Remède infaillible pour la diſſenterie.

VIII. Saignez deux fois le malade, puis donnez-lui le lavement ſuivant. Prenez quatre poignées de feuilles de bouillon blanc, demi poignée de feuilles de plantain, que vous ferez bouillir dans une décoction d'orge, ajoûtez-y du miel écumé deux onces. Le lavement étant rendu, prenez du vin rouge, deux onces; d'huile d'amandes douces, une once; d'eau de roſe, une once; donnez-les à boire après les avoir bien mêlez: on augmente la doſe aux robuſtes. Le malade étant guéri, il le faut purger.

IX. Prenez du ſuc de centinode, de vinaigre très-fort, parties égales; éteignez dedans une bille d'acier tant de fois que la moitié de la liqueur ſoit conſommée, ajoûtez-y du ſucre une quantité ſuffiſante pour faire un ſyrop. La doſe eſt une bonne cuillerée dans de l'eau diſtillée de centinode ou de plantain; pendant l'uſage du ſyrop, vous ne prenez ni viande, ni bouillon à la viande; mais des œufs frais cuits dans du lait, au repas un potage de pain tapé, fait avec de l'eau & du beurre, dans lequel on aura fait diſſoudre une noix confite. Trois heures après dîné, vous prendrez une rôtie au vin trempé d'eau & de ſucre. Il ne faut ni ſaigner ni purger. On guérit en trois jours. Ce remède eſt bon auſſi pour tous flux de ventre.

X. Prenez du vin rouge, demi-ſetier, détrempez-y deux jaunes d'œufs, & gros comme la moitié d'un œuf de ſucre, faites-le chauffer & donnez-le au malade; ſi vous n'êtes pas guéri du prémier coup, réitérez. Il eſt bon auſſi à la diarrée.

XI. L'eſſence ou la décoction de tourmentille eſt bonne pour la diſſenterie, toutes pertes de ſang, tous flux de ventre, &c. Si l'artere eſt ouverte, vous appliquerez une compreſſe un peu de tems.

L'eau ſtyptique eſt auſſi bonne pour la diſſenterie, crachement de ſang, les hémorroïdes, les purgations immoderées, hémorragies, &c.

Méthode pour faire l'eau ſtyptique.

Prenez d'alun brûlé, de colchotar, de ſucre-candi, trente grains de chacun; mettez dans un mortier de l'urine d'une jeune perſonne ſaine & qui boive du vin; d'eau roſe, demi once de chacun, d'eau de plantain deux onces. Agitez bien tout dans un mortier de marbre, & conſervez dans une bouteille. Pour l'uſage, on en verſe depuis dix juſqu'à vingt goutes par inclination, que l'on donne à boire dans de l'eau de centinode.

XII. Brûlez des limaçons entiers une quantité ſuffiſante, mêlez-les avec des mûres rouges de ronces, parties égales. Prenez de ce mêlange cinquante-ſix grains; poivre blanc, huit grains; noix de galle huit grains; donnez-en pour une doſe dans du vin rouge.

XIII. Eteignez un tiſon de chêne dans du vin rouge, filtrez-le, & faites-en boire au malade.

Remède immanquable, lorſqu'on n'a pas de fièvre, pour la diſſenterie & flux de ſang.

XIV. Après chaque repas, prenez un bon verre de vin d'Alicante, ou de vin d'Eſpagne rouge, ou blanc faute de rouge, & dans trois ou quatre jours vous digérerez les viandes facilement par la chaleur de ce vin, & la diarrée ceſſera.

XV. Faites bouillir un poiſſon de lait, mettez-y le poids d'un liard de poudre de vieilles ſolives, ou poutres de maiſons, qui ſont réduites en pouſſiere. Avalez le tout le plus chaud que vous pourrez.

XVI. Prenez deux cuillerées d'eau roſe, deux cuillerées de vin blanc, deux cuillerées d'huile d'olive, & une cuillerée de ſucre. Battez le tout enſemble en le verſant d'un verre dans un autre. Donnez le tout au malade lorſqu'il ſera à jeun; continuez la même doſe de deux en deux jours, juſqu'à la troiſiéme fois.

XVII. Prenez quatre ou cinq onces de jus de plantain, avec un peu de ſucre. Beuvez cette doſe à jeun pendant trois jours de ſuite au matin, vous ſerez guéri au bout de ce tems.

XVIII. C'eſt un remède excellent de prendre une noix muſcade toute gratée, de la mettre dans une cuiller d'argent ſur les charbons, juſqu'à ce que tout ſoit réduit en cendre, puis d'en donner aux plus forts dans un bouillon ou dans un jaune d'œuf la poudre d'une muſcade entiere, & moins aux jeunes.

XIX. Prenez de la farine de ſegle un demi quarteron, que vous détremperez avec du ſuc de graine de ſurceau, & en ferez une pâte. Vous en ferez de petits pains, vous les ferez cuire & biſcrer au fous, après que le pain en eſt dehors, vous les broyerez & imbiberez derechef du même ſuc, & ferez cuire de la même maniere, puis vous les broyerez de nouveau, & continuerez ce procedé juſqu'à ſept fois que vous le mettrez en poudre, puis vous vous en ſervirez aux occaſions. La doſe eſt d'une dragme dans un bouillon, ou dans du vin blanc.

Teinture de roſe pour la diſſenterie, pour le flux héparique. & pour les fluxions qui tombent ſur le poumon & ſur le goſier.

XX. Prenez roſes rouges deux onces, eau de fontaine une pinte, eſprit de ſoufre douze ou quinze goutes, ſucre un peu. Mettez infuſer les roſes dans une phiole de verre, ou un pot de terre vernifſé, avec le reſte des drogues ſus des cendres chaudes pendant deux heures, paſſez-les enſuite par un linge, & donnez-en à boire au malade.

Autrement.

Ayez du jus de graine de ſureau, lorſqu'elle eſt mûre, faites-en une pâte avec de la farine de ſegle, & faites-la cuire. Lorſqu'elle ſera cuite, imbibez-la juſqu'à trois diverſes fois dans un même jus, la faiſant ſécher toutes les trois fois que vous l'imbiberez. Quand elle ſera ſéche, vous la mettrez en poudre, & en donnerez le poids d'un écu d'or au malade, dans un œuf molet, y mettant le poids d'un demi écu d'or de noix muſcade, & vous continuerez trois jours de ſuite.

XXI. Faites une omelette de mille-feuille haché, avec deux œufs frais; faites-la manger au malade quand il eſt un peu en repos. Quand vous aurez réitéré deux ou trois fois, il ſe trouvera guéri. Au lieu du mille-feuille, on peut mettre dans l'omelette des feuilles hachées de centinode, qu'on appelle communément renouée, ou trainaſſe. Si le malade ne peut pas manger cette ſorte d'omelette, il faut faire infuſer la renouée dans le vin, ou la faire bouillir dans l'eau commune, & lui donner cette boiſſon à tous ſes repas. Ce remède eſt éprouvé, non-ſeulement pour la diſſenterie, mais encore pour les pertes de ſang, qui arrivent quelquefois aux femmes.

Autre

Autre remede qui a été éprouvé une infinité de fois.

XXII. Faites chauffer une poële de fer, juſqu'à ce qu'on n'y puiſſe preſque ſouffrir le doigt. Enſuite mettez la rapure d'une muſcade entiere, & la remuez toûjours, de peur qu'elle ne ſe brûle; quand elle ſera ſeche au point d'être preſque noire, vous la retirerez, & partagerez en quatre parties égales, dont vous ferez quatre doſes, que vous ferez prendre chacune dans un œuf frais cuit ſous la cendre chaude. Vous donnerez la prémiere le matin, & la ſeconde le ſoir; le lendemain vous donnerez les deux autres de la même maniere, & vous obſerverez que le malade ne mange, ni ne boive que trois heures après qu'il aura pris ce remede.

Autre remede excellent.

XXIII. Il faut donner au malade matin & ſoir deux ou trois cuillerées de ſuc cru d'ortie blanche. *Voyez* ORTIE.

Autre remede ſouverain.

XXIV. Donnez au malade pour ſa boiſſon ordinaire, de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir du liege: ou prenez deux ou trois fois le jour, un bon verre de teinture de roſes de provins, ou roſes rouges.

Lavement qui guerit fort promptement la diſſenterie où il y a du pus dans les ſelles.

XXV. Mettez une once de miel roſat, & demi once de térébentine qu'on aura diſſoute avec un jaune d'œuf, dans un peu moins de chopine de lait ferré, & faites-en un lavement qu'il faut donner dès le commencement de la maladie. Quand il y a excoriation aux boyaux, on donne un lavement compoſé de ſix onces de crême d'orge épaiſſe, & de trois blancs d'œufs battus dans l'huile d'olive; on y ajoûte de l'eau roſe à proportion, & deux cuillerées de bon ſucre en poudre. On peut garder facilement ce lavement pendant pluſieurs heures, il eſt anodin, rafraichiſſant & vulneraire.

Poudre pour la diſſenterie.

Pulveriſez ſubtilement dans un mortier de bronze deux onces d'ipecacuanha, deux dragmes de ſemence de talictrum, trois dragmes de la plus excellente rhubarbe, & autant de mirabolans citrins. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à quatre.

Autre.

Faites ſécher à l'ombre des feuilles d'un figuier dont les figues mûriſſent difficilement. Pulveriſez ces feuilles & faites-en prendre un gros dans un bouillon. Ce remede eſt excellent contre toutes ſortes de flux de ſang, & même contre la peſte. *Voyez* POUDRE.

Pâte excellente pour la diſſenterie, & toutes ſortes de cours & flux de ventre.

Faites bouillir des cormes; tirez-les enſuite, & paîtriſſez-les, en y mêlant du ſucre en poudre. Formez une eſpece de gâteau, par le moyen d'un rouleau; coupez ce gâteau par morceaux, & faites-les ſécher ſur des ardoiſes, à l'étuve, ou au ſoleil.

Regime. Pour la diſſenterie, il faut tenir le même regime que pour la colique. *Voyez* PERVENCHE.

DISSOLVANT. C'eſt ce qui diſſout, qui diviſe les corps, & qui les réduit en leurs plus petites parties.

DISSOUDRE. C'eſt rendre quelque matiere dure en forme liquide.

DISTILLATION. C'eſt l'art qui enſeigne à ſéparer par le moyen du feu ou de la chaleur, les parties ſulphureuſes, ou ſpiritueuſes, ou aqueuſes de quelque matiere que ce ſoit. Les Chimiſtes diſtinguent quatre ſortes de matieres dans la compoſition des corps; Savoir, le ſel, le ſouphre, ou l'huile, l'eau ou le phlegme & la terre. Quelques-uns ajoûtent une cinquiéme ſubſtance, à laquelle ils donnent le nom d'eſprit; mais après l'avoir bien examiné, il eſt aiſé de reconnoître que cet eſprit tiré des plantes n'eſt autre choſe qu'un ſouphre diſſous dans l'eau; & qu'étant tiré des animaux, c'eſt un ſel détrempé dans l'eau. Les ſels, les ſouphres & le phlegme s'élevent par la force du feu; la terre ſeule reſte au fond du vaiſſeau; il n'y a point de feu, quelque pouſſé qu'il ſoit, qui puiſſe l'enlever. Les Chimiſtes imitent dans la diſtillation ce qui arrive tous les jours dans la nature. Les vapeurs de la terre ſont élevées dans l'air par la vertu du ſoleil, ou par la force des feux ſouterrains. Lorſqu'elles ſont montées juſqu'à une hauteur, elles ſe condenſent par la fraîcheur qui s'y rencontre, & elles retombent en pluye, il en eſt de même dans la diſtillation. Les parties des matieres diſtillées ſont enlevées en forme de vapeurs par la chaleur du feu, juſqu'au parois de la cornue ou de la cucurbite, où elles ſe ramaſſent aidées quelquefois par un refrigérant & tombent goute à goute dans le recipient.

Le feu eſt le principal agent dont on ſe ſert pour dégager les différentes ſubſtances dont nous avons parlé; cependant le mot de diſtillation eſt pris quelquefois avec plus d'étendue, & s'applique non ſeulement aux matieres qui ſont diſtillées par le moyen de la chaleur; mais auſſi à celles qui le ſont ſans chaleur, comme nous voyons qu'on le pratique à l'égard de celles qui ſont diſtillées en forme de colatoire; à ſavoir, quand la plus pure & ſincere partie de quelques eaux ou jus liquides eſt extraite & ſéparée de la partie la plus limoneuſe & terreſtre par le moyen d'un feutre, ou d'une piece de drap en forme de languette & de liſiere, ou de ſablon, ou menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaiſſeau fait de bois de lierre, ou de verre de fougere. Quelquefois auſſi l'on diſtille ſans chaleur, mais plûtôt par froideur; à ſavoir, quand les choſes que l'on veut diſtiller, ſont miſes en lieux froids & humides, comme ſe fait l'huile de tartre, de mirrhe, de ſang de dragon, de loutres & autres.

Quoi qu'il en ſoit, il n'eſt pas beſoin que l'on s'amuſe à toutes ces diverſités de diſtiller, on doit ſeulement ſe contenter de celle qui ſe fait par chaleur; il eſt vrai qu'il faut qu'on ſache bien les divers dégrés de chaleur, afin d'accommoder à la diſtillation telle chaleur que les matieres requiérent; car les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de ſoleil, ou de cendres, ou de ſable menu, ou de limure de fer, ou de marc d'olives. Les autres veulent chaleur de fiente de cheval, ou des eaux bouillantes, ou de la vapeur des eaux bouillantes, ou du vin bouillant en la cave, ou chaux vive, ou de quelque écorce, ou autre choſe putrefiée.

Vous remarquerez donc ſoigneuſement quatre dégrés de chaleur, dont le prémier eſt dit tiede, comme peut être une eau à demi chaude, ou la vapeur d'une eau bouillante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal.

Le ſecond eſt un peu plus chaud & tel qu'on le peut ſouffrir, comme ſeroit la chaleur de la cendre.

Le troiſiéme eſt encore plus chaud, tellement qu'il peut offenſer griévement, ſi on tient la main, comme on l'éprouve en la chaleur du ſable menu.

Le quatriéme eſt ſi véhément, qu'on ne peut point l'endurer, comme eſt la chaleur de limaille de fer.

Le prémier dégré eſt convenable pour diſtiller les matieres ſubtiles & humides; comme les fleurs, les

ſont fort différens, tant en forme & figure, qu'en matiere ; il eſt vrai que les prémiers inventés étoient des vaiſſeaux de plomb, ſemblables à une cloche qui couvroit un autre vaiſſeau d'airain plein des matieres pour diſtiller ; il eſt aſſez connu & uſité par-tout, vû qu'il attire une plus grand quantité d'eau que nul autre. Depuis on a trouvé une autre façon, par laquelle pluſieurs vaiſſeaux couverts de leur chapiteau de plomb, ſont échauffés tous enſemble d'un ſeul feu, ſur un fourneau fait en façon de voute, afin qu'à moins de frais & de peine, on puiſſe diſtiller une plus grande quantité d'eau, comme on le peut voir dans la figure ci-devant.

Pour donner une idée plus claire des vaiſſeaux dont on ſe ſert dans la diſtillation, j'en ferai ici une deſcription exacte. A B C eſt un vaiſſeau de verre, ou de terre à pots, qu'on appelle *cornue*, comme on peut voir dans la figure ſuivante.

Le vaiſſeau P eſt une *cucurbite*, ainſi appellée d'un nom latin qui veut dire courge. Il eſt de même matiere que le précedent. C'eſt celui qui ſert à contenir les matieres qu'on veut diſtiller. On le place ſur la *capſule*, dont nous parlerons bien-tôt.

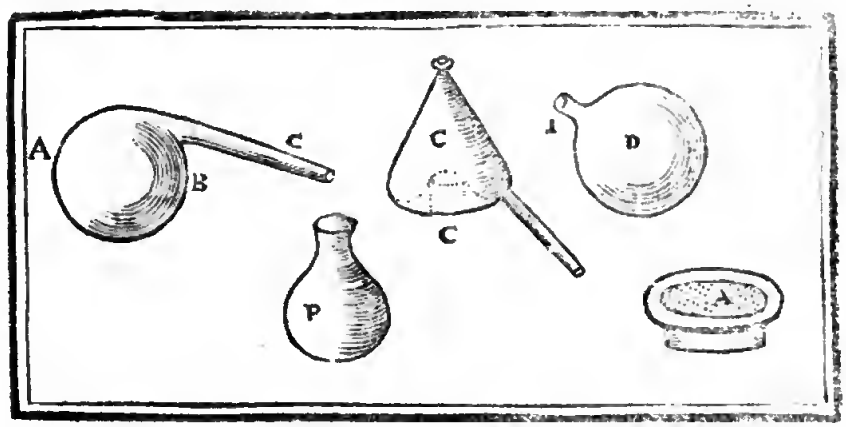
Le vaiſſeau marqué de la lettre C, eſt celui qu'on nomme chapiteau, on l'applique ſur la cucurbite, eſt là que les vapeurs s'élevant par le moyen du feu, ſe ramaſſent & tombent goute à goute par le bec du chapiteau dans le recipient.

D I eſt un vaiſſeau de verre ou de terre à pots, nommé *recipient*. On le poſe ordinairement ſur un rondeau de paille qui ſert à lui donner une aſſiete ferme. Son cou eſt coupé court, mais lorſqu'il eſt long, on donne à ce vaiſſeau le nom de *matras*.

Enfin le vaiſſeau A eſt appellé *capſule*, il eſt de terre ; on le place ſur le haut du fourneau, & on l'emplit de ſable, ſur lequel on poſe la cucurbite.

Quand on veut couper le cou du recipient de la longueur qu'on ſouhaite, on enduit de térébentine ou de ſouphre une ficelle avec laquelle on fait quelques tours à l'endroit où on a deſſein que le cou ſoit coupé, on allume enſuite cette ficelle, & quand la flamme a bien échauffé l'endroit, on applique deſſus un linge mouillé, & le cou du recipient ſe caſſe dans l'endroit où la ficelle a été appliquée.

En appliquant le chapiteau ſur la cucurbite, on doit avoir ſoin de coler du papier ſur les jointures de ces vaiſſeaux, & même ſur le cou de la cucurbite, s'il eſt néceſſaire, afin que les vapeurs ne puiſſent s'échapper par cet endroit. Il eſt auſſi bon d'en coler ſur les jointures du bec du chapiteau ou de la cornue, & du cou de matras pour la même raiſon.



Cependant il eſt à propos de percer ce papier colé d'un trou d'épingle dans quelques diſtillations, de peur que ces vaiſſeaux ne ſe rougiſſent, s'ils n'avoient point d'air.

Lorſqu'on veut ſe ſervir de la cornue & l'expoſer à un grand feu, il eſt néceſſaire de l'enduire juſques vers l'extrémité du bec d'une eſpece de boue, qui eſt compoſée d'argile, de bourre ou laine, & de la fiente de cheval. Cette argile doit être bien ſéche & pulveriſée dans un mortier. On a ſoin de mêler le tout enſemble & de le bien détremper, & l'on ajoûte, ſi on veut, un peu de ſable. On a donné le nom de *lut* à cette terre ou boue ainſi préparée.

Uſage du lut.

On mouille la cornue A B C, & on applique auſſi-tôt une légere couche de ce mélange, qu'on laiſſe ſécher ; enſuite on en applique une ſeconde, & ainſi de ſuite juſqu'à ce que toutes ces couches ſoient épaiſſes d'environ deux ou trois lignes. Ce lut empêche que le vaiſſeau ne caſſe, quand il eſt expoſé à l'action d'un grand feu.

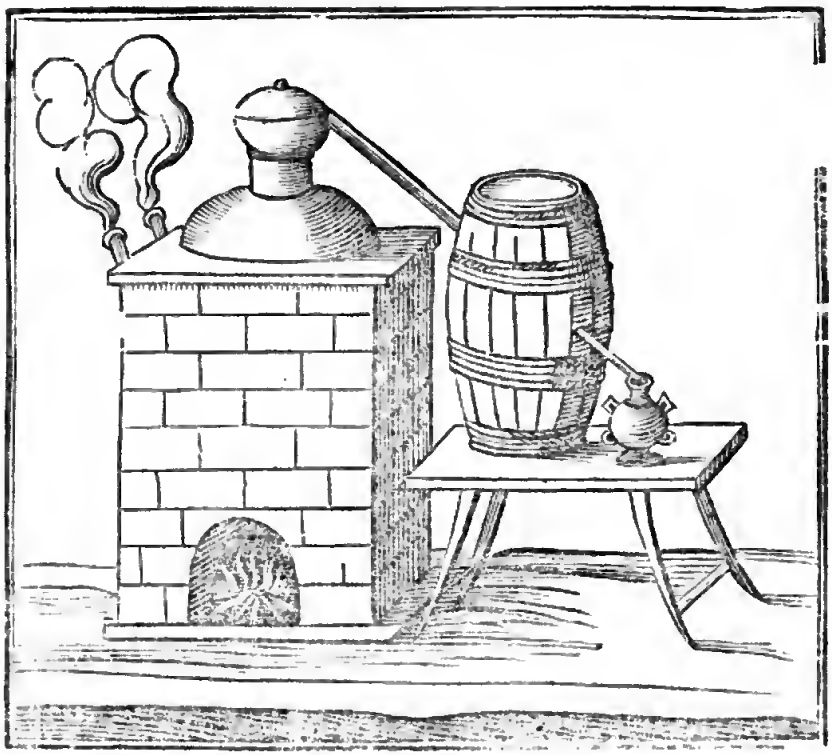
Au lieu de ce lut ainſi préparé, on peut ſe ſervir ſeulement de terre graſſe ou argile bien pulveriſé ; il faut la détremper dans l'eau, enſorte qu'elle ſoit elle-même fluide. Chaque couche qu'on applique ſur la cornue, doit être fort mince ; on la fait ſécher en tournant ſouvent le vaiſſeau au-deſſus des charbons allumés, & en frottant quelquefois l'extérieur avec la main mouillée d'eau commune.

Les alembics de plomb étoient autrefois fort en uſage ; on a remarqué cependant que les eaux qui étoient diſtillées par ces ſortes de vaiſſeaux, ne retiennent point l'odeur, ni la ſaveur, ni toutes autres qualités des matieres, deſquelles elles ſont diſtillées ; mais elles ſentent la fumée & une odeur d'aduſtion. De plus, les eaux qui ſont diſtillées des plantes âcres, poignantes & amères, ne ſe reſſentent aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs plantes, mais plutôt d'une douceur fade ; l'eau qui coule par des conduits de plomb, excite ſouvent un flux diſſenterique à ceux qui en boivent, à cauſe de ſa nature, qui eſt de ſubſtance de mercure, joint que nous voyons ordinairement que les eaux diſtillées par le plomb ſont le plus ſouvent d'âcres, & véhémentes vapeurs, ce qui ſe fait, attendu qu'il ſe diſſout un ſel de la voute de l'alembic, qui gâte les eaux, les rendant blanches & épaiſſes comme le lait.

Pour ces raiſons, l'on a inventé un autre inſtrument nommé veſſie, dont le vaiſſeau inférieur, & le chapiteau qui le couvre ſont d'airain, tous deux mis ſur un fourneau. Cet inſtrument eſt propre non-ſeu-

lement pour diſtiller l'eau-de vie faite de vin ou de bierre ; mais auſſi de toutes ſortes de plantes infuſées avec quantité d'eau commune. Au ſurplus, il faut que le chapiteau ait un grand bec, qui paſſe par dedans un tonneau plein d'eau, afin que les vapeurs ne ſoient pas diſſipées, mais condenſées & converties en eau.

Les Chimiſtes modernes & mieux aviſés ont trouvé une façon beaucoup meilleure que les précedentes, qui eſt de diſtiller les eaux au bain-marie, c'eſt-à-dire, au bain de quelque eau bouillante, ou ſur ſa vapeur ; car il eſt certain que ces eaux ſont meilleures ſans comparaiſon, d'autant qu'elles retiennent exactement non ſeulement l'odeur, mais auſſi le goût, & autres qualités de leurs plantes : ce qui arrive ainſi, parce que le bain de l'eau bouillante par ſon humidité retient, garde & conſerve les parties ſubtiles des plantes, & par ce moyen empêche qu'elles ne ſe reſolvent & s'exhalent comme on le voit en celles qui ſont diſtillées par le feu violent du bois & de charbon, qui eſt la cauſe ſeule, qu'il y a autant de difference entre les eaux diſtillées par l'alembic de plomb, & le bain-marie, qu'entre le plomb & l'or. Parce que non ſeulement elles retiennent les propres qualités de leurs plantes, l'odeur & le goût, mais auſſi qu'elles viennent claires, pures & limpides, ſans ſentir tant ſoit peu de fumée ou d'aduſtion. Au contraire les autres repreſentent toujours au goût quelque odeur de fumée qui non ſeulement excite une envie de vomir tant aux ſains qu'aux malades, mais auſſi apporte grand dommage à la poitrine, à l'eſtomac, au foye, & autres parties interieures, à raiſon d'une mauvaiſe qualité qu'elles contractent des vaiſſeaux où elles ſont diſtillées.



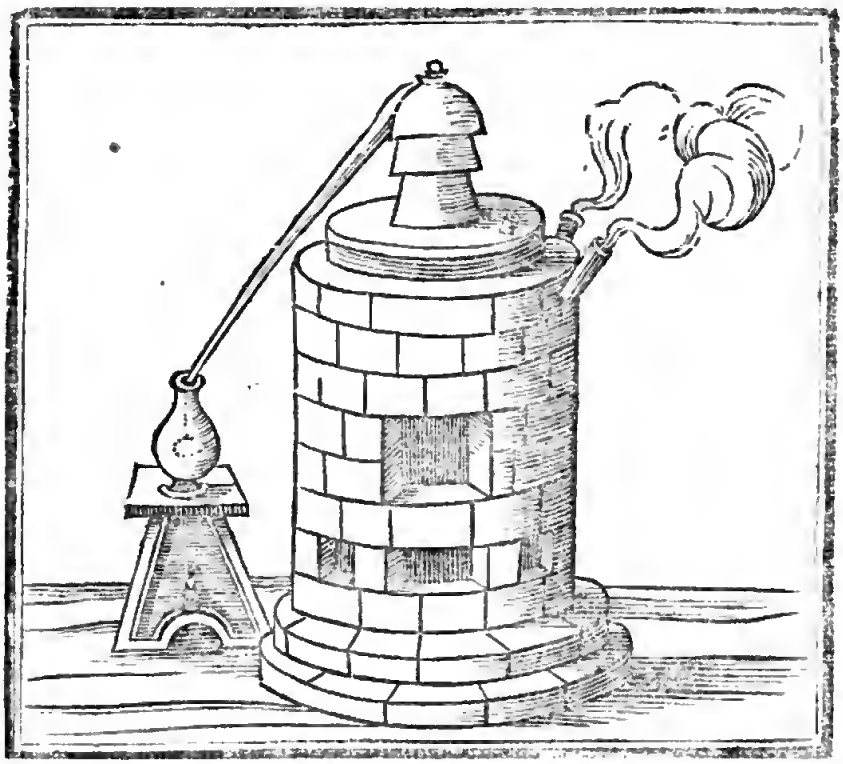
Ce que l'on peut facilement connoître par l'eau d'aluine diſtillée par un alembic de plomb, qui eſt douce, non pas amere comme ſa plante ; auſſi bien que par toute ſorte d'eau diſtillée des plantes, qui ont le temperamment chaud, & le gout âcre, ou amer ; car l'alembic de plomb recevant ſuperficiellement les vapeurs des herbes, qui ſont chaudes d'effet & de vertu, corrompt facilement ſa ſuperficie, & la convertit en ceruſe fort ſubtile, laquelle après ſe mêle parmi les eaux, & leur communique une douceur fade : ce qui peut ſe remarquer par la couleur blanchâtre de ces eaux, principalement quand elles ſont diſtillées par l'alembic tout recent ; car le vaiſſeau qui a long-tems ſervi, ayant aquis pendant un long-tems & par une frequente diſtillation de toutes parts comme une croûte de plâtre, n'eſt pas ſi facilement alteré par les vapeurs, ni converti en ceruſe.

Il ne faut pas s'étonner, ſi la ſuperficie du plomb eſt changée en ceruſe par l'acreté des plantes, vû que la ceruſe même eſt faite de lames de plomb fondues ſur les vapeurs du vinaigre, & étendues ſur les clayes préparées de cannes. Or cela n'arrive point aux eaux diſtillées au bain-marie ; car l'on connoît évidemment au gout leur amertume ou acrimonie, acidité, âpreté, douceur, & inſipidité, ſi elles ſont diſtillées des plantes ameres, ou âcres, ou d'autres ſaveurs & qualités : ce qui vient de ce que le chapiteau du bain-marie eſt de verre, duquel elles ne pourront acquerir aucune qualité étrangere.

Au reſte, les eaux qui ſont diſtillées au vaiſſeau que l'on appelle veſſie, qui eſt fait (comme nous avons dit) d'airain, tant chapiteau que vaiſſeau corpulent, enduit par le dedans d'étain, ſont beaucoup meilleures & de plus grande vertu que celles qui ſont diſtillées par l'alembic de plomb ; parce que le feu du fourneau ne peut brûler ni infecter de quelque fumée les matieres, d'autant qu'elles trempent & bouillent en eau. Cependant elles ne retiennent pas entierement les vertus à cauſe du mêlange des eaux, qui les ſuffoquent & diſſipent leurs vertus. C'eſt pour-

quoi il faut donner le prix ſur toutes les autres eaux, à celles qui ſont diſtillées en double vaiſſeau, ou ſur la vapeur de l'eau bouillante ; ce qui eſt appellé bain-marie. Il eſt vrai que les meilleures ſont celles qui ſont diſtillées ſur la vapeur de l'eau bouillante, plûtôt que de mettre le vaiſſeau, qui contient les matieres, dans l'eau bouillante, parce que la vertu en eſt plus ſubtile & mieux extraite. Quoique toutes les deux ſoient bonnes, il n'y a point d'autre inconvenient à craindre ſinon qu'elles ne ſont pas de longue durée. Mais il vaut mieux en diſtiller ſouvent, afin de les avoir bonnes.

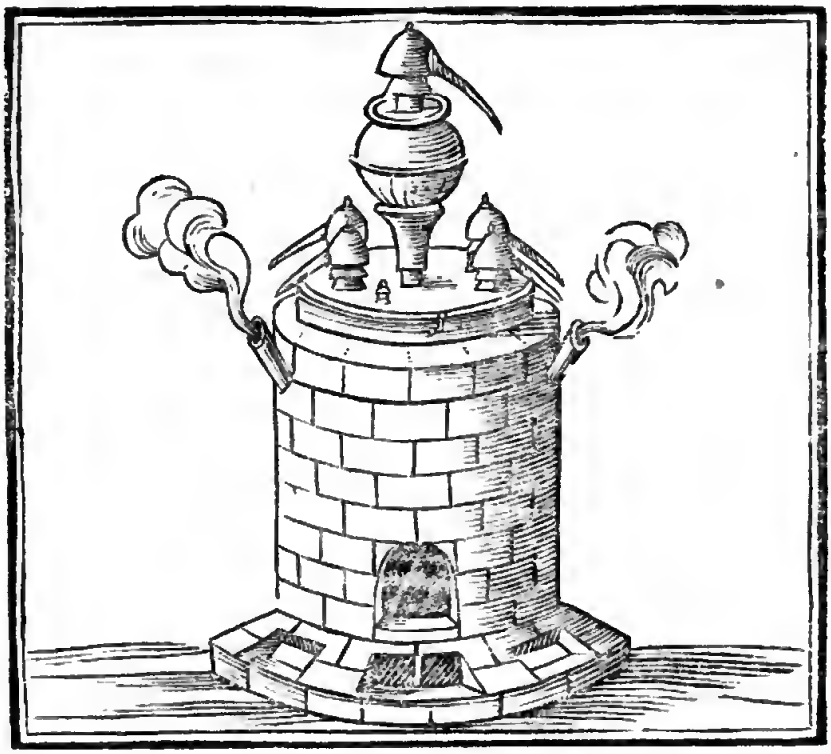
La troiſiéme ſorte d'inſtrument, que nous avons appellé bain-marie, ou double vaiſſeau, eſt de deux pieces. L'une eſt un grand vaiſſeau d'airain fait en forme de marmite aſſez grande & haute, élevée, garnie de ſon couvercle, qui eſt miſe ſur un fourneau ; il contient l'eau bouillante : l'autre eſt l'alembic, dont le vaiſſeau corpulent eſt auſſi d'airain, tellement incorporé avec le couvercle de la marmite, ou de la chaudiere, que l'un tient à l'autre, & l'un ne peut être mis ni ôté ſans l'autre ; le chapiteau eſt de verre, ou d'étain, ou de terre cuite. En ce couvercle, il y a un trou bien clos & bouché d'un coin, par lequel l'on vuide de l'eau bouillante dans la chaudiere, quand l'eau qui eſt dedans ſera diminuée, après avoir long-tems bouilli.



Il y a une autre ſorte de bain-marie, qui contient quatre alembics, dont les vaiſſeaux corpulens, qui ſont mis dans le bain, peuvent être de verre ou d'étain, & leurs chapiteaux de verre. Outre ces quatre, il y en a un qui ſurpaſſe les autres, qui eſt échauffé ſeulement de la vapeur de l'eau bouillante, qui monte en haut par le moyen d'un grand canal, & celui-ci rend la meilleure eau que tous les quatre autres. Tous ces vaiſſeaux bien unis & incorporés enſemble, ſont appuyés ſur une chaudiere ou marmite d'airain aſſez large & grande. Ils ſont bien enduits d'étain, & unis tellement que nulle vapeur ne peut ſortir ou s'exhaler dehors. Tous ces inſtrumens ſont ſi bien rangés & façonnés enſemble, qu'ils ſemblent n'être qu'un corps, excepté que le chapiteau ſe peut ſéparer & remettre quand il eſt beſoin de diſtiller des eaux.

L'on voit une autre ſorte de bain-marie fort excellent, dont le vaiſſeau corpulent eſt d'étain, ſemblable à un grand urinal, long de trois grands pieds, fort large par le bas, & un peu plus étroit par le haut. Le fond & le ventre trempe deux grands pieds dans l'eau bouillante, & le deſſus ſort au deſſus du bain de la hauteur d'un grand pié par un trou rond, qui eſt au milieu du couvercle de la marmite ou chaudiere où eſt le bain. Sur ce vaiſſeau corpulent, on met & on appuye un alembic d'étain couvert & entouré d'un autre vaiſſeau auſſi d'étain beaucoup plus large, qui reçoit l'eau froide, que l'on fait couler par la canule ou fontaine d'étain d'un autre vaiſſeau aſſez long, qui eſt ſitué au haut de la colomne. Cette eau ſert à rafraîchir continuellement l'alembic, afin que les vapeurs qui y ſont élevées ſe conduiſent mieux, & y ſoient plutôt converties en eau. Et parce qu'il eſt fort difficile que l'eau qui eſt contenue au vaiſſeau, qui environne l'alembic, ne ſoit échauffée par la ſucceſſion de tant de chaleur de l'alembic, il y a une canule au vaiſſeau, par où l'eau s'écoule incontinent, en lâchant le robinet de la fontaine, & remplit incontinent d'eau froide, qu'on y fait couler du vaiſſeau d'en-haut ; mais afin qu'on n'ait pas tant de peine à vuider ſi ſouvent l'eau chaude, & à en remettre de froide, on peut diſpoſer tellement les choſes, que du vaiſſeau qui eſt au deſſus de la colomne, il coulera continuellement autant d'eau froide dans ce vaiſſeau qui environne l'alembic, que de chacune il s'en pourra écouler en lâchant & fermant les ro-

bines des fontaines quand il eſt beſoin, & afin que la marmite ou chaudiere, où eſt le bain, ſoit toûjours pleine d'une même quantité d'eau, laquelle autrement ſe diminue par la véhémente chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colomne un autre vaiſſeau plein d'eau fort chaude, qui vient ſe rendre dans le bain, par une fontaine ou canule gouvernée de ſon robinet. Cette eau eſt échauffée d'autant que la muraille de la colomne eſt creuſe & vuide juſqu'au fond de ce vaiſſeau. Cette ſorte de bain-marie, eſt propre pour diſtiller des eaux en abondance, à cauſe de l'eau froide qui épaiſſit & convertit incontinent les vapeurs en eau.



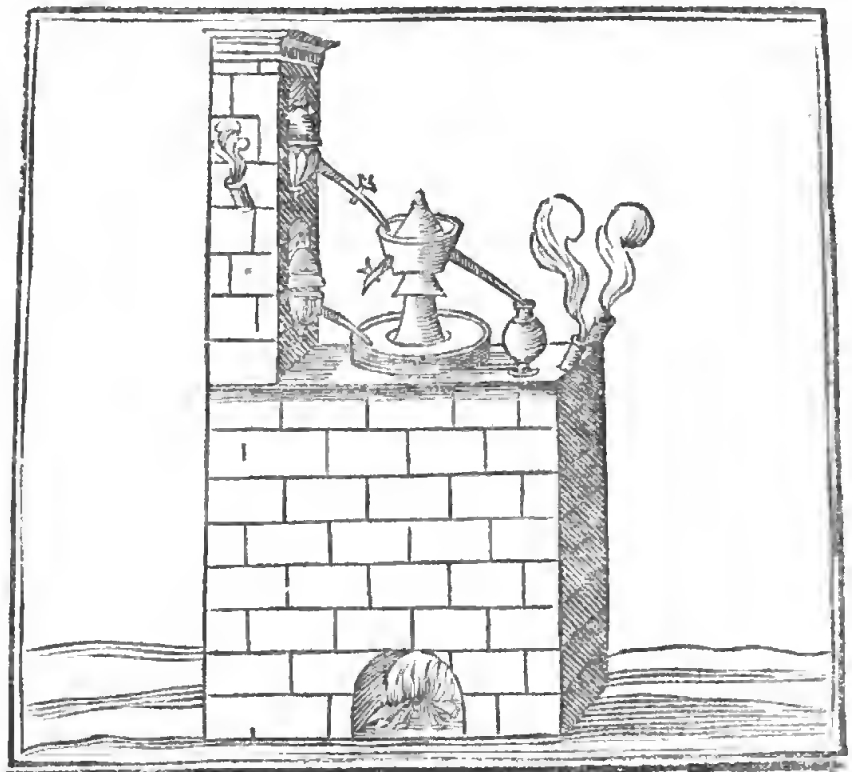
Les Venitiens diſtillent leurs eaux de cette maniere. Le fourneau eſt rond, & contient de toutes parts à l'entour de ſoi pluſieurs vaiſſeaux de terre, vitrés par-dedans, ſemblables à un urinal, bien lutés avec du mortier d'argile, couvert chacun d'un alembic ou chapiteau de verre ou de terre cuite; au bec deſquels pend une phiole attachée avec un filet bien épais, pour en recevoir l'eau qui en diſtillera. Ce fourneau eſt échauffé de même façon que les Allemans échauffent leurs poëles, & que nous avons nos étuves. S'il arrive que le feu y ſoit trop véhément, il ne faut rien mettre dans les vaiſſeaux, juſques à ce que la chaleur en ſoit quelque peu diminuée, de crainte que les plantes, fleurs, & autres matieres ne ſoient brûlées. La bouche du fourneau doit être toûjours bien fermée, afin que la chaleur ſe conſerve là-dedans pour pouvoir ſatisfaire à tant de vaiſſeaux. Il eſt néceſſaire d'employer pluſieurs perſonnes à ce fourneau; les uns donnent ordre au feu, les autres jettent les herbes dans des vaiſſeaux corpulens; d'autres appliquent & accommodent tous les chapiteaux ſur les vaiſſeaux corpulens. Auſſi par-là on peut tirer grande quantité d'eau, c'eſt-à-dire, juſques à cent livres en une nuit & un jour. Ces eaux ſont beaucoup meilleures que celles qui ſont diſtillées par l'alembic de plomb, ou d'autres métaux, d'autant qu'elles ne ſont nullement infectées du vice & infection qui accompagne les métaux.

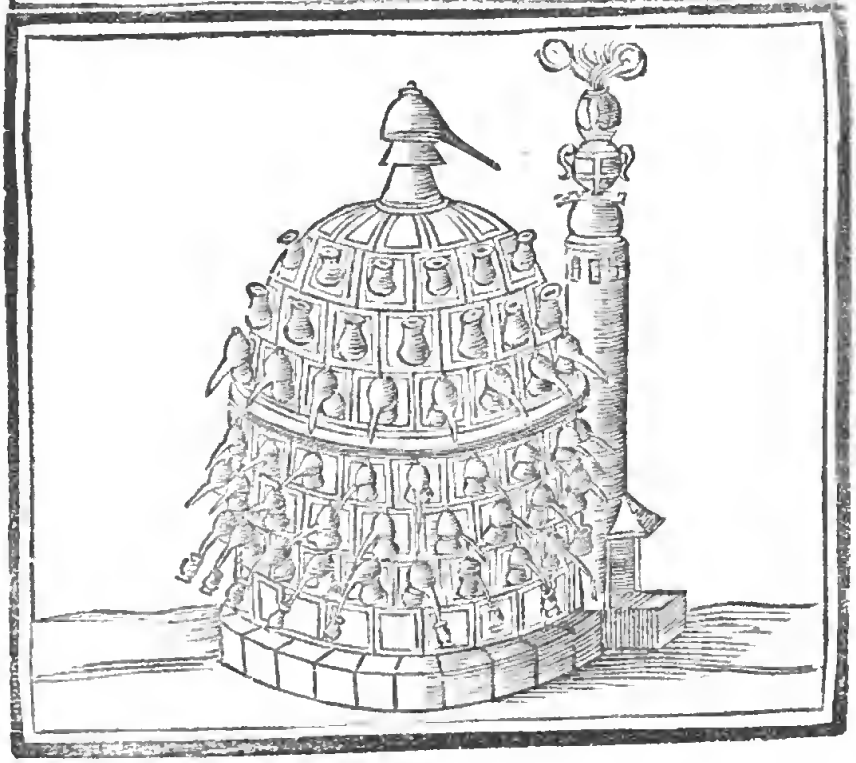
Il y a d'autres inſtrumens, dont le vaiſſeau corpulent eſt ou d'airain, ou de fer, ou d'autre métal, ayant le cou épais & aſſez étroit, ſur lequel eſt appuyé un chapiteau auſſi d'airain, fait en forme de piramide, qui eſt environné comme d'un ſceau d'eau fraîche, afin que la vapeur ſoit plutôt & en plus grande quantité convertie en eau, & que l'eau ne retienne pas la qualité du feu. Quelques-uns au lieu de ce cou long & du chapiteau, ont un canal de fer blanc ou d'autre métal, fort long & tortu en forme de ſerpent (qui eſt dit pour cette raiſon ſerpentin,) ou fait de pluſieurs pieces par angles droits, qui paſſent par dedans un ſceau ou autre vaiſſeau ſemblable plein d'eau.

Il y a pluſieurs autres façons d'inſtrumens à diſtiller, dont on peut voir les différentes figures ci-deſſous.

Au ſurplus, parce que l'eau diſtillée prend la plus grande part ſon eſſence & autre ſemblable qualité du chapiteau, il eſt bon de faire choix des meilleurs chapiteaux que l'on pourroit trouver. Les meilleurs ſont de verre, puis de terre vitrée par-dedans & par dehors; troiſiémement d'étaim; quatriémement de cuivre enduit d'étaim; cinquiémement d'airain enduit d'étaim: mais les vaiſſeaux d'airain & de cuivre, ont ces deux incommodités; l'une qu'ils rendent leurs eaux rouſsâtres & à demi brûlées, & l'autre qu'il y a en l'airain & au cuivre une qualité venimeuſe, plus qu'en aucun autre métal. Sixiémement de fer, quand principalement on veut diſtiller quel-

que matiere ſolide, qui doit être appliquée extérieurement, & non pas priſe intérieurement. Ceux qui ne craignent pas les fraix uſent de vaiſſeaux d'or ou d'argent ; mais parce que chacun n'a pas cette puiſſance, il vaut mieux ſe contenter de vaiſſeaux de verre, de terre plombée, ou vitrée, ou de grais, nommée terre de Beauvais, plûtôt que de plomb, ou d'autre metal ; toutefois ceux de verre ſont les meilleurs. En ſecond lieu, ceux de terre plombée, ou vitrée, ou de gros grains, après ceux d'étain. Ceux de verre ne doivent pas être de fougere ; mais de verre criſtallin, bien renforcé, leſquels, parce qu'ils ne laiſſent pas d'être fra-

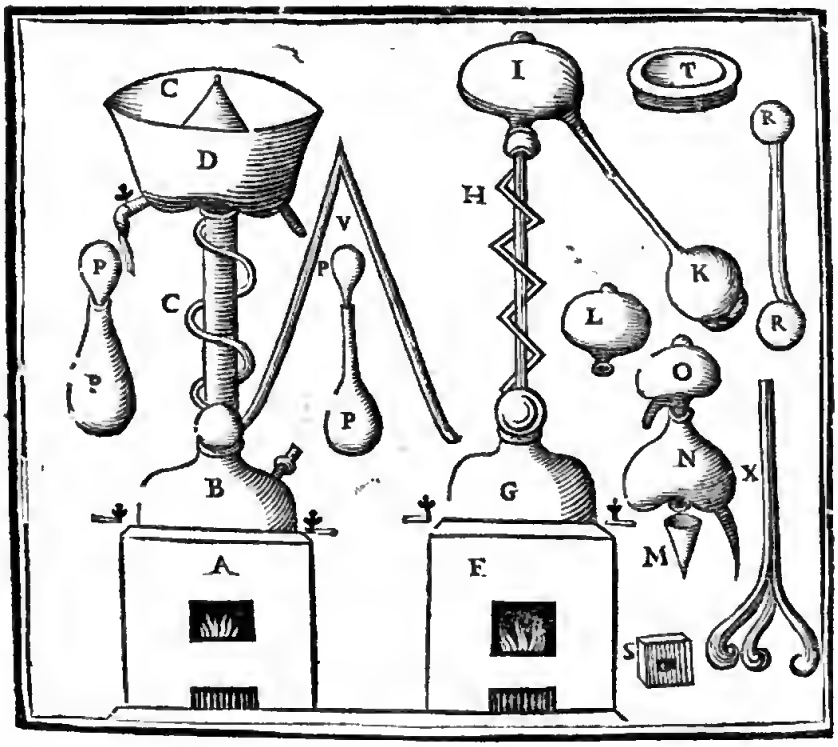




giles quelque renforcés qu'ils ſoient, il faudra échauffer lentement, & peu à peu, ſoit qu'ils ſoient mis au bain-marie, ou ſur des cendres chaudes au feu du fourneau. Puis quand la diſtillation ſera faite, les laiſſer refroidir tout doucement; & parce que le chapiteau eſt ſéparé du vaiſſeau corpulent, il ſera bon de les unir tous deux enſemble avec un linge de chanvre, qui aura trempé en mortier de ſageſſe, qui eſt fait communément de blanc d'œuf, de farine de féve, & très-peu de maſtic; le vaiſſeau où eſt reçûë l'eau du recipient, ſera une phiole de verre, ayant le cou long, dans lequel entrera le bec du chapiteau, & l'on aura ſoin de l'unir auſſi avec le mortier de ſageſſe, de crainte que l'eau qui diſtillera, ne s'évapore trop, quoique nous en voyons quelquefois en façon d'urinal, qui ne ſont point du tout liés au bec du chapiteau.

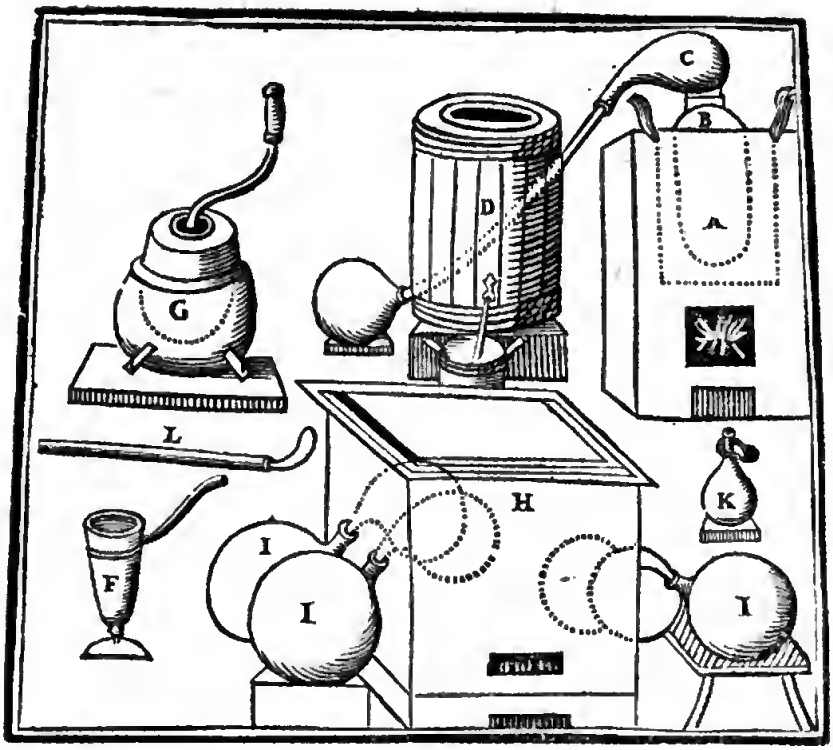
Quand vous voulez diſtiller au bain-marie, il faut mettre dans l'alembic, la matiére qu'on veut diſtiller, & la liqueur convenable à la diſtillation; & après l'avoir couvert de ſon chapiteau, qu'il faut luter tout autour de la jointure, avec de gros papier qu'on y applique avec de la colle, on le place dans la marmite, ou chaudiere, où l'eau eſt contenue, laquelle vous faites bouillir d'un bouillon toûjours égal. Enſuite vous attachez la bouteille, ou récipient au bec de l'alembic, duquel vous laiſſez tomber auparavant le phlegme de la liqueur, qui comprend ordinairement un demi verre, ou environ; il faut coller votre recipient comme ci-deſſus, & laiſſer faire la diſtillation, pendant laquelle il faut avoir ſoin de jetter dans la chaudiere de nouvelle eau bouillante, à meſure que la premiere diminue; & pour faciliter la diſtillation, on trempe dans l'eau un gros linge, ou torchon, qu'on preſſe un peu pour en faire ſortir une partie de l'eau dont il eſt imbibe, & on en couvre le chapiteau; & quand ce linge eſt ſec, on en tient un autre tout prêt pour mettre à ſa place; continuant de la même maniere pendant tout le tems de la diſtillation.

Si vous voulez diſtiller en ſable, vous mettrez vôtre alembic dans un pot de fer, ou dans une terrine, avec du ſable deſſous, & tout autour; enſuite vous ferez un feu doux & temperé, afin que le ſable qui s'échauffe de peu de feu, ne prenne pas tout à coup un trop grand dégré de chaleur, & qu'il puiſſe ſe conſerver dans un degré qui ſoit toûjours le même. Pour cela il eſt bon de diminuer inſenſiblement le feu, quand on eſt parvenu à moitié de la diſtillation; pour la faciliter, on employe un linge mouillé de la même maniere que nous venons de l'obſerver; on extrait auſſi d'abord le phlegme, avant que de coller le récipient, & l'on prend garde que la liqueur ne monte trop haut vers le chapiteau, parce qu'autrement elle gâteroit toute la diſtillation.



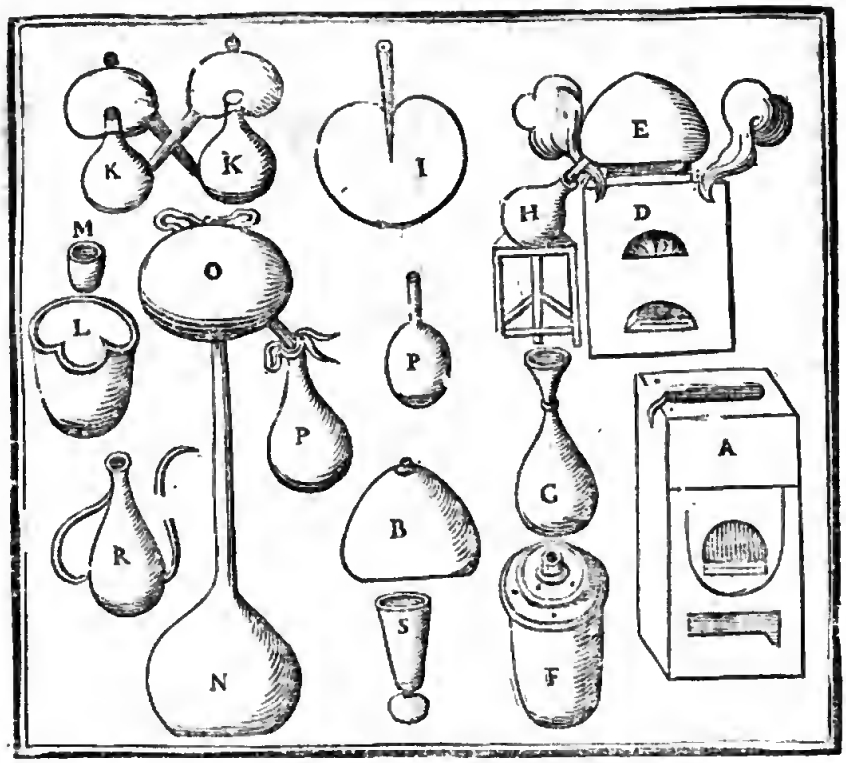
Explication.

A Fourneau pour la diſtillation de l'eſprit de vin.
B Veſſie de cuivre étamée au dedans, contenant l'eau-de-vie.
C Serpentin de cuivre ſoutenu d'une colomne.
D Chapiteau du ſerpentin.
E Refrigerant.
F Autre fourneau pour le même uſage.
G Veſſie de cuivre étamée contenant l'eau-de-vie.
H Serpentin d'étaim.
I Chapiteau de verre.
K Recipient.
L Chappe aveugle.
M Entonnoir.
NO Deux chappes de verre l'une ſur l'autre, dont celle de deſſous eſt ouverte au haut.
PP Matras de rencontre.
QQ Cucurbites de rencontre.
RR Fer pour couper le cou des recipiens.
S Bouchon de la poſte du fourneau.
T Plat de verre.
V Sifon.
X Gueridon portant le recipient de l'eſprit de vin.



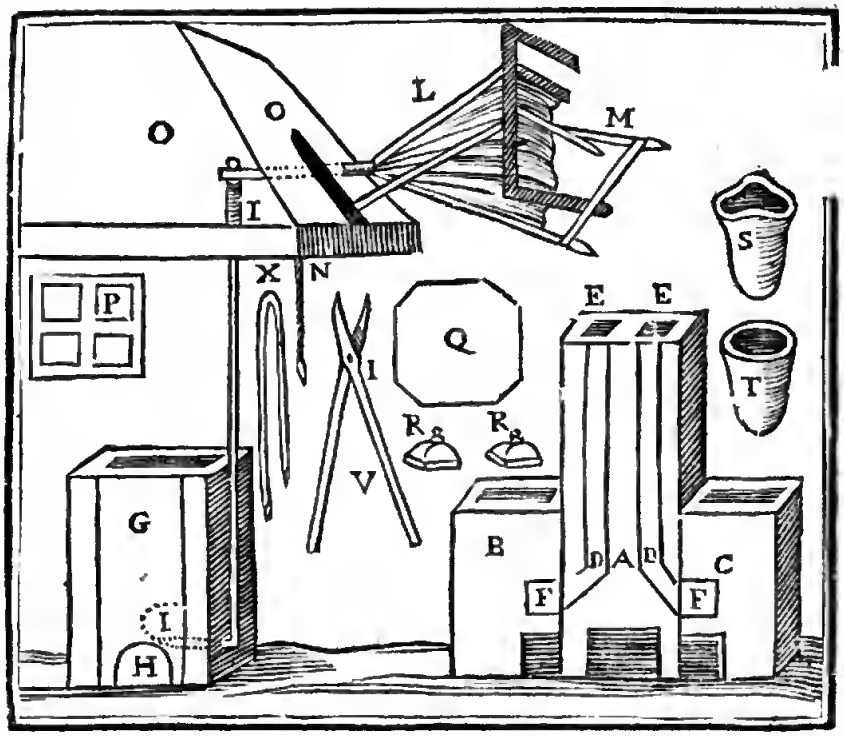
Explication.

A Fourneau.
B Veſſie de cuivre étamée au dedans.
C Tête de more.
D Tonneau contenant l'eau pour rafraîchir la liqueur qui diſtille, & le tuyau qui porte la liqueur dans le recipient.
E Recipient.
F Cornet de fer pour les regules.
G Moulin d'acier.
H Fourneau pour faire diſtiller quatre cornues à la fois.
IIII. Quatre grands recipiens.
K Vaiſſeau pour ſéparer l'huile des eaux diſtillées par la méche.
L Lingottiere.



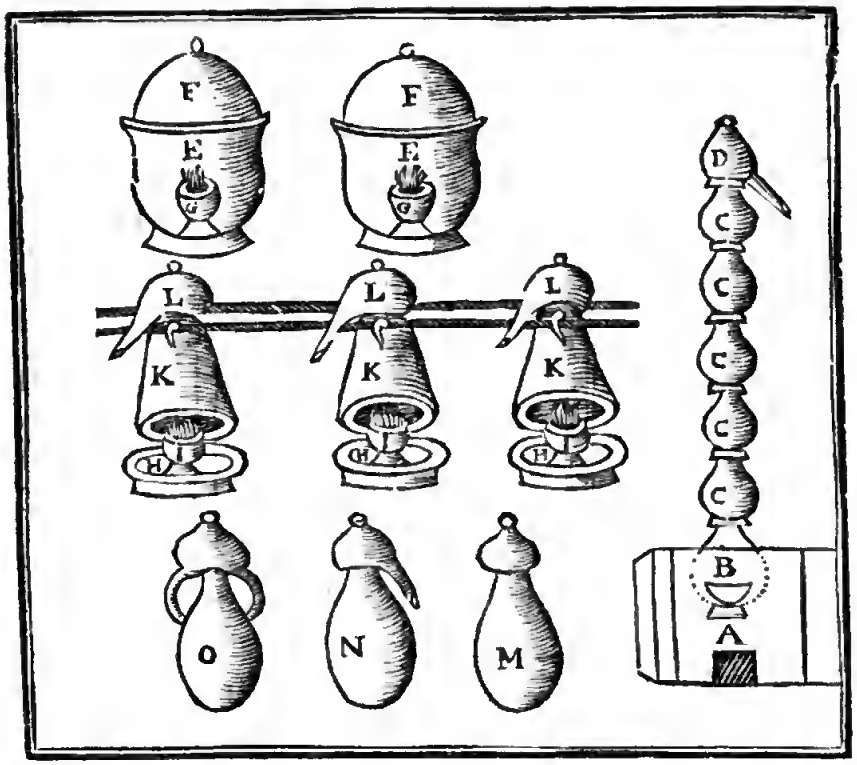
Explication.

A	Fourneau de reverbere.	I	Enfer de verre.
B	Dome.	K K	Gemeaux.
C	Fourneau pour la diſtillation des herbes au bain de ſable.	L	Capſule de terre.
D	Vaiſſeau de cuivre étamé au dedans, contenant les herbes.	M	Bouchon de l'échancrure de la capſule.
E	Chapiteau de cuivre étamé au dedans.	N	Matras à long cou.
F	Vaiſſeau de cuivre pour le bain-marie.	O	Chapiteau du matras.
G	Bouteille de verre garnie de ſon entonnoir pour les filtrations.	P	Recipient.
H	Recipient.	Q	Oeuf philoſophique.
		R	Vaiſſeau de verre pour ſéparer les huiles.
		S	Autre vaiſſeau de verre pour le même uſage.



Explication.

A	Tour d'athanor.	L	Soufflets.
B C	Deux fourneaux échauffés par le feu de la tour.	M M	Pieces de bois portans & ſervans au mouvement des ſoufflets.
D D	Deux canaux contenans le charbon.	O O	Cheminée.
E E	Les deux ouvertures ſuperieures de ces canaux.	P	Quadre de fer ſervant de grille au fourneau.
F F	Portes des deux fourneaux.	Q	Piece de fer plâte pour mettre au deſſus du quadre.
G	Fourneau à vent.	R R	Bouchons des canaux de la tour.
H	Porte du fourneau.	S T	Deux creuſets.
I	Bout du tuyau qui porte le vent dans le fourneau.	V	Tenailles de fer.
I I	Tuyau qui conduit le vent.	X	Pincettes de fer.



Explication.

A	Fourneau pour l'aludel.
B	Aludel.
CCCCC	Pots d'aludel.
D	Chapiteau de l'aludel.
E E	Grands pots de terre pour la diſtillation de l'eſprit de ſouphre.
F F	Cloches de verre.
G G	Creuſet contenant le ſouphre.
H H H	Trois grands plats de verre.
I I I	Trois creuſets contenant le ſouphre.
K K K	Trois cloches de verre.
L L L	Trois chappes.
M	Vaiſſeau de verre pour les circulations.
N	Alembic de verre tout d'une piece.
O	Pelican.

Remarques ſur les fourneaux pour la diſtillation des eaux.

La forme des fourneaux qui ſervent à diſtiller les eaux, eſt diverſe ſelon la diverſité des matieres que l'on veut diſtiller, & des vaiſſeaux dont on veut ſe ſervir pour diſtiller. Quant à la matiere, les uns ſont faits de briques crues, fort bien deſſéchées au ſoleil, d'autant qu'elles ſont plus maniables que les cuites entieres, & qu'on les peut couper avec le fer, pour leur donner telle forme que l'on veut, & ranger la terre graſſe. Les autres ſe font de plâtre ſeul. Quelques-uns, de terre graſſe ſeule. Les meilleurs ſont faits avec ciment, blancs d'œufs, terre graſſe & bourre. Les autres de brique bien broyée, fiente de cheval, nerfs de bœuf, & terre graſſe. Quant à leur figure, elle répond aux vaiſſeaux que l'on met deſſus: les uns ſont ronds par-tout, & ce ſont les meilleurs & plus commodes. Les autres quarrés. Les autres élevés aſſez haut en forme de pyramides; d'autres en façon de voute; les autres en forme d'étuves ou de poëles, tels que vous les pouvez voir par les figures precedentes, qui vous ſerviront de plus grand & plus ſur enſeignement, que toutes les deſcriptions qu'on pourroit faire.

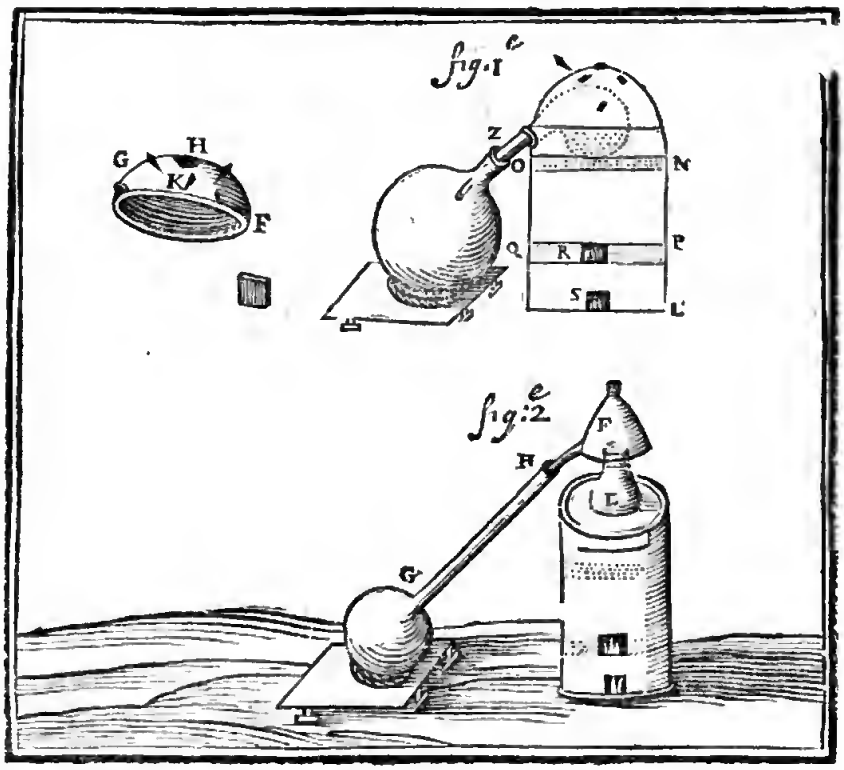
Ces fourneaux doivent avoir deux fonds, l'un plus bas, pour recevoir les cendres du charbon ou des matieres combuſtibles; l'autre plus haut, pour contenir les charbons allumés. C'eſt une eſpece de gril, ou verge de fer paſſant d'outre en outre au travers du fourneau; ou bien ſéparé par pluſieurs petits trous, afin que les cendres du feu s'écoulent au fond d'embas plus facilement, & qu'elles n'étouffent point le feu qui échauffe l'alembic; il y en doit avoir une ſeule de grandeur mediocre, pour mettre le charbon ou le bois dedans, & en haut deux ou trois petits trous pour donner l'air, & éventer le feu, lorſque l'on voudra l'augmenter. L'une & l'autre gueule ſera garnie de ſon bouchon ou porte. Au défaut du fourneau, ou de matiere pour le faire, on pourra accommoder ſon vaiſſeau ou bien ſon chaudron, & le mettre ſur un trépié, & la deſſous allumer ſon feu.

Quoy qu'on puiſſe aſſez bien comprendre la conſtruction des fourneaux, par ce qu'on vient de dire, cependant je crois qu'il eſt à propos de donner la figure & conſtruction de quelque fourneau, qu'on peut faire à peu de frais. On pourra y adapter les vaiſſeaux dont nous avons parlé dans le commencement de cet article. Il ſera facile de les tranſporter pour ſa commodité.

En conſtruiſant le fourneau L M de telle grandeur qu'il plaira, on aura ſoin de placer à l'endroit P Q une grille ou pluſieurs barres de fer, qui ſerviront

à ſoutenir les charbons ou le bois que l'on mettra dans l'eſpace P O qui eſt le *foyer* du fourneau. On conſervera en R une ouverture qui ſervira à mettre dans le foyer la matiere combuſtible pour entretenir le feu. L'eſpace L Q eſt l'endroit qu'on appelle le *cendrier*, & qui ſert à recevoir les cendres qui tombent du foyer; l'ouverture que l'on a pratiquée en S, a deux uſages, l'un eſt pour tirer les cendres, & l'autre eſt pour donner paſſage à l'air, ce qui contribue à augmenter l'ardeur du feu. Ces deux ouvertures doivent avoir chacune leur porte, qui eſt ou de fer ou de brique. A l'endroit N O, ou plancera deux barres de fer pour tenir la cornue ou la capſule. Enfin au deſſus du fourneau & à l'endroit ou le dôme doit joindre le fourneau, il faut laiſſer une ouverture qui donnera paſſage au cou de la cornue.

Par deſſus la cornue, on appliquera un *dôme* ou un couvercle F G, auquel il faut laiſſer pluſieurs ouvertures; l'une comme H, ſert de cheminée, les autres, telles que ſont I, K, G, ſont appellées *regiſtres*; quand on veut diminuer la chaleur, on les bouche avec des bouchons faits de terre. Si on veut éteindre le feu, on bouche toutes ces ouvertures & on ferme les portes du fourneau.



La premiere figure repréſente le fourneau avec la cornue à laquelle on a luté le recipient Z. On peut mettre auſſi un peu de luten M, à l'endroit où le cou de la cornue ſort du fourneau, on le fait ſécher en approchant un rechaud de feu ou des charbons allumés dans une cuillet.

La ſeconde figure repréſente le fourneau garni de la capſule, de la cucurbite E, & du chapiteau F, auquel, on a adapté le matras G.

Préparation de la matiere qui doit être diſtillée.

Ce n'eſt pas aſſez que les fourneaux & inſtrumens ſoient préparés de la ſorte que nous avons dit, il faut encore que les matieres que l'on veut diſtiller, ſoient préparées avant que de les mettre à l'alembic. Or cette préparation eſt de trois ſortes, ſavoir, l'infuſion, la putrefaction & la fermentation. L'infuſion n'eſt autre qu'une trempe ou macération de la choſe que l'on veut diſtiller en quelque liqueur, non ſeulement afin de rendre les matieres plus promptes & faciles à être diſtillées; mais auſſi pour leur exciter plus de ſuc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur acquerir une qualité nouvelle, ou pour autre fin, comme on dira en particulier. Il eſt vrai que cette préparation n'eſt pas néceſſaire à toutes ſortes de matieres. Car les unes n'ont pas beſoin d'être infuſées ou trempées; mais plûtôt deſſéchées, avant que d'être diſtillées, à raiſon de leur humidité qui eſt fort grande. Les autres ſe contentent d'être arroſées légerement de quelque liqueur, comme on le pratique dans la diſtillation des roſes & camomilles ſeches, leſquelles on arroſe ſeulement d'eau commune, les étendant ſur un linge pendant toute une nuit en Eté par un tems ſerain, pour recevoir la roſée, & après qu'elles ſont humides les diſtiller.

Celles que l'on fait tremper & infuſer demeurent au ſoleil ou ſur le feu, l'eſpace de demi-heure, ou pluſieurs heures, ou une nuit entiere, ou deux ou trois jours entiers, ou pluſieurs mois, ſelon le naturel du médicament, la diverſe intention du Médecin, & ſa néceſſité preſſante. Nous experimentons quelquefois la diſtillation des choſes trempées, & diſtillons l'humeur exprimée, & quelquefois nous diſtillons l'infuſion entiere, c'eſt-à-dire, ce qui eſt infuſé, & la liqueur en laquelle eſt faite l'infuſion.

C'eſt pourquoi en cette préparation qui ſe fait par infuſion, il faut ſoigneuſement obſerver deux choſes, le tems de l'infuſion, & la liqueur dans laquelle les

matieres ſont infuſées. Le tems de l'infuſion doit être meſuré ſelon la diverſité des matieres ; car celles qui ſont dures & ſolides, ou ſeches, ou entieres, demandent une plus longue infuſion que les tendres, ou recentes, ou pilées. D'où il arrive que les racines & ſemences demandent deux fois autant de tems pour l'infuſion, que les feuilles & les fleurs ſont ſimples. Il en eſt de même des autres matieres.

Les liqueurs ſur leſquelles ſe fait l'infuſion, doivent répondre à la qualité des matieres que l'on veut diſtiller ; de ſorte que les matieres chaudes ſoient infuſées en liqueurs auſſi chaudes, & les froides en liqueurs froides, & aux fins & intentions que l'on attend en ce que l'on diſtille, qui eſt la cauſe de la ſeule diverſité des liqueurs, auſquelles on fait l'infuſion ; & telles ſont la plus grande part des eaux de pluye, de fontaine, de roſée, ſoit crûes ou diſtillées, jus crud, ou diſtillé, eaux diſtillées, eau-de-vie, vinaigre crud, ou diſtillé, vin, urine crûe ou diſtillée, lait crud, ou diſtillé, ſang humain, ou de pourceau, ou de bouc diſtillé, ou non diſtillé.

Pour ce qui eſt des matieres qui ont un peu de ſuc, comme la ſauge, la betoine, la meliſſe, l'abſinte ; ou qui ſont fort odorantes, comme toutes ſortes d'épiceries, toutes ſortes d'herbes, écorces & bois odorant, comme la canelle, veulent être infuſées dans du vin, afin d'exciter quelque ſuc à celles qui en ont peu, & de conſerver aux odorantes leur odeur, qui ſe peut facilement évaporer par le feu, à raiſon de leur ſubſtance tenue & ſubtile. Il eſt vrai que le plus aſſûré & meilleur, ſeroit de ne faire tremper les épiceries & choſes aromatiques, ni en vin, ni en eau-de-vie, mais plûtôt en eau commune ; parce qu'en les diſtillant ainſi, comme on peut expérimenter, les vapeurs montent trop tôt, & ne portent pas avec elles la vertu des choſes aromatiques ; mais l'eau ne monte point ſans porter avec ſoi la vertu aromatique. Les matieres qui ſont dures & metalliques, comme les perles, le corail, les coquilles d'œuf, le criſtal, l'émeraude, l'hyacinte, & les autres ſemblables, ſont infuſées commodément en vinaigre crud, ou diſtillé, ou bien en urine diſtillée, ou non diſtillée. Ces eaux ne doivent pas être priſes interieurement ; mais ſeulement être appliquées par dehors. Quand on veut que quelques eaux ſoient fort apéritives & pénétrantes, on peut infuſer les matieres en vinaigre crud ou diſtillé : telles ſont les eaux que l'on diſtille contre le calcul, ou la gravelle, ou pour délivrer les grandes obſtructions de foye, de rate & de matrice. Quand on veut que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle eſt diſtillée, on la peut, pour le mieux, infuſer ou diſtiller en ſon ſuc, qui ait pareille vertu. On infuſe auſſi quelquefois les matieres en ſang humain, en celui de bouc, ou de pourceau, afin d'augmenter ou aider leur vertu ; comme l'eau que l'on diſtille pour rompre le calcul, ſoit aux reins ou en la veſſie, peut avoir reçû l'infuſion prémierement faite en ſang de bouc. Il en faut dire de même du petit lait de chevre, auquel on fait infuſion des matieres pour les eaux qui doivent ſervir à nettoyer les ulceres des teins, ou de la veſſie.

En général, il faut obſerver que toute infuſion ſoit faite en liqueur, qui aide ou augmente la vertu des matieres qu'on veut diſtiller ; & avant que de faire infuſer les matieres, les inciſer & piler menu, en ajoûtant quelquefois la douziéme partie de ſel à celles qui ſont fort humides, comme chair, ſang humain, ou d'autre bête, pour les préſerver de corruption, & pour faire la ſéparation de l'humeur qu'il doit diſtiller.

On met quelquefois pourrir les matieres à diſtiller, & après qu'elles ſont putrefiées, on les diſtille.

La fermentation des matieres & des infuſions, ſe fait au ſoleil, pendant les jours caniculaires, ou au ſoleil ardent, ou ſur le fourneau, ou dans la fiente de cheval, qui a beſoin de pluſieurs jours, comme de quatre ou davantage, parce qu'on tirera une quantité d'eau d'autant plus grande que la fermentation & préparation ſera meilleure.

Préceptes généraux pour la diſtillation des eaux.

Prémierement, il faut que les fourneaux ſoient en lieu où ils ne puiſſent faire tort à la maiſon pour la danger du feu ; prenez garde auſſi que rien ne puiſſe tomber ſur les fourneaux.

Si vous diſtillez du vif-argent, ou autres choſes qui ont une maligniré venimeuſe, éloignez-vous en pendant la diſtillation ; car la fumée qui s'exhale des choſes malignes, apporte ou paralyſie, ou exulceration de poûmon, ou abolition de mémoire, & ſouvent une mort ſubite.

Si vous faites la diſtillation dans des vaiſſeaux de verre, il faut que vous les choiſiſſiez bien cuits, ſans bules, ſans nœud, égaux de toutes parts, épais & déja éprouvés.

Il faut que les chatbons ſoient entierement allumés, & à demi brûlés avant que de mettre les matieres dans l'alembic, afin que la fumée ou autre malignité du charbon ſoit ſortie, ou pour le moins il faut entre l'alembic & le fourneau, mettre quelque peu de cendre, ou de ſable menu, afin que le charbon n'infecte pas l'eau de la fumée. On ne doit pas non plus allumer le feu pour ſe ſervir de bois à demi pourri, puant, ou de charbon ſuffoqué dans une foſſe, ou de charbon de terre, de crainte que le vaiſſeau à diſtiller, & les liqueurs ne ſoient infectées de leur vapeur maligne & puante.

Que le feu ne ſoit pas violent au commencement, tant pour la ſauve-garde des vaiſſeaux qui pourroient ſe caſſer recevant la chaleur trop ſubite, qu'afin que les matieres reçoivent la chaleur tout doucement ; la chaleur toutefois ſe pourra augmenter peu à peu, & juſqu'au troiſiéme degré, s'il en eſt beſoin.

Il ne faut pas mettre dans l'alembic une trop grande quantité de matiere, autrement elle pourroit ſortir dehors & regorger, joint que le deſſus s'ouvriroit, & le deſſous demeureroit entier ; ainſi il ſera meilleur d'en mettre ſouvent ; par ce moyen l'eau en diſtillera en plus grande abondance.

L'eau de bain-marie ne doit pas être plus chaude que le doigt ne la puiſſe endurer, quoique ſouvent il ſe préſente des matieres à diſtiller au bain-marie, pour la diſtillation deſquelles s'il arrive que l'eau du bain-marie ne rende pas d'aſſez véhémente chaleur, mêlez-y du ſable menu pour augmenter la chaleur de l'eau.

Si l'alembic de verre étant mis ſur le feu, vient à ſe caſſer, vous empêcherez que les eſprits ne s'évaporent en trempant pluſieurs linges dans un blanc d'œuf bien battu, & les appliquant ſur la caſſure des verres chaudement l'un après l'autre ; de ſorte que dès que l'un ſera deſſéché comme une croute, l'autre y ſoit mis tout auſſi-tôt.

Si vous diſtillez vos eaux à la chaleur des cendres, comme l'on fait le plus ſouvent, ou de ſable, ou de limaille, ou écaille de fer pulvériſé, il faut environner le vaiſſeau corpulent de l'alembic, ſoit qu'il ſoit de verre, ou d'étaim, ou d'autre matiere, de cendres fort menues & criblées, ou de ſable, ou de limaille de fer bien pulvériſée ; enſorte que ces cendres ſurpaſſent d'un demi pié les matieres que l'on veut diſtiller. Les cendres ſerout contenues dans la partie ſupérieure du fourneau, ou dans une terrine miſe au

deſſus du fourneau, & échauffé d'un feu de charbon qui ſera au bas du fourneau. Les eaux ainſi diſtillées, ſont de plus longue durée que celles qui ſont diſtillées au bain-marie. Quant au reſte, elles ſont d'égale vertu.

Si vous n'avez pas le loiſir de faire la diſtillation par l'alembic, & que vous vouliez diſtiller quelque ſuc, ou quelque liqueur, faites bouillir le ſoc en quelque vaiſſeau, & ſur ce vaiſſeau, mettez-y un verre, & la fumée ſe tournera en vapeurs, qui après ſe réſoudront en eau. Par ce moyen le vinaigre ſe tourne facilement en eau, laquelle eſt fort utile pour les taches de l'œil, principalement ſi avant la diſtillation on fait bouillir en vinaigre quelques brins de rhûe.

Les matieres chaudes pour être efficaces, veulent être bien diſtillées trois ou quatre fois, en les rejettant ſur les autres matieres, ou bien les rectifier à part. Mais quant aux froides, comme ſont la roſe, il ſuffit d'une diſtillation; par là elles en ſont plus froides, attendu que la force du feu communique de la chaleur & une pointe aux choſes.

Quand vous voudrez diſtiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chaque diſtillation diminuer la chaleur d'un demi degré, après cela d'un autre demi degré, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce que vous ſoyez revenu au prémier degré qui a d'abord été donné. La raiſon eſt, que la matiere étant ſubtiliſée de plus en plus par chaque diſtillation, ne merite pas ces chaleurs à la fin plus qu'au commencement, qu'elle eſt plus groſſe & plus épaiſſe. On fait autrement quand l'on veut extraire la quinte-eſſence de quelque choſe, car alors on doit augmenter la chaleur.

En toute diſtillation d'eau, il faut avoir ſoin de mettre à part les phlegmes, c'eſt-à-dire, l'humeur plus groſſe, plus épaiſſe & plus aqueuſe. Et pour cela, il faut examiner ſoigneuſement la matiere que l'on diſtille, parce que le phlegme ſort quelquefois le premier, & quelquefois le dernier en la diſtillation: comme en la diſtillation de l'eau-de-vie, il demeure le dernier, encore qu'elle ſoit diſtillée pluſieurs fois. En la diſtillation de la plus grande partie des autres, il ſort le prémier, comme au vinaigre, au miel & choſes ſemblables. Ce que vous pourrez connoître en goutant des eaux prémieres & dernieres diſtillées; & au cas que les phlegmes ne ſoient pas ainſi ſéparés, comme il arrive en pluſieurs eaux, auſquelles il eſt intimément mêlé; il faut expoſer ces eaux au ſoleil quelques jours dans un vaiſſeau bouché de linge, ou d'une membrane trouée, afin que tout ce qui eſt excrementeux ſe conſomme. Au défaut du ſoleil, comme en tems d'hyver, il faut mettre le vaiſſeau qui contient les eaux diſtillées dans un vaiſſeau plein d'eau, & là les faire bouillir juſqu'à la conſomption de la troiſiéme partie.

On doit juger que la diſtillation eſt en bon état, ſi entre les goutes qui diſtillent l'on peut compter une dixaine de nombres, & de là auſſi on prend jugement de la quantité & de la force du feu.

Si l'on veut que les eaux ayent l'odeur ou ſaveur, ou autre qualité de quelque choſe, comme de miel, de canelle, de camphre, de muſc, ou autres matieres odorantes, ſoit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bonne odeur à celles qui l'ont mauvaiſe, comme nous dirons en l'eau diſtillée de fiente d'homme, il ſera bon de frotter le chapiteau avec ces matieres, ou enfermer quelques-unes dans un petit nouet de toile, & les mettre à l'extrémité du bec du chapiteau, afin que l'eau qui diſtille, paſſant par ces matieres, en retienne l'odeur, ou autre qualité.

Et parce que les eaux diſtillées par la violence du feu, retiennent toûjours quelque impreſſion & veſtige de chaleur, incontinent après la diſtillation, le meilleur ſera de tenir quelque tems découvertes les phioles ou vaiſſeaux où on voudra les garder. Il faut prendre garde néanmoins que l'odeur & une partie de leur force ne s'évapore. Pour le plus ſûr, on doit mettre leur vaiſſeau bien bouché en quelque lieu froid dans le ſable humide, pour diminuer leur grande chaleur. Cependant il eſt à remarquer que les eaux froides que l'on aura diſtillées au bain-marie; n'auront pas grand beſoin d'être ainſi découvertes, mais plûtot elles doivent être miſes au ſoleil dans un vaiſſeau de verre, qui ne ſera pas tout-à-fait plein, ou bien on plongera ce vaiſſeau pendant quarante jours dans le ſable chaud, afin que le phlegme & l'humeur la plus épaiſſe ſoit conſumée.

Si les eaux diſtillées deviennent troubles, vous les clarifierez en y jettant une goute ou deux de vinaigre pour chaque livre d'eau.

Les moyens de diſtiller les herbes, écorces, fleurs & racines en particulier.

Les eaux que l'on diſtille ſont de diverſes ſortes & vertus. Quelques-unes ſont médicamenteuſes, comme l'eau roſe, celles de ſauge, de marjolaine & ſemblables. D'autres alimenteuſes, comme les reſtaurans. Pluſieurs médicamenteuſes & alimenteuſes comme les reſtaurans alimenteux, auſquels l'on ajoûte des choſes médicamenteuſes. Quelques-unes ſont purgatives, comme l'eau ou liqueur de rhûbarbe, ſi elle étoit récente ou verte. Les autres ſont faites pour embellir la face & les mains. D'autres ſont odoriſiques, comme celles que l'on tire des aromates, & des ſimples de ſenteur pour laver les mains, la face & le corps. Toutes ces différences d'eaux ſont de deux ſortes, ſimples, ou compoſées. On va parler des ſimples médicamenteuſes.

L'abſinte, autrement dite aluine, doit être diſtillée au bain-marie, pour en tirer une eau, qui en ait l'odeur & la ſaveur; & pour mieux faire, il ne faut pas diſtiller cette plante toute fraîche; mais quelque peu ſeche, la macérer prémierement dans le vin, puis la diſtiller au bain-marie, ou ſur les cendres chaudes. C'eſt ainſi qu'on diſtille l'armoiſe, l'aigremoine, & autres ſemblables plantes, en obſervant les choſes générales ci-devant ſpecifiées. On diſtille de la même maniere l'eau de coqueret, qui ſert contre le calcul & la gravelle, tant des reins que de la veſſie.

Eau d'ozeille.

Cueillez en beau tems de l'ozeille bien verte, avant qu'elle ſoit montée en graine, & après l'avoir écraſée, ou même pilée, mettez-la dans la cucurbite, en ſorte qu'elle en rempliſſe la moitié; jettez par deſſus du ſuc exprimé de la même plante, en quantité ſuffiſante, pour pouvoir ſurpaſſer l'ozeille pilée, & enſuite diſtillez par un feu fort. Quand la diſtillation ſera à moitié faite, vous ceſſerez. Après que vos vaiſſeaux ſeront refroidis, vous mettrez à la preſſe, ce qui ſera reſté au fond de la cucurbite, & ayant laiſſé repoſer le ſuc, vous le paſſerez par un blanchet, & le recevrez dans une terrine, que vous mettrez enſuite ſur un feu lent, pour en faire évaporer environ les deux tiers de l'humidité. Tranſportez enſuite la terrine dans un lieu frais, & laiſſez l'y repoſer, juſqu'à ce que le ſel eſſentiel ſe ſoit forme tout autour du vaiſſeau, gardez ce ſel pour l'uſage. Quand on ne veut pas le préparer, on tire ſeulement l'extrait, en faiſant évaporer le ſuc de l'ozeille, juſqu'à conſiſtance de miel.

Si l'on veut tirer le ſel fixe de l'ozeille, on joint au marc une bonne quantité d'autre ozeille ſeche, puis

on fait brûler le tout pour en avoir les cendres calcinées, dont on fait une leſſive, qu'on filtre, & dont on fait évaporer l'humidité ſur le feu. Le ſel fixe reſte, & on le garde pour l'uſage.

L'eau d'ozeille eſt cordiale & rafraichiſſante. On la donne depuis une once juſqu'à ſix dans les fievres ardentes & bilieuſes. On donne le ſel eſſentiel depuis demi ſcrupule, juſqu'à demi-dragme; il eſt cordial, raréfiant, pénétrant, incitif, & propre à exciter l'appétit. L'extrait a les mêmes proprietés. On la donne depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme.

Le ſel fixe eſt apéritif, & propre pour lever les obſtructions; la doſe en eſt depuis huit grains, juſqu'à une dragme.

L'écorce extérieure des noix communes, ſoit qu'elle ſe ſépare de la noix, ou non, ſe peut diſtiller au mois de Septembre, & l'eau qui en eſt extraite, bûe en petite quantité avec la troiſiéme partie de vinaigre eſt un remede certain contre la peſte, ſi avant que d'en boire, on ſe fait tirer du ſang. Elle eſt ſouveraine auſſi pour faire gargariſme aux ulceres de la bouche, bonne pour fomenter les podagres, & à noircir les cheveux. L'eau qui eſt diſtillée des feuilles de noyer à la fin du mois de Mai, eſt propre pour deſſécher & cicatriſer les ulceres, ſi on les lave ſoir & matin avec un linge humide qui aura trempé dans cette eau.

Pour diſtiller les fraiſes, il faut les laiſſer pourrir dans un vaiſſeau de verre, en y ajoûtant quelque peu de ſel ou de ſucre, puis en tirer l'eau au bain-marie, qui eſt ſouveraine contre le venin; comme auſſi pour ôter les taches, provoquer les mois, & deſſécher les yeux larmoyans: elle aura toutes ces vertus preſque admirables, ſi on y mêle de l'eau de vie.

L'écorce intérieure du frêne diſtillée, rend une eau ſinguliere contre la peſte, ſi on la boit en égale quantité avec de l'eau-de-vie, comme trois onces de chacune, principalement ſi on réitere ce breuvage trois heures après. Elle eſt bonne auſſi inſtillée dans l'oreille pour le tintement.

Les noyaux des ceriſes noires concaſſés, ou la chair ſeule diſtillée, font une eau qui délivre entierement de l'accès du haut-mal les petits enfans, auſſi-tôt qu'on leur en met dans la bouche environ une demi-once.

L'eau d'avelines nouvelles, bûe le poids de deux dragmes, eſt un bon remede contre la colique & les tranchées: choſe sûre & experimentée.

L'eau qui diſtille de l'écorce d'hieble ou de ſureau, bûe ſouvent, évacue les eaux des hydropiques.

Eau de betoine. Il faut piler les feuilles & les infuſer quelque tems dans du vin, puis les diſtiller.

L'eau de méliſſe & de ſauge ſe diſtille de la même façon.

L'eau de méliſſe doit ſe faire au bain de vapeur, ou bain-marie, parceque ſi on la faiſoit au feu nud, il n'y auroit pas aſſez d'humidité. Quand elle eſt faite, il n'eſt pas néceſſaire de l'expoſer au ſoleil, pour exciter ſon odeur, parceque l'eſprit du vin blanc l'exalte aſſez. Il en eſt de même de l'eau des autres plantes odoriferantes.

Eau de méliſſe compoſée, ou Magiſtrale.

Pilez, concaſſez, & mêlez enſemble ſix poignées de feuilles de méliſſe tendres & nouvellement cueillies, deux onces d'écorce de citron extérieure jaune, une once de coriandre, & autant de muſcade, demi-once de cloux de géroffle, & autant de canelle; puis ayant bien mêlé tous ces ingrediens, & les ayant mis dans une cucurbite de verre, ou de grais; verſez deſſus deux livres d'eau-de-vie, & autant de vin blanc, bouchez bien le vaiſſeau, & laiſſez la matiere en digeſtion pendant deux jours. Enſuite diſtillez au bain-marie. Cette eau aromarique & ſpiritueuſe, eſt propre pour les maladies hyſtériques, pour les maladies du cerveau, pour fortifier le cœur & l'eſtomac, pour les palpitations & les foibleſſes, pour réſiſter ao venin. La doſe en eſt depuis une dragme, juſqu'à une once.

L'eau de betoine eſt ſinguliere pour les affections de tête, des reins & de la veſſie.

L'eau de méliſſe réjouit les perſonnes, délivre d'apoplexie & du haut mal. Elle donne de la mémoire, ote la douleur des dents, guérit l'hidropiſie, préſerve de venin ceux qui ont avalé quelque araignée, ſi on en boit auſſi-tot après.

Eau de gentiane.

Prenez quatre livres de racines recentes, oo plûtôt ſéchées de gentiane; hachez-les menu, faites-les infuſer dans du vin, il ſuffit ſeulement de les arroſer, puis diſtillez-les. Cette eau eſt ſinguliere contre la peſte, toute ſorte de venin, calcul tant des reins qoe de la veſſie, pouit guérir les apoſtumes, & ulceres intérieurs.

Autre maniere.

Prenez trois livres de racines de gentiane, hachez-les bien menu, mettez-les dans une cucurbite de verre ou de grais, avec demi-livre de fleurs de petite centaurée, & autant de ſes feuilles écraſées, verſez par deſſus douze pintes de vin blanc du meilleur, bouchez bien la cucurbite, & mettez la matiere en digeſtion, pendant huit jours dans du fumier, ou au bain-marie tiede; adaptez enſuite un chapiteau & un recipient de verre, diſtillez au feu de ſable, & gardez vôtre eau dans des bouteilles bien bouchées. Elle purifie le ſang, réſiſte au venin, & guérit la fievre.

Eau de pyrethre.

Prenez racines de pyrethre recentes ou ſeches, hachez-les menu, & faites tremper dans de bon vin. Cette eau eſt bonne pour appaiſer la douleur des dents pour les corroborer & tenir nettes, ſi l'on en gargariſe la bouche le matin, ou quand on voudra.

Pour faire eau de fraiſe.

Prenez feuilles & fleurs de fraiſe, diſtillez-les; l'eau qui en vient, nettoye la vûe.

On diſtille l'eau de nicotiane de la même façon.

Elle a de merveilleux effets contre le *noli me tangere*, les chancres, les dartres, la gratelle, la difficulté de reſpirer, l'hidropiſie.

On diſtille l'eau de veronique, comme ci-deſſus.

Elle eſt ſinguliere pour guérir les playes, les gratelles & autres affections du cuir. L'uſage de cette eau eſt ſouverain pour les ladres, pour les fiévres peſtilentes, ou opilation de foye, da rate & l'ulceration de poûmon.

On diſtille de la même maniere la velvote.

L'eau d'hyſſope ſe doit diſtiller ſur des cendres chaudes.

Elle eſt excellente pour les douleurs de dents, pour provoqoer les mois des femmes, pour la toux & autres maladies de poûmon.

Eau de raves.

Prenez des raves entieres avec leur écorce, ou bien l'écorce ſeule, vous en diſtillerez l'eau, & principalement de l'écorce qui ſera bonne pour faire uriner & peovoquer les ſueurs.

L'eau de limons ou le jus profite beaucoup au calcul des reins.

L'eau de fenouil.

Prenez des racines & des feuilles, diſtillez-les, ou bien

bien faites-les bouillir dans de l'eau, puis mettez-les toutes chaudes dans un plat d'étaim ou de cuivre, qui ſera couvert d'un autre plat ; la liqueur qui ſera au plat de deſſus ſe doit reſerver dans une phiole, pour mettre une goute ou deux dans le coin de l'œil, dans les maladies de la vûe.

Eau de perſil de jardin.

Pilez dans un mortier les feuilles de perſil : puis diſtillez-les. Cette eau conforte l'eſtomac & fortifie les reins.

Vous diſtillerez de la même façon les eaux d'ache, de baſilic, de bugloſe, de menthe, de camomille, de ſouci, de chardon bénit, d'éclaire, de chicorée, de *capilli veneris*, de chevre-feuil, d'endive, d'aunée, de fumeterre, de genête, de lierre, de queue de ſcheval, de lavande, de marjolaine, de melilot, de mauves, de guimauves, de lis d'étang, de nielle, d'origan, de pivoine, de pavot, de parietaire, de pimprenelle, de plantain, de pourpier, de pouliot, de rhue, de romarin, de garance, de ſauge, de ſariette, de ſcabieuſe, de ſcolopendre, de morelle, de joûbarbe, de feuilles de ſaule, de ſeneçon, de thym, de bouillon blanc, de tanaiſie, de valerienne, de vervaine, de fleurs & feuilles d'ortie tant vive que morte, d'antinode, de laitues, de grande conſoude, de bugle, de telephium, de juſquiame, de mandragote, de mauve, de bourrache, de quinte-feuille, d'alkekenge, d'aigremoine, de nenuphar, d'argentine, d'euphraiſe, de chelidoine, de coquelico, d'alchimille, de ſanicle, de pervenche, de brunelle, de mille-feuille d'œil de bœuf, & de pluſieurs autres plantes, en obſervant les préceptes généraux que nous avons ci-devant preſcrits.

La canelle eſt ainſi diſtillée.

Prenez une livre de fine canelle, concaſſez-la légerement & mettez-la infuſer quelque-tems en quatre livres d'eau roſe diſtillée, & une demi livre de vin blanc fort bon ; puis jettez le tout dans un alembic de verre pour être diſtillé, ou ſur les cendres chaudes, ou au bain-marie. Cette eau eſt ſouveraine contre toutes maladies froides, principalement celles de l'eſtomac, de la rate, du foye, du cerveau, de la matrice, des nerfs, même pour les défaillances & ſyncopes. Elle eſt auſſi bonne pour provoquer les mois, & l'urine retenue, pour appaiſer les vomiſſemens, pour reprimer les malignités de toute ſorte de venin froid.

L'eau roſe eſt diſtillée, ou de roſes recentes, ou de roſes ſeches, qui ſont incarnates ou blanches.

La façon de la diſtiller eſt différente ; car quelquefois elle eſt diſtillée par défluxion tendant en bas, qu'on appelle *per deſcenſum*, à la maniere que nous dirons ci-après. D'autrefois elle eſt diſtillée par inſolation : le plus ſouvent comme auſſi pour le meilleur, au bain-marie ; mais avant que d'en venir à l'opération, il eſt bon, ſi les roſes ſont ſeches, de les humecter à la vapeur de quelques eaux bouillantes, ou de roſes. L'eau qui eſt diſtillée des roſes rouges, eſt plus cordiale & plus corroborante ; comme celle qui eſt faite de roſes blanches, eſt plus rafraîchiſſante.

Pour diſtiller de bonne eau roſe, il faut faire infuſer ou tremper les roſes en eau roſe diſtillée, ou bien en ſuc tiré de roſes, pendant l'eſpace de deux ou trois jours dans un vaiſſeau bien luté & bouché, les mettre enſuite dans un alembic de verre, couvert de ſon chapiteau bien luré & accommodé de ſon recipient, & l'expoſer au vaiſſeau de bain-marie.

L'eau de fleur d'orange appellée naffe diſtillée par campane, eſt bonne pour faire vomir, comme auſſi elle ſert pour eau de bonne ſenteur.

L'eau des pommes ſavages, & des pommes de chêne, non mûres, de châtaigne, de verjus à demi mûr, eſt utile contre les rougeurs & cirons du viſage.

A la façon de l'eau roſe, ſont diſtillées les eaux des fleurs, comme l'eau de romarin, qui eſt bonne pour rejouir ; l'eau de fleur de ſureau, qui conſerve le teint contre le hâle du ſoleil ; l'eau de fleurs de ſouci, qui conforte les yeux, & autres ſemblables.

La maniere de diſtiller à froid toutes ſortes de fleurs.

Prenez telle quantité de livres de fleurs qu'il vous plaira, à proportion de la capacité de vôtre alembic, joignez-y à peu près égale quantité de pintes d'eau, & après avoir bien lutté la chapelle dudit alembic, vous le placerez dans une vaiſſeau proportionné à ſa grandeur ; enſuite vous pilerez bien la glace juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en une eſpece de neige ; vous la ſalerez comme ſi vous vouliez faire glacer de l'eau ; vous entourerez bien le vaiſſeau, & vous lutterez le recipient avec le bec de l'alembic, pour en recevoir le diſtillation ; & pour l'attirer plus facilement, vous mouillerez dans l'eau-chaude un gros linge que vous preſſerez un peu pour en faire ſortir la groſſe eau, & vous appliquerez ce linge ſur le chapiteau ; & ſuppoſé qu'il ſe ſeche, vous réitererez la même choſe.

La maniere de diſtiller l'eau des trois noix.

Mettez dans une grande cucurbite de cuivre étamée, dix livres de fleurs de noyer, qu'on nomme communément chatons ; il faut les bien piler auparavant. Verſez par deſſus environ deux livres de décoction des mêmes fleurs que vous aurez coulée par un linge, avec forte expreſſion ; adaptez tous vos vaiſſeaux, & laiſſez la matiere en digeſtion, pendant vingt-quatre heures. Enſuite diſtillez par un petit feu environ la moitié de la liqueur. Cela fait laiſſez éteindre le feu & rafraîchir les vaiſſeaux ; enſuite mettez à la preſſe ce qui reſte dans la cucurbite, & après cela diſtillez la liqueur que vous en avez tirée, juſqu'aux trois quarts. Mettez cette diſtillation avec la prémiere ; gardez cette eau.

Dans la ſuite, écraſez ſix livres de noix, parvenues au tiers de leur groſſeur ordinaire ; mettez-les dans la cucurbite, & verſez par deſſus toute la liqueur que vous avez diſtillée des fleurs de noix ; laiſſez la matiere en digeſtion, comme ci-devant, & enſuite diſtillez-la de la même maniere ; gardez auſſi cette eau.

Quand les noix ſeront bonnes à confire, ou même en cerneaux, vous en écraſerez, & pilerez cinq ou ſix livres, & les ayant miſes dans la cucurbite, vous verſerez par deſſus toute l'eau de la ſeconde diſtillation, laiſſant la matiere en digeſtion pendant vingt-quatre heures, & la diſtillant enſuite comme ci-devant. Vous aurez l'eau des trois noix, que vous mettrez dans des bouteilles, leſquelles vous expoſerez au ſoleil, ſans être bouchées, afin de diſſiper l'odeur empireumatique de la noix, & vous les boucherez enſuite.

Cette eau eſt ſudorifique, & reſiſte au venin. On l'employe dans les fievres malignes, dans la petite verole, & dans la peſte ; elle eſt propre auſſi dans les vapeurs hyſtériques, dans les coliques venteuſes, & pour fortifier l'eſtomac. Elle ſe donne dans les fievres intermittentes ; on s'en ſert contre les morſures des bêtes venimeuſes. On dit qu'elle guérit les hydropiſies récentes dans huit jours, & les invétérées en trois ſemaines. La doſe en eſt depuis une once juſqu'à ſept. Il faut prendre auſſi à jeun pendant ce tems-là environ un gros de crême de tartre. On l'employe encore avec ſuccès dans la migraine, le tremblement de tête, la paralyſie, & même dans le mal caduc.

On en prend le matin à jeun une cuillerée, avec un peu de ſucre, pour prévenir le mal d'eſtomac, provenant d'indigeſtion, & l'on ne prend rien autre choſe que deux heures après.

On guérit la fiévre, en donnant au malade un demi verre de cette eau, avec autant d'eau roſe, avant l'accès.

On ſe préſerve contre les maladies peſtilentielles, en prenant tous les matins à jeun une cuillerée de cette eau avec un peu de ſucre.

Pour l'hydropiſie, on y mêle égale doſe de vin & un gros de crême de tartre.

Pour les maux de tête, & le mal caduc, on en prend un demi verre avec du vin blanc, ou un peu de ſucre.

Cette eau eſt propre pour le mal des yeux, & pour toutes les maladies intérieures, &extérieures du corps; elle guérit les apoſtumes, les fiſtules, &c. Elle déſenfle, & reſſerre les gencives, & préſerve les dents de pourriture. Elle fait mourir les vers du bas ventre, & fait dormir ſi on s'en frotte les temples.

Deux cuillerées avec un peu de ſucre, redonnent le lait aux nourrices; & peut rétablir les forces de ceux qui ſe ſont épuiſés avec les femmes.

Ceux qui craignent la pierre, ou qui en ſont incommodés, n'ont qu'à prendre le poids d'un écu d'or de rhubarbe en poudre, le mettre tremper dans demi chopine de cette eau dans une phiole de verre, dés le ſoir la faire un peu chauffer, & boucher bien la phiole juſqu'au lendemain qu'on paſſera le tout par un linge, preſſant bien le marc, & trois heures après un bouillon. Elle rafraichit le foye, guérit les playes, nettoye les taches du viſage. On peut dégraiſſer le vin gras, & rétablir le vin pouſſé en mettant dans le tonneau une chopine de cette eau.

Enfin, cette eau a une vertu ſi admirable, qu'on ne doit pas s'étonner, ſi on ne lui a donné le nom de fontaine de vie. On peut la garder auſſi long-tems qu'on veut, pourvû qu'elle ſoit bien bouchée. Il eſt bon de pouſſer la derniere diſtillation par un feu fort, afin de faire élever une portion du ſel eſſentiel du fruit, en quoi conſiſte toute la vertu de cette eau.

Extrait des trois noix.

L'extrait des trois noix ſe fait en faiſant évaporer l'humidité de la liqueur qui reſte dans la cucurbite, après chaque diſtillation, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance de miel épais; on joint enſemble les trois extraits, on les conſerve dans un pot bien bouché. Cet extrait compoſé des trois noix, eſt ſudorifique, apéritif, febrifuge, propre à fortifier l'eſtomac, & à réſiſter au venin. On le prend en bolus, ou délayé dans ſa propre eau. La doſe eſt depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme.

Sel fixe alkali des trois noix.

Ce ſel ſe tire par la leſſive à la maniere ordinaire. Il eſt propre à lever les obſtructions. Il ſe donne depuis ſix grains, juſqu'à un ſcrupule.

Quand on met les noix dans la cucurbite, il faut toûjours les humecter par quelque décoction; la meilleure eſt celle des fleurs de noyer. Quand elle manque, il faut lui ſubſtituer le vin blanc, ou leur propre eau ſi l'on en a de reſte de la derniere année.

La maniere de diſtiller les liqueurs.

Nous avons dit ci-devant que l'efficace & vertu ſinguliere & preſque divine des choſes qui ſont diſtillées, a tellement ravi les eſprits & l'étude des hommes, qu'il y a très-peu de choſes qui ayent quelque effet & ſingularité en ſoi, que l'on ne ſoumette à la diſtillation. Or j'appelle ici liqueur, tout ce qui a une conſiſtance liquide, ſoit ſuc, ſoit humeur, excrement, ou autre ſemblable choſe liquide, comme vin, vinaigre, miel, urine, jus d'herbes, ou de fruit, qui eſt beaucoup meilleure que celle qui eſt diſtillée des herbes ou fruits mêmes.

Eau-de-vie diſtillée.

Quoique tout vin ſoit propre pour faire de l'eau-de-vie, pourvû qu'il ne ſoit point aigre, éventé, ou infect; néanmoins le plus fort & le plus clairet eſt le meilleur, ſoit blanc, ſoit rouge. Vous prendrez donc une certaine quantité de vin, ſelon la grandeur du vaiſſeau, où vous avez diſtillé, qui eſt appellé veſſie, comme nous avons dit ci-devant, & qui eſt en forme de courge droite. Empliſſez le vin juſques à la troiſiéme partie près de l'orifice, afin que les vapeurs ayent quelque eſpace; puis couvrez-le de la chape ou alembic à long bec, lequel ſoit bien ſcellé de mortier de ſageſſe, afin que nulle vapeur ne puiſſe ſortir. Faites-le diſtiller à la chaleur d'eau chaude non bouillante, ou bien à chaleur médiocre de cendres, ou de ſablon menu, en augmentant toûjours peu à peu la chaleur, prenant garde néanmoins que le vin ne vienne pas à bouillir. Afin que vous ayez une eau-de-vie fort bonne, vous la pourrez faire diſtiller par quatre ou cinq fois; car plus elle ſera diſtillée, meilleure elle ſera, comme nous avons déja dit.

Pour la prémiere diſtillation, ce ſera aſſez de tirer la dixiéme partie; à ſavoir de dix pintes de vin une pinte d'eau-de-vie plus ou moins. Pour la ſeconde, la moitié de ce que vous avez mis, qui ſeroit chopine. Pour la troiſiéme, une autre moitié plus ou moins, qui ſeroit demi-ſetier; tellement que plus elle ſera diſtillée de fois, moins il y en aura & en vaudra mieux. Ainſi il faut au commencement prendre une grande quantité de vin, ou bien avoir pluſieurs vaiſſeaux. Il eſt vrai que la diſtillation étant bien faite, la quatriéme rendra pareille quantité d'eau qu'elle aura reçû, de laquelle on ſe doit contenter ſans la diſtiller davantage; car une diſtillation ſi ſouvent réiterée, eſt pénible & de grands frais.

Cependant il faut obſerver qu'en chaque diſtillation on doit diminuer la chaleur d'un demi dégré, après d'un dégré, pour revenir enfin juſques au prémier degré, que nous avons nommé médiocre. Il eſt vrai que l'on ſeroit d'avis que la prémiere diſtillation fut ſur un feu de cendres, & les autres au bain-marie. Cette fréquente diſtillation ſert à lui ôter le phlegme, c'eſt-à-dire, l'humeur plus groſſe & plus aqueuſe, qui demeure au fond, & qui a coûtume de ſortir la derniere, après qu'elle eſt bien digérée par une fréquente diſtillation.

Au reſte, on connoîtra que l'eau-de-vie ſera aſſez diſtillée par ces ſignes; ſi elle revient à pareille quantité d'eau; ſi allumée ou enflammée elle ſe conſume entierement & ne laiſſe aucune marque d'humidité au fond du vaiſſeau; ſi le linge qu'on aura trempé dans l'eau-de-vie, étant allumé, ne ſe brûle aucunement; ſi une goutte d'eau-de-vie repandue ſur la paume de la main ſe conſume & s'évapore bien-tôt; ſi l'ambre citrin enflammé brûle dans l'eau-de-vie, ſi le camphre mis en eau-de-vie ſe diſſout.

Il faut auſſi remarquer que l'eau-de-vie eſt diſtillée quelquefois de lie de vin fort bon, non aigre, ni éventé, ou infecté, & ſouvent bien loin d'être pire, elle eſt meilleure que celle qui eſt diſtillée du vin même. Si elle eſt ſouvent diſtillée, elle eſt plus chaude & ſeche que celle que l'on diſtille du vin, eſt plus agréable au goût, & d'une odeur qui plaît davantage. Quelquefois on fait de l'eau-de-vie de cervoiſe; mais elle n'eſt pas ſi bonne que celle de vin.

Digitized by Google

On fait l'épreuve des eaux-de-vie en pluſieurs manieres : 1°. Celle qui eſt la plus claire, & qui laiſſe dans la bouche le moins d'acreté, eſt la meilleure. 2°. L'eau-de-vie de laquelle il reſte une moindre quantité de phlegmes, après l'avoir brûlée eſt préférable à celles qui en laiſſent davantage. 3°. L'eau-de-vie qui deſcend plus promptement dans un verre, où l'on a verſé auparavant un peu d'huile d'olive, eſt la moins ſpiritueuſe, la plus chargée de phlegmes, & par conſéquent la moins bonne. 4°. L'eau-de-vie qui fait le moins d'écume en la ſecouant fortement dans une bouteille, ou flacon de verre, qui en eſt rempli à moitié ou aux deux tiers, eſt préférable à celles qui écument davantage, parce qu'il n'y a que le phlegme qui ſe forme en écume, comme il eſt aiſé de s'en convaincre par l'eſprit de vin ; car il n'écume jamais. 5°. On connoît que l'eau-de-vie eſt bonne, & bien déphlégmée, lorſqu'étant verſée dans un verre, elle forme le chapelet, c'eſt-à-dire, un certain cercle de petite mouſſe blanche, à meſure que cette mouſſe diminue.

Les vaiſſeaux pour diſtiller l'eau-de-vie ſont divers, à ſavoir les cendres & ſables, poſant bon alembic ou retorte dans le bain-marie, & la veſſie. On la peut auſſi diſtiller dans un chaudron, ou pot de cuivre, ou d'airain fait en forme de marmite couvert d'un cercle d'où ſort un canal droit, montant en haut, & courbé en angle, qui paſſe par dedans un ſeau plein d'eau fraîche.

Après que l'eau-de-vie ſera diſtillée, il la faudra expoſer au ſoleil quelque tems pour la ſubtiliſer de plus en plus.

On peut diſtiller de cette maniere tous jus & liqueurs, comme ſang humain, urine, vinaigre, roſée, lait, blancs & jaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme.

Les vertus de l'eau-de-vie ſont infinies, elle délivre les apoplectiques & épileptiques de leurs accès ; tellement que ceux qui ſont ſujets à ces maux en tems d'hiver doivent tous les matins avaler une cuillerée d'eau-de-vie bien ſucrée, & manger un petit morceau de pain blanc. Elle chaſſe le venin, empêche le vin de s'évanter, de ſe corrompre, & de ſe troubler ; elle guerit toutes les paſſions frondes des nerfs, muſcles & membres réfroidis, s'ils en ſont fomentés. Enfin elle fait mourir les vers, & adoucit la douleur des deuts.

Autre DISTILLATION *de l'eau-de-vie.*

Rempliſſez de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, couvrez-la de ſon chapiteau ou refrigérant, ou adaptez-y un recipient. Luttez exactement les jointures avec de la veſſie mouillée, & diſtillez à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité, ou juſques à ce que la liqueur qui diſtillera, ne s'enflamme plus quand on la preſentera au feu. Ce qui ſe trouvera dans le recipient, eſt appellé eau-de-vie.

L'eau-de-vie eſt un eſprit de vin rempli d'un phlegme qu'il entraîne avec lui dans la diſtillation ; cet eſprit monte toûjours le prémier, & ainſi l'on ſait qu'il n'en reſte plus dans la cucurbite, quand la liqueur qui diſtille n'eſt plus inflammable.

On peut tirer de l'eau-de-vie de toutes ſortes de vin ; mais on en tire plus dans les vins de certains pays que d'autres.

Eau-de-vie de grains.

On met tremper dans l'eau tiede, de l'orge & du blé, pendant deux ou trois heures. Enſuite on les retire & on les met ſécher ſur des paillaſſons, pour les faire germer. On prend le germe, & on le fait fermenter dans l'eau deux ou trois jours ; & après qu'il a bien fermenté, & bouilli de lui-même, on jette la liqueur dans l'alembic, & on diſtille ſelon l'article.

DISTILLATION *de l'eſprit de vin.*

L'eſprit de vin eſt la partie huileuſe du vin rarefié par des ſels acides. Rempliſſez à moitié d'eau-de-vie un grand matras à long cou, & y ayant adapté un chapiteau & un recipient, luttez exactement les jointures, poſez vôtre matras ſur un pot à demi rempli d'eau, & placez le pot ſur un feu moderé pour faire diſtiller au bain de vapeur, l'eſprit qui ſéparera de ſon phlegme ce qui montera pur ; continuez ce dégré de feu juſques à ce qu'il ne diſtille plus rien, vous aurez un eſprit de vin déphlegmé en la prémiere diſtillation.

Vertus de l'eſprit de vin.

Il ſert de diſſolvant à pluſieurs choſes dans la Chimie. On en donne une demi cuillerée aux apoplectiques & aux léargiques, pour les faire revenir ; on leur en frotte auſſi les poigners, la poitrine & le viſage. C'eſt un bon remède pour la brûlure, ſi l'on en applique auſſi-tot qu'elle eſt faite ; il eſt encore bon pour les douleurs froides, pour la paralyſie, pour les contuſions, pour les autres maladies, quand il eſt queſtion de reſoudre & d'ouvrir les pores.

REMARQUE.

La commune méthode de faire l'eſprit de vin, eſt de diſtiller l'eau-de-vie dans un alembic, tant de fois que l'eſprit vienne pur. Pour cela on retire par la diſtillation environ la moitié d'une quantité d'eau-de-vie, & l'on rejette comme inutile le phlegme qui demeure au fond de l'alembic ; on diſtille encore la moitié de l'eſprit qui avoit été diſtillé, & l'on rejette le phlegme qui demeure au fond de l'alembic ; on diſtille encore la moitié de l'eſprit qui avoit été diſtillé, & l'on rejette le phlegme ; on continue ces rectifications juſques à ce que mettant le feu à une cuillerée de l'eſprit, tout brule, & qu'il ne reſte aucun phlegme.

Mais comme cette opération eſt fort longue, & qu'à peine en huit ou neuf fois qu'on a réïteré ces diſtillations, peut-on avoir un eſprit de vin exempt de phlegme, quelque petit feu qu'on ait fait ; les Artiſtes ont inventé une autre machine qu'ils appellent ſerpentin, à cauſe des circonvolutions qu'elle fait ; on l'adapte ſur la cucurbite contenant l'eau-de-vie, & le haut fait en entonnoir, reçoit un chapiteau auquel ayant adapté un recipient, & luté exactement les jointures, on met le vaiſſeau ſur un petit feu. Les eſprits de vin montent par cette petite chaleur, mais le phlegme étant trop peſant, ne peut être exalté ſi haut ; ainſi l'on a un eſprit de vin dépouillé de phlegme dès la prémiere fois ; mais parce que cette machine eſt difficile à être tranſportée à la campagne & en d'autres lieux, où l'on veut faire de l'eſprit de vin, & que d'ailleurs elle eſt ſujette à être deſſoudée aux joiotures par la violence des eſprits ; on a crû le moyen que l'on vient de donner pour faire l'eſprit de vin plus commode ; car pourvû qu'on ait un matras & un chapiteau, il ſera facile de tirer de l'eſprit de vin, qui ſera auſſi bon que celui du ſerpentin, & l'on n'a point ſujet de craindre que l'eſprit ſorte du vaiſſeau par aucun endroit, pourvû qu'on ait bien lutté les jointures comme nous avons dit.

Quelques-uns néanmoins tâchent de faire rejetter cette méthode de tirer l'eſprit de vin, à cauſe, diſent-ils, du long-tems qu'il faut employer, pour raréfier un peu d'eſprit, & pour la difficulté qu'il y a de trouver à Paris des vaiſſeaux bien faits, & encore

plus à la campagne. Mais il y a apparence que ces Meſſieurs blâment cette métode avant que de l'avoir éprouvée. Car s'ils s'étoient donné la peine de la faire, comme on l'a décrite, ils auroient reconnu qu'avec deux ou trois de ces vaiſſeaux on tirera pour le moins autant d'eſprit de vin qu'ils en tireront par leur grande machine, & que cet eſprit ne ſera point ſujet à l'impreſſion que lui pourroient communiquer les vaiſſeaux de cuivre ou d'étaim.

Pour ce qui eſt de la difficulté qu'on pretend qu'il y ait à trouver de ces vaiſſeaux de verre, elle n'eſt que pour ceux qui ne veulent pas ſe donner la peine de viſiter les magazins des Verriers; car on y en trouveroit, & quoique l'on en employe aſſez dans les cours de Chimie, cependant on n'en a point encore manqué. Mais quand on n'en trouveroit point de faits, il me ſemble qu'il eſt du moins auſſi facile d'en faire faire dans les verreries, comme de faire conſtruire les grandes machines de cuivre ou d'étaim dont on ſe ſert communément. On ſait bien que ceux qui ſe payent plus de la haute apparence que de l'effet, & qui meſurent la bonté d'une opération à l'embarras qu'elle donne à faire, & à la grandeur des vaiſſeaux & des fourneaux qu'on y employe, ne trouveront pas ici de quoi ſe ſatisfaire; mais il m'importe peu d'encourir leur blâme, on n'a pas pris à tâche de ſuivre leur routine. Mon deſſein eſt de faciliter les moyens pour travailler en Chimie, & de la dépouiller, autant que l'on pourra, de ce qui la rend miſterieuſe & cachée.

Maniere de faire l'eſprit de vin ſans feu.

Pluſieurs pratiquent une maniere de préparer l'eſprit de vin ſans feu, qui eſt très-aiſée & prompte. Ils mettent deux ou trois livres de ſel de tartre calciné & bien ſec dans une cucurbite de verre; ils verſent deſſus de bonne eau-de-vie bien claire à la hauteur de cinq ou ſix doigts, ils agitent le tout avec une ſpatule de bois, puis ils laiſſent repoſer la matiere environ une heure. Pendant ce tems-là le ſel de tartre s'empreint de phlegme qui eſt dans l'eau-de-vie & l'eſprit de vin demeure pur; on le ſépare en le verſant par inclination ou bien en le filtrant. Il peut s'y être mêlé quelque légere portion de ſel de tartre; mais elle ne doit pas leur être préjudiciable.

On ne peut pas ſi bien ſéparer l'eſprit de vin de deſſus le ſel de tartre qu'il n'en reſte toûjours un peu; on pourra le reiterer, ſi l'un en veut prendre la peine, par la diſtillation au bain-marie; mais alors il enlevera avec lui une portion du phlegme, & l'on aura une eau-de-vie d'une odeur agreable. Le ſel de tartre étant ſeché ſur le feu, ſera en état de ſervir comme auparavant en toutes les opérations où on a coûtume de l'employer.

Pour faire l'épreuve de l'eſprit de vin.

On connoît que l'eſprit de vin eſt parfait, lorſqu'étant allumé, il ſe conſume entierement, ſans laiſſer aucune immondice; ou mieux encore, ſi ayant mis au fond de l'eſprit de vin, de la poudre à canon, elle s'enflâme auſſi-tôt qu'il eſt conſumé.

Vertus de l'eſprit de vin.

Il eſt bon pour les létargiques & pour les apoplectiques, parce qu'il met les eſprits en plus grand mouvement qu'ils n'étoient: or comme ſelon toutes les apparences, ces maladies ſont cauſées par des eſprits dans le cerveau, cet eſprit leur donne une nouvelle vigueur pour diſſoudre ou pour rarefier ces viſcoſités tartareuſes qui leur bouchent les paſſages. Il réſout auſſi les rumeurs & fluxions, parce que non ſeulement il ouvre les pores & donne iſſue aux humeurs les plus ſubtiles pour ſortir, mais encore il fond & rarefie les groſſieres, afin qu'elles puiſſent être enlevées par le mouvement du ſang.

L'eſprit de vin eſt excellent pour la brulure pourvû qu'on l'applique auſſi-tôt qu'elle eſt faite; car alors il donne ouverture aux corps ignées qui étoient entrés par les pores pour ſortir; & s'il y en reſte, il les lie comme quand on les mêle avec un acide.

Pour la diſtillation du vinaigre.

Il faut ſavoir, qu'il y a quelque différence entre la diſtillation de l'eau-de-vie & celle du vinaigre; parce que le vin eſt de ſubſtance vaporeuſe & ignée. Sa meilleure vertu conſiſte en la prémiere diſtillation, c'eſt-à-dire à l'eau qui eſt diſtillée la prémiere, tellement que ce qui eſt de reſte, demeure au vaiſſeau, ne ſent quaſi que l'eau, & n'a pas grande vertu. Au contraire la prémiere eau de vinaigre ne ſent rien, attendu qu'il eſt plus terreſtre par alteration de qualité; car le vinaigre n'eſt autre choſe qu'un vin corrompu, devenu aigre par la putrefaction; ainſi la vraie vertu du vinaigre demeure en ce qui reſte au vaiſſeau, après en avoir extrait la prémiere eau. Et par ce moyen ce qui reſte au vin par la diſtillation faite, doit être appellé phlegme, comme tout ce qui ſort tout le prémier à la diſtillation du vinaigre.

C'eſt pourquoi pour avoir du bon vinaigre par diſtillation, après l'avoir mis en pareille quantité, ainſi que nous avons dit du vin pour faire l'eau-de-vie dans l'alembic, il faut laiſſer diſtiller le phlegme; c'eſt-à-dire l'humeur aqueuſe, & la mettre à part en quelque vaiſſeau ſéparé, puis quand le vinaigre ſera conſume juſqu'à la troiſiéme partie, & que l'on ſentira au goût que l'acetoſité viendra, il ſera bon de le mettre à part pour s'en ſervir aux infuſions, augmenter quelque peu le feu, & continuer ainſi la diſtillation juſques à ce que l'eau commence à rouſſir, & à avoir la conſiſtance de miel, ou de poix, & alors on pourra le mettre à part pour en uſer; non pas en Médecine, mais bien aux choſes metalliques & corroſives. Car cette eau qui diſtille la troiſiéme, ſent comme une aduſtion, & eſt appellée la matiere ſanguine du vinaigre.

Le vinaigre eſt diſtillé commodément dans un même vaiſſeau que l'eau roſe, principalement ſur les cendres, ou ſablons chauds plutot qu'au bain-marie. Vous diſtillerez le vinaigre ruſat, de la même maniere, ainſi que celui du ſureau, de cloux de geroſle & autres.

Vertus. Le vinaigre diſtillé eſt propre à diſſoudre les choſes dures & metalliques; comme perles, corail, coquille d'œuf, émeraudes; l'or & l'argent n'y peuvent être diſſous; cela eſt cauſe que quand les Chymiſtes veulent diſtiller quelque métail ou pierres pour en tirer l'huile, ils ont coûtume de diſſoudre les matieres en vinaigre ou urine diſtillée.

L'eau ſalée ou marinée eſt rendue douce par ce moyen. Rempliſſez un pot d'eau ſalée, faites-la bouillir, puis diſtillez-la par un alembic, comme l'eau roſe, & le ſel demeurera au fond. C'eſt le moyen que l'on doit tenir, pour ſavoir ſi elle domine aux eaux minerales.

La maniere de diſtiller le miel.

Après que le miel eſt fort bien purifié, mettez-le en petite quantité dans l'alembic; car en plus grande quantité il s'enfleroit, dès qu'il ſentiroit la chaleur; diſtillez-le au bain-marie à la chaleur médiocre. L'eau qui ſortira la prémiere, eſt le phlegme, qui ſe pourra garder à part pour colorer & allonger la barbe & les cheveux, & après augmentant un peu de chaleur, il

ſortira une ezu citrine & comme dorée, laquelle on pourra garder en un autre vaiſſeau. Elle a la vertu de mondifier les playes tant ſuperficielles que profondes. Continuant la diſtillation, il ſortira une autre eau fort colorée & plus rouge que l'autre, & alors pour mieux faire, il ſera bon de changer de chaleur d'eau à chaleur de cendres, ou de ſable, c'eſt-à-dire, qu'il faudra enſevelir l'alembic dans les cendres ou dans le ſable, juſques près de ſon orifice; & qu'entre le feu & l'alembic il y ait comme l'épaiſſeur de deux ou trois pouces de plat, & en augmentant le feu plus fort qu'auparavant. Par ce moyen il en ſortira une eau plus viſqueuſe que les autres, que l'on pourra appeller huile de miel. Ainſi vous pourrez diſtiller de la térébentine & autres ſemblables liqueurs craſſes & viſqueuſes. Il eſt vrai que pour diſtiller ces liqueurs craſſes, il ſeroit meilleur de les diſtiller dans la retorte plutôt qu'au bain-marie. Voyez *diſtillation des huiles.*

Pour diſtiller le ſang de bouc, & autres choſes.

Prenez du ſang de bouc encore jeune & bien nourri, non pas le ſang qui ſortira le prémier ou le dernier du corps du bouc que vous aurez fait tuer; mais celui qui ſortira entre les deux. Laiſſez-le repoſer quelque tems, & jettez l'eau qui nagera par deſſus, puis avec une dixiéme ou douzieme partie de ſel, agitez-le long-tems & bien fort. Cela fait, enfermez-le dans un vaiſſeau bien bouché, que vous enſevelirez dans du fumier de cheval l'eſpace de quarante jours, puis diſtillez-le pluſieurs fois, y mettant toûjours ſur le mare l'eau que vous aurez diſtillée. Après la quatriéme ou cinquiéme diſtillation, vous aurez une eau admirable, laquelle ſera encore meilleure, ſi après la diſtillation elle demeure encore quarante jours en un fumier de cheval. Cette eau eſt propre pour rompre le calcul.

On peut diſtiller le lait de même façon que l'eau-de-vie. On dit qu'en Tartarie le lait diſtillé enyvre; il faut donc que ce lait ſoit gras, comme eſt le lait de jument. Quelques Medecins tiennent que le lait diſtillé eſt bon contre la jaunille, même contre la fievre quarte, ſi on le diſtille avec du vin.

On diſtille ſouvent le lait de chévre pour ſervir & nettoyer les ulceres des reins & de la veſſie. Ce lait ſera de plus grande éfficace, ſi la chévre eſt nourrie la plûpart de pimprenelle.

La fiente d'homme eſt diſtillée par l'alembic de verre, à la façon de l'eau-de-vie. L'eau qui eſt diſtillée, principalement de la fiente de l'homme rouge ou rouſſeau eſt ſouveraine pour guérir les cicatrices, les ulceres profonds, caverneux, vieux & difficiles à guérir, & pour ôter les tayes des yeux. Et priſe en breuvage elle délivre du haut-mal, ſi leur tête en eſt frotée, du calcul des reins & de la veſſie, & de l'hydropiſie. Elle eſt bonne à ceux qui ſont mordus des chiens enragés, ou des bêtes venimeuſes. Néanmoins parce que cette eau ſimplement & ſans autre mixtion diſtillée, retient l'odeur de l'excrement, il ſera bon pour lui donner bonne ſenteur, de mettre au bec du chapiteau un petit nœud de muſe, ou de frotter le dedans du chapiteau avec muſc, ou autres ſemblables bonnes odeurs.

Vous pourrez diſtiller de la même façon la fiente de vache, & celle de pigeon. Cette ezu diſtillée eſt bonne pour rompre le calcul.

Pour diſtiller les animaux, ou quelque partie.

Pour diſtiller le corps de quelque bête, il faut prémierement la ſuffoquer, afin qu'il n'en ſorte point de ſang, puis en ôter toute la graiſſe, s'il y en a, & les entrailles, enſuite hacher menu la chair, & jetter par deſſus une dixiéme ou douziéme partie de ſel, & diſtiller au bain-marie, ou ſur les cendres chaudes à la façon des toſes.

C'eſt ainſi qu'on diſtille la cigogne jeune, tendre, qui n'a pas encore volé, laquelle on doit prémierement éventrer & farcir d'une once de camphre, & d'une dragme d'ambre. L'eau qui en vient, eſt excellente pour faire linimens & fomentations aux paralyſies & convulſions. Ainſi ſont diſtillés la pie, la grenoüille, les limaçons, les fourmis, le foye & les poûmons de veau, de renard & autres ſemblables bêtes; quoique ſans uſer d'une ſi longue préparation, on les puiſſe diſtiller ſur le champ, de même que les autres eaux.

Eau d'hirondelle. Prenez le poids de ſix onces d'hirondelles, *caſtoreum* une once. Faites-les tremper toute une nuit dans l'eau, enſuite mettez-les dans l'alembic, pour les diſtiller. Cette eau eſt ſinguliere pour ſe preſerver du mal caduc, ſi on en prend deux cuillerées une fois le mois au matin à jeun.

Les chairs des bêtes ſe diſtillent de cette façon. Hachez menu les chairs, incorporez & broyez-les avec la dixiéme partie de ſel commun: puis mettez-les dans un vaiſſeau en façon de courge, bien bouché. Vous les enſevelirez dans de la terre, entouré de chaux vive, & de fumier de cheval à demi pourri, où vous les laiſſerez digérer l'eſpace d'un mois ou environ; durant ce tems, vous arroſerez ſouvent la chaux vive, & le fumier d'eau tiede, pour y exciter la chaleur, & vous renouvellerez la chaux & le fumier trois ou quatre fois la ſemaine; car il faut penſer que par défaut de chaleur les chairs pourroient ſe pourrir au lieu de ſe digérer; & après qu'elles auront été ſuffiſamment digerées, ce que l'on connoîtra par la ſéparation de la plus groſſe matiere d'avec la ſubtile; on tirera le vaiſſeau du fumier, lequel on couvrira d'une chape ayant le bec bien lutté, & on fera diſtiller la matiere au bain-marie, par pluſieurs fois, en remettant toûjours l'eau diſtillée ſur le marc, & après la cinquiéme diſtillation, on reſerveta l'eau, ſi on ne la veut encore circuler pour lui faire acquerir une quinte eſſence.

Les œufs tant blancs que jaunes, ſeront ainſi diſtillés, & il ne les faut laiſſer digerer ſous le fumier, que cinq ou ſix jours pour le plus.

Les eaux ainſi diſtillées ſont plus que reſtaurantes, ayant la vertu de ſubſtanter le corps & les membres, comme vraye chair ou viande.

La maniere de diſtiller les eaux compoſées.

Les eaux ſont diſtillées non-ſeulement d'une ſeule ou ſimple plante, liqueur & autres matieres; mais auſſi de pluſieurs mêlées enſemble; & nous les appellons eaux compoſées, à raiſon du mélange de pluſieurs matieres. Or ces eaux ſont de trois ſortes; les unes ſont médecinales, les autres odorantes, les autres ſervent aux fards & ornement du corps; nous parlerons des medecinales avant les autres.

Eau de ſauge compoſée. Prenez égales parties de ſauge & de pouliot, pilez-les dans un mortier & diſtillez-les. Cette eau ôte le mal de ventre, & appaiſe les goutes froides, ſi on en boit avec une petite quantité de *caſtoreum.*

Eau de raves compoſée. Prenez des raves, ou domeſtiques, ou ſauvages, ou toutes les deux enſemble, racines d'ache & de perſil, ſemence d'amès, faites infuſer le tout dans du vin blanc ou dans du vinaigre, & diſtillez l'eau qui ſera bonne contre la gravelle.

Eau d'angelique. Prenez égale partie d'angelique, tant racines que feuilles, (mais principalement de racines) & fleurs de lavande; infuſez-les dans du vin

il en diſtillera une eau ſinguliere contre le haut mal, ſi on en prend deux ou trois cuillerées.

Eau de chelidoine. Cueillez au commencement du mois de Mai, feuilles de chelidoine, de vervaine, de rhûe & de fenouil; pilez-les, & tirez-en de chacune trois onces de ſuc, que vous mêlerez enſemble; ajoûtez-y quelques boutons de roſes, trois onces de ſucre candi, quatre onces de fort bonne turie, & autant de ſang de dragon; diſtillez le tout par alembic. Cette eau ote les rougeurs & tayes de yeux.

Eau de vigne. Prenez l'eau qui diſtille des ſeps de vigne, lorſqu'on les taille, ce qui ſe fait au printems, diſtillez-la avec pareille quantité de miel. Cette eau guérit les démangeaiſons, chaleurs & rougeurs des yeux: l'eau de vigne ſans être diſtillée produit le même effet.

Eau de roſe. Prenez des roſes, trois parties, de fenouil & de rhûe, de chacune une partie; hachez-les menu, & mêlez-les bien enſemble, puis diſtillez-les, & faites que l'eau qui en diſtillera, tombe en un vaiſſeau, auquel il y ait une poignée des herbes ſuſdites. Cette eau conſerve la vûe, ſi on s'en lave les yeux en été.

Eau d'eufraiſe. Prenez chelidoine, fenouil, rhûe, eufraiſe, vervaine, roſes rouges, de chacune demi livre; cloux de gérofle, poivre long, de chacun deux onces; concaſſez le tout, & diſtillez par alembic de verre. Cette eau eſt ſinguliere pour la vûe foible.

Eau de romarin. Prenez eau-de-vie diſtillée de vin blanc, eau de romarin & de ſauge, de chacune cinq livres; faites-y infuſer pendant huit jours de la ſauge & des fleurs de romarin, de chacune deux onces, paſſez, coulez & reſervez l'eau pour guérir les fiſtules des yeux.

Eau de millepertuis. Rempliſſez une bouteille de feuilles des ſommités d'hypericum. Verſez par-deſſus de l'eau-de-vie autant qu'il en pourra contenir dans la bouteille, & laiſſez infuſer pendant un an. Cette eau ſpécifique contre la colique. La doſe en eſt d'une cuillerée.

Eau de thériaque. Vous diſtillez dans un alembic de verre de la thériaque avec pareille quantité d'eau-de-vie & de vinaigre. Cette eau eſt ſouveraine pour guérir les ulceres & éroſions de la bouche, principalement ſi on y diſſout un peu de bol Armenien.

Autre eau de thériaque. Prenez thériaque vieille, une livre, racines d'aunée, de gentiane, de ſouchet, de tormentille, de chacun une once, chardon bénit une demi once; conſerve de bugloſe, bourrache, de romarin, de chacune une once; faites tremper le tout enſemble dans trois livres de vin blanc, une livre & demi d'eau de citerne, & deux livres d'eau roſe; diſtillez par alembic.

Eaux de cloux de gérofle. Prenez égales parties de cloux de gérofle, gingembre, fleurs de romarin; faites-les infuſer dans du vin fort, l'eſpace de huit jours, diſtillez le tout. Cette eau conforte l'eſtomac, appaiſe les douleurs & torſions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrit les perſonnes graſſes, ou rend graſſes les maigres, ſi on la mêle avec du ſucre.

Eau de ſaxifrage. Prenez eau de ſaxifrage deux livres, jus d'herbe aux perles, de perſil, d'anis & de bardane, de chacun une demi livre, vinaigre blanc huit onces, diſtillez le tout. Cette eau bûe au matin eſt propre pour briſer le calcul.

Eau d'hirondelle. Prenez des hirondelles & les deſſéchez au four, faites-en de la poudre, mêlez-la avec un peu de *caſtoreum* & un peu de vinaigre, diſtillez le tout. Cette eau guérit le haut-mal, ſi on en boit quatre matins.

Eau de queue de cheval. Prenez queue de cheval, plantain, roſes rouges, grains de coquerets, racines de guimauves, réglisſe ratiſſée, de chacune une once, demi once de bol d'Armenie, ſemences de courge & de concombre, de chacune trois dragmes; ſemences de pavot blanc ſix dragmes, ſemences de coings demi once; faites infuſer le tout dans du petit lait de chevre l'eſpace de deux jours, puis diſtillez-en l'eau, qui ſervira pour les ulceres des reins & de la veſſie, ſi on en boit quatre onces tiedes au matin.

Eau de flambe. Prenez égales parties de flambe, d'hyſſope & d'auronne, pilez-les diligemment, & les laiſſez ainſi quelque tems, puis diſtillez-les. Cette eau provoque les fleurs aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans.

Eau de pimprenelle. Prenez ſemences de pimprenelle, perſil, âche, feuilles & racines de bardane, égales parties de chacun, pilez le tout enſemble; puis ajoûtez-y du ſang de dragon une once, & un peu de bon vinaigre, laiſſez le tout tremper enſemble quelque tems, puis diſtillez-les. Cette eau a une vertu merveilleuſe pour la pierre ou gravelle.

Eau impériale. Prenez quatre onces d'écorce d'oranges ſechées à l'ombre du ſoleil l'eſpace de ſix jours, noix muſcades, & cloux de gérofle réduits en poudre chacun à part, de chacun quatre onces; faites tremper dans une phiole de verre ces poudres aromatiques en eau roſe, dix-ſept jours au ſoleil, puis jettez par-deſſus les poudres & l'écorce d'orange, que vous laiſſerez tremper quelque tems. Enſuite prenez une livre de roſes rouges récentes, cueillies deux jours auparavant; une demi livre de racine de ſouchet, feuilles de romarin, d'hyſſope, de meliſſe, de roſes de buiſſon, de chacun deux poignées, feuilles de laurier une poignée. Mettez tout cela ſécher au ſoleil pendant deux heures; puis faites-les tremper en eau roſe trois heures. Cela fait, diſpoſez tous ces materiaux dans l'alembic de cette façon.

Au fond, faites un lit d'une livre de roſes rouges récentes, un ſecond lit de poudres aromatiques & écorce d'orange, un troiſiéme de fleurs de violettes de Mars, le quatriéme & dernier lit des herbes ſuſdites. Faites diſtiller le tout au bain-marie lentement. A l'eau qui ſera diſtillée, ajoûtez deux livres d'eau roſe ou environ à proportion, en trois ou quatre parties de cette eau diſtillée.

Cette eau priſe au matin le poids d'une dragme, tient le corps ſain, diſpos & le fait à-jeunir; elle eſt ſinguliere pour la douleur de tête & de dents, le mal de ventre, les tranchées, pour la paralyſie, convulſions, apoplexie, défaillances & autres ſemblables maladies. C'eſt cette eau qui eſt tant eſtimée en la Cour des Rois, des Princes & des grandes Dames.

Eau alumineuſe. Prenez verjus, jus de plantain, jus de pourpier, de chacun une livre, ſept blancs d'œufs, dix onces d'alun de roche, mêlez & diſtillez par alembic.

Autrement. Prenez de plantain, pourpier, oſeille, courge, morelle, aigrats, de chacun une poignée; pilez le tout, mêlez-y dix ou douze blancs d'œufs; mettez le tout dans un alembic de verre ou de terre, en y mêlant parmi une demi livre d'alun, lit ſur lit. Cette eau eſt bonne aux chancres, à la rougeur du viſage, aux ulceres, en y appliquant des linges trempés.

On peut auſſi diſtiller des eaux purgatives en faiſant infuſer les médicamens purgatifs, tant ſimples que compoſés, les plus récens que l'on pourra, en eau-de-vie, ou vin, ou lait, ou eaux diſtillées, ou décoction convenante; & ces eaux auront ſemblables vertus que les médicamens purgatifs. C'eſt ainſi que vous pourrez diſtiller le *Catholicon*, le *Diaphenon*, la confection hamech, l'électuaire de *Succo-roſarum*; de la même maniere vous diſtillerez la rhûbarbe, l'agaric,

Digitized by Google

l'ellébore, la ſcammonée, & autres ſemblables purgatifs recens.

Maniere de diſtiller la rhûbarbe.

Prenez quantité de rhubarbe recente & verte, comme une livre ou une livre & demi, plus ou moins. Mettez-la par petits morceaux, ou pulveriſez-la aſſez groſſierement; jettez par-deſſus du jus de bugloſe & de bourrache, de chacun deux livres, pour une de rhubarbe, laiſſez-le tremper l'eſpace de vingt-quatre heures ſur les cendres chaudes, puis diſtillez-les dans un alembic de verre, au bain-marie.

Cette diſtillation des médicamens purgatifs, eſt pour des gens délicats, & qui ne peuvent ſentir l'odeur des médecines.

Des eaux odorantes en particulier.

Les eaux odorantes ſervent pour laver les mains, le viſage, les cheveux de la tête, & le poil de la barbe; pour faire ſentir bon les linges, vêtemens, gants, & autres choſes.

Eau de lavande. Prenez des fleurs de lavande recentes ou ſéches, arroſez-les, ou infuſez-les avec de l'eau roſe, vin, ou eau-de-vie, puis vous les diſtillerez. L'eau ſera plus odorante, ſi vous faites ſécher les fleurs au ſoleil dans une phiole de verre bien bouchée, puis ſi vous jettez par-deſſus du vin blanc; & ſans la diſtiller, ſi vous en voulez avoir promptement qui repréſente l'odeur d'eau de lavande, jettez une goute ou deux d'huile d'aſpic, en aſſez bonne quantité d'eau pure, & agitez le tout enſemble dans une bouteille ou phiole de verre, qui ait le cou étroit. Cette eau encore qu'elle ne ſoit point diſtillée, ne laiſſe pas d'avoir ſa vertu odoriférante.

Eau d'abſinthe. Prenez une bonne quantité d'abſinthe, quand elle eſt dans ſa vigueur, pilez-la bien dans un mortier, & la mettez enſuite dans une cucurbite de cuivre étamée, hachez une autre bonne quantité d'abſinthe, faites-la bouillir, & verſez la décoction ſur la prémiere. Adaptez le chapiteau & le recipient, ayant ſoin de luter toutes les jointures, & de mettre le réfrigérant, & diſtillez par un feu modéré, environ la moitié de la liqueur. Laiſſez réfroidir vos vaiſſeaux, & mettez à la preſſe ce qui ſera reſté dans la cucurbite. Après cela diſtillez le ſuc comme auparavant, juſqu'à ce qu'il n'en reſte que deux ou trois livres, & gardez l'eau diſtillée, dans des bouteilles que vous boucherez exactement. Il ne faut pas oublier de laiſſer l'abſinthe pendant deux jours, en digeſtion dans la cucurbite, avant de diſtiller l'eau.

On peut diſtiller de la même maniere les eaux de ſauge, d'armoiſe, de pouliot, de laurier, de méliſſe, de rhûe, de ſenouil, d'origan, d'hyeble, de betoine, de marjolaine, d'hyſſope, de baſilic, de menthe, de calament, de ſerpolet, de tanaiſie, de coſtus cultivé, de matricaire, de cerfeuil, de perſil, de ſcordium, d'âche, de fariette, de marrube, de melilot, de camomille, de romarin, de ſabine, de genievre, & autres ſemblables.

L'eau d'abſinthe eſt propre pour attenuer la pituite, fortifier l'eſtomac, exciter l'appetit, aider à la digeſtion. On la donne auſſi pour les vapeurs, & les maladies hyſtériques; elle eſt encore excellente pour faire mourir les vers; on en donne depuis demi once juſqu'à quatre onces.

On tire l'extrait d'abſinthe en clarifiant le reſte de la liqueur qui demeure au fond de la cucurbite après la diſtillation; on en fait évaporer l'humidité juſqu'à conſiſtance de miel. Il eſt en uſage principalement dans les maladies hyſtériques, on le prend en bol, ou délayé dans l'eau d'abſinthe; la doſe en eſt depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme.

Le ſel d'abſinthe ſe fait de cette maniere: on laiſſe ſécher le marc qui eſt reſté; enſuite on le brule avec d'autre abſinthe ſéche; puis l'on met les cendres dans l'eau chaude, pour en faire une leſſive, laquelle étant bien filtrée, on la met dans un vaiſſeau pour en évaporer l'humidité au feu de ſable. Le ſel reſte au fond, & on le garde dans des phioles bien bouchées. On en donne depuis ſix grains juſqu'à demi dragme, qu'un délaye dans l'eau d'abſinthe. Il eſt excellent dans les vapeurs & les maladies hyſtériques; dans les obſtructions du méſentere, du foye, de la rate, & de la matrice; pour exciter les urines, pour diſſiper l'hydropiſie & la jauniſſe, & pour provoquer les régles.

Il ne faut pas oublier d'humecter l'abſinthe, avec l'eau de la même plante, ou avec ſa décoction, avant de la diſtiller, parce qu'elle eſt naturellement fort séche.

L'eſſence, ou huile éthérée d'abſinthe, ſe tire de la plante, quand elle eſt blanchâtre, & montée en graine. Il faut la diſtiller par un feu du troiſiéme degré, & ramaſſer avec un petit cotton, cette huile qui ſurnage ſur l'eau, & la conſerver dans des phioles. *Voyez* eau d'orange, ſur la fin de cet article.

Eau de cloux de géroſle. Prenez deux onces de cloux de géroſle bien concaſſés, mettez-les tremper en une livre & demi d'eau roſe, vingt-quatre heures, puis diſtillez-les au bain-marie.

Au lieu d'une livre & demi d'eau roſe, on peut prendre trois pintes d'eau-de-vie, qu'on diſtillera comme la fenouillette & l'eau de geniévre.

Eau-de-vie de lavande. Faites infuſer pendant toute la canicule, au ſoleil deux grandes poignées de lavande, & une bonne poignee de baume rouge; à ſon défaut, prenez du baume commun, avec une pinte d'eau-de-vie dans une bouteille de verre bouchée exactement avec une veſſie. Cette eau eſt propre contre toutes ſortes de contuſions, meurtriſſures & rhumatiſmes. On frotte la partie malade avec cette eau froide; on met par-deſſus un papier brouillard, & un linge chaud. Elle eſt fort bonne auſſi pour les bleſſures.

Eau de ſenteur. Prenez baſilic, menthe, marjolaine, racine de flambe, hyſſope, fariette, ſauge, méliſſe, lavande, romarin, de chacun une poignée; cloux de géroſle & canelle, noix muſcades, de chacun une demi once; trois ou quatre citrons mis par rouelles aſſez épaiſſes; faites-les tremper en quantité d'eau roſe trois jours, puis diſtillez le tout au bain-marie, à petit feu; la diſtillation faite, ajoutez-y un ſcrupule de muſe.

Eau roſe muſquée. Prenez des boutons de roſe, ôtez le blanc, diſpoſez-les dans l'alembic, au milieu duquel ſur vos roſes, mettez un nouet de muſc, & diſtillez-les.

Eau d'aſpic. Prenez aſpic avant que la fleur ſoit épanouie, ôtez-en tout le bois, faites-en un lit dans une chapelle ou alembic, puis par-deſſus un autre lit de roſes preſque épanouies, mettez-y une douzaine de cloux de géroſle; & ſi vous n'avez pas d'aſpic, mettez-y de la lavande, faites-la diſtiller à feu modéré, donnez-lui le moins d'air que vous pourrez, & quand la diſtillation ſera preſque achevée, arroſez les matieres d'un peu de vin blanc fort bon, & achevez votre diſtillation. Gardez l'eau dans des phioles bien bouchées.

Eau de damas. Prenez deux poignées & demi de roſes rouges, fleurs de romarin, de lavande, d'aſpic, de chacun une poignée, brins de thym, fleurs de camomille, fleurs de menue ſauge, de pouliot, de marjolaine, de chacun une poignée; faites tremper le

tout dans du vin blanc, vingt-quatre heures, puis mettez-le dans l'alembic, l'arrosant de bon vin blanc, répandez par-dessus la poudre de ce qui suit. Prenez une once & demi de cloux de girofle choisis, une once de maguette, benjoin, storax, calamite, de chacun deux dragmes. L'eau distillée doit être gardée dans un vaisseau bien bouché.

L'on fait aussi de l'eau fort odorante de myrrhe claire, seconde & gommeuse, divisée par petits morceaux, & mise tremper en jus de roses six fois autant que de myrrhe. La distillation doit être faite sur les cendres chaudes à petit feu; si vous augmentez le feu, vous en verrez sortir l'huile avec l'eau; une seule goute de cette eau mise en cent goutes d'eau de puits ou de fontaine, la rend très-odorante.

Eau de rose musquée. Prenez un vaisseau de verre en façon d'urinal, large au-dessous & étroit dessus; dans lequel vous mettrez douze grains de musc ou davantage, bouchez-le avec un bon parchemin, exposez-le au soleil quatre ou cinq jours; puis ayez un autre vaisseau de la façon du prémier, que vous remplirez de roses très-peu sèches & pilées; bouchez le vaisseau d'un drap de lin assez clair, ou d'étamine; puis mettez l'entrée du vaisseau où sont les roses dans l'entrée de l'autre où est le musc; lutez-les bien ensemble, & exposez-les au soleil, de façon que celui des roses soit dessus celui du musc, à quelque fenêtre ou autre part; où il y aura grande chaleur de soleil. Par ce moyen il distillera une eau sur le musc, propre pour en user seule, ou mêlée avec d'autre.

Autrement. Prenez vingt grains de musc, noix muscade, cloux de girofle, gelande, spicuard, graine de paradis, macis, canelle, de chacune une once; pilez le tout, & mettez-le dans l'alembic avec une livre & demi d'eau rose, laissez-l'y quatre ou cinq jours, puis distillez-les.

Eau d'orange. Prenez écorce d'oranges & de citrons verds, de chacune une demi once, cloux de girofle cinq ou six, fleurs d'aspic ou de lavende nouvellement cueillie six onces, faites infuser le tout ensemble en six livres d'eau rose, l'espace de quatre ou cinq jours, puis distillez-le.

Eau de naffe. Prenez des fleurs d'orange, faites-les distiller à petit feu dans un alembic de verre, ou de terre cuite vitrée; vous pourrez y ajoûter des fleurs de citron. L'eau doit être reservée dans des bouteilles de verre, couvertes de nattes bien déliées, & bien bouchées.

Eau de naffe contrefaite. Prenez boutons de roses rouges les plus doubles que vous pourrez trouver, ôtez le jaune, faites un lit dans vôtre chapelle, & par dessus un autre lit de fleurs de lys, puis un autre de roses, puis un lit de fleurs de lavande, ensuite un autre lit de roses; entre chacun de ces lits, semez-y des cloux de girofle concassés, & au milieu de tout, faites une fossette, en laquelle vous mettrez quelques grains de musc, ou civette, ou d'ambre gris, ou d'autres sortes de parfums; puis faites-les distiller à petit feu, reservez l'eau dans des bouteilles de natte déliées & bien bouchées.

Autre eau de senteur. Prenez marjolaine, thim, lavande, romarin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de violette, œillet sariette, écorces d'oranges; faites tremper le tout dans du vin blanc jusqu'à ce qu'il passe par-dessus ces herbes, puis distillez-les dans un alembic deux ou trois fois. Gardez l'eau dans des bouteilles bien bouchées, & le marc pour faire des parfums.

La maniere de distiller par le feutre.

On employe la distillation par le feutre, pour séparer les liqueurs de la partie la plus limoneuse & terrestre, dans laquelle elles sont engagées. C'est un moyen propre pour distiller les jus qui acquierent quelque épaisseur & consistance incontinent après qu'ils sont refroidis, comme le jus de citron, ou de limon, ou d'orange; aussi le prudent Apotiquaire, quand il fait les syrops de jus de citron ou de limon, coule par le feutre le jus avant que de disposer les syrops.

Or la maniere de distiller par le feutre, est d'avoir trois écuelles, jattes ou bassins, ou autres vaisseaux de telle maniere qu'il sera requis, selon la matiere ou liqueur que vous voudrez distiller; ils seront tellement posés & situés, que l'un soit plus haut, les autres bas; le plus haut contiendra le jus que l'on voudra distiller, le bas recevra la distillation. Dans le vaisseau qui sera le plus haut, trempera une ou plusieurs pieces de drap ou de feutre assez longue, qui sera large par un bout & pointue de l'autre; le coté large trempera dans le jus, & le pointu prendra en dehors, par lequel la liqueur plus subtile montera & découlera goutte à goutte au vaisseau d'en bas; ensorte que le plus limmneux & impur demeurera en l'autre vaisseau. Il faudra quelquefois presser cette piece de drap, quand l'on verra qu'elle commencera à devenir noire, & que les goutres distilleront lentement à cause des excremens dont elle sera pleine, & la laver, puis la remettre dans le vaisseau. Si l'on veut plusieurs fois distiller une même liqueur, on pourra disposer plusieurs vaisseauz en forme d'escalier ou d'échelette, & en chacun de ceux qui seront plus hauts, mettre la piece de feutre de la façon que nous avons dit; de sorte que le dernier vaisseau soit celui qui recevra toutes les distillations.

Au lieu de feutre, les Apotiquaires usent souvent de manches de drap, autrement appellées chausses en pointe; par lesquelles ils dépurent & clarifient les syrops, juleps & apozêmes. Ces façons de distiller peuvent suppléer la distillation circulaire, qui est fort longue & trop pénible, & qui est plus propre pour les Chymistes, que pour les gens ménagers, Médecins & Apotiquaires.

Le lait virginal se fait ainsi par le feutre. Prenez litarge d'or mis en poudre trois onces, faites-les infuser en six onces de vinaigre blanc crud ou distillé, ou vinaigre scillitique, trois heures dans un vaisseau à part; dans un autre vaisseau mettez infuser du sel nitre ou commun en eau commune, ou de plantain, morelle, ou autre à ce propre; faites-les distiller par le feutre chacun à part, & après qu'ils seront distillez, mêlez-les ensemble. Ce lait virginal est propre pour guérir les dartres, gouttes, roses & taches du visage.

DISTILLATION *d'eau d'ange qui embaume par son agréable odeur.*

Ayez un grand alembic, dans lequel vous mettez les drogues suivantes: Benjoin quatre onces, storax deux onces, santal citrin une once, de girofle deux dragmes, deux ou trois morceaux d'iris de Florence, la moitié d'une écorce de citron, deux noix muscades, une demi-once de canelle, deux pintes de bonne eau rose, une chopine d'eau de fleurs d'orange, une chopine d'eau de melilot. Mettez le tout dans un alembic bien scellé & distillez-le au bain-marie. Cette distillation est une eau d'ange exquise.

DISTILLATION *de l'eau de noyau.*

Il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, les piler le plus en poudre qu'on pourra, & prendre garde qu'elles ne se mettent en huile: vous prendrez aussi une livre de noyaux de cerises que vous pilerez bien, vous les mêlerez avec vos amandes d'abricots;

cots ; après être pilées & concaſſées, prenant toûjours bien garde qu'elle ne ſe mette en huile. Puis vous mettez le tout dans une eruehe ou autre vaiſſeau tenant vingt à vingt-quatre pintes de bonne eau-de-vie, & huit pintes d'eau ; puis vous y mettrez cinq livres de ſucre, que vous concaſſerez ; & ſi l'on aimoit le ſucre, vous pourriez aller juſqu'à cinq livres & demi, & ſur chaque pinte deux cloux de géroſle, deux grains de poivre blanc, le poids de huit doubles peſant de canelle, le tout concaſſé, vous le laiſſerez infuſer l'eſpace de deux fois vingt-quatre heures, quoique vous puiſſiez, ſi vous étiez preſſé, vous en ſervir au bout de vingt heures d'infuſion, en paſſant le tout à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit clair comme de l'eau de roche, parce que vôtre noyau engraiſſera la chauſſe, c'eſt ce qui le clarifiera. Par cette métode vous en pouvez faire tant & ſi peu qu'il vous plaira ſans vous tromper, & de cette maniere vous ferez une liqueur fort agréable.

DESTILLATION *de l'eſprit de la graine de genievre.*

Prenez une livre de graine de genievre concaſſée avec ſix pintes d'eau-de-vie, ſi le matras eſt plus grand, neuf pintes de vin blanc, c'eſt-à-dire, l'un ou l'autre ; faites-le diſtiller, avec un feu doux & égal, & vous en tirerez deux pintes & chopine, ou trois pintes tout au plus de bonne liqueur.

REMARQUEZ que tout ce qu'on fait diſtiller, il faut en laiſſer aller le phlegme, & prendre garde qu'il ne ſente l'empirême, c'eſt-à-dire, le fond de l'alembic. Lorſque la matiere s'attache au fond, cela lui donne un méchant goût, & c'eſt ce qu'on appelle empirême.

DESTILLATION *de l'eau de coriandre.*

Concaſſez bien une livre de coriandre, enſuite faites-la infuſer dans ſix pintes d'eau-de-vie, & faites la diſtillation comme celle de graine de genievre.

DESTILLATION *de l'eau de la Reine d'Hongrie.*

Cette operation n'eſt qu'un eſprit de vin empreint des parties les plus eſſentielles de la fleur de romarin.

Rempliſſez à moitié une cucurbite de verre ou de grais, de fleurs de romarin cueillies lorſqu'elles ſont dans leur plus grande vigueur ; verſez-y de l'eſprit de vin, juſqu'à ce que les fleurs puiſſent tremper ; mettez vôtre cucurbite au bain-marie, & l'ayant couverte de ſon chapiteau avec ſon recipient, lutez exactement les jointures, & donnez deſſous un feu de digeſtion pendant trois jours, après leſquels vous déluterez les vaiſſeaux, & vous verſerez ce qui pourra être diſtillé dans la cucurbite. Raccommodez vôtre alembic & augmentez le feu pour faire diſtiller la liqueur, en ſorte qu'une goute ne tarde point à ſuivre l'autre, & lorſque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laiſſez refroidir les vaiſſeaux & les delutez, vous trouverez dans le recipient une très-bonne eau de la Reine d'Hongrie, que vous garderez dans une phiole bien bouchée.

Vertus de l'eau de la Reine d'Hongrie.

Elle eſt bonne dans les palpitations & foibleſſes de cœur, dans la paralyſie, dans la létargie, dans l'apoplexie & dans les maladies hyſtériques. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux. On s'en ſert auſſi extérieurement pour la brûlure, pour les tumeurs ou pour la paralyſie, pour les vapeurs, & pour toutes les autres occaſions, où il faut recueillir les eſprits. Les dames en mettent environ demi-once ſur ſix onces d'eau de lys ou de fleurs de feves, & elles s'en ſervent pour décraſſer le viſage.

L'eau de la Reine d'Hongrie fait à peu près les même effets que l'eſprit de vin, mais avec plus de force ; elle ſoulage quelquefois le mal de dents, étant priſe par le nés ou appliquée ſur la gencive avec un petit cotton.

REMARQUE.

Il faut faire diſtiller l'eau de la Reine d'Hongrie par un feu aſſez fort, autrement l'eſprit de vin monteroit ſeul, ou bien on n'enleveroit avec lui que bien peu de l'eſſence, comme on a remarqué en travaillant.

Quelques-uns tâchent de critiquer mal à propos, & diſent qu'il eſt inutile de faire diſtiller les fleurs de romarin avec l'eſprit de vin, parce que leur ſubſtance étant volatile, elle s'y diſſout bien ſans digeſtion.

Mais cette circonſtance eſt fort néceſſaire, ſi l'on veut avoir une eau qui ſoit bien empreinte de l'eſſence de la fleur ; car quoi qu'il y ait du volatil dans le romarin, une bonne partie de ſon huile, en laquelle conſiſte principalement l'odeur, eſt embarraſſée dans les autres principes, & elle ne peut être bien rarefiée, mêlangée & exaltée que par la digeſtion, auſſi en voit-on un très-bon effet.

On peut de l'huile ou de l'eſſence de romarin, comme de l'huile de canelle, mettre quelques goutes dans l'eſprit de vin, on fera de l'eau de la Reine d'Hongrie ſur le champ.

Autre méthode pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie.

Dans le tems de la fleur de romarin, on en cueillira le matin après que le ſoleil aura donné deſſus, & on en prendra une livre & demi qu'on laiſſera ſécher à l'ombre pendant deux fois vingt-quatre heures en le remuant de tems en tems, afin qu'elle ſéche également. Si vous n'aviez pas de fleurs ſuffiſamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naiſſantes de romarin, de ſauge, d'hyſſope, de thim & de marjolaine, que vous ferez auſſi ſécher comme la fleur ou vos boutures, & les mettrez infuſer dans vôtre vaiſſeau avec ſix pintes d'eau-de-vie du ſoir au matin. Après ce tems, vous couvrirez le vaiſſeau de ſa chapelle que vous lutterez bien, & ferez diſtiller le tout au bain-marie, au ſable, à la cendre ou feu doux que vous entretiendrez toûjours égal. Le phlegme en étant ſorti, vous y mettrez votre bouteille ou récipient que vous luterez bien, & en tirerez de bonne eau juſques à deux pintes & chopine au plus. Cela fait, vous retirerez vôtre vaiſſeau de deſſus le feu, déluterez vôtre bouteille ou récipient que vous boucherez & laiſſerez réfroidir, vous mettrez l'eau dans des bouteilles, ou la laiſſerez dans le récipient.

On peut encore faire une bonne eau de la Reine d'Hongrie en la maniere ſuivante.

Prenez des fleurs de romarin trente-deux onces, des feuilles de romarin, des ſommités de thym, de ſariete, de lavande, de coſtus, de ſauge, de marjolaine, de chacune quatre onces ; concaſſez le tout, & mettez-le dans une grande cucurbite de verre ou de grais ; mêlez du ſel ammoniac & du tartre en poudre, de chacun une once, verſez deſſus quatre-vingt ſeize onces d'eſprit de vin, bouchez la cucurbite de ſon chapiteau, adaptez-y un récipient, lutez exactement les jointures, & procedez en la digeſtion, & en la diſtillation comme en la prémiere diſtillation de l'eau de la Reine d'Hongrie, vous aurez une eau d'une odeur ſuave, & plus forte que l'autre.

Le ſel ammoniac & le ſel de tartre étant humectés par l'humidité des fleurs, il en ſort un eſprit huileux

volatil, qui ſe mêle dans l'eau, & la rend plus pénétrante & plus efficace que l'eau de la Reine d'Hongrie ordinaire, contre les vapeurs & contre les maladies, où il eſt beſoin de réveiller puiſſamment les eſprits. *Voyez* plus bas, & vers la fin de ce mot, à l'article où l'on donne la maniere de faire la véritable eau de la Reine d'Hongrie, ſelon la métode de monſieur l'abbé Rouſſeau.

DISTILLATION *de l'eau vulneraire, appellée eau d'arquebuſade.*

Prenez des feuillet & des racines de la grande conſoude, des feuilles de ſauge, d'armoiſe, de bugle, de chacune quatre poignées, des feuilles de betoine, de ſanicle, d'œil de bœuf, ou de grande marguerite, de paſquerette, de grande ſcrophulaire, de plantain, d'aigremoine, de verveine, d'abſinthe, de fenouil, de chacune deux poignées, de millepertuis, d'ariſtoloche longue, d'orpin ou repriſe, de veronique, de petite centaurée, de mille-feuille, de nicotiane, de piloſelle, de meuthe, d'hyſſope, de chacune poignée. Hâchez le tout & l'écraſez bien dans un mortier; mettez-le dans un grand vaiſſeau de terre; verſez deſſus douze livres de vin blanc, brouillez la matiere avec un bâton, bouchez le vaiſſeau, & placez-le en digeſtion dans le fumier ou à une autre chaleur pendant trois jours; renverſez-le dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans; & y ayant adapté ſa tête de mort & ſon refrigérant, faites diſtiller l'humidité dans un recipient, par un feu modére en la maniere accoûtumée, vous aurez l'eau d'arquebuſade; gardez-la dans une bouteille bien bouchée.

REMARQUES.

Les noms de cette eau déſignent ſa vertu. Vulneraire ſignifie propre pour guérir les playes. Le nom d'arquebuſade, fait connoître qu'on s'eu ſert heureuſement pour les coups d'arquebuſade.

La grande conſoude eſt une plante fort commune qui croît dans les lieux aquatiques; on l'appelle en latin *ſymphytum*, ou *conſolida major*, ou *auricula aſini*. Sa feuille eſt longue & un peu reſſemblante à celle de la bugloſe, ſa fleur eſt blanche ou rougeâtre, la racine eſt longue & noire par dehors, mais blanche par dedans; elle eſt glutineuſe & propre à conſolider les chairs, c'eſt d'où vient ſon nom; elle arrête les hémorragies & les cours de ventre; elle contient peu de ſel, mais beaucoup d'huile & de phlegme.

La ſauge eſt appllée *ſalvia*, *quaſi ſalvatrix*, parce qu'on l'eſtime bonne pour beaucoup de maladies. Il y en de domeſtique & de ſauvage. La domeſtique eſt diviſée en deux eſpeces, en grande & petite, la petite eſt la meilleure; c'eſt elle qu'il faut employer à la compoſition de cette eau, elle eſt remplie d'une huile exaltée en eſprit, & de beaucoup de ſel. Elle a peu de principes paſſifs. Elle eſt cephalique, nervale, hiſtérique, ſtomachale & apéritive.

L'armoiſe eſt appellée en latin *artemiſia*, à cauſe de la Reine Artemiſe qui l'a miſe en uſage. C'eſt une plante aſſez haute, dont les feuilles ſont blanchâtres, dechiquetées comme celles de l'abſinthe, odorantes. Elle croît par-tout. On en fait des ceintures le jour de S. Jean. Elle contient beaucoup de ſel, & peu d'huile & de phlegme; elle eſt hyſtérique, aperitive & vulneraire.

La bugle eſt appllée en latin *bugula*, ou *conſolida media*, ou *ſymphytum medium*, ou *prunella cærulea*, ou *herba laurentina*. C'eſt une plante dont les feuilles ſont épaiſſes, longuettes, rougeâtres, & un peu dentelées aux extremités; elle a les fleurs bleues. Elle croît dans les champs; elle contient médiocrement de ſel & d'huile, & beaucoup de principes paſſifs. Elle eſt vulneraire, propre pour les maladies du poûmon & pour fortifier.

La betoine appellée en latin *betonica*, eſt une plante qui croît dans les bois, les feuilles en ſont vertes, longuettes, dentelées à l'entour en forme de ſcie. Elle a les fleurs purpurines diſpoſées en épi. Elle contient de l'huile exaltée & du ſel eſſentiel ou volatil, peu de ſel fixe, & du phlegme. Elle eſt cephalique, cordiale, vulneraire.

La ſanicle appellée en latin *ſanicula* ou *diapenſia*, eſt une plante dont les feuilles ſortent de la racine preſque rondes, fermées, unies, de belle couleur verte, diviſées en cinq parties; ſa tige haute d'un pié ou d'un pié & demi, ſoûtient de petites fleurs blanches; ſa racine eſt noire en dehors, blanche en dedans, fibreuſe. Elle croît ſur les montagnes & aux vallées; elle contient du ſel & de l'huile en aſſez bonne quantité; beaucoup de phlegme, peu de terre. Elle eſt aſtringente, conſolidante, vulneraire; propre aux hernies, on s'en ſert extérieurement & intérieurement.

L'œil de bœuf ou grande marguerite, eſt appellée en latin *leucanthemum*, ou *buphthalmum*, ou *bellis major*. C'eſt une plante fort commune qui croît dans les prés. Ses feuilles ſont longuettes, graſſes, dentelées. Sa fleur eſt radiée, jaune & blanche, faite en forme d'œil de bœuf, d'où vient ſon nom. Elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, médiocrement de ſel. Elle eſt vulneraire, on l'employe pour les écrouelles.

La paſquerette eſt appellée en latin *bellis minor*. C'eſt une herbe baſſe, connue de tout le monde, on la nomme ordinairement petite marguerite. Ses feuilles ſont petites, oblongues, graſſes, liſſes, arondies vers leurs extrémités; ſes fleurs ſont radiées, de couleur variée, blanche & rouge, agréable à la vûe; ſes racines ſont fibrées. Elle contient peu de ſel & de terre, beaucoup d'huile & de phlegme. On l'employe pour arrêter le ſang, pour conſolider les playes, pour reſoudre les tumeurs, & pour l'inflammation des yeux.

La grande ſcrophulaire appellée en latin *ſcrophularia major*, eſt une plante haute de deux ou trois pieds, qui croît dans les hayes & aux autres lieux ombrageux; ſes feuilles reſſemblent à celle de l'ortie; ſa racine eſt groſſe & noueuſe, repréſentant des tumeurs ſcrophuleuſes, d'où vient ſon nom. Toute la plante a une odeur puante. Elle contient beaucoup de ſel & d'huile, modérément de phlegme & de la terre. Elle eſt bonne pour réſoudre les tumeurs ſcrophuleuſes, étant appliquée deſſus; on s'en ſert auſſi pour nettoyer les playes & les vieux ulceres.

Le plantain eſt appellé en latin *plantago*, c'eſt-à-dire, plante par excellence. Il y en a de trois ſortes, qu'on diſtingue par la quantité des côtes ou nerfs qui y paroiſſent. Le plantain ordinaire auquel il en paroit ſept, eſt appellé *plantago major* ou *ſeptinervia*; ſes feuilles ſont larges, ſes fleurs pâles, ſa ſemence petite & noire, ſa racine courte, groſſe comme le doigt, garnie de fibres. Il croît par-tout, c'eſt le meilleur de tous. Le plantain auquel paroit cinq côtes, eſt appellé *quinquenervia*, ou *plantago aquatica*, parce qu'il croît dans les eaux: ſa feuille eſt longue & pointue, c'eſt le *plantago media*. Le plantain auquel paroiſſent trois côtes, eſt appellé *trinervia* ou *plantago minor*; il croît auſſi proche des eaux, il a la feuille petite & velue. Le plantain contient de l'huile, un peu de ſel, beaucoup de terre & de phlegme; ce ſel eſt acide, il eſt mêlé dans l'huile, & dans une grande quantité de principes paſſifs où il ſe trouve preſque abſorbé; c'eſt

pourquoi la plante n'eſt que legerement déterſive ; mais elle eſt aſtringente & rafraîchiſſante, à cauſe de cette terre & du phlegme.

On employe le plantain dans tous les cours de ventre, dans les hemorragies & dans les inflammations des yeux.

L'aigremoine appellé en latin *agrimonia* ou *eupatorium*, eſt une plante d'environ un pié & demi, qui croît en tous pays. Ses feuilles ſont fendues & velues, les fleurs petites, de couleur jaune. Sa ſemence eſt menue & enveloppée d'une peau cotonneuſe. Elle contient du ſel & de l'huile en aſſez grande quantité. Ses principes actifs, ſont mêlés avec beaucoup de terre & peu de phlegme, ce qui rend la plante déterſive, aſtringente par le ventre, & apéritive par les uriues ; on l'eſtime beaucoup pour les maladies du foye, elle arrête les cours de ventre.

La verveine eſt appellée en latin *verbena*, ou *verbenaca*, ou *hierobotanemas*, ou *columbaris*, ou *herba ſacra*. C'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges, à la hauteur d'environ un pié & demi. Ses feuilles ſont longuettes, découpées & un peu ridées. Ses fleurs ſont petites, bleuâtres ; ſa racine menue & fibreuſe. Elle croît ſur les chemins & contre les mutailles. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Elle contient une aſſez bonne quantité de ſel & d'huile. Elle eſt cephalique, vulneraire, deſſicative ; on l'employe pour les maladies de la poitrine, pour la pierre, pour la diſſenterie, pour exciter le lait aux nourrices, pour la pleureſie donnée intérieurement & appliquée extérieurement.

L'abſinthe appellée en latin *abſynthium*, eſt une plante qui croît à la hauteur de quatre pieds, pouſſant pluſieurs tiges & branches ligneuſes & blanchâtres. Ses feuilles ſont longuettes, découpées profondément, molaſſes, ayant une odeur forte, aromatique, & un goût très-amer. Ses rameaux ſont entourés ou garnis d'une grande quantité de petits grains jaunâtres, auſquels ſuccede une ſemence menue. Sa racine eſt groſſiere & ligneuſe. Elle croît dans les jardins. On l'appelle *abſynthium Ponticum, ſeu Romanum, ſeu vulgare*, pour la différencier de pluſieurs autres eſpeces d'abſinthe. Elle contient un eſprit ſulphureux, ou plûtôt une huile exaltée, qui fait ſon odeur, beaucoup de ſel, peu de phlegme. Elle eſt bonne pour tuer les vers du corps, elle fortifie l'eſtomac, elle eſt vulneraire, apéritive & hiſtérique.

Le fenouil appellé en latin *fœniculum*, eſt une eſpece de ferule, qui croît par tout. On en compte deux eſpeces : la prémiére eſt domeſtique, & on la nomme *marathrum* : la ſeconde eſt ſauvage, on l'appelle *hippomarathrum*, à cauſe de ſa grandeur. La ſemence du fenouil eſt fort uſitée en Medecine ; on eſtime plus celle de Florence que l'autre, parce qu'elle eſt mieux nourrie & plus groſſiere. Elle chaſſe les vents, & elle eſt hyſtérique. Le fenouil contient beaucoup de ſel & d'huile à demi exaltée, ce qu'on appelle eſprit, de la terre & du phlegme en quantité médiocre ; la racine eſt apéritive, la feuille eſt bonne pour déterger la ſanie qui vient aux yeux & les playes.

Le mille-pertuis eſt appellé en latin *hyperieum*, ou *androſæmum minus*, ou *aſcyron*, ou *millefora*, ou *perforata*, à cauſe que la feuille eſt percée naturellement d'une grande quantité de petits trous. C'eſt une plante qui croît par tout ; elle a la feuille petite, longue ; la fleur jaune, la ſemence fort menue & odorante. Elle contient de l'huile, du ſel & de la terre en bonne quantité, peu de phlegme. Elle eſt vulneraire, hyſtérique, apéritive & nervale.

L'Ariſtoloche eſt appellée en latin *ariſtolochia* parce qu'elle eſt propre à faire ſortir l'arriere-faix après l'accouchement, & *malum terræ*, à cauſe que ſon fruit reſſemble à une pomme. C'eſt une plante dont il y a quatre eſpeces generales ; la ronde, la longue, la clematite, & la petite ou menue.

La premiére appellée *ariſtolochia rotunda*, pouſſe pluſieurs tiges foibles, à la hauteur d'un pié. Ses feuilles ſont rondes, molles, ſans queue, embraſſant leur tige. Ses fleurs ſont de couleur purpurine, obſcure, tirant ſur le noir. Ses ſemences ſont plates, minces, enveloppées dans de petits fruits longuets, diviſés en ſix cellules. Sa racine eſt ronde & a la figure d'une truffe, brune en dehors, jaune en dedans, fort amere & déſagréable au goût. Cette plante croît dans les prés, dans les champs, en terre graſſe & humide.

La ſeconde eſpece d'ariſtoloche, qui eſt appellée *ariſtolochia longa*, jette pluſieurs ſarmens ou tiges plianres, longues d'environ un pié & demi, ſe répandant à terre. Ses feuilles ſont taillées en maniere de faulx, pointues ; attachées aux tiges par de petites queues ; ſes fleurs reſſemblent à celles de l'ariſtoloche ronde. Il leur ſuccede des fruits qui ont la figure de petites poires, & qui renferment des ſemences plates & noires. Sa racine eſt longue & groſſe comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de l'ariſtoloche ronde. Cette plante croît dans les champs, dans les vignes, dans les bleds & dans les hayes.

La troiſiéme eſpece d'ariſtoloche, eſt appellée *ariſtolochia clematitis, ſeu ſarracenica*. Elle pouſſe des ſarmens droits, plus forts & robuſtes que ceux des autres eſpeces, à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles ont la figure de celles du lierre, ridées, ſoutenues par de longues queues. Ses fleurs ſont longuettes, jaunes-pâles ; ſes fruits ſont plus gros que ceux des autres ariſtoloches, de figure ovale, diviſés en ſix cellules remplies de ſemences plates. Sa racine eſt menue, griſe & filamenteuſe. Cette plante croît dans les champs, dans les vignobles, dans les bois, & dans les pays chauds. On en diſtingue pluſieurs eſpeces.

La quatriéme eſpece d'ariſtoloche, eſt nommée *ariſtolochia tenuis, ſeu piſtolochia, ſeu polyrrhiſon*. Elle pouſſe pluſieurs tiges menues, foibles, couchées à terre. Ses feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celles des autres ariſtoloches ; mais elles ſont beaucoup plus petites & plus pâles. Son fruit eſt fait en petite poire ſucculente, rempli de ſemences ; ſes racines ſont fort deliées, filamenteuſes & jointes enſemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre d'un goût âcre & amer, d'une odeur forte & agréable. Cette plante croît dans les vignobles, dans les bois, dans les lieux chauds, ſecs & pierreux.

Toutes les ariſtoloches contiennent beaucoup d'huile & de ſel, médiocrement de phlegme, & peu de terre. Elles ſont vulneraires, déterſives, hiſtériques & propres pour reſiſter à la gangrene, pour attenuer la pituite, & pour aider à la reſpiration. On ſe ſert des deux prémieres eſpeces extérieurement, & on employe les racines des deux dernieres dans les remedes qu'on fait prendre intérieurement.

L'orpin ou reprtiſe, eſt appellée en latin *telephium vulgare, ſeu ſabaria, faba inverſa, ſeu craſſula, ſeu acetabulum alterum, ſeu cotyledum alterum, ſeu ſcrophularia media, ſeu anacampſeros*. C'eſt une plante qui jette pluſieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pié. Ses feuilles reſſemblent aſſez à celles du pourpier ; mais elles ſont plus longuettes & ſucculentes ; ſes fleurs ſont en ombelles, blanches, ou jaunes ; ſa racine eſt glanduleuſe, ou par tubercules. Elle croît au lieux pierreux, contre les murailles. Elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel & de terre.

Cette plante eſt vulneraire & aſtringente, humec-

tante, conſolidante, propre pour les hernies, pour la diſſenterie, pour déterger & effacer les raches de la peau.

La veronique eſt une plante, dont il y a deux eſpeces générales, une appellée mâle, & l'autre femelle. La mâle eſt diviſée en deux autres eſpeces, une droite & l'autre courbée & rampante; cette derniere eſt la plus en uſage, & celle qu'il faut employer dans la compoſition de cette eau. Elle eſt appellée en latin *Veronica, mas ſupina & vulgatiſſima, ſeu veronica mas ſerpens.* Elle jette pluſieurs tiges ou branches menues, longues, velues, ſerpentantes à terre. Ses feuilles ſont longuettes, dentelées en leurs bords, velues, plus petites que celles de la betoine; ſes fleurs ſont diſpoſées en épis bleuâtres, & quelquefois blancs; ſa ſemence eſt menue & ronde, noirâtre; ſa racine eſt fibreuſe. Elle croît dans les vignobles, dans les hayes, aux lieux incultes & ſablonneux, elle a un goût amer & âcre.

La veronique femelle eſt appellée en latin *Veronica fœmina, ſeu veronica minor, ſerpylli folio, ſeu veronica pratenſis.* Elle pouſſe pluſieurs petites tiges menues, ſerpentantes, garnies de feuilles longuettes, reſſemblantes à celles du ſerpolet. Ses fleurs ſont petites, pâles ou bleues; ſa racine eſt menue. Elle croit dans les prés & dans les autres lieux humides.

Les veroniques contiennent beaucoup de ſel & d'huile, elles ſont inciſives, attenuantes, déterſives, vulneraires, ſudorifiques, propres pour les ulceres de poitrine & des poûmons, pour reſiſter au venin.

La petite centaurée eſt appellée en latin *Centaurium minus, ſeu fel terræ*, à cauſe qu'elle eſt fort amere, *ſeu febrifuga*, parce qu'on prétend qu'elle guérit de la fiévre. C'eſt une petite plante, haute au plus d'un demi pié. Ses feuilles ſont longuettes, comme celles de l'*hypericum*, mais un peu plus grandes. Elle pouſſe en ſa ſommité pluſieurs petits rameaux, où naiſſent des fleurs rougeâtres, qui s'uniſſent en s'approchant les unes des autres; il leur ſuccede, quand elles ſont tombées, de petites têtes ou gouſſes, menues, remplies d'un peu de poudre farineuſe. a racine eſt déliée, ſeche, ligneuſe, inſipide. Elle croît aux lieux arides & ſablonneux. Elle contient beaucoup de ſel, modérément d'huile & de terre, peu de phlegme.

Elle eſt vulneraire, déterſive, deſſicative, apéritive, propre pour le ſcorbut, pour les fiévres intermittentes, pour les vers, pour la rage, pour la retention des menſtrues, pour la goutte ſciatique, pour la jauniſſe.

La mille-feuille, appellée en latin *Millefolium vulgare album ſeu ſtratiotes terreſtris, ſeu achillea, ſeu millilaris*, eſt une plante fort commune, qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pié & demi, roides, anguleuſes, velues, rougeâtres, rameuſes vers leurs ſommités. Ses feuilles, qui par leur grande quantité, lui donnent le nom de mille-feuille, ſont faites à peu-près comme celles de la camomille, mais elles ſont plus fermes, & rangées aux deux côtés de leurs côtes, repréſentant une plume d'oiſeau, d'une odeur aſſez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naiſſent en ſes ſommités, elles ſont petites, diſpoſées en ombelles, blanches & odorantes: ſa racine eſt ligneuſe & fibreuſe. Elle croît le long des chemins, dans les cimetieres, aux lieux ſecs & arides. Elle contient beaucoup de ſel & d'huile. Elle eſt aſtringente, vulneraire, réſolutive, propre pour arrêter le cours de ventre, les hemorragies & les gonorrées.

La piloſelle eſt appellée en latin *piloſella major repens, hirſuta, ſeu auricula muris minor.* C'eſt une plante dont les feuilles ſont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une eſpece de laine blanchâtre, ou de pluſieurs petits poils, qui la font nommer *piloſella*, reſſemblante à des oreilles de rat, d'où vient qu'on l'appelle *auricula muris*; elle eſt couchée & comme attachée à la terre. Ses fleurs ſont jaunes; ſa racine eſt fribreuſe; elle croît dans les champs. Elle contiene médiocrement de ſel eſſentiel & de l'huile, peu de phlegme, beaucoup de terre. Elle eſt aſtringente, vulneraire, incraſſante, propre pour les hernies, pour arrêter les hémorragies, la diſſenterie, & les autres cours de ventre.

La menthe, appellée en latin *mentha*, eſt une plante très-aromatique, dont il y a deux eſpeces générales, la menthe domeſtique, ou cultivée des jardins, & la menthe ſauvage; elles ſont aſſez connues. Les menthes contiennent beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil, peu de phlegme & de terre. Elles ſont propres pour fortifier l'eſtomac, pour aider à la digeſtion, pour chaſſer les vents, pour guérir de la colique, pour atténuer & réſoudre les humeurs, pour réſiſter à la gangrene.

L'hyſſope, appelle en latin *hyſſopus*; eſt une plante qui jette pluſieurs tiges, ou verges hautes d'environ un pié, noueuſes, rameuſes. Ses feuilles ſont longues & étroites; ſes fleurs ſont en épis, de couleur bleue; ſa racine eſt groſſe comme le petit doigt, longue, dure, ligneuſe. Elle croît dans les jardins. Elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile exaltée, peu de phlegme & de terre. Elle eſt vulneraire déterſive, apéritive. On l'employe dans les maladies de la poitrine & des poûmons, comme dans l'aſthme & dans la phtiſie.

Comme la plûpart des plantes qui entrent dans cette diſtillation, ne ſont pas fort ſucculentes, il eſt bon d'y ajoûter du vin blanc. Cette liqueur excite la fermentation & ſert à détacher les parties ſalines, ſulphureuſes & volatiles de la matiere.

Il faut prendre garde que le feu ne ſoit pas trop grand pendant la diſtillation, de peur que la matiere s'attachant au fond de la cucurbite, l'eau diſtillée ne ſente l'empirême ou le brûlé. Après qu'on a fait diſtiller la moitié de la liqueur, il eſt bon de renverſer ce qui ſera demeuré dans la cucurbite ſur un linge, & de le mettre à la preſſe pour en tirer le ſuc; on le verſera dans la cucurbite, & on le fera diſtiller; on évitera par ce moyen l'odeur du brûlé; mais ſi on a un bain de vapeur, ou un bain-marie aſſez grand, il eſt encore plus ſûr d'y faire la diſtillation.

Si l'on met ſécher & brûler le marc des herbes, qu'on faſſe une leſſive de ſes cendres, & qu'après en avoir tiré le ſel avec modération, on le diſſolve dans l'eau diſtillée, elle en ſera plus déterſive & plus réſolutive.

Diſtillation de l'eau de mille-fleurs.

Rempliſſez à demi une cucurbite de verre, ou de grais, de fiente de vache ramaſſée au mois de Mai, & diſtillez ſelon l'art, par un feu fort. Mettez l'eau diſtillée dans des bouteilles, & expoſez-les au ſoleil, ſans être bouchées, afin que la liqueur puiſſe exhaler toute ſa mauvaiſe odeur, & enſuite bouchez vos bouteilles & gardez l'eau pour vous en ſervir au beſoin.

Elle eſt propre dans l'hydropiſie, pour la goutte, la ſciatique, & les rhumatiſmes, parceque ſa vertu eſt apéritive & adouciſſante. On la donne depuis une once juſqu'à ſix.

On l'applique auſſi extérieurement pour réſoudre les abſcès, & pour nettoyer & adoucir la peau. *Voyez* EAU DE MILLE-FLEURS.

DISTILLATION *de toutes ſortes d'eaux & de liqueurs à la mode.*

Pour diſtiller au bain-marie, il faut vous ſervir d'un vaiſſeau qui s'appelle *la poire*, autrement dit,

matras. Il faut mettre ce que vous voulez diſtiller dedans, avec la liqueur convenable à la diſtillation, le couvrir de ſa chapelle, & le bien luter tout alentour avec du gros papier & de la pâte que l'on fait avec la farine, dont vous frotterez le papier comme d'une eſpece de colle. Puis vous mettrez vôtre alembic dans un chaudron ou chaudiere pleine d'eau, ſelon ſa grandeur, que vous mettrez ſur un fourneau, ou trépié, & le ferez bouillir toûjours d'un bouillon égal, afin que cela faſſe bouillir ce qui eſt dans vôtre alembic; & avant que d'y mettre vôtre boureille ou recipient, vous en laiſſerez tomber environ un demi verre, qui eſt ce qu'on appelle phlegme. Après cela, vous y mettrez vôtre recipient, que vous luterez & boucherez bien avec du papier frotté de la ſuſdite colle; puis vous le laiſſerez aller, & aurez ſoin, à meſure que vôtre chaudron diminuera, de le remplir avec de l'eau bouillante. Pour aider à la diſtillation, vous prendrez un torchon, ou une groſſe ſerviette, que vous mouillerez dans de l'eau fraiche, Après l'avoir preſſée pour en ôter la groſſe eau, vous en couvrirez la chapelle de vôtre alembic; quand elle ſera chaude, & qu'elle commencera à ſécher, vous la mouillerez toûjours de la même maniere, juſqu'à la fin de la diſtillation. Si vôtre alembic tient neuf ou dix pintes, vous n'y mettrez que ſix pintes de liqueur, avec ce que vous voulez diſtiller; parce que ſi vous le rempliſſiez tout-à-fait, elle monteroit & entreroit dans la chapelle. C'eſt à quoi il faut prendre garde; lorſque vous verrez que la liqueur commencera à bouillir, vous en modérerez le feu, afin qu'elle bouille doucement, & l'entretiendrez toûjours de même juſqu'à la fin.

De ſix pintes de liqueur ainſi miſes à la diſtillation, vous ne pouvez tirer que trois pintes de bon, c'eſt-à-dire, que d'une pinte, vous n'en pouvez eſperer que chopine tout au plus.

Si c'eſt en ſable que vous veuillez diſtiller, ou à la cendre, il faut mettre vôtre vaiſſeau dans une terrine, ou dans un pot de fer, avec du ſable ou de la cendre deſſous, & faire alentour un feu doux & temperé, parce que la cendre ou le ſable s'échauffent de peu de feu: ainſi vous ferez toûjours travailler vôtre alembic, & tâcherez de le maintenir dans un même dégré de chaleur. Pour aider à la diſtillation, vous mettrez, comme il eſt déja dit ci-devant, un linge mouillé ſur la chapelle, & prendrez garde que la liqueur ne monte trop, parce que ſi elle entroit dans la chapelle, elle gâteroit toute la diſtillation. Prenez toûjours bien garde auſſi que vos vaiſſeaux ſoient bien lutés, & ayez ſoin de tirer le phlegme avant que d'y mettre le recipient.

DISTILLATION *d'eau de chardon bénit.*

Prenez une bonne quantité de chardon béuit, lorſqu'il eſt en ſa plus grande vigueur; pilez-le dans un mortier, & rempliſſez-en un alembic; tirez par expreſſion une quantité ſuffiſante de ſuc d'autre chardon bénit, & verſez-le dans l'alembic, afin que les herbes nageant dans le ſuc, elles ne ſoient point en danger de s'attacher au fond de la cucurbite pendant la diſtillation; adaptez un chapiteau, & ayant lué les jointures avec de la veſſie mouillée, faites diſtiller par un feu du ſecond degré, environ la moitié d'eau de ce que vous aurez mis de ſuc. Cette eau eſt ſudorifique; on s'en ſert pour faire ſortir la petite verole, pour la peſte, pour les fiévres malignes.

Exprimez par un linge ce qui ſera reſté dans l'alembic, laiſſez raſſeoir le ſuc, & l'ayant filtré, faites-en évaporer par un petit feu environ les deux tiers de l'humidité, dans un vaiſſeau de grais ou de verre. Mettez ce vaiſſeau dans un lieu frais, & laiſſez-l'y pendant huit ou dix jours. Il ſe fera des criſtaux autour de la terrine, leſquels vous ſéparerez & garderez dans une phiole bien bouchée. On appelle ces criſtaux ſel eſſentiel: il eſt ſudorifique. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à ſeize dans ſa propre eau diſtillée.

On peut auſſi faire l'extrait de chardon bénit, comme celui de la meliſſe.

REMARQUE.

Le chardon bénit eſt appellé en latin *cardous benedictus*, ou *atractilis hirſutior*, ou *ominicus ſupinus*, ou *acanthus Germanicus*. C'eſt une plante haute de deux ou trois pieds, branchue, en partie droite, en partie courbée, velue, piquante, ſucculente, portant pluſieurs petites têtes. Ses feuilles ſont longues & découpées; ſes fleurs ſont petites, jaunes, entourées d'épines, rougeâtres, entrelacées d'une matiere lanugineuſe. Ses ſemences ſont longuettes, jaunâtres, garnies d'aigrettes; ſa racine eſt menue. Toute la plante eſt amere au goût. Elle croît dans les jardins. Elle eſt ſudorifique, apéritive & fébritique.

La chicorée, la fumeterre, l'ozeille, la ſcabieuſe, & toutes les autres plantes non odorantes, qui ont beaucoup de ſuc, doivent être diſtillées, comme le chardon bénit; & cette metode peut ſervir pour tirer le ſel eſſentiel de quelque plante que ce ſoit, mais on n'eſt pas toujours aſſuré d'en avoir, quoiqu'il ſoit ſur que la plante en contienne, parce que ſouvent la partie huileuſe du ſuc empêche qu'il ne ſe criſtaliſe.

Sel fixe de chardon bénit. Comme c'eſt dans ce ſel que conſiſte la vertu de la plante; on conſeilleroit de ſe ſervir des ſucs ou des décoctions des plantes plûtôt que de leur eau diſtillée, quand on a la plante en vigueur; & lorſque l'on ne l'aura plus, il faut avoir recours aux eaux diſtillées, dans leſquelles on mêlera un peu de leur ſel eſſentiel, ou de leur extrait. *Voyez* SEL.

Autre remarque. Les eaux diſtillées ſe gardent pluſieurs années ſans ſe gâter, parcequ'on en ſépare par la diſtillation les ſubſtances, qui pourroient ſe corrompre par la fermentation.

Les eaux des plantes acides, telles que celle de l'ozeille, ne retiennent preſque rien de l'acidité, ſi on les diſtille ſans préparation; mais ſi on les macere avant de les diſtiller, elles conſerveront le goût & la qualité de leurs plantes. On peu ſe ſervir encore d'un autre moyen, qui eſt de les diſtiller au bain-marie, ou par un feu très-doux.

DISTILLATION *de l'eau de fraiſe.*

Prenez une bonne quantité de fraiſes menues, écraſez-les bien & mettez-les dans une cruche de grais aſſez grande, pour qu'il n'y ait que les deux tiers au plus qui ſoient remplis. Bouchez bien votre cruche, & mettez-la en digeſtion dans le fumier chaud, l'eſpace de trois ou quatre jours, ou juſques à ce que la moitié ait acquis une odeur vineuſe. Renverſez-la alors dans la cucurbite de cuivre étamée; & ayant poſé deſſus ſon chapiteau avec le refrigerant & un recipient de verre, lutté exactement aux jointures; vous ferez diſtiller la liqueur au bain de vapeur, pour avoir une eau ſpiritueuſe de fraiſe, qui eſt fort propre pour fortifier le cœur & le cerveau, pour purifier le ſang, & pour faire uriner. La doſe eſt depuis une demi cuillerée, juſqu'à deux cuillerées; on s'en ſert auſſi pour decraſſer & pour embellir la peau.

On peut faire de la même maniere une fort bonne eau de framboiſe, qui aura les mêmes vertus.

Si l'on veut faire de l'eſprit de fraiſe ou de framboiſe, on mettra l'eau diſtillée dans un matras à long cou; on adaptera deſſus un chapiteau & un recipient,

on luttera exactement les jointures ; on poſera le matras ſur le bain de vapeur, qui ſera un grand pot à demi rempli d'eau, & dont l'embouchure ſera proportionnée aux bas du matras, enſorte qu'il poſe deſſus ſans toucher l'eau ; on mettra le feu deſſous, & l'on fera diſtiller la partie la plus ſpiritueuſe de l'eau. Quand il y aura environ la huitiéme partie dans le recipient, on fera ceſſer le feu ; alors on aura de l'eſprit de fraiſe ou de framboiſe. Il a la même vertu que l'eau. La doſe eſt depuis une demi dragme, juſqu'à deux dragmes dans ſa propre eau.

Remarques.

Les fraiſes & les framboiſes ſervent beaucoup plus dans les repas, que dans les remedes ; elles réjouiſſent la vûe, l'odorat & le goût, quand elles ſont bien mûres ; elles ont un goût vineux, & elles fortifient le cœur, l'eſtomac & le cerveau, comme font les liqueurs vineuſes.

La commune métode de tirer l'eau de fraiſes ou de framboiſes, eſt d'écraſer le fruit & d'en faire diſtiller l'humidité au bain-marie, ſans les laiſſer fermenter ; mais l'eau en eſt bien moins ſpiritueuſe.

D'autres font tremper pendant vingt-quatre heures leurs fraiſes écraſées dans du vin blanc, puis ils jettent le tout dans une cucurbite de verre ou de grais, & ils en font diſtiller l'humidité. C'eſt une eau de fraiſe bonne pour prendre intérieurement. L'eſprit de vin, qui ſe mêle dans la diſtillation avec l'eau de fraiſe, lui ſert de véhicule.

D'autres font infuſer leurs fraiſes dans du lait d'ânesſe, & ils mettent diſtiller le tout. Cette derniere eau eſt bonne pour l'embelliſſement de la peau.

La métode que l'on a donnée eſt préférable aux autres, parceque les parties de la fraiſe ont été exaltées par la fermentation ſans addition de liqueur. On ne s'éloigneroit pourtant pas d'ajoûter un peu de vin blanc aux fraiſes pilées, afin qu'ayant rendu la matiere plus liquide, elle fermentât plus facilement. Il faut employer les fraiſes les plus mûres, parce qu'elles ſont les plus diſpoſées à la fermentation. On laiſſera un tiers de la cruche vuide, parceque la matiere s'enfle dans la fermentation. La chaleur du fumier eſt fort propre à exciter les mouvemens des parties, c'eſt une véritable chaleur de digeſtion.

Le ſel eſſentiel des fraiſes fait dans cette matiere, ce que celui du raiſin fait dans le mout, lorſqu'il fermente ; c'eſt-à-dire, qu'il rarefie les parties de l'huile, & les rend en eſprit. Mais comme il y a bien moins de ces principes dans les fraiſes, qu'il n'y en a dans le raiſin la fermentation en eſt bien moins forte, & il s'en tire moins d'eſprit.

On peut diſtiller de la même maniere les eaux des autres fruits ſucculens, comme les prunes, les pêches, abricots, groſeilles, neſles, ceriſes, mûres, cornouilles, coings, berberis, bayes de ſureau, oranges, citrons, melons, citrouilles, concombres, courges, ſolanums, figues, &c.

Outre les autres proprietés de l'eau de fraiſe que nous avons déja remarquées, elle a encore celle de fortifier le cerveau, & de purifier le ſang. La doſe eſt depuis une once juſqu'à trois, le beau ſexe en fait uſage auſſi pour ſe décraſſer & ſe blanchir le teint.

Les eaux de fraiſes & de framboiſes, qu'on vend chez les Limonadiers, ne ſont autre choſe que du ſuc de ces fruits mêlé avec de l'eau & du ſucre, en une quantité ſuffiſante, pour faire une liqueur agréable ; on laiſſe purifier le tout, & on le met à la glace. On ajoûte quelquefois à ces liqueurs, des odeurs pour les rendre encore plus agréables.

Pour avoir facilement le ſuc de ces fruits, il ne faut que les écraſer & les mêler avec de l'eau, & puis les ayant laiſſé tremper quelques heures, couler la liqueur & exprimer fortement le marc.

Distillation *de l'eau des roſes.*

On diviſe les roſes en deux eſpeces générales, en roſes ſauvages qui croiſſent par tout dans les hayes, & qu'on appelle cynorrhodon, ou cynosbaton, mots Grecs qui ſignifient roſes de chien ; & en roſes domeſtiques qu'on cultive dans les jardins.

Les roſes de chien ſont ſimples, elles n'ont pas tant d'odeur que les roſes pâles domeſtiques, mais elles en ont plus que les rouges. On les eſtime aſtringentes. Cette fleur ne dure gueres, elle tombe facilement au moindre vent. Le bouton qui reſte, groſſit & mûrit comme les autres fruits ; on le ramaſſe en automne, quand il eſt bien rouge : on l'employe dans les tiſannes apéritives, on en fait auſſi de la conſerve. On l'ouvre, on en ôte le duvet & la graine, on l'arroſe de vin blanc, on le laiſſe attendrir à la cave entre deux terrines ; on le pile dans un mortier de marbre, on en paſſe la pulpe par un tamis, & on le confit avec le double de ſon poids de ſucre. C'eſt la conſerve de cynorrhodon qui eſt employée avec ſuccès pour faire uriner, pour la pierre, pour la gravelle, pour arrêter le cours de ventre & les crachemens de ſang, & pour fortifier l'eſtomac.

Le fruit de cynorrhodon eſt appellé vulgairement gratecu ; car quand on le monde, ce duvet s'attache aux doigts & aux autres parties qu'il touche ; enſorte qu'il donne une demangeaiſon qui excite long-tems à ſe grater. Sa ſemence eſt aſtringente, on s'en ſert en décoction pour les injections.

Il y a pluſieurs ſortes de roſes de jardin : celles qui ſont en uſage en Médecine ſont les roſes pâles, ou incarnates ſimples, les roſes blanches ordinaires, les roſes muſcates & les roſes rouges.

Les roſes pâles ſimples ſont plus odorantes & meilleures que les doubles, parce que leur vertu eſt ramaſſée en moins de feuilles, on s'en ſert en Médecine preferablement aux autres ; elles ſont purgatives ; elles rarefient le ſang, & elles le purifient ; mais elles ſont contraires aux vapeurs. Leur odeur ſeule rarefie quelquefois la pituite du cerveau, laquelle coulant dans l'eſtomac, cauſe des vomiſſemens, comme on a vû arriver à pluſieurs. Cette pituite ſe décharge auſſi par le nés & par le crachat, & cauſe le rhûme. C'eſt avec ces roſes qu'on fait le ſirop de roſe, & pluſieurs autres compoſitions purgatives.

Les roſes muſcates ſont ainſi appellées, parce qu'elles ont une odeur de moſe ; leur couleur eſt blanche ; elles ſont plus tardives que les autres, car elles ne paroiſſent qu'en automne ; elles ſont à peu-près le même effet que les roſes pâles, mais elles ſont beaucoup plus purgatives, principalement dans les pays chauds ; il n'en faut que trois ou quatre pour purger, on en prend quelquefois en infuſion, & quelquefois en conſerve ; elles ſont ſouvent des ſuperpurgations.

Les roſes blanches communes ſont fort odorantes, elles ne ſervent que pour les diſtillations.

Les roſes rouges ſont appellées roſes de Provins, parce qu'il en vient beaucoup de belles de ce pays-là ; elles ont fort peu d'odeur, on les cueille en boutons, avant qu'elles ſoient tout-à-fait épanouies, afin de les avoir plus belles & meilleures ; car quand elles ſont ouvertes, elles perdent beaucoup de leur couleur & de leur vertu. Elles ſont aſtringentes. On en fait la conſerve de roſe, le miel roſat, & pluſieurs autres compoſitions. Ce ſont celles qu'on fait ſécher pour s'en ſervir dans divers remedes ; étant ſeches elles ſont plus aſtringentes que recentes. On en fait la teinture de roſe.

Il y a encore d'autres eſpeces de roſes, comme les bleues qui croiſſent en Italie, & les jaunes: mais il n'eſt pas beſoin d'en parler ici, puiſqu'elles ne ſont point en uſage dans la Médecine.

L'opération qu'on ſe propoſe de faire, eſt une ſéparation de la partie aqueuſe & odorante de la roſe par la diſtillation. Prenez dix ou douze livres de roſes des plus odorantes, cueillies peu de tems après le lever du ſoleil en tems ſec, & mondées de leurs boutons ou pedicules; pilez-les dans un mortier de marbre juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte; mettez-les dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans; verſez-y du ſuc d'autres roſes ſemblables, nouvellement tiré, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment humectées; adaptez à la cucurbite ſa tête de more étamée avec ſon réfrigérant & un recipient; luttez les jointures, & poſez le vaiſſeau ſur un feu modéré. Ayez ſoin de changer l'eau du réfrigérant à meſure qu'elle s'échauffera. Quand vous aurez diſtillé environ la moitié de la liqueur, il faut faire ceſſer le feu, de peur que la matiere ne s'attache au fond. Séparez vos vaiſſeaux, coulez & exprimez ce qui ſera reſté dans la cucurbite, remettez-y l'expreſſion ou le ſuc, & faites-en diſtiller environ les deux tiers de l'humidité à petit feu; vous aurez une fort bonne eau roſe, qu'il faudra mettre dans des bouteilles, & les expoſer au ſoleil, débouchées pendant quelques jours pour exciter l'odeur, puis les boucher & les garder.

On ſe ſert de l'eau roſe pour fortifier la poitrine, le cœur & l'eſtomac, pour arrêter le cours de ventre, les crachemens de ſang, & les autres hémorragies; la doſe eſt depuis une once juſqu'à ſix. On l'employe encore en injection pour arrêter les gonorrées, & on en lave les yeux dans la petite verole, dans les inflammations, & pour nettoyer la chaſſie, on la mêle avec de l'eau de plantain.

On paſſera par une chauſſe d'hypocras, ou par un blanchet la liqueur qui ſera reſtée dans la cucurbite après les diſtillations, & l'on en fera évaporer l'humidité das une terrine de grais par un petit feu de ſable, juſqu'à conſiſtance de pillules. Ce ſera l'extrait de roſes. Il eſt un peu purgatif, on peut le donner en pillules, ou délayé dans de l'eau roſe pour purifier le ſang. La doſe eſt depuis une demi dragme juſqu'à deux dragmes.

On peut de la même maniere tirer l'eau des autres fleurs ſucculentes, & faire leurs extraits.

Remarques.

Les roſes les plus propres pour faire un eau roſe bien odorante, ſont les roſes blanches de jardin les plus ſimples. Mais quand on veut faire ſervir l'eau roſe aux maladies des yeux; il vaut mieux qu'elle ſoit faite avec les roſes de chien, ou même les pédicules de roſes, c'eſt-à-dire, avec le bouton qui reſte après que les feuilles de la roſe ſont ſéparées.

Pour faire cette eau, on pile des pédicules de roſes dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pédicules de roſes; on laiſſe tremper le tout vingt-quatre heures, puis on fait diſtiller l'humidité en la maniere accoûtumée.

Cette eau eſt plus déterſive & plus aſtringente que l'eau de roſes nouvellement épanouies.

On cueille les roſes nouvellement épanouies peu de tems après que le ſoleil eſt levé, afin de profiter de ce qu'elles contiennent de meilleur, & d'un eſprit de l'air que la roſée de la nuit peut leur avoir communiqué, & qui ſe ſeroit diſſipé en partie par la chaleur du ſoleil; il eſt bon auſſi qu'il faſſe beau tems; car la pluye les humecte & emporte une partie de leur vertu.

Pour tirer facilement le ſuc des roſes, il faut, les ayant pilées, les laiſſer fermenter huit ou dix heures dans un pot, ou dans une terrine, puis les exprimer par un linge à la preſſe. Cette fermentation ſubtiliſe & attenue les parties viſqueuſes de la roſe, & les rend coulantes. Quand on les met à la preſſe, auſſi-tôt qu'elles ſont pilées, ſans les avoir laiſſé fermenter, elles rendent moins de ſuc, & elles crevent les linges. Quand on n'ajoûte point d'humidité dans les roſes, il faut les faire diſtiller au bain-marie; car ſi l'on poſoit le vaiſſeau ſur le feu nud, elles s'attacheroient au fond, & l'eau qui en ſortiroit, ſentiroit le brûlé, ou du moins l'empirême.

Ceux qui auront un grand vaiſſeau pour le bain de vapeur, comme celui que l'on trouve repréſenté dans les figures ci-deſſus, ou un approchant, doivent s'en ſervir pour cette diſtillation, ſoit qu'ils humectent leurs roſes, ou qu'ils ne les humectent pas; parce que l'eau roſe faite avec cette chaleur, a un odeur plus douce & plus agréable que l'autre, en ce qu'elle a moins d'impreſſion du feu, & que les parties phlegmatiques ne s'y mêlent pas tant: mais comme ces ſortes de vaiſſeaux ne ſe trouvent pas commodément dans les boutiques des Apotiquaires & que la plûpart ſe contentent de la ſeule cucurbite de cuivre étamée avec ſon réfrigérant, pour diſtiller leurs eaux à feu nud; on donne le moyen le plus convenable pour faire une eau roſe pure, & auſſi agréable à l'odorat, qu'elle le peut être étant diſtillée par ce vaiſſeau.

Comme l'eau du réfrigerant ne ſert qu'à contenir les vapeurs & à empêcher que ce qui diſtille, ne ſente tant le feu, il faut qu'elle ſoit froide; c'eſt pourquoi d'abord qu'on ſent qu'elle eſt chaude, il faut la changer. L'eau de roſe qui diſtille la prémiere, eſt la plus odorante, parce que les parties les plus volatiles montent toûjours les prémieres; mais quand l'une & l'autre ont demeuré quelque tems au ſoleil, elles acquierent ſuffiſamment de l'odeur, parce que la chaleur du ſoleil raréfie & volatiliſe les corpuſcules inſenſibles de la roſe, qui ſont paſſez dans l'eau par la diſtillation; & les rend plus diſpoſez à s'exalter pour venir toucher agréablement le nerf de l'odorat.

Quand on ne veut faire qu'une médiocre quantité d'eau roſe, il vaut mieux ſe ſervir des vaiſſeaux de grais & de verre que de ceux de métal, parce qu'on n'en craint point l'impreſſion. On doit la faire diſtiller au bain-marie, ou au bain de vapeur. Pluſieurs ſe ſervent pour la diſtillation des roſes, d'un vaiſſeau de cuivre plat, étamé en dedans, qu'ils appellent roſaire; ils y mettent les feuilles de roſes ſans les piler, ils adaptent ſur ce vaiſſeau une chape d'étaim, ou de cuivre étamé, & par un petit feu nud, ils font diſtiller un peu d'eau roſe, ils levent le chapiteau, ils trouvent les roſes ramaſſées en forme de gâteau. C'eſt ce qu'on appelle chapeau de roſes. On peut, l'ayant retiré du vaiſſeau, le faire ſécher au ſoleil & le garder en cette forme. On s'en ſert en fomentation, bouilli dans du vin pour fortifier. Ceux qui ne ſe ſoucient pas de conſerver les roſes en cette forme, les tournent dans le vaiſſeau & achevent d'en faire diſtiller l'humidité. Il faut avoir bien de la patience dans cette ſorte de diſtillation; car ſi vous pouſſez un peu trop le feu, l'eau ſentira le brûlé. Le plus ſûr ſeroit de la faire au bain de vapeur, & l'opération n'en ſeroit pas plus longue: car on pourroit donner autant de chaleur qu'on voudroit à l'eau du bain, ſans crainte qu'elle ſentît l'empirême.

On fait encore de l'eau roſe par deſcenſion en la maniere ſuivante.

Prenez un grand pot de terre de grais, qui ſoit large d'embouchure; couvrez-le d'une toile nette, que vous lierez autour du rebord, & vous ferez une cavité pour mettre les feuilles des roſes, enſorte qu'il y

en ait environ la hauteur de deux doigts. Poſez ſur ces roſes le cû d'un plat ou d'une terrine de grais qu'on aura chauffée & qui joigne bien avec le haut du pot ; mettez des cendres chaudes dans ce plat, & un peu de braiſe par-deſſus, afin d'échauffer les roſes. La vapeur qui en ſortira ne pouvant s'élever à cauſe du cû du plat, ſe précipitera & diſtillera en eau dans le pot ; continuez le même dégré de feu, & changez les roſes à meſure qu'elles ſeront ſéches, juſqu'à ce que vous ayez aſſez d'eau diſtillée.

On pourroit tirer par cette derniere méthode l'eau de la fleur d'orange ; mais en petite quantité, & comme cette eau eſt d'un grand uſage, il faut ſe ſervir des moyens par leſquels on en puiſſe avoir une quantité ſuffiſante ; on en parlera dans la ſuite.

Comme l'on n'employe guére l'eau roſe que dans les remédes aſtringens, on devroit la tirer des roſes rouges aſtringentes, plutôt que des pâles, qui ſont pugatives. Mais parce qu'elle ne ſeroit que fort peu odorante, ceux qui prétendent la connoître, n'en voudroient point ; & ainſi l'on eſt obligé de la faire avec les roſes rouges. C'eſt pourquoi l'on excite ſouvent les cours de ventre, en faiſant boire de l'eau roſe ordinaire, au lieu de l'arrêter.

Eau roſe excellente.

Pilez vos roſes, ſalez-les, mettez-les en digeſtion, & quand elles ſeront pourries, vous les diſtillerez à l'alembic.

Eau roſe ſucrée pour la diſſenterie & crachement de ſang.

Il faut mettre dans une écuelle, trois cuillerées d'eau roſe, demi once de ſucre fin ſubtilement pulvériſé avec deux cuillerées de bonne huile d'olive, & demi verre de vin clairet, qui ſoit bien mûr ; battez & mêlez bien le tout enſemble avec une ſpatule, ou avec un couteau, juſqu'à conſiſtance de bouillie. Enſuite mettez vôtre écuelle ſur les cendres chaudes, pour détacher ce qui eſt dedans ; & ſur le champ faites-le prendre au malade, le matin à jeun.

DISTILLATION *d'eau de ceriſe, comme on la fait en Franche-Comté.*

L'eau de ceriſe diſtillée, eſt une liqueur meilleure que l'eau-de-vie, pour aider à la digeſtion & pour fortifier. On prend des ceriſes des bois dont on ſépare les queues, on les met dans un tonneau pendant dix ou quinze jours, afin qu'elles ſe fermentent ; enſuite on les diſtille dans un alembic comme l'eau-de-vie, & on rectifie une ou deux fois cette liqueur, ſelon qu'on la veut faire forte. On la vend quarante ſous la pinte, chaque ſceau de ceriſes en donne une pinte ; c'eſt le moyen de tirer beaucoup de revenu de ces ſortes de ceriſes, dont on ne tiroit rien auparavant ; on en peut prendre diverſes fois le jour, ſur-tout après le repas, environ le quart d'un verre. Les Médecins en font un grand état, elle eſt amie de l'eſtomac, & n'eſt point corroſive comme l'eau-de-vie, ceci eſt d'un grand profit depuis quelque tems. Ceux de la Franchecomté en font un grand profit, & ils en envoyent à Paris.

REMARQUE.

On peut conſerver les eaux diſtillées, pendant pluſieurs années ; parce qu'elles ont été dégagées par la diſtillation du levain qui auroit pû les corrompre. Il eſt à propos néanmoins de les rafraîchir tous les ans, & lorſqu'on en a abondamment, on peut en mettre une partie dans l'alembic pour humecter la plante, la fleur, la racine, ou le fruit de leur eſpece qu'on veut diſtiller.

DISTILLATION *des huiles.*

Après avoir parlé ſuccintement de la diſtillation des eaux, l'on ne trouvera pas étrange que l'on faſſe quelque légere & courte deſcription de la diſtillation des huiles, pour ſervir d'exemple & de conduite à toute perſonne ménagere qui déſirera s'appliquer à cet ouvrage, & qui doit être douée de toutes les vertus & perfections que Xenophon Auteur Grec loue tant ; & nommément de l'adreſſe & promptitude charitable de ſecourir ſes gens & voiſins dans leurs maladies par les remédes que ſes jardins & vergers lui pourront ſuggerer, moyennant quelque préparation qu'elle y pourra employer par ſa dexterité. Et d'autant que les huiles diſtillées entre les remédes, ſont trouvées par expérience plus fortes, plus efficaces, plus agréables, & d'un effet plus prompt que nul autre pour dompter toutes ſortes de maladies rebelles, & principalement les playes, ulceres, douleurs, tumeurs & autres accidens extérieurs ; il ſera fort louable & bienſéant à une ménagere de n'être pas ignorante de cette ſorte de diſtillation ; non que l'on veuille qu'elle s'y amuſe beaucoup, mais qu'elle s'y employe pour ſon plaiſir & ſa propre ſatisfaction. On ne prétend pas qu'elle diſtille autres matieres, que celles que ſes jardinages & vergers lui fourniront.

Quant à la diſtillation des métaux mineraux, pierres & autres ſemblables matieres qui ne ſont cultivées par la main, labeur & adreſſe d'un ménager, c'eſt plutôt l'œuvre d'un Chymiſte, ou des perſonnes oiſives & riches, que d'une bonne ménagere.

Or les matieres dont elle pourra tirer l'huile par quinte-eſſence, ſont celles-ci.

Herbes, romarin, ſerpolet, thûe, calament, origan, lavande, camomille, ſauge, hyſſope, baſilic, âche, menthe, ſtechas, ſariette, abſinte, thym, pouliot de montagne, jus attritique, ſabine, & généralement toutes les herbes qui ſont de tempérament ebaud & ſec, & qui ont une bonne & forte odeur.

Sémence de fenouil, anis, cumin, perſil, ſiler de montagne, anet, ſantonique, nigelle, noire & blanche, poivrette, carotte ſauvage, & pluſieurs autres ſémences qui ont une bonne ou une forte odeur.

Fleurs de lavande, de bouillon blanc, de mille-pertuis, d'oranges, de roſes de damas, de jaſmin, de romarin, &c.

Fruits de genievre, bayes de laurier & de lierre, noyaux de pin, de capres, d'abricots, de peches, &c.

Aromates, canelle, poivre noir, cloux de gérofle, écorce de muſcade, côte odorante, angelique, impératoire, galangue, graine de paradis, noix muſcades, gingembre, cobebes, cyprès, écorces d'oranges & de citrons, écorces de noix & de capres, & pluſieurs autres.

Bois & écorces de bois, romarin, ſavinier, genievre, frêne, gayac, ſureau, ſciages & éclats de bois.

Gommes & larmes, maſtic, encens, myrrhe, benjoin, laudanum, thérébentine, ſtorax, calamine, poix, tartre, &c.

Bêtes, ou parties, ou excremens des bêtes ; ſerpens, grenouilles, ſcorpions, fourmis, ſang humain, os humain, excrément d'homme, graiſſe d'oye, œuf, miel, cire ; enfin toutes matieres qui ſont de tempérament chaud & ſec. Il eſt vrai, que des choſes froides, comme ſont les herbes & ſémences de pavot, de juſquiame, & autres ſemblables, ou des huiles, ou de celles qui ont le ſuc gras, l'on peut quelquefois extraire la quinte-eſſence huileuſe ; mais ce n'eſt qu'à grand peine & à force de tems, encore n'aura-t-elle pas la vraye vertu de l'herbe dont elle ſera tirée. L'huile qui eſt extraite des ſimples froids ou humides, eſt plutot une liqueur aqueuſe, aigre & ſalpetreuſe, ou ſalée, qu'une ſubſtance

ſtance huileuſe. C'eſt pourquoi il vaut mieux diſtiller les ſimples froids ou humides par putrefaction, que par reſolution faite par l'action du feu. Mais pour tout dire en un mot, les huiles tirées des matieres par quinte-eſſence, ou réſolution faite à force de feu, ont une onctuoſité, ou humeur radicale, qui eſt comme l'ame & forme qui donne être au ſimple auquel il eſt, non autrement que fait la forme naturelle à l'être de toutes choſes particulieres; & en laquelle eſt la vertu principale du ſimple, & laquelle une fois ſéparée par diſtillation, il ne demeure autre choſe de l'eſpece du ſimple diſtillé, que la lie, terre & immondices.

Quels doivent être les fourneaux pour diſtiller les huiles chymiques.

Les fourneaux qui ſervent à diſtiller les huiles chymiques, ſont de diverſes formes, ſelon la diverſité tant des matieres que l'on veut diſtiller, que des vaiſſeaux dont on veut ſe ſervir pour diſtiller. La forme la plus commune & la plus commode eſt celle-ci. Bâtiſſez un fourneau de briques, ou de tuiles & terre graſſe, ou de plâtre ſeul, de figure ronde, (au moins par dedans,) afin que le feu porté en haut, aille par tout en égale meſure; de longueur & épaiſſeur médiocre, de trois pieds au plus de hauteur, & capacité intérieure d'un pié au moins. Sa hauteur entiere ſera partagée en trois eſpaces, le prémier ſera d'un pié, le ſecond d'un pié & demi, le troiſieme contiendra tout le teſte du fourneau. Au prémier étage, il y aura une grille de fer, pour mettre deſſus les charbons à faire le feu, au ſecond étage deux verges de fer diſtantes l'une de l'autre de quatre doigts, ſur leſquelles ſera poſé un vaiſſeau tel que nous l'avons décrit ci-deſſus. Au bas du prémier intervale, & un peu plus haut que la grille, au ſecond étage, on doit faire deux ouvertures quartées avec leurs couvercles, à la façon d'une gueule de four; par la bouche d'en bas on vuidera les cendres; par la haute, on mettra les charbons & l'on allumera le feu. De plus, à la haute iſſue du fourneau, à la partie plus commode, on doit laiſſer quelques autres trous pour donner ſortie à la fumée. Voyez la figure d'un tel fourneau ci-devant en la diſtillation des eaux. Quelquefois dans un beſoin l'on peut ſe paſſer de fourneau, & l'on ſe ſert d'un trépié, ſur lequel on poſe le vaiſſeau à diſtiller mis dans un pot, ou jatte, ou terrine de terre ou de fer, & on fait le feu deſſous.

Quels doivent être les vaiſſeaux pour diſtiller les huiles.

Je ſai aſſez que pluſieurs ſe ſervent de divers vaiſſeaux pour diſtiller les huiles; mais je laiſſerai cette diverſité à examiner à ceux qui ſe propoſent de traiter exactement cette matiere chymique. Comme on veut enſeigner une ménagere, on propoſera ſeulement deux ſortes de vaiſſeaux à diſtiller ces huiles: L'un propre & fort convenable pour diſtiller les herbes, fleurs, ſemences, fruits, racines, bêtes ou parties & excremens des bêtes. L'autre pour les bois, gommes, larmes, & autres liqueurs craſſes & onctueuſes. Nous allons parler de la prémiere.

Prémierement, il faut prendre un vaiſſeau de terre bien choiſie, bien nettoyée, fort bien pétrie, façonnée de la même maniere que les Potiers façonnent leurs pots, qui ſoit de l'épaiſſeur d'un doigt ou environ, de figure ovale, laquelle repréſente non l'œuf entier, mais l'œuf coupé un peu plus haut que par la moitié, grand & capable ſelon la grandeur & capacité du vaiſſeau de cuivre; il faut néanmoins que toute ſa grandeur s'accorde (principalement en hauteur,) & convienne avec le troiſiéme & dernier étage du fourneau, & que la largeur de ſon ouverture convienne auſſi avec les bords de la gueule du fourneau; & pareillement que la largeur de ſon fond ait un plus grand eſpace que ne ſont diſtantes les verges de fer l'une de l'autre, attachées à travers à l'extremité du ſecond intervale du fourneau, afin que ce vaiſſeau puiſſe être là-deſſus mis & placé fermement. C'eſt pourquoi pour bien faire, il ſeroit meilleur de bâtir le prémier fourneau, avant ce vaiſſeau de terre. Quand on a beſoin de grand feu à la diſtillation, on fait ce pot de fer, ainſi que nous en voyons chez les Apotiquaires.

Secondement, le deuxiéme vaiſſeau ſera de cuivre ou de leton, de figure ovale ou ſemblable à une courge, ayant l'orifice aſſez ample, auquel ſera accommodé un cru étendu, & long pour le moins d'un grand pié, deſcendant du chapiteau. C'eſt par ce cou que les vapeurs des matieres contenues dans la courge monteront au chapiteau. Ce vaiſſeau tiendra douze ou quinze pintes, ou ſera ample ſelon la quantité des matieres que l'on veut diſtiller, qui eſt en général (ainſi que nous dirons incontinent,) que pour une livre de matiere; ſavoir, d'herbes, ou ſemences, &c. on doit mettre en ce vaiſſeau neuf ou dix livres d'eau. Outre cela, il faut que la grandeur de ce vaiſſeau de cuivre convienne tellement avec la capacité du vaiſſeau de terre, qui eſt dans le fourneau, qu'il y ait une diſtance entre deux d'environ deux ou trois doigts pour être rempli de ſable, ainſi que nous dirons, & que ſa hauteur avec ſon chapiteau ſurpaſſe celui de terre d'un pié & demi pour le moins.

Troiſiémement. Le troiſiéme vaiſſeau ſera le chapiteau, qui ſera rond par deſſus, & non pas pointu, afin que la vapeur ne retombe point en bas, environné d'une tinette ou cuvette, en laquelle on mettra de l'eau fraiche, ſi on veut, pour épaiſſir plus facilement & reſerver les vapeurs. A l'un des côtés de cette cuvette, il y aura un bec ou tuyau qui ſortira du chapiteau même, par lequel dégoutera l'huile dans le vaiſſeau recevant; à l'autre côté, il y aura une canule garnie de ſon robinet, qui ſortira de la capacité de cette cuvette pour vuider l'eau échauffée. Ce chapiteau ſera joint avec l'orifice & gorge du vaiſſeau précedent, par le moyen d'un canal ample & long, qui deſcendra du chapiteau & s'emboitera dans l'orifice & gorge du vaiſſeau de cuivre aſſez étroitement, afin que nulles vapeurs en montant ne puiſſent ſortir; & à cette emboiture, il y aura deux bords pour les mieux joindre. Ce canal pourra être appellé cou de la veſſie, par lequel les vapeurs monteront au chapiteau.

Quatriémement. Le quatriéme vaiſſeau ſera le recipient, qui recevra l'huile diſtillée, qui doit être de verre, à cauſe de ſa clarté & netteté.

Telle eſt la figure des vaiſſeaux de la prémiere ſorte qui ſervent à diſtiller les huiles des herbes, ſemences, fleurs, &c. *Voyez la figure ci-après.*

A Eſt la veſſie qui contient la matiere dont l'on veut diſtiller l'huile.

B L'orifice ou la gorge de la veſſie, qui eſt emboité avec le canal qui deſcend en bas du chapiteau.

C Le canal long d'un pié pour le moins, autrement dit le cou de l'alembic, qui eſt emboité avec l'orifice & gorge de la veſſie.

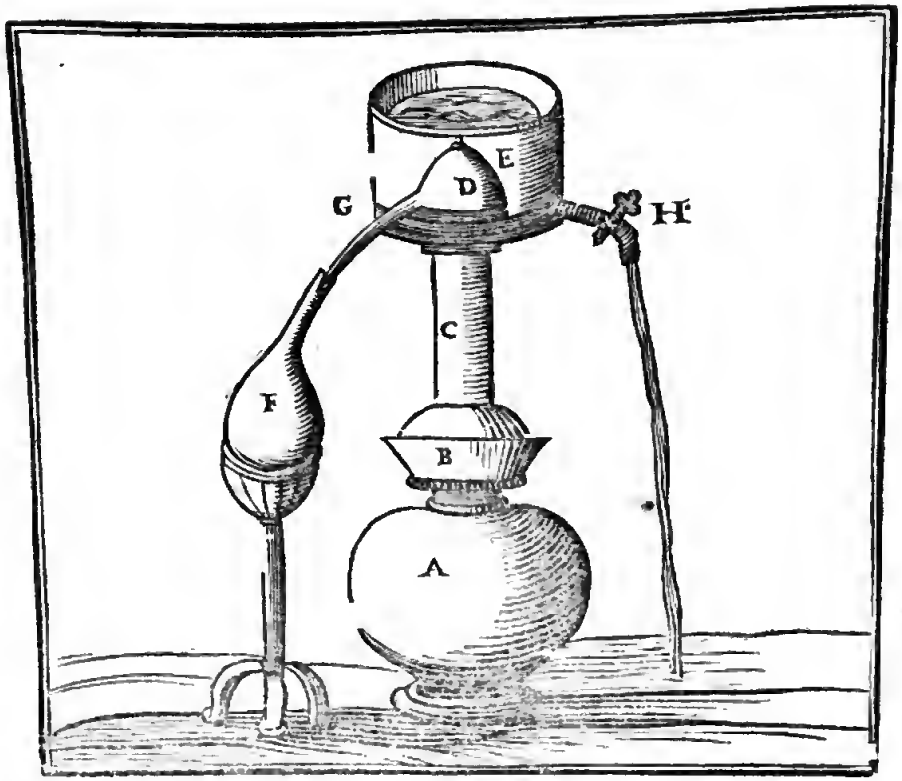
D Le chapiteau rond & non pointu par deſſus.

E La cuvette ou tinette qui environne le chapiteau, dans laquelle on verſera l'eau froide pour rafraichir le chapiteau.

F Le vaiſſeau recevant, longuet.

G Le bec ou tuyau par où la liqueur huileuſe degoute dans le vaiſſeau recipient.

H La canule, par le robinet de laquelle on vuide l'eau, quand elle eſt échauffée, afin d'en remettre d'autre.



Les deux vaiſſeaux à diſtiller, ſavoir, la courge & le chapiteau, étant de cuivre ou de leton, doivent être étamés par dedans, afin que l'huile n'aquiére aucune qualité étrangere de ces métaux, vû même que le cuivre échauffé & non étamé, peut faire ſentir à l'huile l'airain, ou quelqu'autre mauvaiſe qualité. Il eſt vrai, qu'outre cette étamure, l'action du feu qui travaille & opere ſubitement & avec impetuoſité en grande quantité d'eau, empêche que l'huile n'attire quelque mauvaiſe odeur, ou quelqu'autre accident étranger. C'eſt pourquoi l'on ne doit pas craindre de ſe ſervir en diſtillation des huiles, des vaiſſeaux de cuivre pour ces occaſions, quoique les vaiſſeaux à diſtiller les huiles fuſſent beaucoup meilleurs & plus propres s'ils étoient de terre ou de verre, auſquels il ne reſide rien de metallique, mais on craint qu'ils ne ſe caſſent; & c'eſt un inconvenient auquel les vaiſſeaux de verre ou de terre ſont fort ſujets, quand ils ſont échauffés; bien qu'ils ſoient enduits de mortier, de terre graſſe, ciment ou autre ſemblable défenſe. Cette rupture n'eſt pas d'un petit dommage & de peu de conſequence en la diſtillation des huiles, principalement de celles qui ſont precieuſes. Néanmoins il eſt libre à un chacun d'uſer de vaiſſeaux de terre ou de verre, à la charge qu'on ait ſoin de les conſerver & empêcher qu'ils ne ſe caſſent ou rompent. Cependant en l'extraction du quelques huiles, on doit ſe ſervir plutôt de vaiſſeaux de verre, ou de terre verniſſés & plombés, que de ceux de cuivre ou de leton, leſquels à peine laiſſent venir les huiles des matieres qui tiennent de l'aigreur, ou bien à cauſe que le cuivre a une qualité ſemblable, ou d'une occulte vertu & faculté qui eſt en lui. C'eſt ce qu'on voit arriver aux grains de pepins de raiſin, deſquels l'huile ſe convertit plutot dans cette ſorte de vaiſſeau en une verte rouille, qu'en exhalation tenue & aërée, quelque art qu'on employe pour conduire le feu; mais en la diſtillation des huiles des matieres odorantes, & de ſaveur aromarique & douce, ou bien qui ſont de qualité ſemblable au cuivre, il ſemble qu'un vaiſſeau de fonte ſoit plus convenable.

En quel tems l'on doit diſtiller les huiles, & comment il faut préparer les matieres avant que de les diſtiller.

Les matieres doivent être diſtillées dans le tems de leur meilleure diſpoſition; ſavoir, les ſemences & choſes aromatiques, lorſqu'elles ſont fraiches & nouvellement cueillies; car plus elles ſeront fraiches & recentes, plus elles rendront une huile excellente, & principalement les choſes odorantes & aromatiques. Quant aux herbes, il les faut cueillir lorſqu'elles ſont en leur grande vigueur; c'eſt-à-dire, quand elles ſont en fleur. Que ſi on les diſtille plus tard, l'huile qui en ſortira, ſera pour la plus grande partie, écumeuſe, & on n'en recevra pas tant. Lorſqu'elles ſeront cueillies en ce tems, il les faut faire ſécher à l'ombre l'eſpace d'un mois ou deux, afin qu'une portion de leur humeur aqueuſe & alimentaire ſoit diminuée, & que l'humeur oléagineuſe & radicale ſoit extraite plus pure & plus entiere, afin qu'elles puiſſent être broyées plus facilement. Au contraire, ſi les herbes ſont fraiches diſtillées ou nouvellement cueillies, elles rendront aſſez d'huile, parceque leur humeur naturelle abondera; mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ni ne ſera pas odoriférante; ainſi entre ces deux extrémités, on tient une médiocrité.

Or quant à la préparation des matieres dont on peut extraire l'huile, il n'eſt pas beſoin d'uſer d'infuſion, ni de purrefaction, ainſi que l'on fait à la diſtillation des eaux, comme nous avons dit ci-devant. Car l'infuſion qu'on leur donneroit en eau ou vin,

ou eau-de-vie, confondroit & mêleroit les propres ſaveurs & odeurs des huiles avec autre choſe, & les rendroit plus humides qu'il n'eſt beſoin pour en tirer l'huile pure & ſincere. Auſſi ſi vous les mettez pourrir en un fumier de cheval, ou en terre, ou en cendres chaudes, ou en eau bouillante, pour en mieux diſtiller l'huile, ſuivant les moyens que nous dirons incontinent; vous devez apprehender de communiquer à l'huile quelque mauvaiſe qualité. Car la matiere étant pourrie, il eſt impoſſible que l'huile n'en ſente quelque choſe, vû qu'elle eſt une partie de la matiere. Quoique l'huile, qui eſt diſtillée des matieres ainſi putrefiées, ne ſe gâte pas auſſi-tôt; cependant elle n'eſt pas long-tems ſans ſe corrompre, & même beaucoup plutôt ſans comparaiſon que les autres huiles, qui ſont extraites ſans aucune putrefaction précedente des matieres. C'eſt pourquoi je ſuis d'avis que les matieres dont on veut extraire l'huile, ne ſoient ni détrempées ni putrefiées; mais ſeulement broyées & rédigées en petits brins, puis paſſées groſſierement par un crible, ce qui ſervira autant, même plus que l'infuſion ou putrefaction ſans piler, ou broyer. Ajoûtez que par ce moyen, l'on a plutôt expedié l'affaire & que quand on auroit fait détremper ou putrefier les matieres, on n'en tireroit pas trois goutes d'huile davantage, que par le ſimple broyement.

Le moyen & l'ordre qu'il faut tenir à la diſtillation des huiles.

Après que vous aurez préparé la matiere dont vous voulez extraire l'huile, & qu'elle ſera concaſſée & rédigée en brins, puis paſſée groſſierement par un crible; jettez-la dans le vaiſſeau de cuivre avec certaines meſures d'eau de fontaine; ſavoir, dix-huit livres d'eau ou environ, pour deux livres peſant de matiere, à raiſon de quoi il faut que le vaiſſeau tienne douze à quinze pintes, afin que la troiſiéme partie demeure vuide, quand la matiere & l'eau y ſeront. Cette eau ſert à la matiere que l'on veut diſtiller, comme de véhicule à porter ſes vapeurs en haut, & à ſéparer les humeurs par le moyen de la décoction qui s'y fait. Vous pourrez augmenter ou diminuer l'eau ſelon la quantité des matieres que vous voudrez diſtiller, à la charge toutefois que vous mettrez toûjours neuf ou dix fois autant d'eau que de matiere, & que vôtre vaiſſeau de cuivre, ou de verre, ou de terre, ou de telle matiere qu'il vous ſemblera bon, ait une grandeur proportionnée & convenable à la quantité des matieres que vous voudrez diſtiller. Car s'il étoit trop grand ou trop petit, ce ſeroit peine & frais perdus.

Les deux livres de matiere, & les dix-huit livres d'eau ſont la quantité la plus aſſûrée qu'il faut choiſir pour en tirer l'huile aiſément, & en abondance. Car ſi vous en mettez davantage, la longueur du tems vous ennuyera; ſi vous en mettez moins, à grand peine en tirerez-vous dix gouttes d'huile. En quoi néanmoins il faut ſe conduire ſelon l'expérience des choſes, d'autant qu'il y a des matieres qui ne rendent point d'huile, ſi vous ne les mettez en grande quantité, comme eſt la ſémence d'anis & autres, ainſi que nous déclarerons ci-après en particulier.

Il faut encore remarquer cette particularité, que les herbes demandent un plus grand vaiſſeau & une plus grande quantité d'eau que les ſémences & aromates pour en extraire l'huile, d'autant qu'en poids égal elles occupent plus de lieu que ne font les ſémences & aromates; car ces herbes n'étant pas ſi ramaſſées, mais plus épandues, demandent à proportion plus d'eau, de crainte qu'elles ne ſéchent & ne brûlent dans le vaiſſeau de cuivre.

Après que vous aurez mis la matiere & l'eau enſemble dans le vaiſſeau de cuivre, laiſſez-les là tremper cinq ou ſix heures, plus ou moins, ſelon le naturel & ſubſtance des matieres, ou ſans les faire tremper pendant ce tems, d'autant que l'ébullition qui ſe fera dans le ventre du vaiſſeau, ſervira d'infuſion à la matiere, couvrez le vaiſſeau & l'ajancez de ſon chapiteau, lutez-les fort bien enſemble avec des blancs d'œufs & la farine pêtris enſemble ſur un drapeau, à leur emboiture.

Cela fait, mettez le vaiſſeau de terre dans le fourneau ſur les deux verges de fer, & lutez avec de l'argille ou ciment pilé & pêtri le bord du vaiſſeau de terre avec le bord du fourneau; après mettez le vaiſſeau de cuivre bien bouché dans celui de terre, en telle maniere néanmoins que d'un fond à l'autre il y ait un intervalle d'environ deux ou trois doigts; il faut remplir cet intervalle de ſablon pur & net, juſqu'au haut des deux vaiſſeaux, & même ſi on veut, juſques au cou du vaiſſeau de cuivre; faites que le bec ou tuyau par lequel l'huile dégoutera, tourne vers la droite ou gauche du fourneau.

Il faut encore remarquer cette particularité, que ce n'eſt qu'en la diſtillation des ſémences & aromates qu'il faut ſe ſervir du vaiſſeau de terre, & du ſablon entre deux, & non en la diſtillation des herbes; car les ſémences & aromates ſont d'une tiſſure plus délicate, (ce qu'on connoît par leur grande chaleur & ſéchereſſe,) & la matiere qu'elles rendent, eſt auſſi plus délicate & plus ferme. Pour cette raiſon, la force du feu pourroit troubler leur parfaite diſtillation, c'eſt-à-dire, feroit que la diſtillation ſortiroit un peu trouble, même au commencement, ſi on ne le moderoit par ce qu'on met entre deux, ſavoir le vaiſſeau de terre & le ſablon.

Mais en la diſtillation des herbes, il faut mettre le vaiſſeau de cuivre dans le fourneau, ſans le vaiſſeau de terre, & le ſablon entre deux; d'autant que les herbes à cauſe de leur ſolidité & ſubſtance plus dure, demandent une plus grande force de feu.

D'où l'on peut conclurre que les huiles ne peuvent être extraites par diſtillation au bain-marie; ſavoir, en mettant l'eau bouillante autour du vaiſſeau de cuivre dans un grand chaudron, d'autant que la diſtillation en ſeroit plus longue qu'il ne faudroit, & n'en ſeroit pas plus avantageuſe. Car le bain-marie, c'eſt-à-dire, l'eau bouillante ne tend pas la chaleur aſſez competante & proportionnée; mais elle procede lentement, & l'huile acquiert toûjours quelque mauvaiſe qualité, ſi on eſt trop long à l'œuvre, principalement ſi la matiere n'eſt point de ſoi humide; de plus, l'huile ne monte qu'à grand peine, par ce moyen, pour venir dans le vaiſſeau recevant, d'autant que la force lui manque, à cauſe que l'eau bouillante ne peut pas tant exciter que le feu clair, le vaiſſeau de terre & le ſablon entre deux.

Le vaiſſeau de cuivre étant ainſi accommodé dans le fourneau, accommodez à ſon canal ou vaiſſeau diſtillatoire, le vaiſſeau recevant appuyé ſur une petite eſcabelle, ainſi que vous voyez en la figure. Bouchez l'emboiture de ce canal & du vaiſſeau recevant, avec de la pâte & bol Armenien, ou du blanc d'œuf & de la farine étendus ſur un linge.

Allumez enſuite les charbons que vous aurez mis ſur la grille, faites un feu lent & doux pour le commencement, afin d'échauffer tout doucement les matieres, & juſques à ce que la matiere qui eſt dans le vaiſſeau de cuivre avec l'eau de fontaine ſoit bouillante, ſans néanmoins jetter des bouillons qui s'élevent trop contre le chapiteau, ainſi que nous voyons arriver en certaines ſémences, comme l'anis; leſquelles à raiſon de leur ſubſtance rare, & de leur viſcoſité, jettent des bouillons à force. Si cela arrivoit, il fau-

droit diminuer le feu ; ou ſi la diminution du feu ne pouvoit pas encore arrêter la fureur des bouillons, il faudroit ôter le chapiteau, & remuer la matiere avec un bâton ; ainſi l'écume ſe réſoudra en vapeur, laquelle peu après ſe pourra modérer, arrêter & deſſêcher par un feu médiocre ; puis il faudra remettre le chapiteau & le luter comme auparavant.

Entretenez & continuez le feu en pareil dégré, juſques à ce que vous ſentiez que le chapiteau eſt échauffé ; alors ou quelque peu auparavant, ſi vous voulez, rempliſſez la cuvette, qui entoure le rond du chapiteau d'eau fraîche, laquelle rafraîchiſſant le chapiteau, épaiſſira & reſſerrera les vapeurs & eſprits de l'huile, qui ſont très-ſubtils & très-chauds, & les convertira en huile. Quand l'eau froide qui eſt en la cuvette ſera chaude, on la doit lâcher par le canal du réfrigeratoire, & en ſa place en verſer de la nouvelle.

Il eſt vrai que quelques-uns n'approuvent pas que l'on rafraîchiſſe le chapiteau avec de l'eau fraîche, d'autant que les vapeurs par ce rafraîchiſſement du chapiteau, s'épaiſſiſſent & reſſerrent trop tôt, & avant que de ſortir du bec du tuyau ; mais retombant dans le vaiſſeau, où derechef elles ſe réſolvent, & à la fin par de continuels épaiſſiſſemens & rechûtes, ſe conſument & viennent à néant ; ou pour le moins par continuelle ébullition, peu de vapeurs viennent dans le vaiſſeau recevant ; & ces vapeurs ſi-tôt épaiſſies ne ſortent pas aiſément : ce qui fait que l'on en tire moins d'huile des matieres, & que ce qu'un en tire eſt un peu gâté par combuſtion.

C'eſt pourquoi au lieu de rafraîchiſſement mis ſur le chapiteau, pour épaiſſir & reſſerrer les vapeurs élevées au chapiteau, ils mettent tout auprès du fourneau un tonneau n'ayant qu'un fond, au travers duquel ils font paſſer un grand tuyau d'étain, par dns trous faits obliquement à ce tonneau ; ce tuyau eſt emboité dans le bec ou canal qui ſort du chapiteau, bien luté enſemble, & s'en va tendre dans le vaiſſeau recevant. Ce tonneau eſt rempli d'eau fraîche, par le rafraîchiſſement de laquelle les vapeurs envoyées ou portées du chapiteau en ce tuyau d'étain, ſont épaiſſies, reſſerrées, & converties en huile ; ainſi elles dégoutent aiſément dans le vaiſſeau recevant avec une plus grande commodité, quantité & bonté, que ſi elles étoient converties en huile dans le chapiteau par le rafraîchiſſement qu'on pourroit lui communiquer avec de l'eau froide ; & afin que l'eau ne s'écoule pas du tonneau par les trous par leſquels le tuyau d'étain traverſe, on a ſoin de les bien boucher. Qui voudra uſer de ce moyen de rafraîchir les vapeurs, le pourra faire ; néanmoins le nôtre n'eſt pas moins commode, utile, ni profitable que l'autre, & n'apporte pas cette incommodité que l'on dit, ainſi que l'experience enſeigne, & au cas qu'on craignît cette incommodité, il ne faudroit pas remplir la cuvette d'eau fraîche, mais d'eau qui fût à demi tiéde, ou couvrir ſeulement le rond du chapiteau avec des linges mouillés en eau fraîche, & les renouveller ſouvent

Continuez par ce moyen vôtre diſtillation ſans l'interrompre, & entretenez le feu de même dégré ; ou s'il eſt beſoin, vous l'augmenterez juſqu'à ce que les vapeurs ſoient épaiſſies les unes après les autres, & que toute la liqueur qu'elles portent & qui eſt dans le vaiſſeau de cuivre, ſoit écoulée dans le vaiſſeau recevant. Ce qu'on reconnoîtra quand on verra que de dix-huit livres d'eau, ou environ, on en aura reçû dix, & que les goutes diſtillantes ne ſe rapporteront plus au goût, ni à la ſaveur des matieres. Alors il faut ceſſer, de crainte que la matiere qui eſt dans le vaiſſeau de cuivre ne s'enflâme, ou ne s'attache à ſon fond. L'on jugera que la diſtillation ira bien, & ſera en bon état, ſi entre les goutes qui diſtillent, il n'y a preſque aucun eſpace de la chute d'une goute à l'autre, & qu'à grand peine on en peut compter une ou deux en nombre ; & de-là auſſi on juge de la quantité & de la force du feu. Par ces moyens le vaiſſeau de cuivre ſe vuide, en moins de ſix ou ſept heures, ſi la matiere s'accorde en ſa peſanteur avec l'eau du vaiſſeau, comme de deux livres de matiere à dix-huit livres d'eau.

Il faut remarquer en cet endroit que l'huile ſort en même-tems que l'eau, & que l'eau qui diſtille avec l'huile, vient non-ſeulement du ſimple ; mais auſſi de l'eau dont on s'eſt ſervi à faire la diſtillation, laquelle à cauſe de la décoction qu'elle a eu avec le ſimple durant la diſtillation, s'eſt mêlée par la force du feu dans la matiere pilée, de laquelle on a rapporté la vertu entiere, ainſi que l'on en peut juger par l'odeur & la ſaveur, qui n'eſt autre choſe que celle du ſimple. C'eſt pourquoi, cette eau qui diſtille en même tems que l'huile, n'eſt pas de moindre efficace ; elle eſt même de plus grande force, vertu & meilleur effet que celle qui eſt diſtillée des ſimples par l'alembic, d'autant qu'elle ſent encore plus fort le ſimple que les autres que l'on a tirées par l'alembic, entre leſquelles il n'y a d'autre différence, ſinon que l'eau diſtillée par l'alembic, eſt celle qui par la chaleur du ſoleil, a été introduite par l'accroiſſement, & la nourriture du ſimple ; & l'autre qui eſt mêlée avec le ſimple, dont eſt tirée l'huile, eſt tellement incoporée & mêlée (par la force du feu) dans la matiere pilée, qu'elle en rapporte, acquiert, & retient toute la vertu, ainſi que montre la ſaveur & odeur qui eſt en elle. Cette ſaveur & cette odeur approchent de bien près à celle que l'huile a en ſoi, quoiqu'il ſemble que l'huile devroit retenir toute la ſaveur & l'odeur du ſimple, vû que l'huile eſt comme l'ame & la forme qui donne l'être au ſimple ; mais en la décoction véhémente du ſimple & de l'eau, il ſe fait une ſi grande diſſolution des parties diſſimilaires du ſimple, que l'odeur & ſaveur ſont communiquées à tous les deux ; mais l'eau & l'huile retiennent, quoiqu'inégalement, la ſaveur & l'odeur du ſimple. De plus, vous ſerez plus aſſûré que cette eau a retenu la vertu du ſimple, auquel elle aura été mêlée par la diſtillation de ſon huile ; ſi vous voulez vous donner la peine de réiteter pluſieurs fois la diſtillation, vous trouverez en elle toute l'odeur & la ſaveur de ſon ſimple ramaſſées, comme il arrive de l'eau-de-vie, qui a en ſoi la force d'une grande quantité de vin. Pour cela, nettoyez le vaiſſeau de cuivre, verſez-y toute l'eau qui aura été diſtillée avec l'huile, diſpoſez & ordonnez toutes choſes néceſſaires, ainſi qu'on fait à la diſtillation des huiles d'herbes, quand vous verrez que d'environ dix-ſept, vous en aurez reçû une ; ſavoir la prémiere diſtillation, il la faudra garder, car elle aura en ſoi amaſſé toute la vertu de l'eau, & n'aura pas moins de vertu que l'huile.

De quelle maniere il faut ſeparer l'huile qui eſt coulée avec l'eau en diſtillant.

Il eſt certain que l'huile qui aura été diſtillée, eſt une liqueur qui par le moyen & par la force de l'eau bouillante où elle ſera mêlée, aura été ſeparée & déracinée de la matiere & gardée avec elle, & conduite dans le vaiſſeau recevant. Et pour cela l'huile ſera toûjours avec l'eau, non pas toûjours en la ſuperficie ; car ſouvent elle eſt au fond, quelquefois pêle-mêle. Si l'huile eſt plus peſante en égal volume que l'eau, elle ſera au bas ; s'il arrive que l'huile ſoit par froideur congélée comme en nuées, ou en petits brins de laine, alors elle ſera mêlée avec l'eau. Derechef l'huile ira au

Digitized by Google

fond, ſi elle eſt d'une ſubſtance épaiſſe & bien amaſſée ; telle eſt celle de canelle & de clou de girofle, & autres ſemblables. Il y a des huiles qui ſe confondent avec l'eau, pendant qu'elles s'épaiſſiſſent par le froid ; telles ſont les huiles d'anis & de fenouil, & c'eſt par une certaine proportion qu'elles ont avec le poids de l'eau.

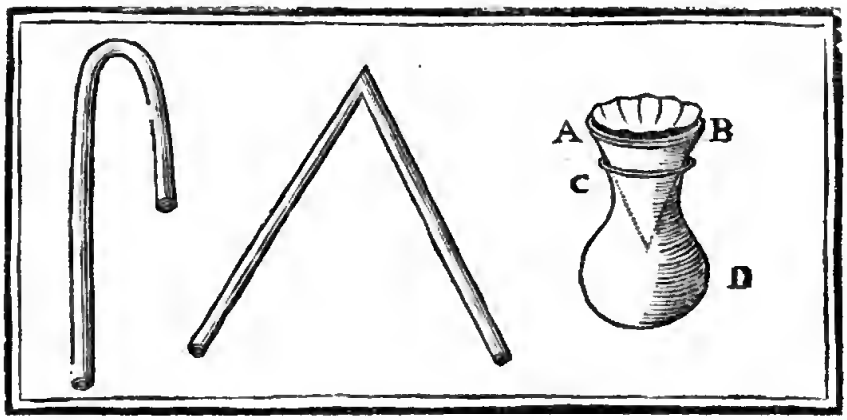
Pour ſeparer donc l'huile que l'eau a apportée avec ſoi, il ſeroit bon que le vaiſſeau recevant fût un peu pointu par le fond, qu'il eût en ſon fond un petit trou, qui ſeroit bouché durant la diſtillation avec la cire ou du bon ciment, lequel, après la diſtillation & que l'eau & l'huile ſeroient refroidies à l'air ſur un trepié, pourroit être débouché. Si après qu'on a regardé attentivement dans ce vaiſſeau recevant, on voit l'huile au bas du vaiſſeau recevant, mais le ciment ou la cire ôtée, l'huile ſortira, & l'eau demeurera dans le vaiſſeau, en bouchant ledit trou, ſi vous l'y voulez conſerver.

Si l'huile va deſſus & nage ſur l'eau, en débouchant le trou toute l'eau ſe vuidera par le bas, & l'huile s'arrêtera au fond du recipieur, ſi par cas fortuit elle ne tombe plûtôt au vaiſſeau d'en bas que dans la phiole préparée, à quoi il faut bien prendre garde.

Mais ſi l'huile eſt mêlée parmi l'eau en façon de nuée, coulez toute l'eau par un linge de lin à l'air froid, & après que la diſtillation ſera refroidie, l'huile étant dans le linge, il ſera aiſé de l'amaſſer avec un couteau, & de la mettre dans une phiole, dans laquelle à la fin, s'il eſt beſoin, on la pourra réduire en ſubtile liqueur, par une moyenne chaleur en la mettant au ſoleil, ou ſur les cendres chaudes.

Si l'huile nage par-deſſus la ſuperficie de l'eau, vous la ſeparerez au fourneau par digeſtion avec un cuiller d'argent.

Vous pourrez uſer de quelques autres moyens pour ſeparer l'huile d'avec l'eau qui l'a portée ; comme par exemple, avec un entonnoir de verre, mettant le doigt vers la pointe & au deſſous, & faiſant pluſieurs fois la même choſe, qui a été faite par le vaiſſeau recevant, ſavoir en verſant la liqueur dans cet entonnoir. Vous ferez de même par le ſuccement de l'eau du vaiſſeau recevant, qui laiſſera l'huile au fond. Ce ſuccement ſe fait par des tuyaux de fer blanc, tels que vous les voyez ici dépeints, leſquels en peu de tems attirent l'eau du vaiſſeau recevant ; on donne le nom de ſyphons à ces tuyaux. On s'en ſert en France pour faire écouler l'eau en forme de fontaine, de quelque ſeau ou autre vaiſſeau ou l'eau eſt contenue.



Autre maniere plus commode de ſéparer l'huile.

Mettez un entonnoir A B dans quelque vaiſſeau, comme dans la cucurbite C D. Mettez dans ce même entonnoir deux morceaux de papier gris, faits en forme de cornets, humectez-les avec de l'eau, & verſez dedans toute la liqueur du recipient. L'eau paſſera au travers des corners chargée de ſel volatil, & l'huile reſtera dans le papier gris.

Quelles ſont les vertus, la durée & l'uſage des huiles diſtillées.

Puiſque les huiles diſtillées, ainſi que nous avons déclaré ci deſſus, ſont l'humeur radicale de toute matiere, & que cette humeur radicale eſt comme l'ame & la forme qui donne l'être à toute matiere, & dont dépendent les vertus, les puiſſances, les facultés & les actions de cette matiere ; il ne faut pas douter qu'aux huiles diſtillées ne conſiſte l'entiere vertu du ſimple, dont elles ſont diſtillées ; mais d'autant plus pure & plus ſubtile, que par la reſolution chymique les ſubſtances ſubtiles y ſont ſéparées des groſſieres, par le mêlange deſquelles elles ſont empêchées. C'eſt ce qui fait que toute la vertu qui étoit en une livre de ſimple, eſt encloſe en one dragme, plus ou moins. Outre cela, ces huiles ont cette proprieté entr'autres, que par la grande ſubtilité de ſubſtance qu'elles ont acquiſe par le moyen du feu, elles pénétrent juſqu'aux parties intérieures, & mettent promptement en action leurs vertus.

Quant à leur durée, elles ſont de garde, principalement ſi après être rectifiées, c'eſt-à-dire, encore une fois diſtillées ſur les cendres, à petit feu dans la cornue ; vous les mettez dans une bouteille de verre double & tenforcée, bien bouchée avec du ciment ou du maſtic, ou cire maſtiquée, ſans leur donner aucun air, ſinon lorſque vous en voudrez uſer : ce qu'on ne peut faire ſans perte ; car d'abord qu'elles ſont expoſées à l'air ou au feu, elles s'exhalent, s'évaporent facilement, & ſe conſument à vûe d'œil, ainſi qu'on connoit en l'huile de camphre.

Quant à l'uſage, il n'en faut uſer que par goutes, ſi vous les prenez ſimples & ſeules, ſoit par dedans, ſoit hors du corps, ainſi qu'on dira ci-après. Pour en uſer plus commodément dans le corps, il faut faire fondre du ſucre en eau de violette, ou de roſe, ou de canelle, ou autres ſemblables, y jetter une ou deux goutes de l'huile dont on veut ſe ſervir, & former des tablettes.

Deſcription particuliere de quelques huiles, qui ſont diſtillées ſelon la méthode précedente.

Les huiles des ſemences, comme, d'anis, de fenouil, de ſuteau, de cumin, & d'autres, ſont diſtillées de cette façon.

Prenez telle quantité de ſémence qu'il vous plaira ; comme cinq ou ſix livres pour le moins, & pour le mieux broyez les groſſierement, ayez ſoin qu'il n'y ait pas une ſémence qui demeure entiere. Mettez-les dans un vaiſſeau de cuivre : verſez par-deſſus de l'eau de fontaine fort claire vingt-cinq ou trente livres, mêlez-les bien enſemble, couvrez le vaiſſeau de ſon chapiteau, & faites ainſi qu'il a été dit ci-deſſus. L'huile qui diſtille la prémiere, eſt de plus grande efficace que l'autre, pour cette cauſe l'on pourra changer deux ou trois fois le vaiſſeau recevant.

C'eſt une choſe digne d'obſervation, que l'huile d'anis en tems d'été ne peut être bien diſtillée, parce que ſes eſprits ſont trop ſubtils, & beaucoup plus que ceux de la ſemence de fenouil, d'où il arrive qu'ils s'evaporent facilement par la chaleur du feu, quoiqu'il ſoit petit & doucement gouverné. Mais le tems très-commode pour la diſtiller, c'eſt l'hiver ; car plus l'hiver ſera froid, plus elle ſera épaiſſe en forme de camphre, quand elle coulera dans le vaiſſeau recevant. Après que vous l'aurez coulée par un linge net, toute l'eau paſſe, & l'huile demeure dans le linge, laquelle il faut diſſoudre après dans un grand verre à la chaleur d'un poële ; ainſi le phlegme eſt facilement ſéparé. Cette huile eſt ſinguliere, ſoit priſe ſeule par gouttes avec du vin, ou du bouillon, ou en tablette avec ſucre, pour conforter l'eſtomac, aider à la digeſtion, diſſiper les vents : elle eſt propre aux goutes, aux maladies du poûmon, comme auſſi à celles de la matrice, d'où il arrive qu'elle arrête les fleurs blanches des femmes.

Les fruits, comme le genievre, les bayes de genievre, &c. à raiſon qu'ils ſont quelque peu plus oleagineux que les herbes & les ſémences, ne demandent pas une ſi grande quantité d'eau que les ſémences & herbes : enſorte que pour une livre de fruit, ce ſera aſſez de cinq ou ſix livres d'eau. Il les faut piler aſſez menu, puis les jetter dans la courge, & faire comme aux herbes & ſémences ; l'huile en ſort la prémiere, puis l'eau.

Les épiceries & choſes aromatiques ſont diſtillées de la meme façon que les ſemences, & en leur diſtillation il ne faut mêler ni vin, ni eau-de-vie, comme font quelques-uns ; mais de la pure eau de fontaine ; parce que l'eau-de-vie & le vin montent en haut, & ne portent pas avec eux la vertu des choſes aromatiques ; mais l'eau ſimple ne monte pas ſans les eſprits aromatiques. L'huile de noix muſcade nage par-deſſus, auſſi bien que celle du macis.

Pour diſtiller l'huile de canelle fort excellente, prenez une livre de canelle, de telle façon qu'elle puiſſe pénétrer par un crible, & ne ſoit point réduite en poudre ; mettez-la dans la courge, en laquelle on verſera de l'eau de bugloſe, de bourrache, d'endive, & de meliſſe, de chacun une demi livre, laiſſez-les tremper quatre ou cinq jours en un vaiſſeau bien bouché, puis de cette courge verſez-les en une autre courge, mettez cette courge dans une terrine & du ſablon entre deux ſur le fourneau. Faites prémierement un feu doux, puis vous l'augmenterez peu à peu ; après qu'il en ſera diſtillé une certaine quantité de cette façon, ôtez-la, c'eſt la meilleure ; car celle qui ſuit eſt de beaucoup moindre efficace que la prémiere ; l'on peut garder la ſeconde huile pour y tremper de la canelle nouvelle.

Vous diſtillerez de même façon les cloux de géroſle, le poivre, l'angelique, la galangue, &c. *Voyez* HUILE.

DISTILLATION *ſelon la méthode de l'Abbé Rouſſeau.*

Ce fameux Chimiſte ſuppoſe d'abord qu'il faut néceſſairement un levain, pour fermenter les matieres, qui ne peuvent pas naturellement avoir par elles-mêmes de fermentation ; & que pour en tirer des eſſences parfaites, il faut que ce levain ait une perfection univerſelle, c'eſt-à-dire, qu'il doit s'accommoder à toutes ſortes de ſujets, ſans leur communiquer aucune qualité particuliere, qui puiſſe alterer leur nature & leur vertu ; d'où il conclut que les levains que nous tirons de la bierre, du cidre & du vin, ne ſont nullement propres pour faire des choſes parfaites ; parce qu'étant des êtres déterminés, chacun par ſon eſpece, ils ont des vertus particulieres, qu'ils communiquent à ceux qu'ils fermentent ; il faut donc un levain univerſel, qui s'approprie à toutes les eſpeces, ſans les alterer, & qui étant déterminé par les ſujets particuliers auſquels on l'applique, bien loin de les affoiblir, en augmente la vertu & la qualité. Or il prétend que le miel eſt le levain général ; parce qu'il eſt l'eſprit univerſel de l'air, corporiſé avec la roſée qui tombe ſur les plantes, & autres ſujets, où les abeilles le recueillent.

Maniere de faire le levain univerſel.

On fait diſſoudre un poids de miel dans quatre poids d'eau, & l'on tient les vaiſſeaux où l'on a fait la diſſolution dans une étuve y entretenant jour & nuit, été & hiver, un feu dont le degré ſoit tel, qu'on en puiſſe ſupporter la chaleur autant de tems que l'on voudra reſter dans l'étuve, ſans s'incommoder. Cela ſe fait par le moyen d'un poële, ou d'un fourneau qu'on place au milieu. Après deux ou trois jours la diſſolution ſe met en mouvement, & le miel ſe fermente ſans le ſecours d'aucun autre levain.

Manipulation, ou maniere de fermenter, & préparer les plantes, herbes, ou racines qu'on veut diſtiller.

Quand le miel a fermenté pendant vingt-quatre heures, on met dans la diſſolution les herbes bien hachées, & bien pilées, à la quantité d'un ſeau ſur deux de diſſolution, & après les avoir bien brouillées enſemble, on les laiſſe fermenter juſqu'à ce que les herbes ſoient tombées au fond. Il eſt bon de les brouiller, & enfoncer pluſieurs fois de ſuite.

On en diſtille enſuite l'eau-de-vie avec le réfrigeratoire, de la même maniere que celle du vin, & l'on met ſuc, & marc dans l'alembic. Quand la diſtillation eſt faite, on la rectifie de la maniere que l'on veut.

Quand la fermentation eſt forte, les plantes aromatiques qui abondent en huile volatile, ou eſſentielle n'en donnent preſque point ; car ſon onctuoſité ayant été mêlée par le ferment, avec le ſel & le mercure volatil, elle eſt réduite en eau-de-vie, de laquelle on peut faire de belles choſes, quoi qu'elle ſoit ſéparée des principes fixes qui reſtent après la diſtillation. Car elle eſt un diſſolvant homogene de la plante de ſon eſpece ; enſorte que ſi l'on fait infuſer des fleurs, des feuilles, ou des tiges tendres de ſa plante pendant quelques jours, elle en tirera le ſouphre, & la teinture, l'eſprit & la vie, laquelle peut ſuppléer au ſel volatiliſé ; il eſt vrai pourtant que ſi on lui joint le ſel volatiliſé, elle produira des effets plus nobles & plus ſurprenans.

Maniere de faire la véritable eau de la Reine d'Hongrie.

L'inventeur de l'eau de la Reine d'Hongrie, en a caché le myſtere à la plûpart des Artiſtes, en ordonnant de mettre des fleurs de romarin en infuſion dans l'eſprit de vin ; car ils ont crû qu'il s'agiſſoit d'eſprit de vin de vigne au lieu qu'il faut l'entendre de l'eſprit de vin de romarin, lequel étant de la même nature ſpécificative que les fleurs, en eſt auſſi le diſſolvant naturel & homogene, qui s'uniſſant intimément à leur

Digitized by Google

eſſence, bien loin de l'affoiblir comme fait l'eſprit de vin ordinaire, lequel eſt d'une eſpece différente, la fortifie au-contraire, & augmente ſa vertu & ſa qualité. Il faut penſer la même choſe de toutes les autres plantes aromatiques, auſſi-bien que des diurétiques, dont la vertu eſt infiniment exaltée par l'eſprit de leur vin propre, & par la volatiliſation exuberée de leurs ſels.

Proprietés de la véritable eau de la Reine d'Hongrie.

Elle eſt ſouveraine pour la gangrene, les ulceres putrides, & les contuſions. Il faut les bien étuver pluſieurs fois le jour, & pendant un tems conſiderable, afin que cette eau puiſſe pénétrer & produire ſon effet; ce qui s'execute promptement, car on vuit la pourriture & la gangrene tomber en vingt-quatre heures, & les contuſions ſe diſſiper ſans aller jamais à ſuppuration. Elle empêche même (ce qui paroit incroyable) le ſang extravaſé tous le cuir, de ſe coaguler, ou de ſortir par les conduits extérieurs, pourvû que dans les prémieres vingt-quatre heures, on s'en baſſine, après s'être fait raſer la tête, réitérant de deux heures en deux heures.

Diſtinction de la Manipulation, ou préparation des gommes.

Quoique les fermentations ſoient une préparation générale, pour tous les ſujets qu'on veut diſtiller, il y en a pourtant certains qui veulent être préparés. Telles ſont les gommes, qui demandent une préparation particuliere, parce qu'elles contiennent certaines parties réſineuſes difficiles à diſſoudre dans l'eau. La maniere de préparer l'opium, de laquelle nous allons donner les régles, pourra ſervir de modéle, pour la préparation de la gomme ammoniac, du galbanum, de la ſcammonée & autres ſemblables.

Préparation de l'opium.

On prend une livre d'opium; on le frotte bien fort dans une terrine de grais, dans laquelle il y a trois livres d'eau, & l'on continue de frotter l'opium, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en une eſpece de boue avec l'eau. Enſuite on met trois livres de miel en fermentation, dans un matras à long cou, avec douze livres d'eau, puis ayant fait tiedir ce qui eſt dans la terrine, on le verſe dans ledit matras; la fermentation ſe fait alors d'une maniere plus vive & plus puiſſante, que s'il n'y avoit que le miel ſeul, & quoique ce qu'il y a de limoneux ne ſe diſſolve pas d'abord, l'action forte & continuelle du ferment le diſſout, & le purifie avec le tems. La fermentation étant finie, on diſtille l'eau-de-vie de l'opium, dans un réfrigérant. Cette eau-de-vie a toute l'odeur, & le goût de l'opium, & l'on peut s'en ſervir ainſi, toute la vertu anodine de l'opium étant concentrée dans ſon huile ſeule. Cependant ſi on la volatiliſe, & qu'elle devienne eſprit inflammable, elle aura une vertu plus exaltée, & par ſa ſubtilité elle pourra pénétrer les membranes de l'eſtomac, ce que ne peut faire l'huile dans ſon état ordinaire, à cauſe de ſa craſſitude; de plus étant volatiliſée elle eſt dégagée de ſa terreſtréité, & de ſa crudité, dans leſquelles conſiſtent ſon venin. C'eſt pourquoi l'on en peut donner alors, depuis dix juſqu'à cinquante gouttes ſans craindre aucun accident fâcheux; au lieu qu'un ſeul grain d'opium préparé à l'ordinaire a ſouvent cauſé la mort. Pour rendre cette eau-de-vie plus parfaite, il faut filtrer ce qui reſte dans l'alembic, & après l'avoir évaporé juſqu'à conſiſtance de miel fort liquide, on le mêle avec ſon eau-de-vie non rectifiée, afin que le plegme diſſolve le ſel & la teinture de ce réſidu, après quoi on le filtre une ſeconde fois par le papier gris. Ce mélange compoſe un laudanum plus parfait, parce que le ſel de l'opium étant ſudorifique, l'union avec ſon ſel volatil produit un médicament plus noble & plus excellent.

Préparation des Bois Aromatiques.

La préparation de la canelle peut ſervir d'exemple, pour la préparation des autres bois aromatiques. On met en fermentation avec quatre livres de miel, une livre de canelle réduite en poudre & paſſée par le tamis; on y ajoûte douze livres d'eau. Après la fermentation, on diſtille au réfrigératoire, & au lieu d'huile eſſentielle, comme il en vient aux diſtillations & préparations ordinaires de la canelle, on tire par celle-ci une eau-de-vie très-agréable, & très-ſuave au goût & à l'odorat. Enſuite on perfectionne cette eau-de-vie, en la rectifiant, & la mettant après une infuſion avec de nouvelle canelle pulvériſée groſſierement, car elle en tire une teinture de rubis, & un goût admirable. Cette eau-de-vie, ou eſſence de canelle eſt un excellent cordial ſtomachique, & céphalique, & un remède très-prompt & très-efficace pour les groſſeſſes & accouchemens des femmes, & pour leurs ſuites, ſur-tout quand elle eſt jointe à l'eſſence de thûe, ou de méliſſe.

Préparation de l'eſſence de vipere.

Pour tirer l'eſſence de toutes ſortes d'animaux, il faut d'abord les faire ſécher au ſoleil, ou à un feu très-doux, juſqu'à ce qu'ils puiſſent être réduits facilement en poudre, & paſſés par le tamis: c'eſt le moyen d'empêcher la mauvaiſe odeur qui infecte certaines eſſences ingrates, leſquelles ſuffoquent au lieu de vivifier: & il ne faut pas s'imaginer que la deſſication cauſe l'évaporation de ce qu'il y a de plus ſubtil, & de plus ſpirtueux dans les chairs des animaux, car l'expérience prouve le contraire & montre évidemment qu'il n'en ſort point d'eſprits, que lorſqu'elles ſentent aſſez le feu, pour en être brûlées.

Il faut donc mettre trois, ou quatre livres de poudre de viperes bien ſéche, avec trois fois autant de miel, & laiſſer dans l'étuve agir la fermentation juſqu'à la fin du bouillon. Enſuite on brouille bien le limon qui eſt ramaſſé au fond, en forme de pus, & l'on verſe le tout dans le vaiſſeau diſtillatoire qui doit être de verre à long cou, & de deux pieds de haut, s'il eſt poſſible, on lui adapte le chapiteau & le récipient, leſquels on lute bien, & l'on diſtille au feu de ſable, employant toute ſon adreſſe pour empêcher que la pénétration extraordinaire des eſprits & des ſels volatils, ne perce le lut de la jonction des vaiſſeaux. Ces eſprits contre l'ordinaire montant les prémiers; & quand ils ſont entierement diſtillés, & dégagés du phlegme, & des autres principes qui ſont reſtés au fond du vaiſſeau, on évapore ce reſidu juſqu'à ſec dans des terrines, à feu leger, & on le diſtille enſuite dans une cornue, à feu de reverbere par dégrés, pour avoir de nouveau ſel volatil, & une huile noire, & piquante, leſquels on réctifie deux ou trois fois ſur le *caput mortuum* pulveriſé, pour les mondifier l'un & l'autre de leur terre, & de leur puanteur. Il eſt encore néceſſaire de les diſtiller à feu de ſable, avec des cendres lavées & deſſalées, bien ſéches, & empâtées avec leſdits ſels, huiles & eſprit pour, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien purs.

Alors il faut mêler les prémiers & les derniers ſels volatils avec l'huile, & diſtiller de nouveau ce mélange dans un ſublunatoire à long cou, dans lequel on mettra quelques pintes d'eau commune bien claire & bien nette, pour retenir le reſte des mauvaiſes odeurs; il faudra obſerver la diſtillation, auſſi-tôt que les ſels ſont diſſous dans le chapiteau, pour voir ſi les eſprits ſont encore aſſez forts, afin de n'y plus mé-

ler de phlegme, & l'on aura une eſſence dans laquelle l'huile eſt unie avec les ſels, & les eſprits, par une homogenéité de principes. Sa couleur eſt d'un beau jaune, comme ſi c'étoit une teinture d'or, elle eſt ſans goût, ni apparence d'eau-de-vie, ni de miel, parce que le miel comme nous l'avons remarqué dès le commencement, eſt un levain univerſel, & homogene avec toutes ſortes de ſujets, mais particulierement avec la chair des viperes, qui ne ſe nourriſſent que du miel, ou de la roſée qu'ils léchent ſur les herbes, c'eſt pour cela qu'ils ſe conſervent en vie des années entieres, ſans qu'ils ſe nourriſſent d'autre choſe que de l'eſprit, ou miel de l'air.

Cette eſſence de viperes eſt excellente, tant pour conſerver la vie & la ſanté, que pour rétablir, & fortifier des vieillards, & des malades languiſſans. Elle ſurpaſſe l'élixir de propriété dans les apoplexies: après qu'on a fait prendre le vin émétique, elle en fortifie la vertu, & en aſſûre le ſuccès.

Cette maniere de diſtiller l'eſſence de viperes, eſt une régle qu'on peut ſuivre ſurement dans la diſtillation des autres animaux; dont les eſſences ſeroient d'un grand ſécours, pour fortifier les infirmes & les vieillards, & pour conſerver la vigueur des jeunes gens, & des autres perſonnes d'un âge plus avancé qui ſe portent bien.

Préparation des plantes vulneraires.

Comme les plantes vulneraires n'ont point communément d'huile eſſentielle, il ſuffit de les laiſſer fermenter dans le miel, cinq ou ſix jours. Enſuite on diſtille leur eſprit qui eſt aſſez foible au réfrigerant, & l'on paſſe le reſte dans un linge, pour le faire évaporer en conſiſtance d'électuaire. C'eſt dans ces électuaires que réſide la vertu balſamique de ces ſortes de plantes, laquelle a été miſe en mouvement par la fermentation du miel, qui eſt auſſi un excellent vulneraire.

Si l'on veut avoir une eau vulneraire plus excellente que toutes celles qu'on diſtille par les préparations ordinaires, il faut diſſoudre cet électuaire, ou opiate, dans ſon eſprit ſimple diſtillé, & non rectifié, & filtrer la diſſolution, pour en ſéparer les excrémens & les ſuperfluités.

Préparation de la manne.

Il eſt difficile de diſtiller une matiere ſi ſpiritueuſe, & l'on eſt obligé de laiſſer quelque légere ouverture aux Vaiſſeaux, pour donner paſſage à ces eſprits fougueux, & violemment agités par la chaleur du feu. Quand même on ne mettroit que deux livres de manne dans une cornue, & qu'on ne les diſtilleroit qu'au feu de ſable, dans un récipient de quinze pintes, les vapeurs qui en ſortiroient, ſeroient ſi fortes, que le balon créveroit, & feroit un bruit, comme un coup de mouſquet.

En diſtillant donc avec la précaution que je viens de donner, on aura d'abord un eſprit fétide, un peu acide & ignée, aſſez ſemblable à l'eſprit de tartre, & une huile noire, puante, & très-piquante, comme celles des bois diſtillés. Ceux qui voudront s'arrêter à cette huile, pourront la cortiger par les rectifications; mais il vaut mieux chercher quelque choſe de plus noble, dans la manne qui eſt remplie d'un eſprit céleſte, dont l'excellence ſurpaſſe infiniment la nobleſſe & la vertu du miel. On fera donc diſſoudre dix, ou douze livres de manne, dans quatre fois ſon poids d'eau chaude; enſuite on paſſera la diſſolution par un linge, & on la mettra dans de grands vaiſſeaux de verre, tenant chacun dix ou douze pintes, & on les mettra dans un lieu chaud, ou étuve, pour laiſſer faire la fermentation; après laquelle il faut ſéparer un limon, qui ſe poſe au fond du vaiſſeau, & diſtiller le vin de manne dans un réfrigeratoire. On aura d'abord une excellente eau-de-vie dans une quantité beaucoup plus grande, que n'en donneroit le vin commun. Après l'eau-de-vie, il paſſera un phlegme blanchâtre & laiteux, qui eſt proprement l'huile volatile, eſſentielle & éthérée de la manne; & c'eſt cette huile volatile qui fait crever les vaiſſeaux quand on diſtille la manne ſans la fermenter, & qu'on perd quand on laiſſe une ouverture aux vaiſſeaux de la diſtillation. On la continue dans le réfrigerant juſqu'à ce que le phlegme paſſe clair, & ne ſoit plus blanchâtre. Pour lors on laiſſe repoſer le tout mêlé enſemble dans le récipient, après huit ou dix jours de repos; cette mixtion laiteuſe s'éclaircira, & il ſurnagera une huile dorée couleur d'ambre jaune, avec un goût fort piquant, & fort aromatique, & beaucoup plus précieuſe que l'huile eſſentielle de canelle. Alors on verſe tout dans un réfrigerant plus petit pour faire une rectification plus exacte, laquelle fait paſſer l'eau-de-vie, en eſprit de vin, accompagné de ſon huile aromatique; & ce mêlange rend une odeur d'eſſence d'ambre gris, ſans retenir l'odeur d'eſprit de vin. La vertu de cette eſſence eſt de beaucoup ſupérieure aux vertus de l'ambre même.

Si après cette prémiere opération, vous retirez du réfrigeratoire, ce qui étoit reſté, & qu'on le faſſe évaporer juſqu'à même conſiſtance, où étoit la manne avant ſa fermentation, en ſe ſervant de grandes cornues de verre, & le diſtillant à feu de ſable bien gradué, pour éviter le gonflement, auquel cette matiere eſt très-ſujette, on aura un phlegme, un eſprit roux, & une huile noire, fétide & très piquante. Si on rectifie cet eſprit roux au bain-marie, à quelque nombre qu'on pouſſe les rectifications, il laiſſera toûjours au fond de la cucurbite, des terres noires. Il faut donc prendre cette terre qui eſt luiſante & noire comme du geais, & ſans goût; & quoiqu'on la lave dans l'eau bouillante, elle ne donnera point de ſel; mais ſi-tôt qu'on aura rompu la cornue pour l'en tirer, cette matiere s'enflâmera de ſoi-même à l'air, comme un charbon ardent. Alors il faudra la broyer, & la mettre dans une autre cornue, avec tout ſon eſprit & toute ſon huile, & la diſtiller au ſable, feu fort, ſur la fin: & quand on aura cohobé cet eſprit & ſon huile neuf ou dix fois, ſur la même tête morte, ou terre noire, on y trouvera un ſel lexivial, qu'on en peut ſéparer par la lexivation; ce ſel étant diſſout dans l'eſprit alkali-volatil déphlegmé, de la ſubſtance duquel il avoit été coagulé; & cette diſſolution étant unie avec l'eau-de-vie, imprégnée de l'huile aromatique, on mettra ce mêlange en digeſtion, pour faire ſéparer une hypoſtaſe qui tombera au fond. C'eſt là la derniere rectification de l'eſſence de manne, dont tous les principes ſont alors réunis en être reſſuſcité. C'eſt un eſprit de vie concentré, dans lequel on peut dire, que l'eſprit univerſel, & l'ame du monde, eſt rendue ſenſible, dans ſa ſimplicité non ſpécifiée. Cette eſſence eſt d'une odeur, & d'une vertu qui ſurpaſſent celles de tous les aromates, & de tous ce qu'il y a de plus précieux.

DISTILLATION. *Voyez* DISTILLATION de miel, de bayes de genievre, de vinaigre. *Voyez* MIEL, GENIEVRE, VINAIGRE.

DISTILLER. Terme de Chimie. Purifier les matieres par l'alembic. Il y a deux manieres de diſtiller. Celle que les Chimiſtes appellent diſtiller *per aſcenſum*, eſt la maniere de diſtiller ordinaire, en mettant le feu ſous le vaiſſeau qui contient la matiere dont on veut avoir l'extrait; & ils appellent diſtiller *per deſcenſum*, lorſqu'on met le feu ſur les matieres, parce qu'alors la vapeur qui tend à s'élever, trouvant un

un obſtacle, eſt forcée de deſcendre, & de ſe précipiter en bas. *Voyez* EAU. ESPRIT. ESSENCE. HUILE.

DIURÉTIQUE. Remede qui rend à procurer un écoulement plus abondant des urines, en déchargeant le ſang de ſes ſérosités ſuperflues. La racine de parera brava eſt un excellent diurétique. On l'employe avec ſuccès dans toutes les maladies des reins & de la veſſie, dans les douleurs néphrétiques, dans les ſupreſſions, & diminutions d'urine, dans les bouffiſſures de toutes les parties du corps, & dans les hydropiſies.

Tiſanne de parera brava.

Faites bouillir depuis un gros, juſqu'à deux & trois gros de cette racine, écraſée & effilée dans trois pintes d'eau. La décoction étant réduite à une pinte, tirez-la du feu, laiſſez-la refroidir, & paſſez-la par l'étamine. On en fait prendre au malade de quatre heures, en quatre heures, environ la moitié d'un demi ſetier chaque fois. Il peut la prendre froide, ou chaude, & pour en augmenter la vertu, on y ajoûte ordinairement un gros de ſel ammoniac, ou de nitre purifié.

On donne auſſi cette racine en ſubſtance, en la pulveriſant, & en formant un bol compoſé de cette poudre, & de quinze grains de ſel ammoniac, avec quelques gouttes de ſirop approprié. On réitere de quatre heures, en quatre heures; & après chaque priſe, on donne un bouillon, ou un verre de tiſanne apéritive, continuant toûjours de la même maniere, juſqu'à ce que les douleurs ſoient appaiſées, & que les urines coulent librement & en abondance. On ne donne aux enfans, depuis deux ans, juſqu'à quatre, que le quart des priſes, depuis quatre ans juſqu'à huit que le tiers, depuis huit juſqu'à douze la moitié, depuis douze juſqu'à vingt les deux tiers, & depuis vingt juſqu'à ſoixante la priſe entiere. On doit ſe purger de cinq jours en cinq jours pendant l'uſage de ce remede, auſſi bien que des autres diurétiques; mais quand la guériſon s'avance, on met un plus long eſpace entre les purgations. Le lendemain de la purgation, on recommence l'uſage du remede, & l'on continue juſqu'à parfaite guériſon.

Quand les douleurs néphrétiques ſont preſſantes, il faut commencer par ſaigner une ou deux fois, afin de dégager les vaiſſeaux, & on aura recours aux lavemens purgatifs & carminatifs, pour débarraſſer les prémieres voyes. Enſuite on fait prendre le diurétique de la maniere que nous venons de marquer; & ſi les douleurs étoient opiniâtres, on réitere les ſaignées, auſſi bien que les lavemens, & l'on y joint l'uſage du demi bain. Pendant que le malade le prendra, on lui doit faire boire une pinte de tiſanne, en quatre ou cinq verres, & un quart d'heure l'un après l'autre. Cette tiſanne ſera compoſée de racines de guimauve, d'alkekenges, de cinorodon, avec le chiendent & la reglisſe. On peut ajoûter à ces verres un peu de jus de citron, ſi les douleurs de la néphrétique ſont accompagnées de vomiſſement; ſi elles continuent toûjours, il faudra joindre à tous ces remedes, l'uſage des anodins, dont nous donnerons plus bas la compoſition.

L'accès étant paſſé, on doit purger le malade, & dans la ſuite réiterer la purgation, ſelon le beſoin. Si le malade eſt ſujet aux maladies néphrétiques, il doit uſer de la racine de parera brava pendant ſix mois, & principalement les cinq derniers jours de chaque lune. Immédiatement après chaque priſe, on lui donnera un demi ſetier d'infuſion de feuilles d'orties grieches, ou de chamædris, ou de turquette. Cette infuſion ſe prépare comme le thé, & on y ajoûte un peu de ſucre, ou de miel de Narbonne. Le ſixiéme jour, on le purge, & la veille on a ſoin de le diſpoſer par quelque lavement rafraîchiſſant & purgatif. On continue l'uſage de l'infuſion précédente pendant un mois au moins. Il faut bien ſe donner de garde de donner les remedes diurétiques dans le tems de la groſſeſſe des femmes, ou lorſqu'elles approchent de leurs regles, ou qu'elles les ont actuellement. On ne les donnera point non plus dans les pertes de ſang, ni dans le flux des hémorroides, non plus que dans les ardeurs d'urine, ni aux perſonnes maigres, attenuées, ou dont le ſang eſt ſec, diſſout, & trop ſalé. On doit s'en abſtenir encore dans la goute chaude, les fievres ardentes, ou étiques, dans la phtiſie & dans la paſſion hiſterique, auſſi bien que dans les ſupreſſions totales de l'urine cauſées par l'obſtruction, ou inflammation des reins, ou accompagnées de douleurs violentes, de vomiſſement, & de mouvement de fievre.

Baume diurétique de parera brava.

On a obſervé que la racine de parera brava préparée comme nous l'avons marqué ci-deſſus, n'agiſſoit pas toûjours avec aſſez de ſuccès, principalement dans les hidropiſies. C'eſt pourquoi on a ajoûté à cette racine d'autres vulneraires, pour en former un baume, dont la vertu eſt plus puiſſante, & duquel on donne ici la compoſition.

Prenez poudre ſubtile de la racine de patera brava demi livre, huile de ſcorpion compoſée de Mathiole, une livre, cire jaune, ſix onces, baume de copahu, cinq onces, baume de ſouphre, térébentine quatre onces, de ſtorax liquide, deux onces, & autant de ſel ammoniac, d'excellent vin d'Eſpagne deux livres. Faites bouillir le tout à petit feu, ayant ſoin de bien remuer avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que le vin ſoit entierement évaporé. Enſuite paſſez le baume par une étamine, avec forte expreſſion; & quand il eſt à demi froid, on y ajoute trois onces de baume noir du Pérou liquide. Lorſque le tout eſt bien incorporé & refroidi, on le met dans un pot de fayence, qu'on a ſoin de bien boucher, pour s'en ſervir dans le beſoin.

La doſe ordinaire en eſt d'un demi gros, que l'on diminue à proportion de l'âge, & de la maniere qui a été preſcrite cy-deſſus, au ſujet du bol, & de la décoction. On le prend le matin à jeun, & le ſoir quatre heures après le dîner; on l'enveloppe dans du pain à chanter, & l'on prend un bouillon apéritif immédiatement après, fait au bain-marie, avec le cerfeuil, la chicorée blanche, &c. ou un demi ſetier d'infuſion d'herbes vulneraires aſſorties, ou enfin un bon grand verre de tiſanne apéritive & convenable.

Pour donner plus de force au baume, on en délaye une demi once dans un jaune d'œuf frais, on en fait huit priſes, dont on uſe comme ci-deſſus.

Autre tiſanne de parera brava, contre la gravelle, les glaires & le ſable.

Prenez deux gros de cette racine en poudre. Mettez-les dans un petit nouet qui ne ſoit pas trop ſerré. Faites-le bouillir dans cinq demi-ſetiers d'eau réduits à pinte, & retirant enſuite le coquemar du feu, vous laiſſez refroidir la liqueur, & preſſez fortement le nouet. On boit tous les jours une pinte de cette tiſane, chopine le matin, qu'on partage en deux verres, leſquels on prend, une demi heure l'un après l'autre; & autant le ſoir, de la même maniere, trois ou quatre heures après le dîner. Cette tiſanne ſe peut prendre froide ou chaude avec un peu de ſucre; on continue pendant un mois, & l'on ſe purge au milieu & à la fin.

Lait de térébentine contre les maladies des reins, & de la veſſie.

Prenez une once d'excellente térébentine, lavez-la

deux ou trois fois dans l'eau-de-vie, juſqu'à ce qu'elle blanchiſſe ; pour lors délayez-la avec un jaune d'œuf frais, dans un mortier de marbre : ajoûtez-y peu à peu deux onces de parietaire diſtillée ; mêlez le tout enſemble avec un pilon de bois, juſqu'à ce que la matiere prenne la couleur de lait. La doſe en eſt depuis une demi once, juſqu'à une once, mêlée dans un verre d'eau, avec un peu de ſirop capillaire. On prend cette liqueur dans un bouillon, ou dans une infuſion vulnéraire, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée, contre les ulceres des reins, de la veſſie, ou de la poitrine, & l'on continue pendant cinq ou ſix ſemaines, ayant ſoin de ſe purger, comme nous venons de le marquer ci-deſſus. Ce lait ſe prend le matin à jeun, & le ſoir trois ou quatre heures après le dîner ; on peut même en réiterer l'uſage de quatre heures, en quatre heures.

Potion Diurétique dans la paralyſie de la veſſie.

Mêlez enſemble quatre onces de vin blanc, deux onces de ſuc de limon, & depuis un gros, juſqu'à deux gros d'eſprit de thérébentine. Partagez la liqueur en quatre parties, & faites-les prendre à quatre heures de diſtance l'une de l'autre, & un quart de bouillon à la viande immediatement par deſſus. On peut continuer ce remede deux, ou trois jours de ſuite.

Préparation de Cloportes.

Faites jeûner pendant deux, ou trois jours, & dégorger dans une terrine, une quantité ſuffiſante de cloportes ; réduiſez-les en poudre après les avoir lavés trois différentes fois dans du vin blanc, & fait ſécher à l'étuve ; & donnez de cette poudre bien ſubtiliſée, depuis un ſcrupule, juſqu'à deux ; infuſée dans quarte onces de vin blanc, ou dans l'eau, pour ceux qui n'aiment pas le vin. On peut auſſi donner la même doſe en bol, en la joignant à la poudre un peu de ſirop capillaire. On prend ce remede à jeun, & quatre heures aprés le dîner, & l'on peut faire tous ſes repas à l'ordinaire, pourvû qu'il y ait une heure d'intervalle depuis la priſe. Il ſe continue pendant ſix mois, obſervant de ſe faire ſaigner, purger, & les autres remedes néceſſaires, ſelon l'exigence de la maladie.

Les cloportes des bois doivent être préferés à tous les autres. On les diſtingue par leur petiteſſe, & par leur dos qui eſt d'une couleur dorée & argentée.

Potion pour appaiſer les douleurs néphrétiques.

On prend eaux diſtillées de perſil, de coſſes de féves, & de patietaire, de chacune une once, d'eſprit de ſel, ou de nitre dulcifié, un ſcrupule, de nitre purifié vingt grains ; & de ſirop de limon, une once. On mêle le tout enſemble, & on le fait prendre au malade, réiterant le même remede de quatre heures en quatre heures. Si les douleurs ſont opiniâtres, on y ajoûtera une demi once, ou une once de pavot blanc, & l'on fera prendre d'abord la moitié de la potion, & l'autre moitié une heure après. Si les douleurs ceſſent, on s'en tiendra à la prémiere priſe.

Autre potion ſouveraine pour la retention d'urine, la gravelle, la pierre, & les douleurs néphrétiques.

Prenez plein vôtre main d'amandes mondées de ceriſes ; pilez-les, & les mêlez bien dans un demi ſetier de vin blanc, laiſſant infuſer le tout du ſoir au matin ; paſſez l'infuſion par un linge, & prenez-en le matin à jeun, environ un verre, pendant pluſieurs jours.

Pillules Diurétiques.

Mêlez enſemble parties égales de vitriol blanc, réduit en poudre ſubtile, & de thérébentine de Veniſe. Formez-en des pillules. La doſe en eſt depuis un ſcrupule, juſqu'à quatre. DIURÉTIQUES. *Voyez* PLANTES. REMEDES.

DISURIE, *ou flux d'urine.*

Le flux d'utine n'eſt pas moins dangereux aux chevaux, que la retention, ſi l'on n'y remedie auſſi-tôt ; ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particulierement aux jeunes chevaux, qui pour lors ſont extrémement échauffés.

Remede. Pour guérir ce mal, il eſt queſtion d'éteindre la chaleur qui l'a cauſé, en leur ôtant d'abord l'avoine, & ne les nourriſſant que de ſon mouillé. Dés qu'on s'en apperçoit, il faut leur donner un lavement rafraîchiſſant, le lendemain leur tirer du ſang, puis le lendemain de la ſaignée leur réiterer le lavement, & les ſaigner encore le jour après.

Cette pratique obſervée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir, & le tout étant mis dans un ſeau d'eau, on le donnera à boire au cheval, le plus chaud qu'on pourra. Ce ſera la ſeule boiſſon qu'on lui donnera ſoir & matin ; ſur tout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera ſouvent, à cauſe de la grande alteration cauſée par la chaleur extraordinaire, qui pour lors lui devore les entrailles ; car plus il en boira, plûtôt il en ſera guéri.

DOM

DOMESTIQUES. *Avis utiles aux domeſtiques, & qui ne le ſeront pas peu aux maîtres mêmes.*

I. Ne ſoyez ſi ennemis de vôtre ſalut, que de faire tort à vos maîtres, ou maîtreſſes, en prenant leur bien injuſtement pour vous le rendre propre, ſous quelque prétexte que ce ſoit, non pas même de ſuplément de gages, ou de recompenſe pour les ſervices que vous leur avez rendus, ni pour faire des aumônes.

II. Ne donnez point à d'autres perſonnes ce qui appartient à vos maîtres ou maîtreſſes, ſoit qu'il ſoit vray qu'ils leur ayent rendu ſervice, ou non ; car c'eſt à eux à donner leur bien, & non à vous.

III. Ne laiſſez rien perdre par vôtre faute ; car en cette rencontre, comme, dans les deux précedentes, outre que c'eſt un péché, vous êtes de plus obligés à leur reſtituer la valeur du tort que vous leur avez fait.

IV. Soyez toûjours obéiſſans à vos maîtres ou maîtreſſes en tout ce qui eſt juſte & raiſonnable, comme l'Apôtre S. Paul vous l'enſeigne, & en tout ce qui n'eſt point contre la loy de Dieu : *Servi, obedite per omnia Dominis veſtris.*

V. Portez-leur le reſpect & l'honneur que vous leur devez, dit le même Apôtre ; & S. Pierre exige de vous que vous les contentiez par vôtre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin ; ce qui arriveroit ſi vous veniez à contredire leurs deſirs, & reſiſter à leurs volontés, quand elles ne ſont pas contraires à celle de Dieu, comme on a déja dit ci-deſſus.

VI. Que ſi vous apprenez qu'on leur faſſe tort en leurs biens, ou qu'il ſe paſſe en la maiſon quelque choſe qui ſoit contre les bonnes mœurs, ne manquez pas de leur en donner avis.

VII. Donnez-vous de garde de médire d'eux, & de découvrir jamais aux autres leurs défauts & leur mauvaiſe conduite ; car le Saint-Eſprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent & qui détractent de leur prochain.

VIII. Ne publiez pas des choſes qu'ils ſouhaitent

qu'on tienne ſecrettes, & qui pourroient leur faire tort, ou leur cauſer du déplaiſir ſi elles étoient connues.

IX. Servez-les plus par affection, qu'en vûe du gain, ou par contrainte.

X. Ne mépriſez point leurs avis, & ne vous en moquez pas, de crainte que Dieu ne vous en châtie.

XI. Si vous étiez aſſez malheureux pour leur ſouhaiter du mal, & les maudire, vous ſerez les prémiers maudits & punis de Dieu.

XII. Adonnez-vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes nés, & fuyez avec ſoin l'oiſiveté, qui eſt la ſource de tous les vices.

XIII. Lors que vous entrerez en ſervice, convenez avec le maître ou la maîtreſſe chez qui vous devez demeurer, qu'ils vous permettent de vous confeſſer & communier au moins une fois le mois.

XIV. Adorez & regardez Dieu en vos maîtres ou maîtreſſes, & quand vous leur obéirez, croyez fermement que c'eſt à Dieu à qui vous obéiſſez. Afin que vôtre obéiſſance ſoit parfaite & ſelon Dieu, elle doit être accompagnée de ſix conditions.

Prémierement qu'elle ſoit aveugle, obéiſſant en tout ce qui n'eſt point peché.

Sécondement ſimple, c'eſt-à-dire, ſans replique, ſans examiner les raiſons que vôtre maître ou votre maîtreſſe a de vous commander, ou de vous deffendre telle ou telle choſe.

Troiſiémement amoureuſe & cordiale; c'eſt-à-dire, avec affection, non avec chagrin & avec triſteſſe, ni en grondant.

Quatriémement univerſelle, en tout tems, en tout lieu & en toutes choſes qui ſont commandées ou deffendues, comme il a été remarqué ci-deſſus, parce que ſaint Jacques dit que celui qui manquera à un commandement, ſera criminel comme s'il avoit tranſgreſſé tous les autres.

Cinquiémement prompte, prévenant leurs commandemens, quand ils font connoître qu'ils veulent quelque choſe.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu, & non aux hommes, (*S. Paul aux Epheſiens*) ne les ſervant pas ſeulement lorſqu'ils ont les yeux ſur vous, comme ſi vous ne penſiez qu'à plaire aux hommes; mais faiſant de bon cœur, comme des ſerviteurs de Jeſus-Chriſt, ce que Dieu déſire de vous.

XV. Plus leur humeur vous paroît fâcheuſe, plus ils ſont prompts & coleres, plus ils vous ſemblent d'un mauvais naturel & difficiles à contenter, & plus vous devez avoir de joye à les ſervir. Penſez que c'eſt par un effet de la miſericorde de Dieu que vous entrez en leur maiſon, afin de mieux faire penitence, & que vous êtes dans un véritable endroit pour vous ſauver.

XVI. Tous les jours avant que de vous coucher, n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave Maria*, le *Credo*, & les autres prieres; ſoyez très-ſoigneux de faire vôtre examen de conſcience, c'eſt-à-dire à rechercher les penſées, les paroles & les actions qui ont déplû à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir tranſgreſſé, je veux dire peché contre quelqu'un de ſes commandemens, ou de ſon Egliſe.

XVII. Ayez une grande reconnoiſſance des bienfaits que vous avez reçus des maîtres & maîtreſſes que vous avez ſervis, n'en parlez jamais qu'en très-bonne part, & ne ſouffrez pas qu'en vôtre preſence les autres domeſtiques en parlent mal-à-propos & avec mépris.

XVIII. Si on vous reprend de quelque défaut, & qu'on vous faſſe connoître que vous n'avez pas bien fait vôtre devoir, remerciez les perſonnes qui vous feront cette charité.

XIX. Un des plus importans avis, eſt que vous ayez une grande eſtime de l'état ou condition où vous êtes, puiſque ſervir Dieu en la perſonne de vos maîtres, c'eſt regner, & de plus ſouvenez-vous que nôtre Seigneur eſt venu en ce monde pour ſervir, & non pas pour être ſervi.

XX. Regardez ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette penſée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra dignes d'une récompenſe infiniment plus grande que celle que vous pourrez attendre de vos maîtres ou maîtreſſes.

XXI. Ne ſavez-vous pas que Jeſus-Chriſt a dit: *Bien heureux ſont les pauvres, bienheureux ceux qui ſouffrent, & que vous ſerez bienheureux lorſqu'on vous maudira & lorſque l'on dira toute ſorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien?* Matth. ch. 5.

XXII. Souvenez vous qu'en quelque lieu que vous ſoyez, Dieu vous regarde, & qu'il obſerve vôtre conduite, & qu'un jour il vous en demandera un bon & fidelle compte.

Avis particulier pour les ſervantes.

XXIII. Ne vous entretenez point vainement avec les autres ſervantes, & ne parlez en aucune maniere des choſes qui ſe paſſent en la maiſon de vos maîtres ou maîtreſſes, ni d'aucun défaut que vous ayez vû en eux.

XXIV. Ne ſouffrez aucune liberté des perſonnes d'autre ſexe, & ne permettez pas qu'on vous touche les mains, ſous quelque prétexte que ce ſoit; parce que des petites fautes, on en vient aux grandes, comme nous l'apprend notre Seigneur dans l'Evangile, *en S. Luc. ch.* 16.

XXV. N'entrez jamais ſans compagnie en une chambre où il y aura un homme, que quand la charité ou la neceſſité l'exigera, & pendant tout ce tems que vous y ſerez, ayez ſoin que la porte ſoit ouverte: s'il y a des lits à faire, que ce ſoit, s'il ſe peut, lors qu'il n'y aura point d'hommes: puiſque c'eſt tenter Dieu que de ſe mettre dans le danger.

XXVI. Quand vous auriez les gages les plus conſiderables, & que vous ſeriez maîtreſſe, pour ainſi parler, dans la maiſon où vous êtes, que ſi vôtre maître vous attaque en vôtre honneur, & vous pourſuit, aprés l'avoir quitté, ſortez de la maiſon tout d'abord, & n'attendez pas un moment; car *à quoi*, comme vous dit Jeſus-Chriſt dans ſon Evangile de S. Matthieu ch. 16. *vous ſervira le gain de tout le monde, ſi vous perdez vôtre ame?*

XXVII. Ne chantez jamais de chanſons mondaines, & ne danſez pas avec les garçons.

Un maître ou une maîtreſſe qui lira ces avis à ſes domeſtiques une fois le mois, en ſera beaucoup mieux ſervi.

DOMPTE-VENIN, en latin *vincetoxicum* ou *aſclepias*.

Deſcription. C'eſt une plante, dont les tiges, qui s'élevent à la hauteur de deux pieds, ſont rondes, plantes, vertes, & s'attaquent par le haut aux plantes voiſines. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du laurier, excepté qu'elles ſont plus pointues, fermes & onies, elles naiſſent deux à deux par intervalles ſur les nœuds des tiges & oppoſées l'une à l'autre. Ses fleurs ſont menues, minces & blanchâtres, elles ſont faites en baſſin coupé en cinq quartiers. Leur odeur eſt aſſez agréable. A ces fleurs ſuccedent quelques gouſſes pointues pleines de bourre blanche, & de ſémences couchées par écailles, rouſsâtres & garnies d'une aigrette. Ses racines ſont blanches, menues & s'étendent en rond.

Lieu. Le dompte-venin vient dans les montagnes, & dans les lieux ſecs & pierreux.

Propriétés. Les racines de cette plante ſont excellentes contre le venin, d'où la plante a pris ſon nom. Priſes en breuvage, elles ſont admirables contre les morſures des bêtes venimeuſes; leur décoction avec du charbon bénit priſe au poids d'une dragme & demi pendant onze jours eſt un ſouverain remède à ceux qui ſont mordus d'un chien enragé; priſe tous les jours dans du vin, c'eſt un préſervatif contre la peſte; enfin les racines ſont ſudorifiques & provoquent les mois aux femmes.

DON

DONNER le cerf aux chiens & les autres bêtes. C'eſt lancer & faire découpler les chiens ſur les voyes.

DOR

DORÉES. Ce ſont des fumées de cerf qui ſont jaunes.

DORER. Mettre en couleur d'or. Pour dorer ſur le verre, terre, fayance, criſtal, porcelaine; on applique deſſus des feuilles d'or, & on les laiſſe ſécher, enſuite on les mouille avec l'eau où l'on a fait diſſoudre du borax; enſuite on applique deſſus la dorure, de la poudre fine de verre, & l'on met au feu juſqu'à ce que cette poudre ſoit fondue, & puiſſe ſervir de vernis à l'ouvrage.

Autre maniere.

Prenez pour deux liards de terre d'ombre, & pour autant de céruſe; pour un ſou marqué de litarge d'or, & pour autant d'huile de lin. Broyez bien le tout enſemble ſur le marbre, faites enſuite avec le pinceau telles figures qu'il vous plaira avec cette couleur; appliquez-y l'or avec du coton, que vous approcherez de vôtre bouche, pour l'humecter avant que de prendre l'or; & après que vous l'aurez appliqué, & qu'il ſera ſec, vous le polirez.

Dorure à l'huile qui reſiſte à toutes les injures du tems.

Broyez & repaſſez par un linge, la couleur qui tombe dans l'endroit ou les Peintres nettoyent leurs pinceaux, & qu'ils nomment le pincelier; broyez-la une ſeconde fois à l'huile, & l'étendez enſuite ſur vôtre ouvrage, le plus également qu'il vous ſera poſſible; & quand elle ſera preſque ſéche, & qu'il y reſte encore allez de gras pour aſpirer vôtre or, il faut l'appliquer avec du coton. Pour dorer ſur bois, il faut d'abord l'encoller de quelques couches en détrempe.

Aſſiette pour dorer à l'huile.

Broyez enſemble avec huile graſſe, de l'ocre jaune, du blanc, & de la mine de plomb, & un peu de la terre d'ombre, & faites-en vôtre aſſiette.

Pour dorer le marbre.

Broyez avec huile de lin, ou de noix, le plus fin bol d'Armenie, que vous pourrez trouver, & quand vous voudrez dorer, faites enſorte que vôtre aſſiette ne ſoit ni trop ſéche, ni trop fraîche.

Pour dorer d'or ſablé.

Broyez de la peinture, avec de l'huile, ou de la gomme, & après en avoir appliqué autant de couches qu'il eſt neceſſaire, & qu'elles ſeront ſéches, vous ajoûterez une couche d'huile de colle, ſur laquelle vous appliquerez auſſi-tôt de la limûre de cuivre, & vous y ajoûterez enſuite un vernis.

Pour dorer ſans or.

Pulveriſez & incorporez enſemble deux onces de mercure, une once de ſel ammoniac, & un jaune d'œuf. Mettez le tout dans un matras bien bouché, au fumier chaud, pendant vingt-quatre jours.

Pour écrire en lettres d'or, ou argent.

Faites infuſer pendant deux jours de la limaille d'or, ou d'argent, dans du ſuc de feuilles de genievre.

Autre pour écrire d'or ſans or.

Broyez de la purpurine avec l'eau; enſuite laiſſez-la tremper avec de l'urine, dans une terrine, ayez ſoin de la remuer, & de la bien écumer; & enſuite ajoûtez-y de l'eau gommée, qui ſe fait en mettant deux onces de gomme arabique concaſſée dans un demi ſetier d'eau commune.

Pour dorer le fer.

Faites bouillir dans le fort vinaigre, demi once de poudre d'alun de roche brûlé, & autant de poudre de nitre, ajoûtez-y une once de ſel ammoniac, & frottez le fer de cette liqueur.

Eau pour dorer le fer.

Prenez une once d'alun blanc, & autant de couperoſe blanche, avec deux gros de verd de gris, & autant de ſel commun, mettez le tout dans une bouteille de verre bien lutée, faites-les bouillir dans une chopine d'eau de riviere, quand elle ſera réduite à la moitié, vous tirerez la bouteille du feu, & la tiendrez bien bouchée, de peur que l'eau ne s'évente; on fait rougir le fer, & on l'éteint dans cette eau.

Pour dorer le papier ſur tranche.

Appliquez d'abord ſur la tranche une couche de glaire d'œuf, que vous aurez battue, dans trois fois autant d'eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en écume; vous appliquerez par-deſſus une couleur compoſée avec le bol d'Armenie, & le ſel ammoniac, broyez avec l'eau de ſavon, vous laiſſerez un peu repoſer, & quand il ſera tems, vous appliquerez vôtre or, & le brunirez après qu'il ſera ſec.

Pour dorer ſur le vélin.

Broyez avec de la colle de poiſſon fort claire, de l'yvoire brûlé, & de la chaux très-éventée, donnez-en une couche au vélin, appliquez-y vôtre or, & poliſſez-le quand il ſera ſec.

Or & argent en coquille.

Lavez en eau commune de l'or en feuilles, de la gomme arabique, & un peu de ſalpêtre; quand l'or ſera tombé au fond, vous le tirerez, & le mettrez en coquille.

Pour mettre l'argent en coquille, on ſe ſert de la même méthode, excepté qu'au lieu de ſalpêtre, on ſe ſert de ſel blanc.

Or mat à l'huile.

Broyez avec de l'huile graſſe, un peu de terre d'ombre, une quantité ſuffiſante d'ocre jaune, du blanc de plomb, & de la mine.

Pour dorer le cuivre & l'airain.

Diſſolvez dans le vinaigre diſtillé parties égales de ſel ammoniac, & de vitriol verd, faites évaporer le vinaigre, & mettez ce qui reſte dans une cornue pour le diſtiller. Pour dorer le cuivre, vous n'aurez qu'à l'éteindre dans la liqueur diſtillée. *Voyez* DORURE, OR.

DORMIR. *De la ſituation dans il faut ſe mettre pour dormir.*

Pour ſe conſerver une ſanté parfaite, l'on doit dor-

mir ſur le côté droit au prémier ſommeil, afin que les viandes en deſcendent plus aiſément au fond de l'eſtomac, qui étant plus charnu, moins membraneux & plus chaud que le deſſus, contribue à une coction plus prompte. Si l'on veut quelques heures après s'éveiller, on ſe tournera ſur le coté gauche; ainſi le reſte de la nuit tantôt ſur l'un, tantôt ſur l'autre.

On prétend que de ſe coucher ſur l'eſtomac, la vuë s'affoiblit, & le ventre devient pareſſeux; ſur le dos, & ſur les reins engendre la pierre, cauſe l'épilepſie, les cathartes & l'apoplexie. C'eſt pourquoi de toutes les ſituations la plus ſaine & la plus honnête eſt de ſe mettre ſur le coté. Il eſt vrai que ceux qui ſont ſujets à la colique, & qui ont peine à digerer les viandes, peuvent plus librement dormir ſur le ventre.

Si-tôt que l'on ſera couché, on ſe tournera ſur le côté droit, ayant les jambes un peu pliées, & retirées. La tête ne doit être ni trop haute, ni trop baſſe; car la tête étant trop élevée, on eſt ſujet aux maladies du cerveau, principalement à la pulmonie, & l'on n'en dort pas ſi bien à ſon aiſe: lors qu'elle eſt trop baſſe, on a des ſonges fâcheux, & le dormir en eſt beaucoup troublé. On prendra garde encore de n'avoir point les yeux & la bouche ouverts, les yeux d'autant que la vûe en deviendroit courte & foible, & la bouche, parce que cela eſt fort contraire à la ſanté. A l'égard des bras, on les tiendra croiſés, ou à demi coubés.

Pour exciter le dormir.

Prenez roſes communes avec un blanc d'œuf battu, mêlez-les bien enſemble & faites-en un bandeau.

Vous pouvez encore faire un bandeau de la graine de pavot.

Baume pour faire dormir.

Prenez 1. huile de noix muſcade tirée par expreſſion & onguent populeum, de chacun une once. 2. moëlle de cerf, huile roſat, & de nenuphar, de chacun deux gros. 3. huiles tirées par expreſſion des ſemences de jusquiame & de pavot blanc. 4. extrait d'opium & de ſafran, de chacun deux gros. 5. ambre gris, muſc, civette & huile diſtillée de bois de roſes, de chacun huit grains.

Pour faire ce baume ſelon l'art, on delayera les extraits d'opium, & de ſafran avec tant ſoit peu de bon eſprit de vin, puis on les incorporera peu à peu ſur un très-petit feu, avec l'huile de noix muſcade, la moëlle de cerf & l'onguent populeum, après quoi on y ajoûtera les huiles, & enfin le muſc & l'ambre gris pulveriſés, comme on a dit pour le baume apoplectique & incorporé avec la civette.

Ce baume a été inventé pour provoquer doucement le ſommeil aux malades, & pour appaiſer les maux de tête, qui accompagnent ſouvent les fievres continues & quelquefois les intermitentes; pour cet effet on en met quelque peu dans les narines & dans les oreilles, on en oint les arteres des temples & des poignets, & on en frotte même la plante des pieds. On peut auſſi le mêler parmi les medicamens, qu'on employe aux frontaux ſecs, ou humides; on en frotte legerement le dehors du linge qui doit être appliqué ſur le front & contenir les matieres du frontal.

Ceux qui ronflent en dormant ſont encore fort incommodés, cela leur arrive ou de ce qu'ils mangent & boivent par excès, ou de ce qu'ils ſe mettent au lit, auſſi-tôt qu'ils ont ſoupé, ou de ce qu'ils ont beaucoup fatigué, ou veillé. Mais pour l'ordinaire le ronfler vient d'une pituite craſſe, épaiſſe, qui s'oppoſe à la ſortie de l'air, lequel ſe voulant frayer un paſſage, rend un ſon tout-a-fait importun. Il peut être auſſi cauſé de ce que les hypocondres, ou les reins étant extrémement échauffés pour être couché deſſus, viennent à comprimer le diaphragme, qui pouſſant fortement l'air, le fait ſortir avec précipitation & choquer avec quelque violence ce qui ſe rencontre à ſon paſſage. Il y en a, à qui ce défaut eſt naturel par le propre vice des organes de la reſpiration.

Si au declin des fievres continues le dormir eſt accompagné d'un ronfler, & d'un doux ſouffle, c'eſt un bon preſage.

Tout au contraire dans l'apoplexie, le ronfler eſt mortel. Pour empêcher cette incommodité, un peu avant que de ſe coucher, on ſe gargariſera la bouche l'eſpace d'un demi quart d'heure de vinaigre, le plus fort ſera le meilleur: ou bien on prendra une demi-once de conſerve de pas-d'âne, ou tuſſilage; ou l'on mettra ſous la tête une poignée ou deux d'aneth, ou une dent d'un cheval mort.

Autre ſecret pour dormir.

Battez bien avec de huile, dans une écuelle, pour un ſou d'huile roſat, & un peu de bon vinaigre; trempez enſuite dans cette compoſition, un petit linge blanc, & faites-en un bandeau au malade.

Autre qui eſt ordinairement infaillible.

Pilez enſemble trois fleurs de nenuphar, deux petites têtes de pavot, une pincée de roſes de Provins, & un peu de laitue; ajoutez-y un petit filet de vinaigre, & mettez cela entre deux linges un peu épais, pour en faire un bandeau au malade.

DORMIR d'un profond ſommeil. *Voyez* CARE.

DORONIE. Sorte de plante très-dangereuſe pour les loups, & autres bêtes à quatre pieds. On prétend neanmoins qu'étant mêlée avec le gui, la gentiane, & l'aſtrantia, elle s'employe utilement dans le vertige, & l'epilepſie. On la fait entrer auſſi dans la compoſition de quelques alexiteres; on prétend que les danſeurs de corde mangent ſouvent de la racine de Doronie, pour ſe forfiner le cerveau, & éviter le vertige.

DORURE. *Pour dorer les métaux.*

Vous donnerez la couleur d'or aux métaux, & aux pierres en cette maniere: Prenez du ſel ammoniac, de la couperoſe blanche, de chacun quatre parties égales; du ſel de pierre ou ſel mineral & du verd de gris, de chacun trois parties; toutes ces drogues étant réduites en poudre très-menue, couvrez entierement l'anneau, la pierre, ou le métal que vous voulez dorer; mettez-le enſuite au feu pendant une heure, & l'ayant tiré, trempez-le dans l'urine fraîche, lavez-le & le nettoyez.

Autre méthode pour dorer tous les métaux.

Prenez du vernis liquide une livre, de la térébentine, de l'huile de lin, de chacun une once, mêlez le tout, & gardez-le pour vôtre uſage.

Faites bouillir de la colle médiocrement forte avec une tête d'ail, donnez-en juſques à huit couches; quand elle ſera ſeche, vous polirez très-bien le métal, puis broyez le bol Armenien avec de la même colle, y mêlant un peu de ſavon commun, & craye noire, qui eſt le promb de mer; laiſſez ſécher, puis mouillez d'eau claire ce qui doit être doré, & appliquez vôtre or.

Pour dorer le plomb, pour le faire blanc, & toutes autres choſes, pourvû qu'on applique la feuille d'étain par-deſſus.

Prenez poix noire, huile de térébentine deux onces, reſine tant ſoit peu; faites fondre tout ſur

le feu, & faites-en un vernis, que vous paſſerez ſur l'ouvrage.

Dorure des Patissiers.

Maniere de la faire, & pour donner couleur à la pâtiſſerie.

Battez enſemble des jaunes d'œufs, & des blancs, comme ſi vous vouliez en faire une omelette. Si vous voulez que la dorure ſoit forte & bien bonne, il ſuffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; & ſi vous voulez que la dorure ſoit pâle, on ne prendra que le jaune des œufs, qu'il faudra délayer avec un peu d'eau.

Et pour employer la dorure, mouillez-en une plume, ou une petite broſſe douce, ou balet de plume, ou de ſoye de porc, puis vous en donnerez la pâtiſſerie.

Si vous ne voulez pas employer d'œufs pour faire de la dorure, vous pouvez détremper un peu de ſafran, ou de fleur de ſouci dans du lait, ou vous ſervir d'œufs de brochet pour faire vôtre dorure en carême, car cette dorure eſt maigre.

Vous remarquerez que les Pâtiſſiers mettent le miel dans leur dorure, pour épargner les œufs.

D O S

DOS de bahut, ou dos d'âne. Elever des terres en dos de bahut, c'eſt-à-dire, élever des terres en forme preſque ronde ſur leur longueur, pour faire égouter les eaux, qui les pourroient gâter. *Voyez* Ados.

DOSSER. *Voyez* Bois.

DOSSIERE. C'eſt le nom qu'on donne à cette partie du harnois d'un limonier de charrette, dans laquelle on engage les limons, & qu'on fait paſſer par deſſus la ſelle. On la nomme encore *ſurſelle*.

D O U

DOUILLE. C'eſt le trou rond qu'on fait à chaque outil de fer, qui ne peut ſervir ſans être emmanché, & on met le manche dans ce trou, c'eſt-à-dire, dans cette douille.

DOULEURS *des parties du corps de l'homme, ou des bêtes, & les remedes.*

Douleurs de dents. Outre ce qu'on a dit ſur le mot de *dent*, on va encore rapporter quelques remedes qui y ont été omis.

Pour appaiſer la douleur des dents ſur le champ.

I. Prenez cotton neuf, trempez-le dans l'huile d'hypericon, mettez-en dans l'oreille du coté de votre mal, & vous ſerez incontinent guéri.

Emplâtre pour guérir le mal de dents.

II. Prenez trois ou quatre mouches cantharides, & les broyez en poudre avec gros comme une féve de levain, & la moitié autant de moutarde, avec un filet de fort vinaigre, mêlez bien le tout, & faites-en un emplâtre aſſez liquide, que vous appliquerez derriere l'oreille, du côté de la douleur. L'emplâtre de tacamahaca eſt auſſi fort ſouverain, en le mettant ſur l'artere, du côté de la partie douloureuſe.

Pour guérir le mal de dents.

III. Prenez du creſſon, faites-le bouillir avec du fort vinaigre, & quand il ſera preſque pourri à force de cuire, ôtez-le de deſſus le feu, prenez le creſſon en vôtre main, & faites-en comme de petites euillerées, que vous mettrez ſur la dent; changez-en ſouvent, cela vous fera jetter des phlegmes, qui vous guériront.

IV. Prenez une poignée de ſauge, & autant de romarin, vous les ferez bouillir dans un demi-ſetier de fort vinaigre; ayant bouilli trois boudlons, faites rougir un caillou dans le feu, & mettez-le tout chaud dans le pot avec les herbes, puis vous mettrez un entonnoir ſur le pot, & recevrez ſur la dent toute la fumée qui en ſortira. Prenez un peu de ces herbes; & mettez-en ſur le côté douloureux, que vous banderez avec un linge, enſuite vous irez vous coucher.

V. Il faut prendre de l'eſſence de cloux de géroſle, & en mettre une goutte dans la dent douloureuſe; une goutte d'eſſence de thim fera le même effet. La racine nommée pyrêtre miſe ſur la dent fait jetter de l'eau, qui décharge fort la partie.

VI. Prenez racines d'Angélique, graine de Paradis, autrement *cardamomum*, racine d'impératrice une demi once, ou environ; cloux de géroſle, canelle, pirétre de levant quatre onces & demi, poivre long environ deux dragmes; le tout étant pulveriſé & tamiſé, il faut l'incorporer en miel roſat. Faites-en une opiate, & mettez-en gros comme un poix, & faites diſtiller la fluxion en eau claire par la bouche.

VII. Gomme éléni, gomme tacamahaca, maſtic ſio, poix reſine, parties égales de chacun, que vous pilerez & mettrez fondre toutes enſemble dans un pot ou terrine. Vous y ajoûterez le poids d'un écu d'opium; vous incorporerez le tout enſemble; vous le tirerez du feu, & en ferez un rouleau pour faire des emplâtres, qu'il faut mettre ſur la temple, du côté où eſt la douleur, le faiſant chauffer en le mettant, & d'abord le mal ſera appaiſé.

VIII. Il faut en tems de moiſſon inciſer la racine d'un franc murier, prendre le jus qui en ſortira & le garder pour en mettre ſur la douleur des dents, & incontinent elle ſera appaiſée.

IX. Il faut prendre de la mie de pain & du lait, & en faire un cataplâme pour mettre ſur la joue.

X. prenez & pilez de l'herbe appellée fenegon, mettez-en dans l'oreille du côté du mal, & il s'appaiſera en même tems, il cauſera une petite tumeur dans l'oreille qui diſſipera la fluxion; au défaut de cette herbe, mettez-y deux ou trois gouttes d'eau fraiche. Il faut mettre au fond de l'oreille, deux ou trois gouttes du ſuc exprimé.

XI. Prenez excellent eſprit de vin repaſſé trois ou quatre fois, & vous en frottez les deux temples & les oreilles. Si le mal eſt cauſé par les vers qui s'engendrent dans les dents corrompues; il faut mettre dans la dent du coton imbibé de l'eſprit de vitriol, & la douleur ceſſera.

XII. Prenez ſemence de dent cavalline, & porreaux, & cire rouge; faites des pillules & enfermez ces ſemences dedans; faites rougir une pêle de fer au feu, mettez les pillules deſſus, & recevez-en la fumée dans la bouche par un entonnoir.

XIII. Prenez térébentine de Veniſe douze gros, gomme élémi quatre gros, poix reſine trois gros, ariſtoloche longue un gros, ſang de dragon un gros; faites-en un emplâtre que vous appliquerez ſur les temples.

XIV. Prenez racines d'ortie griéche, petite ortie rouge & piquante, appliquez en ſur la dent malade, la douleur s'appaiſera.

XV. Prenez eſprit de vin, faites-y fondre ou diſſoudre un morceau de camphre, qui viendra deſſus l'eſprit de vin comme de l'huile; prenez-en quelques gouttes, appliquez-en ſur la dent malade, & ſoudain la dooleur s'appaiſera.

XVI. Prenez un pot de vinaigre, dans lequel vous mettrez une poignée de betoine verte ou ſeche, & une cuillerée de miel commun, faites bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à trois quarts; couvrez bien le pot, & prenez-en dans la bouche une demi-cuille-

Digitized by Google

rée que vous tiendrez quelque tems.

XVII. Prenez ſang de dragon & de maſticane la groſſeur d'un pois, que vous pilerez bien, & une bonne pincée de graine de moutarde, de même bien pilée, un blanc d'œuf bien battu, dont vous mêlerez ſuffiſante quantité avec cette poudre, pour faire un emplâtre, que vous appliquerez ſur la temple, & guérirez.

XVIII. Prenez deux onces de gaiac, une once d'écorce de grenade, demi-once de fleurs de grenade, un quart d'once de gérofle, une once de ſalpêtre rafiné; ce ſalpêtre étant diſſous, on laiſſe infuſer le tout deux ou trois jours dans deux pintes d'eau de fontaine, après on coule l'eau, pour s'en ſervir au beſoin. On en prend une gorgée, qu'il faut tenir long-tems à la bouche. Il faut ſe rincer la bouche tous les ſoirs.

Cette eau appaiſe la douleur des dents, les raffermit, & empêche la corruption & pourriture des gencives.

XIX. Prenez bon vinaigre, un peu de ſel, poudre de feuille de ſauge ſéchée ſur la palette chaode, le tout mis dans ledit vinaigre dans un vaſe bien couvert, & y ayant été quelque tems, prenez de la ſauge verte, trempez-la dans ce vinaigre, frottez-en les dents, & rincez-les avec du vinaigre.

Remede plus prompt pour les dents.

XX. Machez des feuilles de ſauge, ou de romarin, ou quelqu'autre choſe qui faſſe bien cracher, ayez ſoin de baiſſer la tête & de laiſſer couler les eaux qui en tomberont, la fluxion & le mal s'appaiſe; la racine de pyrêtre fait encore plus promptement ſon effet, en l'appliquant ſur la dent, & en la roulant dans la bouche; ou pour le faire plus promptement, la mettre dans un demi-verre ou un verre de vin, & lui faire faire un bouillon ſur le feu dans un poëlon, ou une écuelle ſur le rechaut, & ſe rincer la bouche avec ce vin. Cette racine peut ſervir pluſieurs fois.

Contre l'enflure du mal de dents.

XXI. Prenez aluine & cumin parties égales. Il faut les bien broyer en un mortier, puis les faire frire avec de ſain-doux, & en faire un emplâtre, que vous appliquerez ſur les joues enflées.

Pour raffermir les dents.

XXII. Il faut prendre une poignée de ſauge & la faire bouillir dans un demi-ſetier de bon vin vermeil, puis s'en gargariſer & rincer la bouche.

Autre pour raffermir & rechauſſer les dents.

XXIII. Prenez alun, ſang de dragon, feuilles de romarin, feuilles de ſauge, de chacun une once, mettez le tout dans une pinte de bon vinaigre blanc, que vous ferez bouillir juſques à la conſomption des deux tiers, & que ce ſoit à petit feu; puis vous le laiſſerez refroidir; étant froid vous le coulerez à travers un linge, & vous garderez cette liqueur dans une boureille de verre bien bouchée. Quand on voudra s'en ſervir, il faudra la faire un peu tiedir, & avec un linge blanc frotter les dents & les gencives une ou deux fois le mois au plus, car les geneives croitroient trop fort. Si vous n'avez pas de vinaigre blanc, prenez-en du roſat.

Pour faire tomber les dents.

XXIV. Prenez racine de chelidoine & en frottez la dent, & ſubitement elle tombera.

Autre pour faire tomber les dents.

XXV. Prenez pyrêtre du Levant, faites-le infuſer dans un plat plein de vinaigre, l'eſpace de quarante jours, enſuite avec cette racine touchez la dent, & d'abord elle tombera. Il faut réduire en poudre cette racine; ajoûter un morceau de cire au bout d'un poinçon pour y mettre de la poudre, avec laquelle vous toucherez la dent, qui tombera ſans douleur.

Pour faire tomber les dents ſans douleur.

XXVI. Prenez du lait de l'herbe titimale, mêlez-le avec un peu de farine de froment, mettez de cette pâte au bout d'un petit brin de bois ou du doigt, touchez-en la dent, & auſſi-tôt elle tombera.

Pour faire tomber une dent ſans faire mal.

XXVII. Prenez roſes rouges deux onces, faites-les bouillir en fort vinaigre l'eſpace d'un jour & une nuit, puis vous les ferez ſécher & les réduirez en poudre, que vous mettrez dans la dent.

DOULEUR *de colique.*

Conſultez le mot COLIQUE, & les remedes qu'on y a rapportés; mais s'ils ne vous conviennent pas, vous en pourrez choiſir ici quelqu'autre.

Remede pour la colique bilieuſe.

Prenez vernis dont on accomode les luts, & quand les tranchées ſont fortes, mettez le chauffer ſur une aſſiette, tempez-y le bout du doigt; & de ce qu'il en peut tenir, laiſſez-en couler une goute ou deux dans le nombril; faites chauffer une feuille de papier, & mettez-la deſſus auſſi-tôt que le vernis eſt poſé, en même tems il faut avoir une ſerviette bien chaude pliée en quatre doubles, & la mettre ſur le papier, auſſi-tôt le mal ceſſera.

Autres remedes contre la colique bilieuſe.

Salpêtre putifié ou criſtal mineral, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sel polychreſte de la Rochelle, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à ſix.

Eſprit de vitriol, de ſouphre, de nitre dulcifié, la doſe eſt depuis quatre goutes juſqu'à huit.

Tartre ſoluble, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sel de ſouphre, la doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules.

Tartre vitriolé, la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une demi dragme.

Remede pour la colique néphrétique & graveleuſe.

Prenez ſené fin mondé deux onces, thubarbe fine deux gros, turbit blanc un gros, hermodates un ſcrupule, polipode de chacune cinq grains, ſemence de bouillon, de ſaxifrage de Gênes autant, iris de Florence autant, macis deux gros. Il faut mettre le tout en poudre ſubtile, & en prendre, lorſqu'on ſent la douleur, le poids d'un gros avec du vin blanc.

Remede contre la colique néphrétique ou rénale.

Prenez une poignée de patietaire, mettez-la en infuſion dans un pot de terre, & le matin vous la ferez bouillir dans l'eau juſqu'à la conſomption de la moitié, qui ne doit pas être de plus d'une écuellée: mettez dedans trois petites cuillerées de ſucre candi, & autant de jus de limon, ayez ſoin de paſſer le tout, & beuvez-le chaud comme un potage; réiterez cela trois matinées de chaque mois, ſavoir les derniers jours de la lune & à jeun.

Autres contre la colique néphrétique, la pierre, la gravelle.

Sel de Mars, la doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à ſix.

Teinture de Mars, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à une demi once.

Extrait de mars aperitif, la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Eſprit de vitriol Philoſophique, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à douze.

Eſprit de ſel, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à huit.

Eſprit de creſſon, la doſe eſt depuis 15. gouttes juſqu'à une dragme.

Eſprit de cochlearia, la doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Conſerve de cynorrodon.

Eſprit de nitre dulcifié, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à huit.

Sel polychreſte de la Rochelle, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à ſix.

Sel de ſouphre, la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Eſprit acide de ſel ammoniac, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à huit.

Eſprit de vitriol de Mars, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à douze.

Huile de vitriol dulcifiée, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à dix.

Eſprit de vitriol & de ſouphre, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à huit.

Eſprit de cire, la doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à trente.

Huile de cire, la doſe eſt depuis deux gouttes juſqu'à dix.

Sel volatil de ſucein, la doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à ſeize.

Eſprit de ſucein, la doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à vingt-quatre.

Eſprit de papier, la doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Tartre ſoluble, la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une demi dragme.

Tartre martial ſoluble, la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une demi dragme.

Tartre émétique ſoluble, la doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à vingt.

Laudanum, la doſe eſt depuis un demi-grain juſqu'à deux grains.

Eſprit de térébentine, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à douze.

Eſprit de gomme ammoniac, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à ſeize.

Criſtal mineral, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Pour guérir la colique ſur le champ.

Le malade étant bien vuidé par purgations & lavemens, prenez un quarteron d'huile de noix vierge, une chopine de bon vin rouge, un peu de mitridat & de camomile, le tout bien bouilli enſemble, cela l'empêche ſur le champ.

Un jaune d'œuf frais plein d'huile de noix ou d'olive, en fait de même.

Une ſerviette trempée dans l'eau tiede en fait de même.

DOULEUR *d'eſtomac.* Voyez le mot ESTOMAC.

Pour le mal d'eſtomac, emplâtre de S. A. S. le Grand Duc.

Gomme tacamahaca trois dragmes, baume du Perou trois dragmes, eau-de-vie tant qu'elle puiſſe couvrir ces drogues, il faut faire chauffer le tout à un feu lent juſqu'à la conſomption de l'eau-de-vie.

DOULEUR *de la Goute.* Voyez le mot GOUTE en ſon rang.

Contre la Goute ſciatique.

Eſprit de vin. *Appliquez-le exterieurement.*
Eau de la Reine d'Hongrie.
Huile de térébentine.
Urine.

Eſprit d'urine & de ſel ammoniac.

Elixir antiépileptique, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à vingt-quatre.

Jalap, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Reſine de jalap, la doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à douze.

Extrait d'aloës, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Extrait de panchimagogue, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux.

Tartre vitriolé, la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une demi dragme.

Tartre ſoluble, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sel de ſouphre, la doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules.

Eſprit de ſel, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à huit.

Petite centautée.

Douleur de tête.

Si la tête fait mal après avoir bû, l'on pourra faire un frontal avec ſerpolet, politric & roſes, ou recevoir la fumée & vapeur d'une décoction de choux.

Autrement. Dès que la tête commencera à faire mal, il faut manger une pomme ou deux de courpendu, ou quelques amandes ameres, ou boire de la rapure de corne de cerf avec eau de fontaine ou de riviere; ou ſi on voit que l'eſtomac ne ſe porte point mal, on pourra boire un bon verre de vin.

Douleur de tête venant de froid.

Si la tête fait mal de quelque grand froid, appliquez ſur la tête un ſachet plein de ſon, miel & ſel fricaſſé, ou de ſauge, marjolaine, betoine, thim, graine d'anis, fenouil, bayes de laurier & genievre, le plus chauds qu'on les pourra endurer, ou frotter les temples avec jus de morelle, huile roſat & vinaigre. *Voyez* TÊTE OU MAL DE TÊTE.

Douleur des yeux.

Les defluxions ſur les yeux ſont arrêtées par un cataplâme appliqué ſur le front, fait de morceaux de limaçons à coquille, incorporé avec de la farine, de l'encens & de l'aloës fort agités enſemble, juſques à ce que le tout ſoit épais comme miel.

Pour la douleur des yeux, il eſt bon de faire une décoction de camomille, melilot, & ſemence de fenouil en eau & vin blanc, & y tremper un linge en quatre doubles, lequel bien exprimé ſouvent, ſoit appliqué ſur l'œil; ou bien mettre deſſus du lait de femme avec un aubin d'œuf bien battu. *Voyez* les mots d'OEIL & d'YEUX.

Douleur d'oreille provenant de cauſe chaude.

Inſtillez dedans huile juſquiame. Prenez huile roſat, & un peu de vinaigre, faites-en injection en l'oreille, puis appliquez par-deſſus un ſachet de camomille, melilot, graine de lin, & guimauves, bouillis en lait. Si la cauſe eſt froide, mettez-y du cotton muſcat, ou un grain de muſc. Scribonius priſe fort la ſuye de poix inſtillée chaude dans l'oreille avec un peu d'huile roſat, lorſqu'il y a inflammation.

Pour

Pour les douleurs froides.

Si vous appliquez du linge chaud ſur une partie du corps, où vous ſentez de la douleur, c'eſt marque qu'elle eſt cauſée par quelque humeur froide. Pour appaiſer cette douleur, vous prendrez feuilles de marjolaine, de thym & d'orties, de chacune une poignée; vers de terre, une grande pleine écuelle, d'huile d'olive, une livre, & de cire neuve autant qu'il ſera neceſſaire. Vous nettoyerez bien les vers ſans les laver, vous pilerez très-légérement les feuilles, & vous ferez bouillir le tout dans l'huile, juſqu'à réduction de moitié; enſuite vous paſſerez la décoction par un linge blanc avec forte expreſſion. Enfin vous ajoûterez la cire autant qu'il en faut, pour mettre en conſiſtance d'onguent, & vous en oindrez les parties où l'on ſent la douleur, ayant ſoin d'échauffer les parties en les frottant auparavant avec des linges chauds, pour faciliter l'action du remede.

Sachet contre les douleurs, qui ne ſe manifeſtent par aucun ſigne exterieur.

Prenez bugle, ſanicle, mélilot, ſauge, camomille, pouliot, romarin, origan, calament, de chacun une poignée, & quarteron de roſes de Provins; faites cuire le tout enſemble dans deux pintes de vin, & un demi-ſetier d'eau-de-vie, de laquelle il faut étuver la partie malade, & appliquer le ſachet deſſus.

Autre remede.

Prenez des limaçons rouges qui ſe trouvent dans les vignes, ou aux environs, après les vendanges; remuez-les bien dans un linge, où vous les aurez mis avec quantité égale de ſel; ayez deſſous un plat pour recevoir la liqueur qui en coulera, & que vous mettrez enſuite dans des phioles pour vous en ſervir dans le beſoin. Il en faut prendre une cuillerée, ou deux & en frotter la partie malade, le matin & le ſoir. *Voyez* EMPLATRE.

Pour appaiſer la douleur de ceux qui ſont tombés de haut.

Donnez le poids d'un demi-écu de cette poudre avec bon vin: mommie, tormentille, raphontique, ſperme de baleine, de chacun une dragme. Ou bien donnez le poids d'un écu de la poudre faite de la ſemence de creſſon alenois, de mommie, de la ſemence de jombarde préparée, & ſucre candi.

Pour calmer la douleur d'une playe recente.

I. Il faut prendre baume de jardin, grande & menue conſoude, & un peu de ſel, piler le tout enſemble, & le mettre ſur la playe. Il eſt bon auſſi de diſtiller dans la playe du jus de nicotiane, ou pour le mieux y appliquer le marc & jus de cette herbe pilée, & bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois jours elle ſera reprîſe.

II. *Autrement.* Prenez pommes d'orneau, fleurs de mille-pertuis & de romarin, bourons de roſes, mettez le tout enſemble en une bouteille de verre pleine d'huile d'olive; ayez ſoin de bien boucher la bouteille, & laiſſez-la expoſée au ſoleil, juſqu'à ce que le tout ſoit tellement conſumé, qu'il ſemble être pourri; puis paſſez-le par un linge pluſieurs fois, & le reſervez en une phiole pour en inſtiller quelques gouttes dans la playe.

III. Le plus prompt & ſouverain remede eſt le jus & marc de la nicotiane, & l'onguent qui en eſt fait. Cet onguent eſt fort ſingulier. Prenez vervaine, aigremoine, betoine & pimprenelle, de chacun une poignée: lavez-les ſoigneuſement; étant lavées, eſ-

ſuyez-les, pilez-les enſemble dans un mortier; enſuite mettez-les dans un vaiſſeau de terre plombé, avec ſept livres de vin blanc, faites-les bouillir juſqu'à la conſomption de la moitié, le vaiſſeau bien couvert, à un feu clair & lent, puis retirez le vaiſſeau, laiſſez-le refroidir juſqu'au lendemain: paſſez & exprimez les herbes étant encore un peu chaudes, le plus étroitement que vous pourrez par une étamine, ajoûtez-y une livre de poix blanche fondue à part & paſſée par une étamine, une demi-livre de cire blanche granuleuſe, maſtic & térébentine, de chacun une once, ſoit fait un onguent de conſiſtance.

IV. Rien n'eſt encore plus ſingulier que de prendre poix grêque, ſoufre & oliban, parties égales, les broyer enſemble avec aubins d'œufs, & après avoir étanché & nettoyé ſoigneuſement le ſang, joindre étroitement enſemble les levres de la playe, appliquer par-deſſus avec un linge & cataplâme, puis bander avec compreſſes, & l'y laiſſer ainſi pendant quelques jours.

V. Ou bien faites bouillir feuilles de chardon bénit & farine de froment en vin juſqu'à la conſiſtance d'onguent, lavez deux fois le jour les ulceres de vin, puis appliquez par-deſſus de cet onguent, ou lavez la playe avec décoction de dent de lion.

Remede plus facile.

VI. Prenez de la fange trouvée ſous les ſeilles, & ſceaux, & appliquez-la ſur la coupure, elle ſe fermera auſſi-tôt.

Pour la douleur qui vient des nerfs foulés.

Prenez de la graine d'hieble mûre, mettez-la dans une phiole pleine à demi, rempliſſez-la d'huile d'olive, bouchez-la bien, & faites-la bouillir vingt-quatre heures dans un chaudron plein d'eau chaude; quand l'eau ſera conſumée, il y faudra remettre d'autre eau chaude & continuer pendant vingt-quatre heures; après ce tems, ôtez la phiole de l'eau, & mettez-la dans du fumier dix jours entiers.

Autrement. Vous pourrez auſſi faire de l'huile d'hiebles pour le même effet. Rempliſſez à demi un vaiſſeau de terre plombé, de jus de feuilles d'hiebles & verſez-y autant d'huile d'olive, mettez ce vaiſſeau bien bouché avec de la pâte dans un four, après que le pain en eſt dehors: laiſſez-le juſques à ce que le jus ſoit conſumé; gardez cette huile pour l'appliquer ſur les nerfs foulés & froiſſés.

Autrement. Appliquez-y de la fiente de bœuf ou de vache fricaſſée avec bon vinaigre, ou huile de gland, ou gomme de poirier ſauvage malaxé avec graiſſe de chapons, ou huile de tillot, ou de jaſmin.

Pour la douleur qui provient de la piquûre des nerfs.

Prenez limaçons avec leur coquille, broyez-les, ajoûtez-y un peu de farine folle priſe contre les parois d'un moulin, & appliquez ſur la piquûre, ou frottez d'huile de vers.

Pour la douleur cauſée par les nerfs tranchés.

Prenez vers de terre crus; broyez-les & appliquez tout auſſi-tôt ſur les nerfs foulés; ou bien faites tremper au ſoleil fleurs de ſureau en huile de noix, & frottez-en le nerf tranché, ou frottez-le d'huile de balſamine.

DOULEUR de cœur. *Voyez* SINCOPE.

DOULEUR de fievre. *Voyez* FIEVRE.

DOULEUR des hémorroïdes. *Voyez* HEMORROÏDES.

DOULEUR qui arrive aux chevaux. *Voyez l'article des* CHEVAUX.

DOUVES. *Voyez* BOIS.

DRA

DRAGEONS. Terme de jardinage. C'eſt la même choſe que bourures en fait d'arbres, & œilletons en fait d'herbes potageres. Ainſi on dit qu'un arbre Drageone trop, quand il pouſſe trop de petits ſauvageons tout autour du pié. On applique particulierement ce mot à l'acacia, au figuier & aux pruniers ordinaires. On dit auſſi, donner des Drageons d'artichaux, c'eſt-à-dire des œilletons.

DRAGME. Terme d'apotiquaire. C'eſt la huitiéme partie de l'once, ou ſoixante-douze grains. *Voyez* POIDS.

DRAP *de curée*. Terme de chaſſe. C'eſt une toile ſur laquelle on étend la mouée qu'on donne aux chiens, quand on leur fait la curée de la bête qu'ils ont priſe.

DRAP. Sorte d'étoffe qui eſt aſſez connue. Pour rafraîchir la couleur d'un Drap, il faut verſer une pinte d'eau ſur une livre de potaſſe brûlée; douze heures après on retire l'eau, & l'on y met une poignée de feuilles ſéches de bouillon blanc, avec deux fiels de bœufs, puis ayant fait bouillir juſqu'à ce que les feuilles ſoient tombées au fond du vaiſſeau, on retire l'eau, & on l'expoſe quelques jours au ſoleil; enſuite on y met la couleur qui convient, & on la fait bouillir dans cette leſſive avec le Drap, l'y laiſſant encore tremper pendant quatorze ou quinze jours.

DRAPS. Pour les garentir de la vermine. *Voyez* BOTRYS.

Pour en ôter les taches. *Voyez* TACHES.

Pour les teindre en noir, &c. *Voyez* TAINDRE.

DRO

DROGUE. C'eſt un terme général, pour ſignifier des épiceries de toutes eſpeces, qui ſervent principalement à la Medecine. On tire les drogues des animaux, des vegetaux & des mineraux. Sous le nom des animaux, on comprend les animaux entiers, leurs parties & tout ce qui en provient, comme le poil, les ongles, les cornes, le lait, le ſang & les excremens. Sous le nom de végétaux, on renferme les arbres, les arbriſſeaux, les plantes & tout ce qui en dépend, tels que ſont les racines, les fleurs, les feuilles, les fruits, les graines, les gommes, les reſines, les poix, les baumes, les mouſſes mêmes & les champignons. Enfin, ſous le nom de mineraux ſont compris les métaux, les mineraux proprement dits, les marcaſſites, les pierres, auſſi bien que les terres & les bitumes.

De ces trois familles, pour parler le langage des Chymiſtes, eſt ſortie une multitude prodigieuſe de drogues. On ne s'eſt point contenté de celles qu'on a trouvées dans ſon propre pays, on en a apporté des pays les plus éloignés, & il s'eſt trouvé que pour l'ordinaire elles ont été le plus employées.

Cependant l'uſage en peut paroître ſuſpect, parce que 1°. Leur origine n'eſt pas connue. Il y a eu juſques ici différens ſentimens ſur l'origine de l'ambre. Il n'eſt pas encore certain que l'ambre jaune, qui ſe trouve ſur les bords de la mer, ſoit de même nature que le foſſile qui ſe trouve en Pruſſe & en Languedoc. 2°. La plûpart des drogues étrangeres ſont falſifiées. La ſcammonée de Meſuée eſt à preſent une chimere, celle qu'on nous vend n'eſt point pure, on y mêle le ſuc de titimale. Les gérofles ne parviennent jamais ici dans leur naturel, les Indiens avant que de les envoyer, les font bouillir dans l'eau, pour en tirer l'huile, & les empêcher de germer. 3°. Ces Drogues ſont le plus ſouvent corrompues à cauſe de l'éloignement des lieux d'où on les apporte, & des mauvais tems qu'elles ont à eſſuyer. C'eſt ce qui fait que la racine de rhubarbe eſt ſouvent cariée, & que celle de ſquine eſt ordinairement pourrie & ſans vertu. 4°. Enfin les Drogues du pays ſont toûjours plus proportionnées & quelquefois plus fortes que les étrangeres. Ainſi au lieu du baume du Perou, de Tolut & autres; on peut employer la térébentine pour l'uſage interne, & l'huile d'hypericum pour l'uſage externe, ſur tout celle de la ſemence par expreſſion. Le ſiéne ne cede en rien au gayac. Le buis eſt ſudorifique, & ſon huile eſt excellente contre le mal de dents. Le bois de genievre vaut mieux que le ſaſafras. Les Cuiſiniers y trouveront auſſi leur compte. Les ſemences de cumin, de carvi, & de fenouil ſont préférables aux aromates étrangers, dont l'acrimonie cauſtique eſt nuiſible aux viſceres. L'acorus peut être ſubſtitué à la place du gingembre, ou bien la menthe, le fenouil & les autres plantes aromatiques.

DROGUISTE. *Devoirs des Droguiſtes.* Il eſt facile de concevoir que ſi les Marchands Droguiſtes ne font attention à leurs obligations, ils ne doivent pas s'attendre à augmenter leurs biens, manquant à ce que dit *S. Thom.* 2. 2. *q.* 77. *art.* 1. *in corp.* & dans l'article 26.

I. Les Marchands Epiciers, ou Aporicaires Epiciers ne doivent employer en la confection de leurs medecines, des huiles ou ſirops éventés, ou corrompus, ni mêler ou employer en leurs ouvrages de cire, aucune vieille cire avec la neuve, ni aux ouvrages de ſucre de vieux ſirops. Tous leurs ouvrages ſe doivent être pareils deſſus & deſſous, à peine de confiſcation deſdites drogues, marchandiſes & ouvrages, même d'être brûlés devant le logis de ceux qui s'en trouveront ſaiſis, de cinquante livres d'amende, & de punition exemplaire.

II. Qu'ils conſiderent, s'ils ont vendu leurs marchandiſes, drogues, & autres choſes plus qu'elle ne valoient; car ils ſont obligés à reſtituer ce qu'ils ont pris au-delà du prix raiſonnable.

III. Si ſans être maîtres Apotiquaires & Epiciers, ils ont debité en détail toutes ſortes de marchandiſes, d'épiceries & drogueries, qui entrent au corps humain, leur étant deffendu de les vendre qu'en balles, caiſſes, tonneaux, barils, panniers ou en ſac, & ſous corde, & non point en détail, ni d'entreprendre de les compoſer, &c.

IV. Si ceux qui ont aſpiré à la maîtriſe avoient été en apprentiſſage le tems porté par les ſtatuts, & avoient les qualités requiſes.

V. S'ils ont fait l'élection des Gardes en gens de bien, & ſans autre interêt que celui du corps & de la communauté.

VI. Si les Gardes ont eu ſoin de faire exactement les viſites qu'ils ſont obligés de faire tous les ans, & ſur-tout pour la réformation des poids, balances, & meſures, étant reſponſables des injuſtices qui ſe commettent, faute de leur ſoin.

DROITS d'uſages. *Voyez* USAGES.

DROITS de Colombier. *Voyez* COLOMBIER.

DURÉE des graines. *Voyez* VÉGÉTATION.

DURÉE des plantes potageres. *Voyez* POTAGER.

DURETÉ de ventre. *Voyez* VENTRE.

DURETÉ de la rate. *Voyez* PLEURASIE.

DYSSENTERIE. *Voyez* DISSENTERIE.

E

EAU

EAU. C'eſt un terme général, qu'on donne à pluſieurs ſortes de liqueurs. Les Eaux ſont naturelles ou artificielles. Les Eaux naturelles ſe diviſent en Eaux douces, en Eaux minerales, & en Eaux de mer.

Les Eaux douces, ſont les Eaux de fontaine, les Eaux de puits, celle de pluye, de maraix, ou de mare, & de riviere. De toutes ces Eaux celles de riviere ſont les meilleures à boire, elles ſont plus batues, elles contiennent quelque peu de ſel ou de nitre, qui les rend laxatives; le ſoleil qui les a échauffées, en a corrigé la crudité. Les autres au contraire ſont ſi malfaiſantes, que ſouvent elles coagulent les humeurs & cauſent des obſtructions à ceux qui en boivent: D'où vient qu'ils ſont ſujets à pluſieurs maladies, comme le ſcorbut, la paraliſie, la pierre, la colique & l'indigeſtion. Il en faut pourtant excepter l'eau de pluye, qui étant pénétrée des acides de l'air, eſt apéritive & plus déterſive que l'eau commune.

L'EAU de marais ou de mare n'eſt pas bonne à boire, à moins qu'on ne l'ait fait bouillir auparavant. Les jardios doivent leur plus bel ornement aux eaux que l'on fait venir des ſources éloignées, ou à celles que l'on conduit par des canaux. Ces eaux ſont reçûes dans des baſſins, ſervent à arroſer les fleurs, les prés & les herbes potageres. Elles ſont d'une ſi grande utilité, que les jardins où elles manquent, ſont privés de très-grands avantages, tant pour l'agrément que pour le profit.

Pour conſerver l'eau.

L'eau qui a été puiſée quelque tems avant de la boire, eſt plus ſaine que celle qui a été tirée tout fraîchement. C'eſt pourquoi il eſt néceſſaire d'avoir des vaiſſeaux propres à la conſerver. Les meilleurs ſont ceux de verre, ou de terre vernifſée. Les vaiſſeaux de bois ne ſont pas ſi bons, parceque l'eau en diſſout les parties ſalines & lignenſes, qui la corrompent fort promptement.

L'uſage interieur de l'Eau, eſt très-bon, pourvû qu'il ſoit modéré; l'excès qu'on feroit en beuvant de cette liqueur, particulierement à jeun, accableroit & debiliteroit les viſceres, & cauſeroit infailliblement l'hydropiſie, & une infinité d'autres maladies. Il faut auſſi s'abſtenir de boire l'Eau trop froide; car elle pourroit arrêter le cours du ſang & des autres liqueurs, & les congéler de maniere qu'elles ne ſeroient plus propres à entretenir la circulation.

L'uſage de l'Eau eſt plus convenable aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux ſanguins & aux pituiteux.

On a trouvé deux moyens pour conſervee l'Eau qu'on embarque ſur mer. Le premier eſt de ſouphrer les tonneaux d'eau, à peu-près comme ceux de vin. Le ſecond, c'eſt d'y mettre une très-petite quantité de vitriol.

Pour ôter à l'eau ſa crudité, il faut la battre, en la verſant pluſieurs fois d'un vaiſſeau dans un autre.

Pour rafraichir l'eau, il faut y faire diſſoudre du ſel ammoniac.

Maniere de trouver de l'Eau.

Entre pluſieurs métodes dont on ſe ſert pour connoître s'il y a des ſources d'Eau dans quelques lieux, en voici une qui paroît la plus aſſurée. Il faut avant le lever du ſoleil, ſe coucher ſur le ventre, ayant le menton appuyé contre terre, & obſerver ſi dans quelque endroit il s'éleve une vapeur humide en ondoyant. C'eſt au mois d'Août, de Septembre & d'Octobre, qu'on doit faire la recherche des Eaux. On doit remarquer que le lieu où l'on voit élever cette vapeur ne ſoit point mouillé dans la ſuperficie. Les montagnes & coteaux où croiſſent les roſeaux, le creſſon, les baumes ſauvages, l'argentine, les joncs & autres herbes aquatiques, renferment preſque toûjours de l'Eau dans leur ſein.

Mais ce n'eſt point aſſez que d'avoir trouvé de l'Eau, il faut encore voir ſi elle peut être conduite juſqu'au lieu où on la deſtine; parce que le naturel de l'Eau n'eſt pas de monter plus haut que la ſource d'où elle ſort, ſi ce n'eſt par quelque artifice. C'eſt pourquoi il faut que l'on voye avec le niveau, le plus juſtement que faire ſe pourra, afin de connoître combien de pente il pourra y avoir depuis la ſource juſques au lieu où ſe doit faire la fontaine, & prendre garde au champ où ſera l'eau juſques au jardin, s'il n'y a point de haut & de bas, ou quelque vallon dans lequel il faudroit paſſer pour aller en droite ligne. Si cela eſt, il faut faire une tranchée, ou rigole de trois ou quatre pieds de profondeur pour mettre ſes tuyaux ſuivant toûjours le côteau, afin de conduire ſon Eau le plus à niveau qu'on pourra, pour ne point perdre de ſa pente.

Si on trouve de l'eau en pluſieurs endroits, comme il arrive ſouvent, il faut qu'on faſſe de petites tranchées ou rigoles, qu'on fera remplir de pierres ou de cailloux, leur donnant de la pente juſques à la principale ſource, pour amaſſer & faire venir toute l'eau au même lieu; & après cela enfermer toutes les eaux d'un bon conroi, qui ſoit fait à la profondeur néceſſaire, ce qu'on connoîtra par les tranchées qu'on fera pour loger & employer ce conroi, dans leſquelles l'humidité paroîtra. Si c'eſt en terre glaiſe, il n'eſt pas de beſoin d'autre conroi que la glaiſe même, pourvû qu'elle ſoit bien pêtrie avec les pieds, & un peu d'eau.

Il faut que l'on ſe donne bien de garde de forcer trop la ſource, penſant la lever plus haut, parce qu'elle pourroit s'en aller par quelque canal ſouterrain.

Toute l'eau étant bien ramaſſée & retenue, il faut faire bâtir un regard bien cimenté, qui ſoit ſur le chemin où ſe doit faire la conduite de l'Eau, à dix ou onze toiſes de la ſource plus ou moins, ſelon la commodité des lieux, il n'importe, pourvû qu'il n'y ait point de pente perdue. Le regard ſe doit bâtir de la grandeur que vous jugerez, ſuivant la quantité d'eau qui eſt en vôtre ramas.

Vous connoîtrez cette quantité d'eau, jaugeant avec un pot de terre, ou pluſieurs de cette maniere. Vous ferez faire un trou rond à la panſe du pot d'un pouce, ou deux, ou trois de diametre, & après vous ferez entrer l'eau dedans. Si toute l'eau paſſe par le trou du pot, lorſqu'il eſt tout plein c'eſt la quantité d'eau que vous pouvez avoir, mais ſi l'eau paſſe par

deſſus le pot, & par le trou, il faut augmenter le trou, & faire enſorte que l'eau ne paſſe point par-deſſus; enſuite vous meſurerez le diametre du trou du pot, s'il y a deux, trois, quatre & ſix pouces de diametre, plus ou moins, c'eſt la quantité d'eau que vous pourrez avoir.

Le regard étant bien bâti de bonne matiere, il faut faire tomber l'eau dedans par le moyen d'une pierrée qui conduit à l'eau dans un petit dallot, par lequel elle tombera dans le regard, au-devant duquel il faut faire une coëffe de plomb ou de cuivre, qui ſoit percée d'un trou de la groſſeur d'un petit pois, pour empêcher qu'il n'entre quelques ordures dans le regard, il faut encore faire une autre coëffe de cuivre ou de plomb, qui ſoit percée comme la pomme d'un arroſoir, ou un peu plus groſſe, comme pour paſſer la tête d'une groſſe épingle. Cette coëffe ſert à mettre au-devant du trou où doit paſſer l'eau, pour retenir les grenouilles, le limon, ou les ordures qui peuvent s'engendrer dans les tuyaux & canaux. Il faut auſſi ſe rendre bien ſoigneux de nettoyer le regard & la coëffe. Le plus ſouvent c'eſt le meilleur, tant pour conſerver l'eau, que les canaux & tuyaux.

Je trouve que les tuyaux & canaux de terre ſont extrêmement bons étant bien emboîés l'un dans l'autre comme il faut; mais on doit faire une petite maſſonnerie dans le fond de la tranchée d'environ un pié de large & de haut, ſur laquelle il faut poſer les tuyaux, pour les conſerver, parceque la terre eſt ſujette à s'enfoncer, ce qui fait ſouvent briſer les tuyaux; & pour bien faire, il les faudroit maſſonner tout à l'entour avec du ciment, il n'y faudroit plus retourner.

Pour éviter une plus grande dépenſe, on pourroit ſe ſervir de tuyaux de bois, d'orme, d'aûne, & de chêne, les faiſant creuſer, & percer avec une groſſe tarriere de Tourneur ou de Tonnelier. Ces canaux peuvent être percés de ſept pieds de long, ceux de chêne ſont les meilleurs pour durer. Dans ceux de bois d'aûne, il s'y engendre des herbes, qu'on appelle queues de renard, qui rendent l'eau rougeâtre; c'eſt pourquoi je ne ſuis pas d'avis que l'on s'en ſerve, pourvû qu'on puiſſe en avoir de chêne, ou d'orme; encore que l'orme ſoit ſujet à ſe fendre, neanmoins il ſe conſerve dans des terres humides & marecageuſes.

Après que les tuyaux de bois ſeront percés, il faut les faire joindre enſemble. Pour cela, il eſt neceſſaire de faire des viroles de fer de trois pouces de diamêtre, ou de quatre, leſquelles doivent etre bien affilées, & aiguiſées avec une lime, afin qu'elles puiſſent entrer plus aiſément dans le bois des tuyaux. Il faut auſſi qu'elles avancent trois pouces & demi dans chaque bois des tuyaux. Il eſt fort aiſé de poſer les tuyaux de bois, pourvû que vous les faſſiez mettre dans la tranchée qui ſera bien applanie; & après qu'ils ſeront dedans, il faut poſer une virolle entre deux tuyaux, juſtement au milieu d'entre les deux; & à l'autre bois il faut frapper avec un gros maillet, juſques à ce que les deux bouts des tuyaux ſe joignent & touchent l'un contre l'autre, & continuer ainſi juſqu'à ce que vous ayez aſſemblé tous vos tuyaux. La jointure doit être recouverte de poix. Enfin, il faut un bout de tuyau de plomb qui ſoit ſoudé à la coëffe par un bout, & par l'autre attaché avec deux clous au tuyau de bois, comme ſi c'étoit une plaque de plomb; mais il faut attacher du cuir entre le plomb & le bois, pour empêcher que l'eau ne paſſe entre deux. Il eſt auſſi neceſſaire que la place de la plaque de plomb ſoit taillée dans le tuyau, & après il faut appliquer du ciment tout à l'entour en aſſés bonne quantité.

Les tuyaux de bois étant tous poſés juſques au regard de la fontaine, il faut ſe ſervir pour le reſte de tuyaux de plomb, leſquels ſe doivent appliquer de même façon que j'ai dit ci-devant. Chacun ſait qu'il faut des robinets aux regards, tant pour ſervir à la vuidange, que pour faire monter l'eau; parce qu'on peut facilement en avoir chez les Fondeurs, je n'en traiterai pas ici.

On peut poſer des tuyaux de terre, ſans faire la dépenſe de les entourer de ciment; mais il ne ſe fera rien de durée, ſi vous ne faites la petite muraille par deſſous.

Pour empêcher que le faix de la terre ne briſe vos tuyaux, il faut avoir un bout de tuyau de plomb depuis la coëffe du regard, juſques au tuyau de terre, & le ſouder avec du ciment à feu, & ce juſques au lieu où ſe doit faire la fontaine.

Des Eaux minerales.

Les eaux minerales ſont ou chaudes ou froides. On compte parmi les Eaux chaudes, celles de Bourbon, de Vichi, de Balaruc & d'Aix-la-Chapelle. On ſepare de ces Eaux des parties de ſouphre, c'eſt ce qui fait croire qu'elles tirent leur chaleur des mines de ſouphre, par où elles paſſent, en emportant avec elles des ſels ſulphureux, qui peut-être ſont accompagnés de particules de fer. Ces Eaux ſont fort bonnes quand on les prend ſur les lieux, contre le rhumatiſme, la goute ſciatique, la paraliſie, l'apoplexie, la lethargie & les humeurs froides. Car quand on les tranſporte, elles perdent leur vertu, qui ne conſiſte que dans les eſprits volatils, qui ſe diſſipent par le mouvement.

Mais remarquez que quand on a commencé de prendre les Eaux de Balaruc, il faut continuer tous les ans, autrement elles rendent ſujet à l'apoplexie, à la paraliſie, & autres maladies ſemblables.

On met au rang des eaux minerales froides, celles de Forge, de ſainte Reine, & de Paſſi près Paris. Elle ont des qualités différentes, elles ont pourtant cela de commun, qu'elles ſont apéritives.

L'Eau de ſainte Reine contient peu de ſel & ne contient en apparence aucunes particules minerales; elle a une choſe particuliere, c'eſt qu'elle ſe conſerve pluſieurs années, ſans perdre ſa vertu. Mr. Dodart en a conſervé pendant ving-cinq ans.

Les Eaux de Forge & de Paſſi ſont empreintes de parties ferrugineuſes & vitrioliques.

En Angleterre preſque toutes les Eaux de fontaine ſont minerales.

Eaux minerales artificielles.

Les Eaux minerales naturelles ſont des treſors que Dieu ouvre liberalement en faveur des hommes, puis qu'étant chargées des riches dépouilles & des merveilleuſes qualités des mineraux, elles ſemblent nous donner une ſanté liquide, & ſeules nous fournir toutes ſortes de remedes ſans dépenſe & ſans frais, pour la guériſon de nos maladies. Mais ce treſor commun à tout le monde eſt ſouvent fermé aux pauvres, qui en étant éloignés, n'ont pas dequoi ſatisfaire aux frais d'un long voyage, ou étant ſur les lieux ils n'ont pas le moyen de ſoutenir leur vie ſans travail, ou manquent de retraites pour uſer de ces précieux remedes; en quoi les grands du ſiecle travailleroient pour le Ciel en terre, ſi proche de ces ſources, ils bâtiſſoient des hôpitaux pour la commodité des pauvres malades, qui demeurent vuides dans cette plenitude, & indigens au tems même où ils devroient recevoir un ſecours ſi favorable.

A Aix-la Chapelle, il y des bains auſſi-bien pour les pauvres que pour les riches.

C'eſt ce motif qui m'a obligé de communiquer en faveur des pauvres éloignés de ce lieu, certaines eaux

minerales artificielles, que l'expérience m'a fait connoître être très-ſalutaires à la guériſon des maladies, particulierement de celles qui ſont longues & rebelles, dont les pauvres ſe pourront utilement ſervir, ſans qu'elles empêchent leur travail, & ſans que la dépenſe ni la difficulté de les préparer puiſſent en empêcher l'uſage.

Pour faire l'eau végétale, il faut préparer le tartre de la matiere qui ſuit.

I. Prenez une demi-livre de tartre bien épuré, & mêlez-la avec une once de limaille d'aiguille; faites bouillir dans un pot de terre verniſſé quatre livres d'eau de pluye, verſez-y doucement le mêlange du tartre & de l'acier, faites-les bouillir enſemble autant de tems qu'il en faut pour faire cuire un œuf molet, coulez-les auſſi-tôt au travers d'un blanchet; agitez la liqueur juſqu'à ce qu'elle ſoit refroidie, & vous aurez une poudre, qui étant ſéche ſera verdâtre & étincellante, dont vous pourrez uſer dans les obſtructions, depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

II. Prenez un once & demi de tartre martial, bien pulveriſé, faites bouillir vingt pintes d'eau de riviere dans une chaudiere; & quand l'eau bout, jettez la poudre peu-à-peu, laiſſez bouillir le tout une heure durant, & étant refroidie, vous verſerez par inclination cette eau dans un autre vaiſſeau pour l'uſage.

Cette eau leve les obſtructions de toutes les parties du ventre inférieur, & particulierement du foye & de la ratte. Vous en prendrez durant vingt jours quatre verres chaque matin à jeun, trois heures avant le dîner, vous faiſant purger au commencement, au milieu & à la fin de vingt jours.

Il a été communiqué au public depuis peu une maniere d'eau végétale, dont je vous donne la deſcription, en vous laiſſant le choix de celle qui vous agréera davantage.

III. Prenez deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere meſure de Paris, que vous verſerez toute bouillante dans une terrine, où vous aurez mis une demi-once de crême de tartre calciné; il ſe fera une ébullition qui durera peu; vous aurez l'eau végétale à laquelle vous ajoûterez encore pareille quantité d'eau de fontaine ou de riviere, pour en prendre chaque matin la quantité ſuſdite.

IV. Pour calciner le tartre, vous en mettrez une livre ſur les chardons ardens, juſqu'à ce qu'il ſoit blanc; puis le mettant dans une terrine, vous verſerez de plus une pinte d'eau bouillante, que vous laiſſerez refroidir, pour avoir le tartre calciné, que vous employerez à faire l'eau végétale. Pour rendre l'eau végétale plus forte, vous ajoûterez à chaque verre quatre gouttes d'eſprit de nitre.

V. Prenez deux onces de tartre de Montpelliet pulveriſé, & une dragme de limailles d'acier ou de fer tout pur, & non préparé, faites bouillir vingt pintes d'eau dans une grande chaudiere; & quand l'eau bout, mettez-y la poudre peu-à-peu, puis laiſſez bouillir le tout une heure, & l'ôtez du feu. Quand l'eau ſera froide, vous la verſerez doucement par inclination dans d'autres vaiſſeaux, ou la mettrez dans des bouteilles de verre pour la conſerver.

Cette eau eſt fort apéritive, deſopile les parties du ventre inférieur, prévient les hidropiſies qui naiſſent des obſtructions & de la chaleur des entrailles; vous vous en ſervirez comme de la précedente.

VI. Prenez ſix pintes meſure de Paris d'eau de fontaine, de pluie ou de riviere, dont vous remplirez un vaiſſeau de grais ou de terre, mettez-y une demi-once de couperoſe ou vitriol Romain du plus verd & clair ſans le piler, & ſi le vaiſſeau eſt plus grand, à proportion; puis vous le boucherez, afin que l'air n'y entre pas, vous le mettrez ſur un ais élevé ou ſur une table, & vous le laiſſerez ainſi infuſer, ſans le remuer, deux fois vingt-quatre heures. Après ce tems vous tirerez le tiers, ou plus de la moitié de l'eau, doucement tant qu'elle ſe tirera claire, pour cela vous vous ſerviriez d'une taſſe ou d'une cuillet, ſans remuer l'eau, de crainte de méler le fond, & quand vous aurez encore laiſſé raſſeoir cette eau, durant vingt-quatre heures, vous tirerez le ſecond tiers, & puis vous laiſſerez les fondrilles, c'eſt-à-dire, l'autre tiers de l'eau qui eſt au fond, qui ne ſe boit point, mais qui eſt reſervé pour d'autres uſages. Vous mettrez les deux premiers tiers de cette eau dans des bouteilles de verre, plûtot que de terre, afin qu'elle ne s'évapore point. Pour cela on pourra ſe ſervir d'un entonnoir, en mettant ſur ſon ouverture un linge blanc pour paſſer & faire couler l'eau claire & nette dans ces bouteilles.

Vous commencerez l'uſage de cette eau après avoir été purgé, & vous en prendrez tous les matins deux ou trois verres, pendant trois ſemaines. Vous en pourrez continuer l'uſage juſqu'à deux ou trois mois durant les maladies longues & habituelles.

Cette eau guérit les chaleurs de foie & de reins, la gravelle & les douleurs de tête cauſées par les vapeurs que la chaleur éleve du ventre inférieur; elle eſt utile à la guériſon de l'hidropiſie, dépendante de la même intemperie & de toutes les maladies, qui ont leur ſource de la chaleur ou de l'obſtruction des viſceres. On s'en ſert heureuſement dans les fievres intermittentes; mais je ne puis taire ce que j'ay connu par experience, que cette eau guérit miraculeuſement les fievres quartes, ſi vous en donnez deux verres dans le commencement du friſſon, ce que vous pourrez réiterer en d'autres accès. Si, vous trouvant à la campagne, vous n'avez pas de cette eau préparée, vous prendrez douze grains de vitriol Romain, que vous ferez infuſer durant douze heures dans deux verres d'eau que vous prendrez.

J'ay à vous avertir que vous pourrez rendre cette eau plus ou moins forte, ſelon les néceſſités dans leſquelles les pauvres conſulteront le Médecin charitable, & c'eſt un avantage qu'ils trouveront dans ces eaux artificielles, par-deſſus les minerales naturelles, que vous ne pouvez faire plus fortes qu'elles ſont dans leurs ſources, qui d'ailleurs ſont ſouvent mêlangées de qualités venimeuſes d'arſenic, qui cauſe de très-mauvais effets.

Pour ce qui eſt des fondrilles ou le dernier tiers, qui ſe trouve au fond de cette eau, vous en tirerez un grand effet, ſi vous la mettez chauffer dans une écuelle d'étaim ou de terre, y faiſant tremper des compreſſes pour les appliquer ſur les playes, ulceres, éreſipeles, dartres, brulures, gâles & autres infections de la peau; vous pourrez auſſi vous en ſervir pour appliquer ſur les parties enflammées, & ce qui eſt de grande épargne pour les pauvres, c'eſt que cette eau ſeule eſt très-propre pour leur faire des lavemens.

VII. Prenez une livre de limaille d'acier, & deux livres de tartre de Montpelliet, que vous mettrez dans une terrine verniſſée; vous verſerez une fois chaque jour durant un mois ou environ, de l'eau-de-vie, qui doit ſurnager la matiere, & lorſque la matiere ſera imbibée de cette liqueur, vous ſéparerez la matiere en deux parties, deſquelles l'une ſera deſtinée pour être ſéchée peu à peu ſans feu ni ſoleil, pour en faire des pâtes, qui ſeront gardées pour l'uſage.

Sur l'autre partie de cette maſſe, vous verſerez une chopine d'eau-de-vie, que vous retirerez lorſqu'elle aura pris une teinture rouge, qui ſera environ après

quatorze ou quinze heures, vous en verſerez de nouvelle ſur cette matiere, & vous continuerez juſqu'à ce que la matiere ſuſdite ne donne aucune teinture à l'eau-de-vie. Vous vous ſervirez de cette liqueur & la paſſerez par la manche d'hipocras, mettant un quarteron de ſucre ou environ ſur une livre de cette liqueur, dont on pourra prendre une cuillerée à jeun, ou bien en mettre quelques gouttes dans un verre d'eau juſqu'à ce qu'elle en prenne la teinture, que vous prendrez le matin en forme d'eau minerale, qui leve toutes ſortes d'obſtructions du ventre inferieur.

Quant à ce qui regarde l'autre partie de la maſſe ſuſdite, qu'on peut appeller pierre d'acier, vous en ferez des eaux minerales artificielles en touchant l'eau de chaque verre une fois ou deux de cette pierre, qui la fera en un moment changer de couleur & de ſaveur. Vous prendrez deux verres de cete eau chaque matin durant quinze jours, pour curriger l'intempetie chaude du foie & de la rate, & deſopiler toutes les parties du meſentere & des viſceres.

VII. Prenez ſix onces de vitriol Romain; mettez-le dans un pot de terre verniſſé, qui ne contienne gueres plus que la matiere que vous y mettrez; faites fondre ce vitriol ſur un petit feu de farment, remuant ſans ceſſe la matiere avec un petit bâton de bois, pendant 3. quarts d'heure. Cela fait, laiſſez refroidir; étant refroidi, caſſez le pot & tirez-en la pierre formée de vitriol, que vous trouverez au dedans, & dont voici l'uſage.

Prenez de la groſſeur de deux féves de cette pierre, faites-la infuſer dans une bouteille de verre avec un pot ou trois chopines d'eau de riviere l'eſpace de 17. ou 18. heures. La bouteille étant bouchée; & pendant les chalenrs de l'été, lorſque vous vous en voudrez ſervir, prenez doucement la bouteille, de peur que l'eau ne ſe trouble. & beuvez-en deux verres le matin à jeun, quatre heures avant manger, continuant quatre ou cinq matins de preudre la même choſe.

Vous pouvez encore en prendre tout autant, chaque ſoir en vous couchant, après avoir médiocrement ſoupé. Cette eau eſt fort bonne contre la colique renale, pour rafraîchir le foye, & pour exciter l'appétit.

Eau Chalibée.

C'eſt celle dans laquelle on a éteint de l'acier rougi. L'eau ferrée eſt celle, où l'on a éteint à pluſieurs fois des morceaux de fer rougis. L'une eſt l'autre eſt aſtringente & propre contre le flux de ventre.

Eau de blanc d'œuf.

L'eau de blanc d'œuf eſt une colle très-fine. Pour la faire, on fouette bien du blanc d'œuf, ou bien on en abreuve à pluſieurs repriſes une éponge, qu'on épreint auſſi-tôt, & l'on coule par le papier gris cette liqueur qui eſt jaunâtre.

Eau gommée.

L'eau gummée ſe fait en mettant tremper dans l'eau commune, de la gomme Arabique enfermée dans un morceau de liege. On fait auſſi de l'eau gommée pour faire tenir la friſure des cheveux, en laiſſant tremper pendant quelque tems des pepins de coings, dans l'eau commune.

Eau ſalée.

Elle ſe fait en mettant une once & demi de ſel dans une pinte d'eau; on s'en ſert pour précipiter l'argent diſſout, au fond du vaiſſeau.

De l'eau de la mer.

L'eau de mer eſt acre & ſalée. Il y a toute apparence qu'elle prend ſa ſalure du ſel gemme qu'elle détrempe. On trouve encore d'autres eaux ſalées dans quelques étangs. On en voit un peu auprès d'Orange & ailleurs. On peut voir la maniere de la deſſaler dans quelques endruits de cet ouvrage.

Eau benite.

Outre toutes ces eaux, il y en a encore une, laquelle quoyque naturelle, en eſt pourtant diſtinguée par les Ceremonies & les prieres des Miniſtres de l'Egliſe. On voit que c'eſt de l'eau bénite, dont je veux parler: Elle ſert à procurer des graces pour le temporel. Elle eſt très-utile pour avoir abondance de bien. Elle ne contribue pas peu à la ſanté du corps & de l'ame Elle a le pouvoir de chaſſer les demons, de diſſoudre les charmes & les enchantemens, de préſerver de tomber dans beaucoup de maladies, de les guérir. Elle eſt bonne contre les maladies contagieuſes & le mauvais air, contre la grêle, les tempêtes & les intemperies des ſaiſons, & généralement contre les embûches du demon & ceux qui ſont à lui, qu'elle réprime puiſſamment & qu'elle empêche de nuire aux hommes comme on le peut connoître par les prieres dont l'Egliſe ſe ſert en la béniſſant. On voit ſon antiquité dans l'hiſtoire de l'Egliſe, & les effets merveilleux qu'elle a produits & qu'elle produit encore tous les jours quand on l'emploie avec foi & religion. Ainſi c'eſt une pratique louable de faire bénir les maiſons qu'on a fait faire, qu'on a louées, ou qu'on a achetées, de garder toûjours de l'eau bénite dans la maiſon, d'en porter dans les vergers, dans les terres & dans les vignes, pour conſerver les fruits des accidens qui peuvent ſurvenir, comme beaucoup de perſonnes de pieté le pratiquent avec une utilité viſible, & d'en porter même ſur ſoy.

Des eaux artificielles.

Les eaux artificielles ſont celles qu'on a inventées pour différens uſages. Les unes ne ſervent qu'à l'embelliſſement de la peau ou à la garentir de quelques petites élevations. Les autres regardent le ſoulagement des malades ou leur gueriſon. Quelques-unes ſont pour le goût & l'odeur.

Eau ſouveraine pour beaucoup de maux.

Il y a une eau qui ne coûte pas ſix deniers la pinte dont la compoſition eſt-ci après.

I. Elle guérit de tous maux d'yeux, à la réſerve des tayes formées, pour leſquelles il faut recourir à l'opération de la main; elle guérit cependant les tayes naiſſantes.

II. Elle empêche la petite verole de marquer.

III. Elle guérit les brûlures, gales, gratelles, dartres, éreſypeles.

IV. Elle guérit les vieilles playes, & ulceres curables; & appaiſe la douleur des ineurables.

V. Elle guérit la teigne ſans douleur.

VI. Elle guérit les lepres naiſſantes, & ſoulage les inveterées.

Compoſition de cette eau. Prenez deux gros de couperoſe blanche, & un gros de verd de gris, du meilleur; pulveriſez le tout & mettez-le dans un pot de terre verniſſé, ou de grais, jettez deſſus trois pintes d'eau chaude, remuez le tout enſemble avec une ſpatule de bois, ou petit bâton.

Cette compoſition eſt bonne non ſeulement pour les yeux, les gales & gratelles qui ne ſont point inveterées; mais auſſi pour les gales & gratelles inveterées, les dartres, les éreſipeles, les vieilles playes, les ulceres, & ſur-tout la teigne & la lepre. On la fera trois à quatre fois plus forte; c'eſt-à-dire que ſur trois pintes d'eau, on mettra ſix à huit gros de cou-

peroſe, & trois à quatre gros de verd de gris.

Uſage de cette eau. I. Toutes les fois qu'on voudra s'en ſervir, ou en donner à quelqu'un, on la remuera avec la ſpatule, afin que la matiere ſe répande par tout également, car elle va au fond.

II. Pour les maux des yeux, on les lave de cette eau, par dehors, & on en fait couler dedans avec le bout du doigt par le coin de l'œil, renverſant la tête, ou ſe couchant ſur le dos. Si le mal eſt violent, on peut s'en ſervir à toutes les heures du jour; cela cuit un peu d'abord, mais la douleur ceſſe en un moment, l'experience a fait voir que ce remede eſt ſouverain.

III. Pour la gale & gratelle invererées, dartres, éreſipeles, vieilles playes & ulceres, appliquez ſur le mal deux linges blancs de leſſive, trempés dans cette eau, que vous tiendrez toûjours mouillés ſi vous voulez guérir promptement; l'un ſera delié qu'on mettra ſur le mal, l'autre ſera gros & plié en quatre doubles qu'on appliquera ſur le delié. Si par negligence, on laiſſe ſécher ces deux linges, le delié s'attachera à la playe, & l'écorchera quand on voudra le lever. Pour empêcher cela, on mouillera le gros linge, qu'on appliquera ſur le delié, & quand le delié ſera imbibé, il ſe levera ſans rien écorcher.

IV. Pour la brûlure vous y appliquerez des linges comme il eſt marqué ci-deſſus.

V. Pour empêcher la petite verole de marquer, quand elle ſera venue à ſuputation, vous y appliquerez deux linges mouillés de cette eau bien deliés que vous ne laiſſerez pas ſécher.

VI. Pour la teigne, on applique ſur la tête raſée deux linges mouillés comme deſſus, l'un delié & l'autre gros en trois ou quatre doubles, qu'on ne laiſſera point ſécher; on guérira d'ordinaire en un mois, ſans aucune douleur. Les remedes communs compoſés de poix, écorchent, & cauſent des douleurs effroyables.

VII. Pour la lepre naiſſante & inveterée, vous la frotterez juſqu'à l'écorcher, puis vous la baſſinerez de cette eau & appliquerez des linges mouillés comme pour la teigne.

VIII. Pour les maux nommés ci-deſſus, qui ne ſont pas inveterés, à la reſerve de la lepre & de la teigne, on pourra guérir ſans ſe purger; neanmoins ſi on ſe purge, on guérira plus promptement, plus ſûrement & ſans crainte de rechûte.

Eau pour les fievres.

Il faut prendre trois livres d'eau de fontaine, la mettre bouillir à feu clair pendant un quart d'heure, & mettre dans cette eau une demi-dragme de *crocus*, & autant de cœur de lievre. Ces deux drogues doivent être enveloppées dans un morceau de toile neuve pliée en deux doubles. Enſuite on en prendra trois ou quatre onces une heure après l'accès de la fiévre, & le lendemain on en prendra autant à la même heure qu'on aura pris la premiere; & ſi la fiévre revient, il faut recommencer juſqu'à ce que la fiévre ſoit paſſée; ce remede eſt bon pour toutes les fiévres d'accès & il ſe prendra de même pour toutes les autres.

Nota. 1°. Qu'il faut un poëlon bien propre pour y faire bouillir l'eau.

Nota 2°. Qu'il faut mettre le ſachet bien lié où ſont le *crocus* & le cœur de lievre quand l'eau bout, ou commence à bouillir.

Nota 3o. Que les enfans & les foibles en peuvent prendre trois onces, & les autres quatre.

Nota 4°. Qu'il faut être à jeun depuis deux heures, & prendre un bouillon deux heures après la priſe, & dîner ou ſouper enſuite à l'ordinaire.

Nota 5o. Qu'il ne faut point prendre alors d'autres remedes.

Nota 6°. Que ce remede n'a que le goût d'une bonne eau, qu'il ne cauſe point de maux de cœur, ny d'autres accidens ou incidens, comme fait quelquefois le quinquina ſi renommé.

Nota 7°. Que le propre de ce remede eſt de fixer les humeurs qui cauſent la fievre, leſquelles étant fixées, il faut purger le malade avec prudence ſuivant ſon tempérament & ſon beſoin, ſi deja il n'a été purgé auparavant, ou qu'il ne l'ait pas été aſſez.

Nota 8o. Que ce remede qui eſt très-facile à prendre, eſt excellent contre toutes les fievres intermittentes, & principalement contre la fievre quarte qu'il guérit infailliblement. Quant à la fievre continue, on n'en promet pas la guériſon, quoy qu'il ne puiſſe pas, à ce que l'on croit, préjudicier au malade quand il le prendroit.

Nota 9o. Qu'il n'eſt pas néceſſaire que l'eau ſoit chaude quand on la boit.

Nota 10°. Qu'il faut conſerver cette eau dans des phioles de verre bien propres & bien bouchées pour s'en ſervir dans le beſoin. Elle ſe conſerve long-tems.

Nota 11o. Que le cœur de lievre doit être en poudre; pour cet effet on le fait ſécher doucement dans un four, & on le met en poudre enſuite.

Eau febrifuge.

Faites diſſoudre dans une chopine d'eau, une once de tartre; & dans un autre vaiſſeau faites diſſoudre avec la même quantité d'eau, une once de ſel ammoniac. Filtrez chacune de ces deux liqueurs à part, & conſervez-les dans des boutellles bien bouchées. Ces eaux ſont excellentes dans les fievres tierces & quartes. La doſe eſt de deux gros de chacune qu'on fait prendre à jeun, & quelque tems avant le friſſon, dans un bouillon clair & dégraiſſé. Il faut bien couvrir le malade, pour aider à la tranſpiration; ces eaux ſont ſudorifiques, & propres pour pouſſer au dehors le venin de la petite verole, & autres maladies, ſi l'on en fait uſage dès le commencement.

Eau pour les Cancers, & autres maladies provenant de corruption.

Prenez un tournefol bien mûr, fleur & graine, hachez-le menu, & l'ayant mis dans une bouteille verſez par deſſus, la meilleure eau-de-vie que vous pourrez trouver, juſqu'à ce qu'elle ſurpaſſe de quatre doigts. Expoſez vôtre bouteille au ſoleil pendant le jour, & dans un lieu chaud pendant la nuit. Au bout de dix jours, ſéparez l'infuſion, & calcinez le marc entre deux plats de terre bien lutés, ce qui ſe fait ordinairement dans ſept ou huit heures, avec un feu mediocre. Avant que de mettre le marc pour le calciner, il faut le preſſer pour en exprimer l'humidité dont il eſt rempli. Etant calciné, vous jettez les cendres dans l'eau-de-vie, à laquelle elles communiquent leur ſel fixe, & l'on garde cette eau dans une bouteille bien bouchée.

On en donne au malade une cuillerée à jeun dans un demi verre de vin blanc. On applique auſſi ſur le cancer, & les chancres qui viennent à la bouche, un linge trempé dans cette eau, & l'on met un autre linge blanc & ſec en double par deſſus. Deux ou trois doigts de cette eau mêlés dans un bon verre de vin blanc, ſont très-propres contre la pierre, & la gravelle. Il faut prendre ce remede à jeun. On peut en uſer auſſi avec ſuccès dans la fievre quarte, hidropiſie, & paraliſie.

Eau celeſte.

Vous aurez grand ſoin de bien choiſir les drogues ſuivantes, enſorte qu'il n'y en ait aucune de gâtée ou ſophiſtiquée: canelle fine, géroſle, noix muſcades,

gingembre, ezedonary, galenga, poivre blanc, de tout cela une once ; ſix pelures de bon citron, deux poignées de raiſins de Damas, autant de jujubes, une poignée de moëlle d'hiebles, quatre poignées de graine de genievre, qui ſoient bien mures, une poignée de ſemence de fenouil verd, autant de fleurs de baſilic, autant de fleurs de mille-pertuis, autant de fleurs de romarin, autant de fleurs de marjolaine, de pouliot, de ſtecados, de franc-ſureau, de roſes muſcades, de rhûe, de ſcabieuſe, de centaurée, de fumeterre & d'aigremoine, deux onces de ſpica-nardi, autant de bois d'aloës, autant de graine de paradis, autant de calami aromatici, autant de bon macis, autant d'oliban, autant de ſandal ſitrum, une dragme d'aloës hépatique, ambre fin, rhubarbe deux dragmes. Toutes ces drogues étant aſſemblées & bien conditionnées, on pilera celles qui doivent être pilées & pulveriſées, & on mettra le tout bien mélangé dans un grand alembic de verre fort, d'un pié & demi de hauteur, & vous verſerez de bonne eau-de-vie ſur ces drogues ; enſorte que l'eau-de-vie ſurnage au moins de trois travers de doigt au deſſus des drogues. Puis ayant bien bouché l'alembic, de crainte d'évaporation, il faut mettre l'alembic dans du fumier de cheval bien chaud en digeſtion l'eſpace de quinze jours ; enſuite on le mettra en diſtillation au bain-marie toûjours bouillant, après l'avoir muni de ſon chapiteau & de ſon recipient, l'un & l'autre bien lutés & ſcellés. On ſera attentif à la diſtillation, enſorte que lorſque l'on s'appercevra que ce qui tombe dans le recipient changera de couleur, on doit auſſi changer de recipient, & remettre la prémiere eau qui a diſtillé dans l'alembic pour la purifier de ſon phlegme, par une ſeconde diſtillation, & cette ſeconde ſera la vraye eau celeſte.

Quand vous verrez cette ſeconde eau changer encore de couleur tirant ſur le roux ; vous la mettrez en reſerve bien bouchée dans un bocal de verre fort, puis vous délayerez une demi livre de bonne thériaque avec autant de fine térébentine de Veniſe & d'huile d'amande douce, vous mêlangerez tout cela avec le marc qui eſt reſté dans l'alembic, & vous pouſſerez la diſtillation au feu de ſable violemment pour avoir la vraye huile de baume, qui doit être comme du miel clair.

Proprietés.

Si l'on ſe frotte le matin avec cette eau le front, la paupiere des yeux, le derriere de la tête, & ſur la nuque du cou, elle rend la perſonne prompte & habile à bien apprendre, fortifie la mémoire, aiguiſe les eſprits & conforte merveilleuſement la vûe.

En la mettant avec un morceau de cotton dans les narines, c'eſt un ſouverain cephalique pour purifier le cerveau de toutes ſuperfluités, humeurs froides & cathatreuſes. Si de trois jours l'un, on en boit une cueillerée, elle maintient la perſonne en force, en vigueur & dans un embonpoint, tel que la beauté ſe conſerve juſqu'à l'âge décrepit. Elle eſt ſouveraine contre la courte haleine, & la rend agréable en adouciſſant les organes du poûmon & le guériſſant lorſqu'il eſt gâté. Si on en donne de tems en tems à un lepreux, elle repare ſi bien ſon fuye qu'elle cauſe une prompte guériſon. Elle eſt ſi bonne contre les venins & poiſons, que ſi l'on en verſe ſur un crapaut ou autre inſecte venimeux ſeulement ſix goutes, on le voit mourir ſoudainement.

Il n'y a point de reſtaurant qui puiſſe égaler la vertu ſubſtantielle de cette eau divine, car non ſeulement on peut ſe paſſer de boire & de manger durant vingt-quatre heures, quand on en a avalé le matin une cueillerée ; mais même ſi l'on en met dans la bouche d'uo agonizant, & qu'il la puiſſe avaler, elle lui redonne de la vigueur, & lui rend l'uſage de la parole & de la raiſon s'il l'a perdue.

Elle ſert à rompre la pierre & la gravelle, diſſipe la rétention d'urine & l'ardeur brûlante de la verge. Elle ſoulage notablement les éthiques, aſtmatiques & hidropiques, les goureux mêmes s'en peuvent ſervir utilement par fomentation. Elle garentit de la peſte & de toute fievre ſi maligne qu'elle puiſſe être : en un mot, on peut appeller cette eau celeſte une médecine univerſelle.

EAU *clairette*, qui purge fort doucement par le haut & par le bas. Elle eſt fort agréable au goût. Pour la garder, elle doit être miſe dans one bouteille de verre bien double, & bien bouchée.

Compoſition de l'eau clairette.

On prendra deux dragmes de verre d'antimoine très-ſubtilement pulveriſé, & une livre & demi de vin d'Eſpagne, qu'on fera macérer enſemble à très-petit feu pendant une ſemaine, dans un matras bien bouché, le remuant & agitant de tems en tems, puis on paſſera la liqueur par le filtre, & y ayant ajoûté & mêlé quatre onces de ſucre rafiné, & deux gouttes d'huile de canelle, on gardera cette eau clairette, pour s'en ſervir à l'occaſion.

Autre eau clairette. Compoſition de la teinture.

Prenez une once de pouſſiere de cochenille, que vous mêletez, enſuite vous ferez bouillir une chopine d'eau dans une cornue de verre, dans laquelle vous jetterez une demi-once d'alun commun, & deux gros de crême de tartre ; quand ces deux ſels ſeront diſſous, vous y vuiderez vôtre pouſſiere de cochenille, & toute la liqueur deviendra d'un rouge ſi foncé, qu'il paroîtra noir ; on vuide après par inclination la liqueur teinte, & l'on y ajoute ſur le marc de l'eau que l'on fait bouillir de nouveau pour achever de tirer toute la liqueur qui étoit encore contenue dans le marc. On conſerve cette liqueur ou teinture, pour teindre l'eau clairette au dégré de rougeur que l'on veut.

Compoſition de cette eau.

Ayez un pot de très-bonne eau-de-vie, la plus claire qu'il ſe pourra, & ſans aucun mauvais goût, mettez-y deux dragmes de canelle, quatre cloux de gérofle, & environ trente grains, ou demi dragme de macis, ou fleur de muſcade, le tout concaſſé. Laiſſez vôtre compoſition ſans l'expoſer au feu ni au ſoleil pendant vingt-quatre heures, en remuant vôtre liqueur quatre ou cinq fois pendant ce tems, c'eſt-à-dire, en donnant du mouvement à la liqueur qui doit être dans la cornue bien bouchée. Les vingt-quatre heures étant écoulées, vous y ajouterez de vôtre teinture de cochenille juſqu'à ce qu'elle ait teint vôtre eau-de-vie de la couleur que vous ſouhaitez, & une demi livre de ſucre ; vous boucherez enſuite vôtre cornue, & après lui avoir donné du mouvement, vous la laiſſerez environ douze heures : enſuite vous filtretez vôtre liqueur par le papier gris, & l'eau clairette eſt faite.

EAU *clairette d'Armenie*. Vous prendrez ſix livres des plus belles ceriſes griotes que vous pourrez avoir. Après en avoir ôté la queue & le noyau, vous les mettrez au fourneau dans une baſſine bien nette avec une pinte d'eau de fontaine, & vous les ferez bouillir durant une grande heure ; mais enſuite vous les paſſerez à la chauſſe ou étamine, en les écraſant, & du jus qui en ſortira, vous en ferez un ſirop, en y mettant trois livres de ſucre fin, quatre onces de canelle, une once de cloux de gérofle, une bonne muſcade, une once de graine de paradis, une once de cardamomum, quatre

quatre grains de muſe, autant d'ambre gris broyé au mortier avec du ſucre candi, le tout légerement concaſſé. Quand le ſirop ſera fait & bien clarifié, vous le mêlerez avec quatre pintes de bonne eau-de-vie, dans un grand bocal que vous boucherez bien & l'expoſerez au ſoleil durant quinze jours, & vous aurez d'excellente eau clairette.

Le marc qui vous reſtera de ces drogues, eſt bon pour faire de l'hypocras commun, en y ajoûtant du ſucre, en la maniere que nous dirons dans le mot d'Hypocras.

EAU *admirable pour la pierre, la gravelle, la colique, la retention d'urine, les flegmes, & pour aider à expulſer le calcul par le conduit de la verge, & pour empêcher la génération de la pierre ou du calcul.*

Prenez quatre livres de fraiſes, ou un plein chapeau; deux livres de ſaxifrage, tiges & feuilles, une livres d'*hedera terreſtris*; une demi livre de *virga aurea*, deux poignées de ſeſeli, ou *ſiler montanum*; quatre livres de ſucre candi pilé & tamiſé, huit livres d'eau de-vie. Mêlez tout dans un grand vaſe de terre bien bouché, & expoſez-le dans une cave fraîche pendant quinze jours. Il faut prémierement faire un lit dans le vaſe, d'*hedera terreſtris*, ſavoir des feuilles, ſommités & baies qui s'y trouvent, & un lit de fraiſes, un de *virga aurea*, & un de ſucre candi pilé, & ainſi continuer & agencer le tout, & mettre l'eau-de-vie par deſſus; les quinze jours paſſés, mettez tout dans une veſſie de cuivre avec ſon refrigeratoire bien lutté, qu'on diſtille comme quand on fait l'eau-de-vie, avec un feu modéré juſques à ce qu'il ne paſſe plus rien, vous mettrez l'eau qui ſera paſſée dans le recipient dans une phiole bien bouchée. Avant que de vous en ſervir, vous y ajoûterez ſur chaque livre de cette eau quatre onces de ſucre candi en poudre, & vous l'y laiſſerez diſſoudre pour la rendre plus douce, plus agréable & plus efficace.

Uſage & doſe.

On en donne le matin à jeun une once, trois heures avant que de manger, & l'on peut continuer trois jours de ſuite, & à toute heure, ſelon la néceſſité; elle ſe prend par précaution le vingt-huit de la lune de chaque mois. Quelques Médecins diſent qu'il faut donner cette eau dans un véhicule, pour aider ſa vertu à être portée aux rens; mais elle a aſſez de vertu d'elle-même, ſans y rien ajoûter, de peur d'augmenter la cauſe efficiente de la pierre, ou de diminuer la vertu qu'elle a d'ôter & d'empêcher la cauſe formelle, qui ſont les deux cauſes générales qui concourent à la génération des calculs; & cette eau fait merveille pour empêcher leur formation. Son effet n'eſt que peu ſenſible, cependant il arrive quelquefois que les urines ſont un peu plus chargées de ſable ou de flegmes qu'à l'ordinaire, & quelquefois elles ne le ſont point: mais ſon effet ne laiſſe pas d'être très-certain & profitable; ainſi que l'experience nous le fait connoître tous les jours par ceux qui en uſent.

Cette eau ne ſe peut faire qu'à la fin du printems, à cauſe de la difficulté qu'il y a de trouver certaines plantes qui y entrent.

Eau phagedenique pour les ulceres.

Cette eau eſt un mélange de ſublimé & d'eau de chaux. Mettez une livre de chaux dans une grande terrine, & l'éteignez avec ſept ou huit livres d'eau chaude. La chaux ayant trempé cinq ou ſix heures & s'étant raſſiſe au fond, verſez l'eau par inclination & filtrez-la. C'eſt ce qu'on appelle eau de chaux. Sur chaque livre de cette eau, on ajoûte quinze ou vingt grains de ſublimé corroſif en poudre, qui la font jaunir d'abord; on les agite long-tems enſemble dans un mortier de verre ou de marbre, & l'on ſe ſert de cette liqueur pour nettoyer les vieux ulceres, elle mange les chairs ſuperflues. On l'employe auſſi dans la gangrene, en y ajoûtant de l'eſprit de vin, & quelquefois de l'eſprit de vitriol.

L'EAU *de chaux* eſt déſſicative appliquée extérieurement; on en fait prendre auſſi par la bouche, mêlée avec du ſirop violat pour les ulceres du poumon & de la poitrine; on en mêle encore un peu dans du lait qu'on veut prendre, pour empêcher qu'il ne ſe caille dans l'eſtomac: la doſe de l'eau de chaux eſt depuis une once juſqu'à quatre, elle cauſe ordinairement beaucoup de ſoif.

EAU *de noix vertes.* Prenez des noix vertes coupez-les par rouelles, pilez-les dans un mortier, & diſtillez-les à petit feu dans un alembic de verre, ou chapelle de grais ou de terre. Gardez ſoigneuſement l'eau qui en ſortira dans des bouteilles de verre bien bouchées avec de la cire & du patchemin deſſus. Vous aurez ſoin de mettre dans chaque bouteille une once de ſucre. Puis vous les expoſerez au ſoleil durant douze ou quinze jours; après ce tems, vous les mettrez dans un lieu qui ſoit un peu frais. Il n'importe en quel mois on cueille les noix vertes.

Vertu & uſage de cette eau.

Mettez trois doigts de cette eau dans un verre, avec quatre fois autant de vin blanc & autant de poudre de tartre qu'il en faudroit pour couvrir un écu. Beuvez ce verre d'eau à jeun deux heures avant que de manger, elle guérit toutes ſortes d'hydropiſie en trente jours. On en peut prendre quand on va ſe coucher, pourvu qu'il y ait deux ou trois heures que l'on n'ait mangé. *Voyez* EAU des trois noix, au mot de DISTILLATION.

EAU *de Chypre.* Mettez dans un pot de terre non verniſſé, une livre de vitriol de Chypre, & demi livre d'alun de roche. Faites-les bouillir à ſec, en mettant beaucoup de charbons bien allumés deſſous, & tout autour du pot, qu'il faut laiſſer découvert. Quoique la matiere ne paroiſſe plus bouillir une demi heure après qu'elle a commencé à le faire, il faut néanmoins continuer à la faire cuire à feu fort, pendant trois heures; car plus elle eſt cuite, & meilleure elle eſt, & moins il en faut dans l'eau où on la fait diſſoudre. Cette matiere étant bien purifiée, on caſſe le pot, & l'on conſerve la pierre. On en fait diſſoudre une demi once dans une pinte d'eau; & pour s'en ſervir, on a ſoin de remuer bien le fond de la bouteille, pour en détacher le ſédiment qui s'y forme, & le brouiller avec la liqueur. Si cette liqueur eſt trop forte, & qu'elle cauſe une douleur trop vive, il faut la temperer, en ajoûtant de l'eau; mais ſi au contraire, elle eſt trop foible, on y fait diſſoudre encore un peu de la pierre.

Cette eau eſt ſpécifique pour toutes ſortes de playes, & d'ulceres même les plus inveterés, pour la galle, la teigne, toutes ſortes de dartres vives; pour les érésipeles, humeurs froides, écrouelles, & ſaignement de nés. Quand les playes ſont profondes, on ſeringue de cette eau, & l'on met une compreſſe par-deſſus, qui en eſt trempée auſſi, & qu'on a ſoin de tarrancher de tems en tems, avec la même eau, quand on s'apperçoit qu'elle devient trop ſéche.

Il ne faut pas que l'eau ſoit ſi forte pour les dartres vives, & pour les playes nouvelles. En un mot, il faut la tempérer, ſelon la nature du mal qu'on veut guérir.

EAU *divine.* Prenez eaux de bourrache, de ſcorſonere, de bugloſe, & de chardon bénit, de chacune deux onces; quatre onces d'eau de roſe, & autant de ſucre fin, une once de fleurs d'orange, & ſix onces d'eſ-

prit de vin. On mêle le tout enſemble, & deux heures après avoir mangé, on en prend trois ou quatre cuillerées, à un quart d'heure de diſtance l'une de l'autre; enſuite on ſe couvre bien, & l'on ne prend rien que la ſueur n'ait ceſſé. On peut en prendre auſſi trois cuillerees après le repas, pour les indigeſtions, mais il y faut mêler une cuillérée d'eau commune, pour tempérer l'eau divine, qui eſt forte & chaude. Elle eſt propre dans les fievres intermittentes, coliques, pleuréſies, diſſenteries, & fluxions ſur la poitrine.

EAU *alexitere*. Mettez dans une cucurbite de cuivre étamé, deux poignées de feuilles d'angelique, trois poignées de celles de rhûe, ſix poignées de celles de chardon bénit, autant de celles de galanga, & autant de celles de teine des prés; cinq poignées de celles de menthe, & autant de celles d'abſinthe. Verſez par deſſus douze pintes de lait nouvellement tiré; le tout étant bien brouillé dans la cucurbite, vous lui adapterez ſon chapiteau, avec le réfrigerant, & un récipient de verre, & vous diſtillerez au bain de vapeur.

Cette eau eſt ſudorifique, & propre à chaſſer les mauvaiſes humeurs. Elle réſiſte au venin, réjouit & fortifie les parties vitales. On la donne depuis une once juſqu'à ſix, ſelon la nature de l'état de la maladie.

EAU *antidotale*. Prenez une demi livre d'antidote de Marhiole, & autant de ſirop d'écorce de citron; diſſolvez l'antidote dans le ſirop & dans deux livres & demi d'eſprit de vin. Mettez la diſſolution dans un matras bien bouché, & faites-la digérer pendant un mois dans le fumier chaud, ou au bain de vapeur tiéde, ayant ſoin d'agiter le vaiſſeau deux fois la ſemaine. A la fin de la digeſtion, tirez le matras, & laiſſez repoſer la liqueur; après cela vous la verſerez par inclination dans une bouteille, que vous tiendrez bien bouchée.

Cette eau réſiſte au venin, chaſſe les mauvaiſes humeurs, furtifie & réjouit les parties vitales. On en prend demi gros juſqu'à trois.

EAU *admirable*. Prenez les boutons, ou feuilles naiſſantes de la ronce de haye, diſtillez en eau au bain-marie. Elle guérit le flux de ſang par le ſondement; la doſe eſt de deux verres par jour, qu'on prend par la bouche, l'un le matin à jeun & l'autre le ſoir, trois heures après le ſouper. Il faut auſſi en mêler dans les décoctions. On la donne de la même maniere aux femmes qui ont de grandes pertes de ſang, & l'on en ſeringue dans l'orifice de la matrice. On en ſeringue auſſi dans les playes récentes, pour en arrêter le ſang qui produit ordinairement la corruption; & même la gangrene; on met deſſus une compreſſe imbibée de cette eau, avec un bandage qui ſert à rapprocher les levres des playes. Pour diſſiper l'ivreſſe, on met un linge trempé dans cette eau ſur les parties génitales de l'homme, & ſur les mammelles de la femme. Cette eau a la vertu de leur rendre ſur le champ la force & la raiſon. Pour arrêter le ſaignement de nés, on en fait reſpirer, ou l'on met dans les narines, un petit tampon de linge qui en eſt imbibé.

EAU *de ſix graines*. Prenez de graines d'anis, de fenouil, d'aneth, de coriandre, de chervis, & de carottes, de chacune une demi-once. Epluchez & concaſſez-les bien ſans les réduire en poudre, & mettez-les infuſer dans une pinte de la meilleure eau-de-vie. Bouchez bien le vaiſſeau, & laiſſez infuſer pendant cinq ou ſix ſemaines, ayant ſoin de les bien agiter tous les jours trois ou quatre fois. Après l'infuſion, paſſez la liqueur par la chauſſe d'hypocras, & après avoir battu trois quarterons de ſucre candi, dans un demi ſetier d'eau de fontaine, vous les mettrez dans une caſſerole ſur le feu, & ferez bouillir juſqu'à conſiſtance de ſirop. Vous mêlerez ce ſirop avec l'eau de ſix graines, & le brouillerez bien avec une ſpatule de bois, ou avec une cuiller. Cette eau eſt excellente pour toutes ſortes de colique. La doſe en eſt depuis une cuillerée juſqu'à trois.

EAU *de magnanimité, ou de fourmis*. Ecraſez dans un mortier deux poignées de fourmis vivantes, & après les avoir miſes dans une cucurbite de verre, verſez par deſſus une pinte d'eſprit de vin. Couvrez la cucurbite, & laiſſez la matiere en digeſtion, juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque toute réduite en liqueur; pour lors adaptez vos vaiſſeaux, lutez-en les jointures, & diſtillez au bain-marie. Enſuite il faudra aromatiſer l'eau diſtillée, en y faiſant infuſer un petit nouet de canelle concaſſée, ou en y mêlant une once ou deux d'eau de canelle, ou ſeulement deux gouttes de ſon eſſence. On pourroit auſſi mettre le petit nouet dont nous venons de parler, dans le cou du recipient, & l'eau venant à ſe filtrer au travers, tomberoit dans le recipient toute aromatiſée. Il faut garder cette eau dans des bouteilles bien bouchées.

Elle eſt propre pour diſſoudre & réſoudre les humeurs, pour réſiſter au venin, exciter les eſprits & la ſemence. On la donne depuis une dragme juſqu'à deux.

EAU *de vertus*. Prenez ſauge royale, & fleur de lavande, de chacune trois onces; fleur de romarin, & de betoine; graines de paradis, macis, canelle, de chacune deux onces; géroſle & gingembre, de chacune une once, le tout broyé & mis dans un vaiſſeau de verre ou de grais; faites-le infuſer à la cave, l'eſpace de vingt-quatre jours, dans ſeize livres de bon vin blanc, puis diſtillez par une coroue, au bain-marie modérément chaud.

Cette eau eſt parfaitement bonne pour les playes & les bleſſures, dont elle arrête les hémorrhagies, & la gangrene. On l'applique extérieurement avec des linges, & l'on en prend deux cuillerées intérieurement. On en prend auſſi pour la colique: la doſe eſt la même, auſſi bien que pour les vers, & l'apoplexie. Une cuillerée priſe tous les matins à jeun, préſerve de ce mal. Elle eſt cordiale, rappelle les eſprits, & fait revenir à ſoi les perſonnes qui ſont tombées en défaillance, il faut pour cela leur en faire prendre une cuillerée, & leur en frotter les pouces & les temples. On en donne deux cuillerées aux femmes qui ne peuvent pas accoucher. On en frotte les parties nerveuſes qui ſe ſont affoiblies. Enfin c'eſt un excellent cordial, qui peut réſiſter à toute ſorte de venin.

EAU *forte*, qu'on nomme auſſi *eau regale*, ou *royale*, parce qu'elle diſſout l'or, qui eſt le roi des métaux.

Il faut pulvériſer & mêler enſemble du ſalpêtre de houſſage, du vitriol d'Allemagne calciné en blancheur; & de l'argile ſéchée, de chacune trente-deux onces. On met le tout dans une cornue de verre lutée, dont le tiers doit reſter vuide. On la place dans le fourneau de réverbere clos, & lui adaptant un balon pour recipient, & luttant exactement les jointures; on commence à donner un petit feu, pour échauffer doucement la cornue, & on l'augmente peu-à-peu. Mais quand on apperçoit les eſprits qui s'élevent dans le recipient, en forme de petits nuages rouges, on continue le feu dans le même degré, pendant huit ou neuf heures; puis quand vous verrez qu'il ne ſortira plus tant de nuages, & que le recipient commencera à refroidir, vous pouſſerez le feu avec violence, en mettant du bois dans le fourneau, juſqu'à ce qu'il paroiſſe de vapeurs blanches, au lieu des rouges. Alors vous laiſſerez refroidir vos vaiſſeaux, & les ayant ſéparés, vous trouverez au fond du recipient, environ trente-quatre onces d'eau forte, qu'il faut garder dans une bouteille de grais bien bouchée. On ſe ſert de

cette eau pour diſſoudre l'or, l'argent, le cuivre, & les autres métaux.

EAU *ſeconde*. C'eſt une eau forte, affoiblie par de l'argent qu'elle a diſſout, par de cuivre qui a ſervi de précipitant à la diſſolution, & par de l'eau commune.

EAU *ardente*. Faites diſſoudre dans deux pintes de gros vin noir, qui ſoit vieux & du meilleur, chaux vive, ſel blanc, tartre de vin, & du ſoufre vif pulveriſés. Mettez le tout dans une cucurbite, que vous lutterez & mettrez à l'alembic; & ferez la diſtillation de l'eau ardente, qu'on doit garder dans une phiole bouchée.

EAU *ſtiptique pour arrêter le ſang*. Il faut prendre du colcotar ou du vitriol rouge, qui reſte dans la cornue après qu'on en a tiré l'eſprit, de l'alun brûlé & du ſucre candi, de chacun trente grains, de l'eau roſe, de l'urine d'une jeune perſonne, de chacun demi once, de l'eau de plantain deux onces. Aguez le tout enſemble dans un mortier, & puis gardez cette liqueur dans une phiole. Quand on en a beſoin, on la verſe par inclination.

Uſage de l'eau ſtiptique.

On s'en ſert extérieurement & intérieurement. Pour arrêter le ſang d'un artere ouvert, il faut tremper dedans une compreſſe, l'appliquer ſur l'ouverture & tenir la main deſſus. Et pour arrêter le ſaignement du nés, il faut en mouiller un petit tampon, & l'introduire dans le nés. Quand on en prend intérieurement, on la mêle avec l'eau de centinode. Elle arrête les diſſenteries, les crachemens de ſang, le flux des menſtrues & celui des hémorroïdes. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux.

EAU *d'acete pour guérir les écrouelles, la gangrene, chancre de la bouche, mal de gorge, apoſtêmes, éreſipeles, brûlures, engelures & toutes inflammations*. Faites bouillir deux pots de bon vinaigre, mettez au prémier bouillon une demi livre de mine de plomb dans un ſac de papier, tournant avec une ſpatule (en ôtant la groſſe écume & le papier qui ſurnage) pendant demi heure ou environ, juſqu'à ce qu'en mettant une cuillerée dans une taſſe d'eau, elle devienne blanchâtre comme eau de ſavon; alors jettez-y cinq chopines de vin blanc ou clairet, & au prémier bouillon, tirez le tout du feu, laiſſez-le repoſer, après verſez par inclination le plus clair, dans des vaiſſeaux de terre ou de verre bien bouchés. Conſervez le lit en un vaiſſeau bien bouché, juſqu'à ce que vous n'en puiſſiez plus tirer de liqueur. Le marc peut ſervir pour les mêmes maux. Pour les écrouelles & gangrenes, on en met ſur les playes avec des compreſſes. Pour le mal de gorge, on en met dans la bouche pour gargariſer.

Notez, qu'aux écrouelles il faut éviter d'y mettre le feu, on n'y met pas même des charpies, la lancette du Chirurgien eſt un coup mortel.

EAU *de mille-fleurs*. C'eſt l'urine de vache, qu'on peut recueillir au mois de Mai. La meilleure eſt celle qui vient d'une vache noire, âgée de deux ou trois ans, qui ait un veau, & qui ne ſoit ni pleine, ni en chaleur. Pour avoir cette eau, on va le matin dans l'étable, & l'on fait ſortir la vache, laquelle fait ordinairement ſon urine dans le moment même. On la reçoit dans un vaiſſeau propre, on la coule par un linge blanc, & on la fait prendre toute chaude au malade, qui doit ſe rincer auparavant la bouche avec de l'eau-de-vie. Après la priſe, il faut qu'il ſe promene pendant une heure, ou deux, & qu'il ſe tienne un linge chaud ſur l'eſtomac, & qu'il s'abſtienne de dormir de tout le jour. La doſe de cette eau eſt d'un demi ſetier meſure de Paris.

Cette eau purge très-abondamment, & ſans douleur. Il en faut uſer tous les jours, juſqu'à ce que les ſelles ſoient réduites à trois ou quatre ſeulement. Pour lors on ceſſe, & deux ou trois jours après, on prend une médecine ordinaire.

Si le prémier jour cette eau ne purgeoit pas, il faudroit prendre un lavement le ſoir. On donne au malade un bouillon fait avec la rouelle de veau, & une douzaine d'écrevices, deux ou trois heures après la priſe.

Si après un certain nombre de priſes, le malade ſe ſentoit trop affoibli, ou qu'il fût ſuffiſamment évacué, il ne faudroit pas continuer.

Cette eau ſe peut prendre deux fois l'année, au printems, & en automne.

EAU *apoplectique*. Concaſſez & écraſez ſauge, romarin, lavande, muguet, ſommités de marjolaine, & fleurs de tilleul, de chacun une poignée & demi. Faites infuſer & macerer le tout pendant huit jours, dans une cucurbite, au ſoleil, ou dans un lieu chaud, avec une livre & demi d'eſprit de vin, & autant d'eau de fleurs d'orange. Enſuite diſtillez au feu de ſable moderé. Pendant la macération, il faut avoir ſoin de remuer & d'agiter de tems en tems la matiere. Cette eau eſt propre pour fortifier le cervezu & les parties nobles. On la donne depuis un gros, juſqu'à une once, ou depuis une demi cuillerée, juſqu'à une cuillerée. Elle eſt ſpécifique contre les maladies du cervezu & des nerfs.

EAU-DE-VIE. C'eſt un eſprit de vin détrempé dans une grande quantité de phlegmes. On fait l'eau-de-vie par diſtillation. On en peut tirer de toutes ſortes de vins; cependant il faut plutôt employer les vins les moins forts, & ceux qui commencent à ſe paſſer; l'expérience a montré que ceux-ci donnoient plus d'eau-de-vie. On y trouve auſſi mieux ſon compte, en ce que ces vins ne ſont pas ſi chers que les autres. Nous avons parlé ſur le mot DISTILLATION, de la maniere de faire l'eau-de-vie, nous allons rapporter ici quelques-unes des principales proprietés de cette liqueur.

Vertus de l'eau-de-vie.

L'eau-de-vie ſeule eſt capable de guérir pluſieurs maladies, où l'on a employé un grand nombre de remédes. Elle eſt très-bonne pour les ulceres, elle les nettoye & y fait revenir les chairs. Les échymoſes ſimples ſe guériſſent auſſi en les frottant d'eau-de-vie. Elle eſt propre pour les bleſſures, & pour arrêter les hémorragies, telle que ſeroit celle qui ſurviendroit à celui qui perdroit ſon ſang par la gencive, pour s'être fait arracher une dent.

On s'en ſert pour faire paſſer la gale opiniâtre, par de fréquentes lotions, ſans employer d'autres remédes.

L'EAU-DE-VIE eſt encore bonne pour les hémorroïdes douloureuſes accompagnées d'inflammation. On fait un cataplâme avec une oignon cuit & de l'eau-de-vie, on applique ce cataplâme ſur les hémorroïdes, & en deux jours la douleur & l'inflammation ceſſent.

EAU D'ANIS *forte*, ou *eau-de-vie aniſée*. Si vous la voulez faire comme beaucoup de gens la demandent, prenez un demi ſetier d'eſſence d'anis diſtillé; mettez-le dans trois pintes de très-bonne eau-de-vie, avec une pinte d'eau bouillie; mêlez bien le tout enſemble. Si vous la voulez ſucrée, vous mettez ſur le tout une chopine de ſucre clarifié; mais beaucoup de perſonnes l'aiment ſans ſucre; paſſez le tout à la chauſſe, de même que les autres.

Je ne parlerai point ici de certaines autres liqueurs fortes & violentes, qui ne ſont faites qu'avec de l'eſprit de vin, un peu de ſucre & quelques odeurs, comme l'eau d'or, le pitre, le ſec, & autres qu'on

appelle comme on veut, & dont l'uſage eſt très pernicieux pour la ſanté.

Eau-de-vie de genievre. Prenez un pot d'eau-de-vie, un quarteron de graines de genievre, treize gros de canelle, douze cloux de géroſle, douze de grains de poivre blanc, le tout entier, infuſez-le pendant huit jours à froid, ajoutez enſuite une demi-livre de ſucre & filtrez-le.

Eau de ceriſes. Dans une pinte d'eau mettez & écraſez une demi livre ou trois quarterons de ceriſes, ſuivant qu'elles ſont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de ſucre; paſſez le tout à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, faites-le rafraîchir, & donnez cette liqueur à boire.

Eau d'abricots, de pêches, ou *de poires muſquées.* Dans une pinte d'eau, mettez ſix ou huit abricots, pêches ou poires muſquées, ſuivant leur groſſeur ou on en augmente la quantité, ou on la diminue. Vous les couperez par morceaux, vous leur donnerez un bouillon dans cette eau pour en tirer le goût, & le tout étant refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de ſucre; lorſque ce ſucre ſera fondu, vous le paſſerez à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit clair, vous le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Autre eau d'abricots. Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette, laiſſez refroidir l'eau, paſſez-la dans une ſerviette, mettez dans une pinte d'eau un quarteron de ſucre; elle ſeboit le plus froid qu'il eſt poſſible.

Eau de framboiſe. Prenez des framboiſes bien mûres, paſſez-les & preſſez-les bien dans un linge, mettez le jus dans une phiole ou bouteille de verre découverte; mettez-la trois ou quatre heures au ſoleil, puis tirez le jus bien doucement, de crainte de remuer la lie qui eſt au fond, mettez un demi-ſetier de jus avec une pinte d'eau fraiche, une demi livre de ſucre, battez-les bien dans deux vaiſſeaux, & lorſque le ſucre eſt fondu, paſſez le tout dans une ſerviette; elle ſe boit le plus frais que l'on peut.

L'eau de ceriſes, de grenades & de groſeilles ſe fait de la même façon.

Eau de jaſmin. Prenez une pinte d'eau, mettez-y un quarteron de ſucre royal, une poignée de fleurs de jaſmin, mettez le tout tremper enſemble l'eſpace d'une demi heure, & battez-les dans deux vaiſſeaux, puis paſſez-les dans une ſerviette.

L'eau de roſe & de muſcade. Elles ſe font comme celle de jaſmin.

Eau d'épine vinette. Prenez des grains de l'épine-vinette, faites-les bouillir un bouillon avec un peu d'eau, paſſez-les, prenez le jus, mettez-en un demi-ſetier avec une pinte d'eau, un quarteron de ſucre, battez-les bien dans deux vaiſſeaux & paſſez-les dans une ſerviette.

Eau de coriandre. Concaſſez de la coriandre & mettez-la dans une pinte d'eau fraîche avec un quarteron de ſucre, laiſſez-la tremper juſqu'à ce que l'eau en ait bien pris le goût, & paſſez-la.

L'eau d'anis, d'orange, & de citron, ſe fait de même que celle de coriandre.

La meilleure maniere de faire l'eau de fleurs d'orange.

Il faut prendre cinq, ou ſix livres de fleurs d'orange, y ajoûter cinq ou ſix unces de la prémiere écorce d'uranges ameres, coupée par petits morceaux, mettre le tout dans une cruche de grais & verſer par-deſſus quatre livres d'eau de méliſſe, & autant de vin blanc; ſi l'eau de méliſſe manquoit, il faudroit mettre le double de vin blanc. On remue bien le tout avec un bâton, ou ſpatule de bois, & après avoir bien bouché la cruche, on l'enterre dans du fumier chaud, où elle doit reſter pendant deux jours, pour mettre la matiere en digeſtion. Enſuite on verſe promptement la matiere dans une grande cucurbite de verre, & l'on fait la diſtillation au bain-marie, ou bain de vapeur, par un feu fort, vous gardez enſuite vôtre eau, qui eſt la véritable eau de naphte, dans des bouteilles de verre bien bouchées.

Cette eau eſt excellente dans les maladies hiſtériques, pour exciter les régles, fortifier l'eſtomac & le cerveau, & corriger la malignité des humeurs. Elle eſt propre auſſi pour diſſiper les vapeurs. On en peut prendre depuis un ſcrupule, juſqu'à une once.

Si l'on ajoûte de petites oranges vertes de la groſſeur d'une noix à l'infuſion, l'eau diſtillée en ſera beaucoup meilleure; il faut les concaſſer, avant de les mettre dans la cruche.

Pour tirer l'eſprit de l'eau de fleurs d'oranges, il n'y a qu'à mettre de cette eau dans un matras avec un chapiteau, lui adapter un récipient, & diſtiller au bain de vapeur environ la quatriéme partie de cette eau; il a la même vertu, mais la doſe en eſt plus petite, parce qu'il eſt plus fort.

Pour tirer l'huile de fleurs d'orange, on fait infuſer les fleurs dans l'eau commune; il eſt bon d'y ajoûter de la prémiere écorce d'oranges aigres, & de petites oranges bien écraſées. Il faut diſtiller à grand feu, on aura l'huile, ou l'eſſence, qui ſurnagera ſur l'eau, de laquelle on pourra la ſéparer, par le moyen d'un petit coton; & on la gardera dans des phioles bien bouchées. Elle a toutes les proprietés de ſon eau. La doſe eſt depuis deux gouttes juſqu'à ſix, dans quelque liqueur appropriée. Pour la rendre plus diſſoluble, on la mêle avec un peu de ſucre candi pulveriſé. C'eſt là la véritable eſſence de fleurs d'orange.

Eau de canelle. Faites bouillir une pinte d'eau avec demi once de canelle rompue par morceaux, & après l'avoir ôté de deſſus le feu, mettez-y un quarteron de ſucre, faites-la réfroidir, & paſſez-la.

Autre eau de canelle. Prenez une livre de canelle, trois livres d'eau roſe & autant de vin blanc, concaſſez la canelle, mettez-la infuſer pendant quatorze jours, puis diſtillez la prémiere eau qui ſera blanche, qui eſt la meilleure, enſuite la ſeconde, puis une troiſiéme, qui eſt la moindre; elle eſt bonne pour le foye, la ratte, le mal d'eſtomac, les maladies froides & celles du cerveau, la matrice, la débilité des nerfs & contre les poiſons froids. Elle provoque les mois, & l'urine retenue; elle arrête le vomiſſement, fait accoucher, & récrée toutes les fonctions de l'ame. La doſe eſt depuis une dragme juſques à trois.

Eau de ſenteur de la Reine. Prenez eau de roſe rouge trois pintes, eau de roſe muſcade, & de fleurs d'orange, de chacune trois chopines, eau de fleurs de mélilot, de fleurs de myrtille, & de *coſtus hortenſis*, de chacune trois chopines. Toutes ces eaux diſtillées ſeront miſes dans une bouteille de verre, dans laquelle vous ajoûterez benjoin en poudre une livre, cloux de géroſle, canelle, écorce d'orange ſéche, de chacun une demi once, le tout concaſſé, bouchez bien la phiule, & laiſſez-la un mois ſans l'ouvrir.

Eau d'ange. Prenez benjoin quatre onces, ſtorax deux unces, ſantal citrin une once, cloux de geroſle deux dragmes; deux ou trois morceaux d'Iris de Florence, la moitié d'une écorce de citron, deux noix muſcades, une demi once de canelle, & deux pintes d'eau ou environ. Mettez le tout dans un coquemar neuf de terre, & faites bouillir juſqu'à diminution d'un quart, puis prenez environ ſix grains de muſc que vous mettrez en poudre, avec gros comme une noiſette de ſucre que vous délayerez avec un peu de cette eau. Vous mêlerez le tout enſemble & remuerez bien, enſuite vous paſſerez le tout & le mettrez dans une bouteille de verre bien bouchée pour la conſerver.

Il faut garder le marc & le faire ſécher pour le mettre en poudre, & s'en ſervir à parfumer les poudres dont on a parlé ailleurs.

Pour faire une eau d'ange encore plus excellente, il faut joindre aux drogues marquées ci-deſſus, bois de roſes, calamus aromatique, laudanum, avec une bonne chopine d'eau roſe diſtillée, & demi-ſetier de celle de fleurs d'orange; mettre le tout dans une cucurbite de verre, ou de grais; la boucher bien, & mettre la matiere en digeſtion pendant vingt-quatre heures, au bain marie tiede. Enſuite adapter à la cucurbite les autres vaiſſeaux, en lutant exactement les jointures de la veſſie, & diſtiller la liqueur au bain-marie chaud. Après la diſtillation, il faut délayer dans l'eau diſtillée ſix grains de muſc, & autant d'ambre gris, & la conſerver dans des bouteilles, ou phioles bien bouchées; elle eſt propre pour parfumer.

Eau de grenade. Il faut prendre une grenade de moyenne groſſeur, la bien éplucher, & l'écraſer au plutot dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noirciſſe. Vous mettrez enſuite dans cette eau un quarteron ou cinq onces de ſucre, vous paſſerez le tout à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit clair, vous le ſerez rafraîchir & le donnerez à boire; & ſi la grenade ne donnoit pas aſſez de couleur à vôtre eau, vous y mettrez une ou deux cuillerées de ſirop de groſeilles pour achever de lui donner couleur, ou bien du tournéſol que vous mettrez tremper, & puis vous le preſſerez.

Eau de fenouil verd, de pimprenelle, & de cerfeuil. Il faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuſer dans une pinte d'eau à froid, l'eſpace d'une heure ou d'une heure & demi; puis vous y mettrez trois onces ou un quarteron de ſucre, vous la paſſerez, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire dans quelques autres eaux. Si l'on y veut du parfum de muſc & l'ambre préparés, vous en mettrez, mais ſi peu qu'on ne s'en apperçoiva preſque pas. Lorſque vous voudrez glacer, & mettre en *ſorbec* toutes ces eaux, vous y redoublerez la doſe de ſucre & mettrez ſur une pinte une demi livre de ſucre, vous augmenterez auſſi moitié de fruit, de fleur, ou de graine, à proportion de ce que vous voudrez faire, parceque ſans cela elles n'auroient point de goût, & la glace leur ôteroit toute leur qualité, principalement à celle du citron & de limonade. Mettant ainſi beaucoup de ſucre, de citron, de muſc & d'ambre, c'eſt ce qui lui donne le nom & la qualité de *ſorbec de Levant.*

Eaux glacées. La maniere de glacer toutes ces eaux chacune en particulier. Vous en mettrez trois, quatre, ou ſix boëtes ou autre vaiſſeau ſuivant leur grandeur, dans un ſeau à un doigt de diſtance les unes des autres, puis vous prendrez la glace, que vous pilerez bien & que vous ſalerez. Lorſqu'elle ſera pilée, vous en mettrez proprement dans le ſeau tout autour de vos boëtes juſques à ce que le ſeau ſoit tout plein & qu'elles en ſoient couvertes. Pour les faire glacer promptement & que cela ſe faſſe bien, il faut la quantité de deux litrons de ſel ou environ. Le tout ainſi diſpoſé, vous le laiſſerez repoſer une demi heure ou trois quarts d'heure de tems, prenant garde que l'eau ne ſubmerge vos boëtes à meſure que la glace ſe fond, & qu'elle n'entre dans vos liqueurs. Pour éviter cela, vous faites au bas du ſeau un trou où vous mettrez un fauſſet, par lequel vous en tirerez l'eau de tems en tems, enſuite vous rangerez la glace de deſſus vos boëtes & remuerez la liqueur avec une cuiller, afin qu'elle ſe glace en neige, & ſi elle étoit glacée groſſe, vous la remuerez avec la cuiller pour la diſſoudre, ſans cela elle n'auroit point de goût, & lorſque vous aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne ſoit point entré de la glace ſalée dedans, vous les recouvrirez de glace & de ſel pilé comme deſſus, & ſi vous êtes preſſé pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de ſel, & vous n'aurez plus beſoin de les remuer que lorſque vous les voudrez ſervir, & ne les dreſſerez que lorſque vous ſerez prêt de le faire; voilà en général comme ſe font toutes les eaux glacées.

Eau precieuſe, ou reſtaurative. Prenez trois poignées de gentiane par petits morceaux & autant de feuilles & fleurs de petite centaurée coupées bien menu, faites-les infuſer vingt-quatre heures dans de bonne eau-de-vie, diſtillez-en la moitié à un feu moderé par l'alembic. Prenez cette diſtillation, faites-la infuſer dans une poignée de ſauge menue, & autant de pouliot, vous y joindrez la rapure de cinq ou ſix citrons, vous les laiſſerez vingt-quatre heures, vous les diſtillerez enſuite, après quoi vous y ajouterez un bâton de canelle & douze cloux da géroſle. On en prend une cuillerée en ſe couchant avec un peu de ſucre, après les épuiſemens.

Il y a encore des eaux rafraîchiſſantes qui ſervent à faire des émulſions, telles que ſont celles de pourpier, de chicorée, de laitue courte, de melons & de concombres.

Eau de limaçons, ou eſcargots.

Lavez bien, & écraſez enſuite dans un mortier de marbre trois livres de limaçons vivans, avec leurs coquilles. Mettez-les dans une cucurbite de verre, au bain-marie tiede; verſez par deſſus une pinte de lait d'âneſſe tout nouvellement tiré, brouillez le tout avec une ſpatule de bois, & après avoir adapté & luté les vaiſſeaux, laiſſez la matiere en digeſtion pendant douze heures. Faites enſuite la diſtillation, & expoſez pendant pluſieurs jours au ſoleil, l'eau diſtillée que vous aurez miſe dans une bouteille débouchée, afin de la purifier encore de ce qu'elle a de groſſier, je veux dire d'une eſpece de mucilage qu'elle a pris du lait d'âneſſe; & des limaçons, & pour diſſiper le peu d'odeur empireumatique qu'elle peut avoir acquiſe.

Cette eau ſe prend intérieurement pour la phtiſie, les ardeurs d'urine, la néphrétique & le crachement de ſang. La doſe eſt depuis demi once juſqu'à ſix. On s'en ſert auſſi pour décraſſer la peau, & pour diſſiper les rougeurs du viſage. Elle eſt humectante & rafraichiſſante. Les limaçons rouges ſans coquilles peuvent ſervir pour cette diſtillation, qui ſe peut faire auſſi ſans le mélange d'aucune liqueur.

On diſtille de la même maniere, les eaux de grenouilles, d'écrevices & autres ſemblables.

Eau de fray de grenouilles. Prenez au mois de May du fray de grenouilles, qui ait fort peu d'odeur, diſtillez en l'humidité au bain-marie, mettez la liqueur dans une bouteille débouchée, expoſez-la au ſoleil pendant huit jours; & enſuite bouchez-la exactement pour la conſerver.

Cette eau eſt rafraîchiſſante, & condenſante; elle eſt propre contre les rougeurs de la peau les hémorrhagies, les éreſipéles & les cancers; on l'applique extérieurement avec des linges; elle eſt propre pour décraſſer le viſage, & pour tenir le teint frais. Voici une autre maniere de faire l'eau de fray de grenouilles.

Mettez une bonne quantité de fray de grenouilles dans des ſacs bien nets, ſuſpendez ces ſacs en quelque endroit, & mettez par deſſous des terrines pour recevoir la liqueur qui en découlera. Expoſez enſuite cette liqueur au ſoleil, pendant pluſieurs jours, dans des bouteilles de verre débouchées. Elle ſe purifiera, & en la verſant par inclination dans d'autres vaiſſeaux bien nets, elle laiſſera au fond des premiers, une eſpe-

ce de lie, ou de ſédiment qu'il faut jetter. On la remet encore dans les bouteilles après les avoir bien nettoyées, qu'on expoſe encore au ſoleil pour la ſéparer de nouveau du ſédiment qui tombe au fond, réïterant toûjours, juſqu'à ce qu'elle devienne claire, comme l'eau commune. Cette eau de fray ne ſe conſerve pas ſi long-tems que celle qui eſt diſtillée par le feu; mais elle eſt beaucoup meilleure pour l'uſage.

Eau de lait. Mettez dans une cucurbite deux livres de limaçons de jardin, trois poignées de capillaire, & autant de lierre terreſtre, le tout bien nettoyé, & pilé enſemble dans un mortier; ajoûtez trois poignées de graine d'anis, & autant de racines de regliſſe concaſſées; quatre onces de jujubes ouvertes, & autant de raiſins paſſés & mondés de leurs pepins. Verſez par deſſus deux livres de ſang de porc, & ſix pintes de lait de vache nouvellement tiré. Après avoir bien brouillé le tout avec une ſpatule de bois, on adapte les vaiſſeaux, on en lute bien les jointures, & on diſtille au bain de vapeur.

Cette eau rafraîchit le ſang, & adoucit l'acreté de la poitrine, excite le crachat, & purifie le ſang des humeurs qui le corrompent, elle eſt excellente auſſi dans la phtiſie. On en prend depuis une once juſqu'à ſix. Elle eſt propre encore pour décraſſer & embellir le viſage & les mains.

Secret pour convertir l'eau en vin.

Prenez une once de tartre de Montpellier bien épais & calciné à blancheur, que vous mettrez dans un matras, & par deſſus quatre onces d'eau-de-vie, ou mieux d'eſprit de vin. Scellez le matras hermetiquement; mettez-le au fumier ſix ou ſept jours, enſuite vingt jours ſur un feu de cendres modéré, après quoi vous l'oterez, & vous aurez une pierre que vous multiplierez de cette maniere: Pulveriſez vôtre pierre, & tâchez de ne la point éventer, ajoûtez une once d'eſprit de vin. Mettez ſix ou ſept jours au fumier, puis vingt jours ſur les cendres, & faites comme ci-devant. Ce que vous ferez tant qu'il vous plaira. Si vous en mettez un grain ſur un verre d'eau, il ſera auſſi-tôt changé en vin d'un goût exquis & très-ſain.

Autre. Prenez une livre de tartre de Montpellier, pilez-le & paſſez-le par le tamis de ſoye, meuez-y par deſſus une livre de fort vinaigre; étant diſſout, vous le diſtillerez, & il ſortira inſipide, jettez de l'eau de vie ſur la matiere, laiſſez-la repoſer un jour, puis diſtillez-la au bain-marie. Prenez un peu de cette matiere qui reſte dans l'alembic; détrempez-la dans de l'eau commune & vous aurez une liqueur vineuſe.

Autre. Trempez un pain ſortant du four dans de fort vinaigre juſqu'à ce qu'il en ſoit bien imbibé, puis faites-en ſécher un morceau, & le mettez dans une taſſe pleine de cette eau.

Autre. Prenez ſeptante livres de tartre de Montpellier, mettez-en deux dans une cornue avec quatre livres de ſable blanc bien ſec; diſtillez-le par dégrés, vous ferez la même choſe de tout vôtre tartre, ayant tout l'eſprit de vos ſeptante livres, vous les garderez. Prenez la tête morte & faites-en le ſel que vous diſſoudrez, filtrerez, & coagulerez vingt fois. Mettez-le enſuite dans un alembic bas & large, joignez l'eſprit rectifié, adaptez le chapiteau que vous expoſerez quinze jours au grand ſoleil, vous trouverez dans la chape un ſel volatil que vous mettrez dans l'œuf philoſophique quarante jours au feu de lampe & la poudre ſera faite, dont vous jetterez un gros ſur un muid d'eau qui fermentera comme du mou, & ſera fait dans ſix heures. Faites-en des tablettes qu'on garde en lieu ſec; on en détrempe un morceau dans de l'eau pour boire.

Pour faire de l'eau-de-vie avec de l'eau.

Faites diſſoudre une demi livre de ſel de tartre ſur une quantité ſuffiſante d'eau-de-vie, mettez cette matiere dans un vaiſſeau où il y aura quatre à cinq fois autant d'eau, laiſſez-la fermenter, & elle ſera bonne dans peu.

On auroit pû donner icy la maniere de faire pluſieurs autres ſortes d'eau; mais parce qu'on les tire par le moyen de la diſtillation, on a jugé à propos de les mettre dans l'article de la DISTILLATION. Telles ſont les eaux roſes, celle de framboiſe, de ceriſe, de noyau, de la Reine d'Hongrie, de chardon benit, & autres. On y a donné ſur-tout une deſcription exacte de l'eau vulneraire ou d'arquebuſade.

EAU *antipleuretique.* Voyez REMEDES.

EAU *de breſil.* Voyez ROUGE.

EAU-*de-vie camphrée.* Voyez CAMPHRE.

EBO

EBOULER. C'eſt un terme qui ſe dit d'un tas de terre, ou de ſable, ou de pierre, ou de bois &c. qui étant bien rangés, & s'étant maintenus en bon état viennent à ſe laiſſer aller ſur les cotés, & par conſequent à perdre leur ancienne ſituation ou diſpoſition. On dit qu'une muraille s'eſt éboulée, la terre qui étoit ſur les bords de la tranchée eſt venue à s'ébouler; de là vient ce mot d'*éboulis*, pour dire, la choſe éboulée.

EBOURGEONNER les arbres. *Voyez* FRUITIERS.

EBOURGEONNEUR. *Voyez* OISEAU de voliere.

EBULLITION de ſang. *Voyez* SANG.

ECA

ECALER. C'eſt un terme de jardinage, qui ſe dit des pois, & des féves qu'on écoſſe, c'eſt-à-dire, qu'on ôte de leur coſſe.

Pour contrefaire l'écaille de tortue ſur le cuivre.

Frottez les lames de cuivre d'huile de noix, & faites ſécher à petit feu.

Sur la corne.

Faites diſſoudre à froid de l'orpiment dans de l'eau de chaux filtrée, appliquez-en enſuite ſur la corne, avec le pinceau, réïterez ſi elle n'a pas pénétré la premiere fois, & faites de même des deux côtés.

Ou prenez litarge d'or une once, avec autant de chaux vive. Broyez-les enſemble avec de l'urine, & faites-en une eſpece de bouillie; appliquez-la ſur la corne, & laiſſez-l'y trois ou quatre heures.

Pour colorer l'écaille de tortue.

Mêlez bien enſemble, orpiment, chaux vive, & cendres gravelées; & trempez-y vôtre écaille.

ECARLATE. *Voyez* PROFITS.

ECH

ECHALAS. C'eſt un morceau de bois long & quarré, d'environ un pouce d'épais; il ſe fait d'ordinaire de cœur de chêne, fendu exprès pour cela, & eſt employé à faire le treillage des eſpaliers. Il s'en fait de telle longueur qu'on veut, mais l'ordinaire eſt de quatre pieds & demi, de huit à neuf pieds, & de douze, &c. Il s'en fait auſſi de branches de chataigniet fendues en deux, trois, quatre, &c.

ECHALOTE, en latin *Aſcalonia* ou *cepa aſcalonica.*

Deſcription. C'eſt une plante ou plûtôt une eſpece d'oignon, dont la racine eſt bulbeuſe & oblongue.

Ses tiges ſont creuſes & boſſues. Ses feuilles ſont droites, longues & fiſtuleuſes. Ses fleurs ſont à ſix feuilles, diſpoſées en fleurs de lys, & compoſent un bouquet ou paquet ſphérique. A ces fleurs ſuccedent des fruits, qui renferment des ſémences preſque rondes.

On a donné principalement le nom d'échalote à la racine de cette plante, qui a le goût de l'ail quoiqu'il ne ſoit pas ſi fort.

Lieu.

L'échalote croît dans tous les jardins potagers; il en venoit en quantité dans le pays d'Aſcalon ville de Judée. C'eſt de là qu'elle a été appellée *Aſcalonia*.

Proprietés.

Les échalotes entrent plus dans les ragoûts que dans les ordonnances de Médecine, cependant on ſe ſert utilement de leur jus dans les eſquinancies avec lequel on les frotte. Il provoque le flux menſtruel, quoi qu'il eût été arrêté; il eſt céphalique & fait du bien quand on le tire par le nés. Etant mêlé avec du vinaigre, de la rhûe & du miel, il eſt fort bon contre les morſures des chiens enragés. Si on y fait fondre du ſel, il diminue les cicatrices laiſſées par la petite vetole, & les taches du viſage. On dit qu'il eſt meilleur que l'alcyonium, pour faire renaître le poil tombé par la pelade. On en fait un onguent avec de la graiſſe de poule qui eſt bon pour empêcher les caſſures de ſouliers. Enfin les échalotes ſont apéritives, propres pour la pierre & pour les retentions d'urine. Tout le monde ſait qu'elles excitent l'appétit, & chaſſent le mauvais air.

Culture des échalotes.

Elles viennent de cayeux ſur planche, en rayon de quatre doigts éloignés l'un de l'autre, les cayeux à même diſtance. C'eſt à la fin de Février qu'on les plante, & ſur la fin de Juin qu'on tenoue les montans. On les leve de terre vers le vingtième de Juillet, on les laiſſe un peu aërer; puis on les ſerre en quelque lieu qui ne ſoit pas humide.

ECHAPER, *& s'emporter.* Ce ſont des termes qui ſe diſent à l'égard des arbres qui ſont extrêmement vigoureux, & qu'on appelle furieux, qui ne pouſſent que de fort groſſes branches ſans en faire de celles qui doivent fructifier, & qui par ces grands jets font ou des buiſſons trop grands, ou des eſpaliers qui excedent la hauteur des murailles ſans rien pouſſer pour garnir le pié. De là vient qu'on dit: *cet arbre s'emporte; cet arbre s'échape, il le faut retenir, cette branche s'eſt échapée, s'eſt emportée, il faut ôter de ces branches qui s'échapent trop.*

ECHAUDÉS ou CRAQUELINS AU BEURRE. Mettez ſur une table un demi litron de fleur de farine, faites-y une petite foſſe au milieu, mettez dans cette foſſe environ un demi verre de levûre de bierre, ajoûtez-y ce qu'il faudra d'eau chaude, & maniez le tout enſemble, reduiſez-le en pâte un peu molette pour vous ſervir de levain; c'eſt pourquoi il faudra ramaſſer cette pâte & la tourner en façon de petit pain. Mettez enſuite ce pain dans un lieu chaud, afin qu'il leve ou ſe renfle promptement, & ſi c'eſt en été, il pourra ſe renfler ſuffiſamment en un demi quart d'heure.

En attendant que le levain ſe renfle, vous mettrez ſur une table, un quart de fleur de farine, faites-y une foſſe au milieu, mettez dans cette foſſe une livre de beurre non ſalé, que vous aurez manié & amolli auparavant s'il eſt trop dur, ajoutez-y une once ou un peu plus de ſel menu; mêlez ces choſes enſemble, en y ajoûtant ce qu'il faudra d'eau froide pour pétrir cette pâte. Lorſque cette pâte ſera pétrie à demi, vous prendrez vôtre levain s'il eſt prêt, c'eſt-à-dire, s'il eſt bouſi & renflé, il faut le mêler avec vôtre pâte en achevant de la pêtrir. Et quand elle ſera pêtrie ſuffiſamment, vous la couperez par morceaux, que vous mouletez avec la main en petits pains, qu'il faudra étendre enſuite pour les former en échaudés.

Cela étant fait, il faudra avoir dans un chaudron ou dans une poële à confiture, de l'eau ſur le feu, & lorſqu'elle ſera preſque bouillante, vous jetterez dedans vos échaudés, & les y laiſſerez juſqu'à ce qu'ils viennent deſſus. Alors il faudra les remuer un peu dans cette eau, puis vous prendrez une écumoire avec laquelle vous enleverez en l'air un peu de l'eau dans laquelle ſont vos échaudés, & vous les arroſerez ou baſſinerez de cette eau, les laiſſant cependant dans leur eau juſqu'à ce qu'ils ſoient retenus & rafermis, & pour le connoître, il faut tirer un de ces échaudés, & le manier pour voir s'il eſt aſſez ferme.

Lorſque vous jugerez que les échaudés ſeront revenus ſuffiſamment, vous les retirerez hors de l'eau avec une écumoire, & les mettrez ſe reſſuyer & réfroidir ſur un clayon, puis vous les mettrez au four: il ne faut qu'un quart d'heure pour cuire de petits échaudés communs. Mais il faut que le four ſoit rude, c'eſt-à-dire, qu'il ſoit auſſi chaud par-tout, comme ſi c'étoit, pour cuire de gros pâtés. Si les échaudés ne prennent pas ſuffiſamment de couleur en cuiſant, il faudra faire un peu de feu clair ſur la fin à une des joues à côté du four, afin que la chaleur ſe rabatte ſur les échaudés & leur donne de la couleur.

Remarquez que ſi vous ne mettez point de beurre dans l'appareil de vos échaudés, vous ne ferez que des échaudés au ſel & à l'eau qui ſont plus eſtimés de quelques perſonnes que les échaudés au beurre.

Quant aux échaudés aux œufs, ils ſe font de même que ceux au beurre, & il faut mettre des œufs dans la pâte. C'eſt pourquoi ſur un quart de farine, il faut caſſer quinze œufs, & mettre ſeulement une demi livre de beurre. Il faut auſſi que la pâte de laquelle on veut faire des échaudés aux œufs ſoit, bien maniée, & plus mollette que celle des autres échaudés.

Il faut encore remarquer qu'on doit donner le four moins rude aux échaudés aux œufs, qu'à ceux qui ſont ſeulement au ſel & à l'eau, ou au beurre.

ECHAULER le blé de ſémence. *Voyez* LABOURAGE.

ECHELLE. Tour d'échelle. *Voyez* CHEMIN.

ECL

ECLABOUSSURE. Terme de chaſſe. C'eſt lorſque la bête que vous courez, fait aller l'eau ſur les branches & les herbes qui ſont des deux côtés du ruiſſeau qu'elle aura longé ou traverſé, ou ſur les pierres qui ſont au-deſſus de l'eau.

ECLAIRCIR du plant. C'eſt en ôter ou en arracher une bonne partie, quand il eſt trop dru & trop épais; enſorte que ce qui doit groſſir & ſe fortifier, ne feroit que s'étioler: par exemple, on éclaircit des raves, des choux, des porreaux, de l'oignon, des laitues à replanter, &c. l'oſeille n'a que faire d'être éclaircie, elle ne ſauroit preſque jamais être trop drûe.

ECLAIRE. C'eſt un nom commun à deux différentes eſpeces de plantes, dont l'une eſt appellée éclaire, ou telongue, ou la grande chelidoine, & en latin, *chelidonium*. L'autre eſt nommée la petite éclaire, ou la petite chelidoine, ou la petite ſehrophulaire, & en latin *chelidonia*.

Deſcription de l'éclaire.

C'eſt une plante qui pouſſe une tige de la hauteur

d'une coudée & davantage, grêle, qui a beaucoup de branches garnies de feuilles qui reſſemblent à celles de la grenouillette; mais plus tendres, & tirant ſur le verd. Auprès de chaque feuille, il ſort des fleurs ſemblables à celles du violier. Elle eſt pleine d'un ſuc jaune, âcre, & mordicant, avec un peu d'amertume, & de mauvaiſe odeur. Son fruit eſt fait comme celui du pavot cornu, dans lequel ſe trouve la graine. Sa racine eſt ſimple au deſſus & au deſſous; elle eſt partagée en pluſieurs autres.

Lieu.

Cette plante croît és lieux ombrageux ſur les murailles, dans les fentes des vieux édifices. Elle fleurit en Avril.

Propriétés.

Le ſue de l'éclaire mêlé dans du miel, & cuit dans un vaiſſeau de cuivre ſur les charbons, ſert à éclaircir la vûe. La racine étant mâchée, guérit la douleur des dents; l'eau diſtillée diſſipe l'inflammation des yeux, & nettoye les ulceres qui s'y forment. Son ſuc mêlé avec pareille quantité d'eau roſe, produit le même effet. On met ſur les yeux des petites compreſſes trempées dans ce mêlange. Enfin, ce ſuc eſt propre généralement pour toutes les maladies des yeux. On s'en ſert encore pour la galle, les ulceres, les contuſions, & meurtriſſures des autres parties du corps. Les feuilles pilées, ou bouillies, & appliquées en cataplâme avec un peu d'eau-de-vie, ſont réſolutives. Si l'on applique ſon ſuc jaune ſur les verrues nouvellement coupées & déracinées, elles ſe diſſipent. L'infuſion d'une bonne pincée de ſes feuilles, macérée à froid pendant la nuit, dans un verre de petit lait, avec un gros de crême de tartre, guérit la jauniſſe, & les pâles couleurs. La racine de cette plante eſt utile dans l'hydropiſie. On en fait infuſer une once dans une chopine de vin blanc, avec demi once de teinture de Mars. Le ſue & la poudre de cette racine ſont ſalutaires dans les peſtes, & autres maladies contagieuſes, on les prend mêlées dans le vin blanc.

Deſcription de la petite éclaire.

Elle produit des feuilles ſemblables à celles du lierre, quoique plus petites, plus rondes, plus tendres, & un peu plus épaiſſes. Elles ſont couchées par terre, ſans tige. Elle jette quantité de racines qui ſortent d'un même durillon, dont il n'y a que trois ou quatre qui s'en éloignent. Ses fleurs ſont jaunes, elles paroiſſent au commencement du printems, & dans les feuilles il y a certaines taches rouges.

Lieu.

Cette plante naît & meurt dans le printems. Elle vient dans les marais & auprès des lieux humides. Elle fleurit en Mars juſqu'en Avril.

Propriétés.

Son jus tiré par le nés purge le cerveau, l'eau qu'on en diſtille guérit ſingulierement les écrouelles, d'où elle a pris ſon nom. Sa racine appliquée avec l'urine du malade, eſt bonne pour les hémorroïdes, l'herbe ſeule portée a le même effet.

Le jus de ſes fleurs mêlé avec miel ou du lait de femme, ou quelque choſe qui tempere ſon acrimonie, ôte la taye des yeux, deſſéche les cicatrices & ulceres, guérit les dartres, grateles de tête, & teignes des petits enfans. Les Alchimiſtes en font grand cas en leurs extractions des métaux. On dit que les meres des hirondelles rendent la vûe à leurs petits éborgnés, en appliquant ſur les yeux de la feuille d'éclaire. On dit auſſi que la feuille de cette herbe portée dans les ſouliers contre la plante des pieds nue, guérit la jauniſſe; pilée avec la racine de camomille échauffée ou fricaſſée, appliquée ſur le nombril, appaiſe la colique; toute la plante deſſechée & pulvériſée guérit les playes & les ulceres.

Tant ſes feuilles que ſa racine ont la vertu de guérir les ulceres des écrouelles & hémorroïdes les chancres, & les tumeurs froides, par une vertu émolliente & diſcutiente qu'elles ont.

ECLAIRER. *Voyez* LAMPE.

ECLANCHE *farcie.* Vous ferez d'abord rôtir l'éclanche à la broche, & quand elle ſera cuite, vous en enleverez entierement la chair, que vous dégraiſſerez, & hacherez menu avec du lard blanchi, un peu de tetine de veau, & de graiſſe, où de moëlle; vous y ajoûterez du perſil; de la eiboule, de fines herbes, une mie de pain trempée dans de bon bouillon, deux jaunes d'œufs, & deux œufs entiers. Le tout étant bien haché, pilé dans le mortier, & aſſaiſonné, on en met la moitié tout autour de l'os de l'éclanche, lequel étoit reſté nud, & on imite la figure qu'avoit l'éclanche auparavant; afin que la chair hachée ne s'attache pas aux mains, on les trempe dans un œuf battu. On remplit le creux de cette éclanche figurée, d'un excellent ragoût de toutes ſortes de garnitures, & on acheve de le remplir, s'il ne l'eſt pas tout-à-fait, avec le reſte du godiveau. Enſuite on pane l'éclanche, & on la met au four. Quand elle a pris couleur, on la retire, on ôte toute la graiſſe qui eſt autour du plat, on fait un petit trou ſur le haut de l'éclanche, & l'on y fait entrer un bon coulis, puis on ſert chaudement.

Si l'on veut farcir une éclanche à la crême, on ajoûte pour le godiveau, un morceau de veau, de la panne, deux ou trois rocamboles, un peu de baſilic, & un peu de coriandre. Quand l'éclanche eſt façonnée comme ci-deſſus, on la dore de blanc d'œuf, avec une mie de pain par-deſſus, des bardes de lard deſſous, & on lui fait prendre couleur au four. Quand elle eſt cuite, on la retire, on la dégraiſſe, & on la ſert chaudement. Il ne faut pas oublier de délayer avec la crême, les ingrédiens, quand on les pile dans le mortier.

ECLANCHE *à la royale.* Prenez une éclanche bien mortifiée, ôtez-en la graiſſe & la chair qui eſt autour du manche; battez-la, & la lardez de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, & fines épices; ſaupoudrez-la de farine, & faites-lui prendre couleur dans du ſain-doux. Enſuite empâtez-la avec fines herbes, & quelques oignons piqués de cloux de géroffle; mettez dans le pot ou huguenotte, du bouillon ou de l'eau ſuffiſamment. Couvrez bien le vaiſſeau, & faites cuire long-tems à petit feu. Etant preſque cuite, on prépare un bon coulis, & un ragoût compoſé de ris de veau, truſes, pointes d'aſperges, culs d'artichaux, & champignons, le tout bien paſſé. L'éclanche étant cuite, on la dreſſe dans un plat, on met le ragoût par-deſſus, & l'on ſert chaudement.

ECLATER. C'eſt un terme de jardinage, qui ſe dit d'une branche ou d'une racine qu'on détache, ſoit à deſſein, ſoit par mal-habileté de l'endroit où elle étoit venue. On dit: *prenez garde de trop baiſſer cette branche, de peur de l'éclater, ou qu'elle ne s'éclate.*

ECLIPSE. C'eſt l'obſcurciſſement de quelque aſtre ou planete, cauſé par l'interpoſition d'une planete. Les principales éclipſes ſont celles de ſoleil & de lune. L'éclipſe du ſoleil arrive, lorſque la lune paſſe directement entre le ſoleil & la terre; de ſorte qu'elle jette ſon ombre ſur l'endroit où ſe trouve le ſpectateur; & l'éclipſe de lune ſe fait lorſque la terre paſſe entre le ſoleil & la lune, de maniere que la terre empêche que les rayons du ſoleil ne parviennent juſqu'à la lune. Les éclipſes de lune ont été juſques ici d'un

grand

grand ſecours, pour déterminer les longitudes des lieux, à préſent on ſe ſert plus heureuſement des éclipſes des ſatellites de Jupiter, qui reviennent plus ſouvent.

On diſtingue deux ſortes d'éclipſe, l'une totale, & l'autre partiale. Dans la totale, l'aſtre eſt entierement obſcurci, & dans la partiale, il ne l'eſt qu'en partie. Pour connoître la grandeur d'une éclipſe, les Aſtronomes ont diviſé le diametre de l'aſtre en douze parties égales, qu'ils ont appellées doigts, ainſi quand huit ou dix parties du diametre du ſoleil, ou de la lune ſont obſcurcies, ils diſent que l'éclipſe eſt de huit ou dix doigts. On calcule avec beaucoup de préciſion, le commencement, la fin, la durée, la grandeur des éclipſes, & des lieux ou elles doivent paroître.

ECLIPTIQUE. C'eſt le chemin que le ſoleil parcourt pendant une année d'Occident en Orient. Les Aſtronomes la régardent comme une ligne circulaire ou courbe, dont le plan paſſe par le centre de la terre. Elle eſt également éloignée des poles du ſoleil, mais elle decline de l'équateur environ vingt-trois degrés & demi. Cette obliquité cauſe le changement des ſaiſons & l'inégalité des jours. L'écliptique ſe trouve préciſément au milieu du zodiaque, & coupe l'équateur en deux points oppoſés, dont l'un eſt dans le ſigne du belier, & l'autre dans le ſigne de la balance. La longitude des aſtres ſe compte ſur l'écliptique, en commençant au prémier dégré du belier, & leur latitude ſe compte auſſi de l'écliptique ſur l'arc d'un grand cercle, qui paſſe par le lieu de l'aſtre.

ECLISSE. C'eſt un utenſile de lairerie, qui ſert de moule pour faire le fromage. L'écliſſe eſt faite ordinairemant de bois, & a le fond d'oſier, pour donner paſſage au lait clair. On en trouve de terre & d'étain percées dans le fond à petits trous, comme une paſſoire. Il y a de grandes & petites écliſſes, ſelon la grandeur des fromages qu'on veut faire, ou pluôt ſelon l'uſage différent du pays. On doit laver les écliſſes quand on veut s'en ſervir.

E C O

ECOLE. Les Maîtres d'école conſerveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils ſont fidelles à exécuter ce qui ſuit; car ſaint Paul dit dans la prémiere épître à Timothée c. IV. v. 8. *La pieté eſt utile à tous, & c'eſt elle à qui les biens de la vie preſente, & ceux de la vie future ont été promis. Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habet vitæ quæ nunc eſt, & futuræ.*

I. Si ceux à qui l'intendance des écoles, & de l'inſtruction de la jeuneſſe appartient, ont fait choix de perſonnes capables de cet emploi, d'une vie exemplaire & de bonnes mœurs, pour inſpirer aux enfans les principes d'une vie chrêtienne au même tems que ceux de la ſcience. Il faut ſur tout détourner les jeunes gens des plaiſirs impudiques. Il les faut exercer dans le travail, & les acoûtumer de bonne heure aux fatigues, tant de l'eſprit, que du corps, afin qu'ils ne ſoient pas ſurpris des grandes occaſions, & qu'ils puiſſent montrer ce qu'ils valent, ou dans les emplois de la guerre, ou dans les emplois de la paix. Enfin, lorſqu'ils voudront délaſſer leurs eſprits, & prendre des divertiſſemens, qu'ils évitent la diſſolution, & ſe reſſouviennent de la modeſtie. Ce qui ſera bien facile, ſi les plus vieux ne dédaignent pas de ſe trouver quelquefois parmi les jeux de la jeuneſſe. *Codex Theodoſ. lib. 13. tit. 3. Idem confirmat Codex Juſtin. lib. 10. tit. 52.*

II. S'ils ont exigé & pris de l'argent ou quelque preſent de quelqu'un pour accorder la permiſſion de tenir école, & montrer aux enfans, bien éloignés de donner d'honnêtes appointemens à des perſonnes de mérite, pour ſe charger de cet emploi: il y a privation de tous droits & priviléges pour ceux qui exigeront quelque choſe. *Stat. art. 31.*

III. Si dans une même claſſe, ils ont établi deux Maîtres, dont l'un enſeigne le matin, & l'autre après-midi; cette diverſité de Maîtres eſt très-nuiſible à la jeuneſſe, la diverſité d'eſprits, de méthode, de génie ne pouvant produire que de la confuſion & de l'embarras dans l'eſprit des écoliers: c'eſt comme qui donneroit à un enfant deux différentes mammelles, chaque lait a ſes qualités différentes; chaque viſage a ſes traits différens, de même chaque eſprit. Auſſi cela eſt-il formellement deffendu par les Statuts, *Stat. art. 1. Append.*

IV. S'ils ont ſouffert qu'un Maître ait pluſieurs claſſes & pluſieurs écoles. *Stat. art. 6.*

V. Si les Maîtres ſont entrés dans cet emploi par eſprit d'avarice, de vanité, d'ambition, pour faire des connoiſſances & s'en ſervir enſuite pour entrer dans des bénéfices, & non par la vocation divine. L'éducation de la jeuneſſe n'eſt pas une ſi petite choſe que l'on croit ordinairement, il s'agit de former Jeſus-Chriſt dans leur cœur, de donner des enfans à l'Egliſe, & des ſujets à l'Etat, former un Chrêtien, élever un Magiſtrat, préparer un chef de famille: Toutes ces choſes ne ſont-elles pas d'une conſéquence aſſez grande? Et comment donc s'en acquitter, ſi Dieu n'en donne les moyens? & comment les donnera-t-il, ſi ce n'eſt pas lui qui envoye les ouvriers à la vigne, & qui les y applique? *Sap. 1. v. 16. Eccleſ. v. 31. Concil. Burdigal. 1624. cap. 1. S. Th. t. 2. q. 76. art. 2. in corp.*

V. S'ils ſe ſont conſiderés dans leurs emplois comme des perſonnes plus employées que les autres laïques à ſe rendre de parfaits modeles de la charité que l'on doit au prochain, & à être exemplaires en toutes choſes, étant obligés de regarder ſans ceſſe, avec les yeux de la foi, Jeſus-Chriſt dans ces petites ames qu'il a rachetées de ſon Sang, & qu'il a plus aimées que ſa propre vie. C'eſt un tréſor d'innocence que Dieu a confié à leur garde, & ſur lequel ils doivent d'autant plus veiller, que les enfans n'ont encore aucune lumiere, ni prudence pour en connoître le prix, & pour éviter les dangers où ils ſont de la perdre à tous momens. *Sap. 1. v. 13. Matt. 18. S. Aug. de tempore ſermon. 163.*

VII. Si les Maîtres ont été exacts dans l'accompliſſement de tous leurs devoirs, n'étant pas ſeulement obligés d'enſeigner à lire, écrire, &c. mais encore d'inſtruire les écoliers de ce qui eſt néceſſaire au ſalut; de leur apprendre à faire la priere le ſoir & le matin, avant & après la leçon, de les faire aſſiſter reſpectueuſement à la Meſſe tous les jours, & au ſervice divin les Dimanches & fêtes, & à la prédication aux principales ſolemnités, de les y conduire, & généralement de leur enſeigner ce qui eſt contenu dans les catechiſmes. *Eccleſ. 11. v. 9. ſap. 1. v. 4.*

VIII. Si étant pluſieurs Maîtres ou Maîtreſſes liés enſemble de ſocieté, ils ont toûjours agi avec ſubordination & dépendance de la perſonne prépoſée ſur les autres; s'ils ſe ſont entr'aimés & ſupportés mutuellement, & ſi lorſqu'il étoit néceſſaire de ſe donner des avis les uns aux autres, ils l'ont fait avec prudence, & avec un eſprit de charité, & non d'empire & de jalouſie. *Dom. 13. 13. t. Joan. 4. ſtat. art. 1. 15. 20. 24. 31.*

IX. S'ils ont travaillé à leur propre ſanctification, ne cherchant point l'eſtime des hommes dans leur emploi, ni dans leurs travaux, & tâchant de ſe rendre agréables à Dieu, en rempliſſant toutes les obligations de leur état, & ſe regardant comme des per-

ſonnes qui doivent être exemptes de vices, & remplies de toutes ſortes de vertus. 1. *Theſſal.* 2. *Marc.* 13. 1. *Theſſ.* 4. *Conc. Burd.* 1624.

X. S'ils ont tâché d'avoir une continuelle vigilance ſur les enfans qui leur ſont confiés, & s'ils ont établi quelques perſonnes de confiance pour être témoins de leurs actions. C'eſt un des grands points de l'éducation de la jeuneſſe. Nos peres y étoient ſi exacts, qu'ils ne les laiſſoient ſeulement pas ſeuls dans les néceſſités les plus ſecretes; & la diſcipline de l'Univerſité de Paris n'a pas paſſé ce point, puiſqu'en pluſieurs occaſions elle en charge les Regens, & qu'en d'autres elle établit de certaines gens, qu'elle nomme pour ce ſujet, *ſurveillans. Regul.* 8. *Bened. cap.* 70. *cap.* 8. *lib.* 3. *conſuetudin. Cluniac.*

XI. S'ils ont eu ſoin de faire coucher ſeuls, & en des lits ſéparés leurs penſionnaires; & s'ils ont recommandé aux peres & aux meres la même choſe pour ceux qui demeurent chez eux. *In* 2. *parte Act. Concil. Mediol. in memoriali parum matrumque familias, tit. de curatione & cuſtodia*, Saint François de Sales *lib.* 2. *Ep.* 1.

XII. S'ils ont éloigné tant qu'ils ont pû tous les commerces que les penſionnaires peuvent avoir avec des perſonnes étrangeres, dont la vie & la conduite eſt ſcandaleuſe & ſuſpecte. *Stat. art.* 9. *Append.*

XIII. Si de tems en tems, ils viſitent les chambres des penſionnaires, pour voir s'ils n'ont point de mauvais livres, des armes, & autres ſortes de choſes contraires à la profeſſion d'un étudiant. *Stat. art.* 10.

XIV. S'ils ont mis à la porte un homme fidelle & de bonne mœurs, pour empêcher que les penſionnaires ne ſortent ſans permiſſion, & toutes les correſpondances qu'ils pourroient avoir avec les perſonnes de dehors d'une vie ſcandaleuſe & libertine. *Stat. art.* 11.

XV. S'ils ont fait fermer la porte du College à l'heure preſcrite par les Statuts, & ſe ſont fait apporter les clefs le ſoir. *Stat. art.* 12. *Append.*

XVI. S'ils ont ſouffert que les femmes ſervent dans les Colleges. *Stat. art.* 7. *Append.*

XVII. S'ils ſe ſont ingerés de tenir école ſans la permiſſion de l'Evêque, ou de celui qui a été prépoſé pour ce ſujet. *Concil. Burdigal.* 1624. *art.* 6 *ſtat. art.* 10.

XVIII. S'ils ont porté les parens à faire vêtir honnêtement & modeſtement les écoliers, & à les tenir dans la propreté & l'honnêteté; & s'ils ont empêché de tout leur pouvoir les ajuſtemens mondains & efféminez. *Proverb.* 1. *v.* 8 5. *v.* 12.

XIX. Si dans les lieux où on peut les ſéparer commodément, les maîtres ont reçû dans leurs écoles des filles avec les garçons, & les maîtreſſes des garçons avec les filles, cela leur eſt deffendu ſur peine d'excommunication, & s'ils ont empêché les enfans de ſexes différens de jouer enſemble. *S. Hier. ad Gaud. Epiſt. ad Let. Coïc. Cameran.* 1665. *cap.* 2.

XX. S'ils ont apporté tous les ſoins néceſſaires pour tenir les écoliers dans le reſpect qui eſt dû dans l'Egliſe, pour les empêcher d'y parler enſemble, d'y faire aucun bruit, & de s'y promener. Pour les obliger à y demeurer avec modeſtie, ſaint Benoît ſi intelligent pour l'éducation chrétienne de la jeuneſſe, ne vouloit pas qu'on pardonnât aux enfans les moindres fautes qui ſe commettent à l'Egliſe; car, comme dit l'Ecriture, Dieu eſt là-haut, & nous en bas: Dieu eſt dans le Ciel, & nous ſur la terre. *Eccleſiaſt.* 5. *v.* 11. *ſap.* 15. *v* 3. *Regul S. Bened. cap.* 45. *Conc. Burd* 1583.

XXI. S'ils leur ont inſpiré les ſentimens de reſpect, de ſoumiſſion & d'obéiſſance que les ſujets doivent à la Majeſté Royale, & aux Magiſtrats, ne devant point reconnoître au deſſus des Rois, quant au temporel, d'autre puiſſance que celle de Dieu. Ce qu'ils ſont encore plus obligés d'inculquer aux perſonnes de condition, qu'aux autres. *Exod.* 22. *v.* 28. *Prov.* 8. *v.* 15. 6. 24. *v.* 21.

XXII. S'ils leur ont appris la docilité, l'honneur, & la reverence qu'ils doivent à leurs Maîtres; & que lorſqu'on les châtie, ou qu'on les reprend de quelque faute, ils doivent rentrer en eux-mêmes, & s'humilier, & non pas répondre avec arrogance; murmurer, ou menacer ceux qui les corrigent. *Eccl.* 12. *v.* 7. *ſtat. art.* 8.

XXIII. Si durant le repas dans les lieux où cette louable coutume eſt établie, ils ont eu ſoin qu'on fit lecture de choſes utiles à leurs penſionnaires, & s'ils ont fait faire la priere à l'entrée & à la ſortie de table. *Proverb.* 13. *v.* 25. *ſtat. art.* 12.

XXIV. S'ils les ont châtiés quand ils les ont entendu jurer, & avoir ſans ceſſe en la bouche, l'exécrable nom du diable; lorſqu'ils ſe ſont querellés ou battus, & s'ils n'ont point diſſimulé ces ſortes de fautes par une trop cruelle indulgence, afin de les conſerver, & de crainte qu'ils ne les quittaſſent pour aller chercher d'autres Maîtres & d'autres Regens. *Prov.* 22. *v.* 14. *Mat.* 18. *ſanct. Auguſtin. de verb. Dom. ſerm.* 18.

XXV. S'ils ont excedé dans les châtimens dont ils ont uſé à l'égard de leurs écoliers; s'ils l'ont fait par colere, avec emportement, & des paroles outrageuſes; & s'ils n'ont pas eu plus de ſoin d'empêcher que les enfans ne tombaſſent dans des fautes, que de les en châtier après leur chute. C'eſt là un des principaux devoirs d'un Maître, ſelon les payens mêmes. *Eccleſ.* 7. *v.* 10. *Aug. de verb. Dom. Serm.* 18.

XXVI. S'ils ont reçu dans leurs claſſes un plus grand nombre d'écoliers, qu'ils ne pouvoient inſtruire, il y a peché, & ils ſont coupables de la perte de leur tems, & de pluſieurs autres maux qui en arrivent. *Quintil. lib.* 1. *cap.* 2.

XXVII. S'ils ont examiné & fait compoſer les écoliers, pour éprouver leur capacité, & les envoyer dans les claſſes, ſans autre conſideration que celle de leurs forces. *Stat. art.* 13. 14. 15.

XXVIII. S'ils ont été exacts à ſe rendre à la claſſe aux heures reglées, & à ne la point quitter avant le tems preſcrit par les reglemens; & s'ils ont eu ſoin que les écoliers employaſſent bien leur tems durant la claſſe, en les tenant attentifs, & ne ſouffrant point qu'ils s'amuſent à cauſer, à faire du bruit, ou à badiner. *Eccleſ.* 6. *v.* 18. *S. Aug.* 1. *Confeſſ.* 9. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.*

XXIX. Si trouvant des eſprits vifs & plus propres à apprendre que les autres, ils les ont retardés à deſſein de les garder plus long-tems, ou pour épargner leurs peines. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.*

XXX. S'ils ont ſouffert que hors les claſſes même, ils n'ayent pas employé utilement leur tems, & qu'ils l'ayent paſſé en badineries, en jeux & en divertiſſemens, hors les jours de congé, & l'heure de recréation. *S. Aug.* 1. *Confeſſ.* 9 *ſtat art.* 18.

XXXI. S'ils les ont portés, autant qu'ils ont pû, à parler continuellement latin, pour les habituer, & leur rendre cette langue facile & familiere. 1. *Confeſſ.* 14. *cap.* 19. *ſtat.* 6. *art.* 6. 17. *art.* 10. *Append.*

XXXII. Si dans les claſſes, ils ont fait lire aux écoliers des livres pernicieux; & ſi lorſqu'il ſe rencontre dans les Auteurs, qui ſe liſent ordinairement dans les écoles, quelques pages qui peuvent offenſer des oreilles chaſtes & chrétiennes, ils les ont retran-

chées, & fait paſſer ſans les lire. *Conc. Trid. ſeſſ.* 25. *de ina. libro c. Turon.* 1681. *cap.* 3. *Burd.* 1583.

XXXIII. Si lorſque pour exercer les jeuoes gens, ils leur font reciter des déclamations & autres choſes ſemblables, ils ont ſoigneuſement pris garde qu'elles ne continſſent rien de laſcif, d'impur, rien contre les bonnes mœurs & l'honnêteté publique; rien qui fût capable de corrompre le cœur de ces jeunes plantes, qu'il faut dans ces commencemens extraordinairement conſerver, & continuellement arroſer des eaux du Ciel, pour les faire croître & fortifier contre tout ce qui peut leur être nuiſible dans le cours de leur vie. *S. Auguſt.* 1. *confeſſ.* 17. *ſtat. art.* 35.

XXXIV. S'ils ont tâché de les ſoulager dans leur travail, & de leur rendre l'étude agréable: étans certain que l'on ne comprend point aſſez la peine qu'ont les enfans à ces ſortes de choſes: & que ſouvent on leur rend odieux ce qui pourroit leur devenir agréable, ſi on ſavoit bien les ménager. *Sap.* 6. *v.* 15.

XXXV. S'ils ont empêché les familiaritiés, qui peuvent donner du ſcandale, & les careſſes indécentes des écoliers à l'égard les uns des autres, & particulierement des grands à l'endroit des petits. *S. Hier. in vitâ S. Hilarion.*

XXXVI. S'ils ont témoigné plus d'affection aux uns qu'aux autres, ſi leurs ſoins & leurs peines ne ſe ſont pas également étendu à tous. *Jac.* 2. *S. Th.* 2. 2. *q.* 63. *art.* 7. *in corp.*

XXXVII. Si en les corrigeant ils ont tâché de le faire par un eſprit de charité, en regardant Dieu, & les ſupportant quelque tems avant que de les reprendre, ne témoignant point de chaleur, ni de promptitude, ni d'aigreur, ni d'averſion; & prenant garde de ne les pas jetter dans le dépit, ou dans le découragement. *Ad Epheſ. cap.* 6. *v.* 1. *Coloſſ.* 3. 21.

XXXVIII. S'ils n'ont point eu une trop grande familiarité avec leurs écoliers, les embraſſant, les baiſant, & leur faiſant des careſſes indécentes, ou qui étoient de mauvaiſe édification. Ou ſi au contraire ils n'ont poin affecté une conduite trop auſtere, & un air dégoûtant. *S. Ambroſ. cap.* 18. *lib.* 1. *Offic.*

ECONOMIE pour les plantes potageres. *Voyez* POTAGER.

ECORCES. *Voyez* BOIS.

ECORCHURES. Pour les Ecorchures, & échauffures des petits enfans & autres perſonnes, rien n'eſt meilleur que la poudre de bois de noyet vermoulu. Il faut la paſſer au tamis, & en jetter ſur la partie malade. *Voyez* INFLAMMATION avec TUMEUR.

ECR

ECREVISSE ou CANCRE. C'eſt un poiſſon à écaille, dont on diſtingue en général deux eſpeces, l'une de mer, & l'autre de riviere. Les Ecreviſſes ont des pattes fourchues, diſpoſées en maniere de tenailles noires, qui leur ſervent à nager, à prendre les alimens, & à ſe deffendre en pinçant fortement.

On appelle *hommars* les Ecreviſſes de mer, elles ſont fort groſſes, il y en a de differente groſſeur, celles d'Amérique ſont prodigieuſes. Les Ecreviſſes de riviere ſont aſſez connues, il y en a de pluſieurs eſpeces, & leur grandeur eſt différente. On reconnoit les mâles à un cordon qui eſt attaché à la queue, qui regne tout le long, & auquel ſont attachées des manieres de jambes courtes, foibles, & blanchâtres. Les Cuiſiniers employent ce cordon pour donner bon goût aux ſauces, en le délayant dedans.

Vertus des Ecreviſſes.

On les employe utilement dans la phtiſie, dans l'aſthme. Elles ſont bonnes pour reparer les forces abbattues, pour briſer la pierre des reins ou de la veſſie, pour purifier le ſang, & pour déterger les ulceres de la bouche. On les prend en bouillon ou en ſubſtance. Le vomiſſement s'arrête par les bouillons faits avec du lait & des Ecreviſſes écraſées; il en faut prendre trois ou quatre par jour pendant quelque tems.

On a donné le nom d'*yeux d'Ecreviſſes* à deux pierres, qu'on trouve dans chaque Ecreviſſe mâle, immédiatement au deſſous de la tête, vers l'eſtomac. Nous tirons ces pierres des Indes Orientales & Occidentales; mais celles que nous avons en Europe, ſont auſſi bonnes ſans les aller chercher ſi loin. On les fait ſécher au ſoleil, & puis on les pulveriſe pour les employer. Toute autre préparation eſt inutile, ou même préjudiciable. Elles agiſſent en abſorbant & en détruiſant les pointes des ſels acides ou âcres, qui cauſent des malaiſes, quand ils ſe rencontrent en trop grande abondance dans le corps. Les *yeux d'Ecreviſſes*, ſont aſtringens & deſſicatifs, ils adouciſſent les humeurs, purifient le ſang, provoquent un peu l'urine, & arrêtent le cours de ventre, le vomiſſement & l'hemorragie.

Maniere de pêcher les Ecreviſſes.

Elles ne ſe trouvent que dans les ruiſſeaux qui ne ſechent jamais, & où l'eau eſt vive; elles ſe retirent ordinairement pendant le jour, dans les crônes ou trous ſouterrains le long des bords, ou bien ſous de groſſes pierres & racines d'arbres. On les prend de deux façons.

La premiére avec la main, ſans aucun filet ni inſtrument. On va tout le long du lieu où on croit qu'il y en peut avoir, & ayant la manche du pourpoint & de la chemiſe trouſſée juſqu'à l'épaule, l'on met le bras dans l'eau, cherchant le long du bord s'il n'y a point de trous où les Ecreviſſes puiſſent être. Quand on en a rencontré, il faut enfoncer la main juſqu'au fond du crône, & s'il y a quelque choſe, on le ſent avec les doigts; c'eſt pourquoi prenant l'Ecreviſſe par le milieu du corps, vous la tirerez pour la jetter promptement ſur la terre, & mettrez encore la main dans le même trou, pour prendre les autres s'il y en a, & ayant tout pris, vous chercherez d'autres crônes ailleurs.

On prend de cette maniere beaucoup d'Ecreviſſes en peu de tems; mais comme ſouvent on y trouve des ſerpens dont la morſure eſt très-dangereuſe; je vous donne avis de ne point pêcher les Ecreviſſes de cette façon; prenez-les avec appas & filets, comme il eſt expliqué ci-aprés.

Ayez cinq ou ſix petits filets d'un pié de large, ajuſtez ſur chacun une petite verge ployée en rond, comme un cercle, prenez auſſi autant de bâtons longs de cinq pieds, auſquels vous attacherez le cercle avec le filet en trois endroits également éloignés les uns des autres; enſorte qu'étant liés bien ferme l'un avec l'autre, & le filet poſé à plat ſur la terre, les bâtons ſe tiennent droits d'eux-mêmes, comme s'ils étoient fichés en terre; & quand ces filets ſeront moutés, prêts à ſervir, coupez une douzaine de bâtons longs de cinq pieds, vous les fendrez par le petit bout, pour y mettre une grenoille écorchée, ou quelque tripaille d'animaux, ou bien de la chair. Prenez ces bâtons par le gros bout, & poſez l'autre dans l'eau avec l'appas devant chaque crône ou autres endroits dans leſquels vous croyez qu'il y aura des Ecreviſſes. S'il y en a, elles ſortiront promptement, pour s'attacher à l'appas.

Il faudra vous promener avec un filet dans la main, & voir à tous les bâtons, les uns après les autres, s'il

n'y aura rien de pris, & s'il y a quelque choſe attaché à l'appas, tirez doucement le bâton au milieu de l'eau, & paſſez le filet par deſſous l'écreviſſe ſans la toucher, puis levez l'appas & le filer enſemble; d'abord que le poiſſon ſentira l'air, il quittera l'appas, & tombera dans le filet.

Pour avoir plûtot fait, on prendra au lieu de ce filer, une écliſſe qu'on nomme dans quelques pays *un cazaret*; on l'attachera au bout d'un bâton, & on s'en ſervira de la même maniere qu'on l'a dit du filet.

Cette pêche eſt profitable & fort recréative, en ce que pluſieurs perſonnes peuvent s'y divertir en un même lieu, ayant chacun un filet en main, & pluſieurs appas qu'elles auront ſoin de viſiter de tems en tems. C'eſt une choſe prodigieuſe de voir la quantité d'écreviſſes qu'on prend de cette maniere, quand il y en a abondamment dans le lieu où l'on pêche; on en a quelquefois trouvé à un ſeul appas vingt à vingt-cinq toutes attachées, leſquelles on apportoit hors de l'eau dans le filer.

Si on pend à un arbre une écreviſſe qui ait trempé dans l'eau, on dit qu'elle a la verto, de faire mourir les chenilles & leurs œufs.

Potage aux Ecreviſſes en façon de biſque.

Prenez du bouillon de poiſſon, ou de la purée claire; elle eſt meilleure que le bouillon de poiſſon; mettez-en dans un pot autant qu'il en faut pour faire le potage, ajoûtez-y un petit bouquet de thim & de marjolaine, deux ou trois oignons, du ſel, & du beurre ſuffiſamment, on peut y mêler quelques champignons.

Mettez auſſi dans un petit pot un demi cent ou trois quarterons d'écreviſſes cuites & épluchées, du ſel, du beurre, des cloux de gérofle, de la muſcade, une pointe de vinaigre, un peu de fines herbes liées avec une ciboule. Faites bouillir tout cela enſemble avec le bouillon du pot, l'eſpace d'une heure ou environ; puis il faut mettre des croutons dans un plat, & verſer le potage de purée aſſaiſonné, & bien cuit; ajoûtez-y une partie de bouillon qui eſt dans les écreviſſes.

On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écreviſſes déja cuites, & le corps auſſi après avoir ôté l'amer, qui eſt proche la tête. Ayant ajoûté d'autre purée ou bouillon maigre, il faut le paſſer par une étamine, puis le verſer dans le plat ſur les croutons. Faites mitonner le potage un quart d'heure ou environ, puis mettez-y les écreviſſes en compote avec ce qui reſte de leur ſauce, pour dreſſer & garnir le potage; on y peut ajouter un jus de citron, ou de verjus, & le tenir encore un peu ſur le feu avant que de le ſervir.

Si le bouillon eſt aux herbes, on y peut ajoûter deux ou trois jaunes d'œufs durs avec un morceau de pain ſéché au feu, piler enſemble avec le corps des écreviſſes, puis paſſer le tout, & le verſer ſur les croutons comme nous l'avons dit.

Ecreviſſes en ragoût.

Après que vous aurez fait cuire vos écreviſſes dans l'eau, vous en ôterez les pinces, & les queues; enſuite vous les paſſerez au beurre roux, avec un peu de farine, & fourniture de champignons, truffes coupées par tranches, culs d'artichaux, & pointes d'aſperges; puis vous les ferez cuire à petit feu dans un bon bouillon de poiſſon, ou autre, avec laitances de carpe & un bouquet de fines herbes, le tout bien aſſaiſonné. Servez chaudement.

Ecreviſſes en ſalade.

Faites cuire à l'eau, vin, vinaigre, ſel & poivre, cloux, laurier & ciboules. Etant cuites, épluchez-en les queues, & les paſſez. Rangez-les dans un plat, & les ſervez avec une ramolade.

Prenez perſil, ciboule, anchois, capres; hachez bien le tout, mettez-le dans un plat, avec poivre, ſel, huile, & vinaigre, & jettez la ſauce ſur vos écreviſſes.

ECRIRE. Pour apprendre à Ecrire promptement.

Méthode des RR. PP. Jeſuites à l'égard de leurs Novices.

I. En entrant au noviciat, on leur donne à chacun une main de papier avec des exemples burinés qui ne coûtent que cinq ſous; il y en a de vingt, ceux de cinq peuvent ſuffire; il y a un quart-d'heure par jour deſtiné pour l'Ecriture.

II. Dans ces exemples, il y des écritures rondes & italiques, chacun choiſit le caractere pour lequel il a plus d'inclination & de diſpoſition. On leur conſeille de s'attacher à l'italique qui eſt aujourd'hui la plus eſtimée.

III. Il eſt deffendu de faire plus de cinq ou ſix lignes d'écriture par jour; parceque tout ce qu'on fait à loiſir & ſans être preſſé, on le fait avec plaiſir, & tout ce qu'on fait avec plaiſir, s'apprend aiſément, promptement, & ſe retient long-tems. Témoins les enfans qui apprennent des chanſons, à les entendre chanter à des laquais ou des ſervantes ſans qu'on les leur apprenne, & qui ont bien de la peine à apprendre leur *Pater*, quoiqu'on les fouette.

IV. Les Novices donc des Peres Jeſuites commencent par les voyelles de l'alphabet, par les grandes lettres, & puis par les petites, parce qu'il entre plus de voyelles dans la compoſition des mots, que de toutes les autres lettres & qu'outre cela la plûpart des lettres ont rapport aux voyelles.

V. Par exemple, un *a*, écriture de main a rapport au *d*, au *b*, au *c*; le *c* eſt la moitié d'un *a*, qui n'eſt pas fermé: l'*a* a encore rapport à l'*r*, à l'*o*. Il n'y a qu'un tiret à faire à l'*o* pour en faire un *a*, la tête de même, des *g*, des *p*, & ainſi des autres voyelles.

VI. Après avoir bien appris à former les voyelles, des grandes & petites lettres, on apprend à former les autres de l'alphabet, particulierement les lettres *m* & *n*, qui entrent comme les voyelles, dans la compoſition preſque de tous les mots.

VII. Il eſt à remarquer, juſqu'à ce qu'on ſache bien écrire, qu'il faut toûjours écrire en gros caractere, parce que cela s'apprend plus aiſément, forme mieux la main, & qu'on diminue toûjours ſon écriture, quand on écrit vite dans la ſuite.

VIII. Quand ces bons Novices ſavent bien former leurs grandes & petites lettres, ils font cinq ou ſix lignes d'écriture par jour, & on deffend d'en faire davantage; & la raiſon, c'eſt qu'il en eſt de l'écriture comme de la peinture. Ce qu'on fait à loiſir, comme il a été dit, ſe fait avec plaiſir, ce qu'on fait avec plaiſir, entre dans l'imagination par une porte douce & agréable, s'imprime bien avant, & y demeure long-tems. Témoins les amis & les voyages de jeuneſſe, & ce qu'on a appris en cet âge ſans contrainte: mais pour les choſes appriſes par force, par la crainte & la ferule, on les oublie bien-tôt.

IX. Enfin l'experience doit perſuader. Tous les Novices de ces Peres, ſortant du noviciat, écrivent comme des Maîtres écrivains; & en y entrant griffonnent comme la plûpart des écôliers.

X. *Montagne*, dans le dernier ſiecle, Gentilhomme, auteur celebre, faiſoit offre, comme on voit dans ſes œuvres, à une Dame ſa parente, d'élever ſes enfans. Il lui en trace le plan, & dit entr'autres choſes,

touchant l'écriture qu'il apprit, tout petit qu'il étoit, à lire en écrivant, qu'on lui mettoit une feuille de corne bien déliée ſur ſon exemple; qu'il formoit ſes lettres là-deſſus, que celles de l'exemple, paroiſſoient à travers, comme à travers le verre, & que cette feuille de corne ſe lavoit enſuite. Cette feuille dureroit toûjours, ce qui ſeroit une épargne pour les enfans des pauvres.

Secret pour écrire blanc & inviſible ſur la chair vive, & faire paroître l'écriture.

Prenez une plume neove, écrivez avec de l'urine ce qu'il vous plaira ſur la main ou ailleurs, & laiſſez ſecher l'écriture. Quand vous voudrez la faire paroître, paſſez par deſſus de la cendre de papier brûlé, & frottez un peu. Au lieu d'urine, on peut ſe ſervir de la cire qu'on tire des oreilles, écrire avec un petit morceau de bois ou la tête d'une épingle, & frotter avec de la cendre du foyer. C'eſt par ce moyen qu'on fait paroître ſur le dos de la main ce qu'on auroit écrit avec de l'encre dans la paume.

ECRIRE en violet, en or, en argent. *Voyez* VIOLET. OR. ARGENT.

ECRITURE qui ne ſe puiſſe lire qu'au feu. *Voyez* LETTRES.

ECRITURE. Pour l'ôter. *Voyez* ENCRE.

ECRITURE en rouge. *Voyez* ROUGE.

ECROUELLES. Ce ſont des tomeurs qui viennent ordinairement autour du cou & quelquefois aux autres parties glanduleuſes comme aux aiſſelles, & aux mamelles. On diſtingue deux ſortes d'écrouelles. Les vrayes ou légitimes, & les fauſſes ou bâtardes. Celles-ci ſont plus difficiles à guérir que les autres, & il eſt dangéreux d'y toucher; parcequ'elles ont beaucoup de malignité.

Les écrouelles ſont cauſées par une limphe viſqueuſe & empreinte de particules acides. Cette limphe ſe trouvant en trop grande abondance dans les glandes, elle les endurcit, & produit ces ſortes de tumeurs.

Les écrouelles deviennent chancreuſes, lorſque la limphe eſt plus acre & plus corroſive, & ſi elle vient à pénétrer juſqu'à l'os, elle l'altere & le carie.

Le mot d'écrouelles vient du latin *ſcrophulæ*, derivé de *ſcropha*, qui ſignifie une truie, parceque les pourceaux ſont ſujets à ce mal, & ceux qui manigent de cet animal y ont auſſi plus de diſpoſition que les autres.

Secret pour connoître ſi une plaie eſt écrouelle ou non.

Mettez un ver de terre vif ſur le mal, ſi ce ſont les écrouelles, il ſe changera en terre ou en boue du ſoir au lendemain; ſinon, il reſtera entier, c'eſt bien fait de lui couper les deux bouts pour l'empêcher d'entrer dans l'ulcere.

Regime que doivent garder ceux qui ont les écrouelles.

Il faut que celui qui eſt atteint de ce mal, endure la faim le plus long-tems qu'il pourra, qu'il mange très-peu à ſes repas, qu'il tienne toûjours la tête droite en dormant & en veillant; qu'il ne parle pas beaucoup, & qu'il ne ſe mette point en colere.

Remedes pour les écrouelles.

I. Après avoir ordonné un regime très-regulier, on appliquera ſur la partie de l'onguent d'althea, ou d'exicroceum, ou de muſſilage, de *Vigo cum Mercurio*, ou l'on ſe ſervira de cet emplâtre par le moyen duquel pluſieurs perſonnes ont été guéries en peu de tems.

II. Prenez une demi-livre de ſuc de tabac, quatre onces de ſuc d'abſinthe, une once & demi d'huile d'hipericum, autant d'huile de fleurs de ſureau, une poignée de feuilles d'abſinthe, autant de celles de la grande conſoude, & de la grande ſcrophulaire; une once & demi de vin blanc; faites bouillir le tout enſemble, en remuant toûjours juſqu'à ce que les ſucs en ſoient conſumés, enſuite paſſez-les au travers d'un linge, & faites-y fondre quatre onces de cire jaune; deux onces de graiſſe de bouc, avec autant de térébentine, & en l'ôtant de deſſus le feu, mêlez-y une once d'encens, autant de mirrhe, & de maſtic bien pulveriſé. Cet emplâtre ſe doit faire dans un poëlon de cuivre.

III. Pour les conſolider on ſe ſervira de cet onguent. Prenez de l'ariſtoloche longue trois onces, de la mirrhe une demi-once, de la momie deux onces; après les avoir miſes en poudre, faites fondre quatre onces de cire avec une demi-livre d'huile, & une demi-livre de ſucre, de feuilles de tabac juſqu'à ce que ce ſuc ſoit conſumé; alors ôtez la baſſine de deſſus le feu, & mêlez-y les poudres.

IV. S'il eſt beſoin d'un corroſif, celui-ci ſera admirable.

Prenez une once d'huile d'olive, mêlez-y une demi-once de litarge bien ſubtile, remuez l'un & l'autre dans un mortier de plomb l'eſpace de huit heures, afin de les incorporer enſemble; enſuite ajoûtez-y une once de ſuc de tabac, avec quatre onces d'eau roſe, & les ayant derechef agités pendant une bonne demi-heure, trempez dedans de petits linges & rempliſſez-en les trous des écrouelles.

Pendant que ces remedes extérieurs opereront, on purgera avec des tablettes de diacarthami ou de citro ou avec la confection hamech, ou avec les pillules fœtides, ou avec le ſené, l'agaric, le ſirop de roſes pâles ou celui d'ellébore, pendant un mois, & tous les matins on fera boire deux verres de la décoction de gaiac, de ſalſe-pareille & d'eſquine, enſuite on donnera, ſi on le juge à propos, c'eſt-à-dire, ſi l'on trouve que la perſonne ſoit aſſez robuſte pour cela, un petit flux de bouche, ce ſeul remede en a guéri pluſieurs. Il faudra cependant obſerver qu'il ne conviendroit pas à ceux qui ſeroient extrêmement ſecs, & qui auroient la poitrine foible.

V. Qui prendra pendant deux mois conſecutifs tous les matins à jeun du ſuc de ſouci, en guérira ſûrement. La priſe ſera de quatre onces pour les plus robuſtes, & de deux à trois pour les autres, en les purgeant tous les huit jours, & en étuvant ſoir & matin les écrouelles, d'eau-de-vie, & on deffend de boire froid.

Mais ſi cela ne réuſſit pas pour des cauſes bien cachées, on aura recours à un habile Chirurgien, parce qu'un mal-adroit pourroit toucher la veine jugulaire, ou le nerf recurrent, ou l'artere carotide en les coupant & les tirant dehors, les ayant auparavant détachées & ſéparées des parties par une inciſion.

VI. Prenez des lezards une quantité ſuffiſante, coupez-leur la tête & la queue, & macérez le corps dans du vinaigre bien fort pendant trois jours, enſuite vous les réduirez en poudre après avoir été ſechés au four, & faites-en une opiate avec du miel. La doſe eſt un gros ſoir & matin dans du vin. C'eſt un antidote ſouverain pour extirper au dedans ces ſortes d'impuretés, comme le cancer, &c. Mais il faut remarquer, qu'en ſe ſervant auſſi de l'emplâtre qui eſt ci-deſſous, pour panſer ſemblables maux, il eſt impoſſible qu'on ne les guériſſe radicalement en moins de quinze jours.

VII. Prenez une livre de térébentine fine & autant de cire neuve coupée par morceaux, incorporez-les ſur le feu, puis joignez-y trois chopines du ſuc de betoine, faites-les cuire doucement, de ſorte que tout ne faſſe qu'un corps, laiſſez-les refroidir vingt-quatre

heures. Prenez l'onguent que vous laverez tant de fois, que de noir il devienne blanc, puis formez-en des pelottes que vous ferez tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche.

Remede pour les écrouelles, humeurs froides, engelures & bleſſures.

VIII. Prenez trois livres d'huile d'olive & une livre & demi de ceruſe de Veniſe, paſſée au tamis, que vous ferez bouillir enſemble pendant trois heures à petit feu, remuant toûjours. Pour connoître s'il eſt cuit, égoûtez-en dans l'eau; s'il ne tient pas aux doigts en le maniant, il ſera cuit. Pour le tirer, jettez-le dans une terrine d'eau, & faites-en des bâtons.

Onguent de diapalme pour les écrouelles, &c.

IX. Mettez dans un chaudron deux livres de litarge d'or bien pulveriſée, deux livres d'huile d'olive & deux livres de ſain doux, que vous mettrez par morceaux à meſure qu'il ſondra ſur un feu bien doux pendant près d'une demi journée, remuez toûjours avec une ſpatule de bois. Pour voir s'il eſt cuit, mettez-en refroidir quelques goutes; & ayant graiſſé vos doigts d'huile d'olive, maniez-le; s'il ne tient plus aux doigts, il eſt cuit; oignez d'huile d'olive une planche ou une table, ſur laquelle vous le verſerez peu-à-peu pour le rouler en bâton.

Emplâtre pour manger les chairs pourries des écrouelles.

X. Prenez cinq onces de gomme adragant, une once de ſublimé corroſif en poudre, mettez la gomme dans une écuelle de terre bien vernilſée, verſez deſſus de l'eau roſe, peu à la fois, & pendant trois jours, remettez-en trois ou quatre fois par jour; elle leve comme du levain, enſuite on fait la pâte avec la poudre en mêlant le tout avec une ſpatule de fer; coupez enſuite la pâte bien mêlée en petits morceaux avec la pointe d'un couteau, mettez-les ſur des morceaux de verre. Il faut avoir un peu de farine, ou d'azur, ou autre couleur que l'on voudra donner, & les laiſſer ſécher ſur le verre en quelque endroit où perſonne n'habite.

Remarquez, qu'il faut mettre quelque choſe devant le nés, quand on met en poudre le ſublimé corroſif, parce qu'étant un poiſon il pourroit faire mal ſans cette précaution.

XI. Prenez de l'herbe appellée langue de chien, pilez-la & mettez-la ſur les écrouelles.

XII. Mettez en poûdre des pierres qu'on trouve dans les éponges, donnez-en au malade dans du bouillon tous les jours pendant un mois, & faites-luy boire pendant ce tems-là de l'eau de ſalſe-pareille. Avant que d'uſer de ce remede, il faut ſe purger.

XIII. Prenez porreaux & leurs racines, racines de parule, de chacun une poignée, pirêtre pulveriſée une once, verd de gris mis en poudre une once. Après avoir pilé les porreaux & les racines de parule, prenez un demi-ſetier du jus qui en ſortira, & mettez-le avec le reſte des drogues dans une phiole de verre. Agitez le tout pendant quelque tems, & toutes les fois que vous voudrez vous en ſervir; vous mettrez de cette liqueur dans une écuelle, & vous y tremperez du coton avec lequel vous baſſinerez les écrouelles ſoir & matin, vous mettrez par deſſus un linge trempé dans cette liqueur. Ce que vous réiterez pendant pluſieurs jours.

XIV. Avant que de donner aucun remede, voici de quelle maniere le malade doit être purgé.

Prenez une demi dragme de bon turbit, un ſcrupule de gingembre, une demi once de ſucre, & un verre de vin blanc. Toutes ces drogues étant mêlées enſemble, donnez-les à boire au malade à jeun. Continuez la même purgation de deux jours l'un pendant trois ſemaines; après ce tems, vous ordonnerez quelques-uns des remedes cy-deſſus, & principalement le dernier.

XV. On pourra encore avoir recours aux touches du Roy; ou bien ceux qui oſeront ſe faire toucher deux ou trois fois le jour, leurs écrouelles en quelque endroit qu'elles ſoient, de la main d'un cadavre qui ne ſuit point encore corrompu, en guériront infailliblement.

XVI. Pour guérir les écrouelles opiniâtres, invétérées, panſées par les plus habiles Chirurgiens & abandonnées; pilez dans un mortier avec un peu de perſil, des limaçons de jardin, ou de vigne, à coquilles griſes, ou blanches, juſqu'à ce qu'ils ſoient en conſiſtance d'onguent. Appliquez-les ſur les écrouelles, & changez l'emplâtre de vingt-quatre heures, en vingt-quatre heures. Ce remede eſt propre auſſi pour calmer les douleurs de la goutte.

XVII. Pour guérir inſenſiblement les écrouelles, préparez des maccarons, avec la poudre de la racine ſcrophulaire, & faites-en uſer à jeun, pluſieurs jours de ſuite.

XVIII. *Autre.* Prenez dans l'eau de ſcabieuſe, une dragme, ou un peu davantage de poudre d'éponge, que vous aurez fait brûler dans un pot de terre bien bouché & lutté. Il faut uſer pendant quelque tems de ce remede, lequel eſt auſſi très-propre pour diſſiper le goûtre.

ECROUELLES. *Voyez* EMPL. *Manus Dei.*

E C U

ECUME de mer ou merde de cormarin, en latin *aliconium*. Il y a toute apparence que c'eſt une ſorte de plante ſpongieuſe qu'on trouve dans la mer ou ſur les rivages. Quelques-uns croyent cependant que c'eſt l'écume de la mer qui a été durcie par les rayons du ſoleil, & qui a pris différentes figures & diverſes couleurs. Il y en a de cinq ſortes ſuivant Dioſcoride.

La premiere eſt verte, peſante, & reſſemblante à une éponge, âpre au goût, & d'odeur de poiſſon.

La ſeconde, qui eſt auſſi ſemblable à une éponge, mais trouée, caverneuſe & legere, ayant l'odeur de la mouſſe de mer, dite *alga*.

La troiſiéme, eſt faite en forme de petits vers; mais elle eſt plus rouge que les autres, c'eſt celle qu'on apelle *alcyonium myliſſarum*.

La quatriéme, reſſemble à la laine graſſe; mais elle eſt fort legere, elle a pluſieurs cavités.

La cinquiéme, eſt faite en façon de champignon & n'a aucune odeur.

On appelle l'écume de mer *alcyonium*, parce que les oiſeaux nommés alcyons font leur nid ſur l'amas de cette écume qui flotte ſur la mer. Cette opinion, ſelon Matbiole, eſt meilleure que celle de Pline, qui croit que cette écume eſt faite des nids des alcyons mêmes.

Proprietés des écumes de mer.

Selon Dioſcoride, les deux prémieres eſpeces ſont bonnes aux dartres, au feu volage, à la gratelle, & pour embellir la peau.

La troiſiéme eſt la plus ſubtile de toutes, c'eſt pourquoi elle eſt bonne à ceux qui ont difficulté d'uriner, & aux graveleux, au mal de reins, à l'hydropiſie & au mal de rate; étant brûlée & enduite avec du vin, elle fait renaître le poil tombé par la pelade.

La quatriéme a preſque les mêmes proprietés que la troiſiéme, mais elle eſt plus foible en ſes operations.

La cinquiéme, eſt la plus chaude de toutes, c'eſt pourquoi elle eſt propre à brûler le poil & à blanchir les dents.

Pour préparer cette écume pour l'uſage de la Médecine, le même Auteur dit qu'on la met dans un pot de terre crûe, que l'on bouche bien exactement, enſuite on la met au fourneau; le pot étant cuit, on tire l'écume de mer brûlée. Il la faut garder pour s'en ſervir au beſoin, & la laver comme la calamine.

ECUSSON. Terme de jardinage. C'eſt une maniere de greffer. Il y a deux ſortes d'écuſſon, l'un eſt à *œil pouſſant*, & l'autre *à œil dormant*. On greffe en écuſſon à œil dormant dans le mois d'Avril, & l'écuſſon à œil pouſſant ſe fait en Juillet, Août & Septembre. *Voyez* GREFFER.

ECURIE. Endroit deſtiné à loger les chevaux, &c.

ECURIE DES CHEVAUX. Dans une maiſon de campagne, l'écurie des chevaux ſera ſituée proche la grange, ſur laquelle ſeront les greniers pour y placer le foin. Cette écurie ſera un peu ſpacieuſe, afin d'y pouvoir mettre un lit pour les valets qui auront ſoin des chevaux; elle aura ſon enfoncement garni d'un grand rarelier pour y ſuſpendre les colliers des chevaux, les ſelles & ſelletes, les trains, les mancilles, & enfin tous les autres inſtrumens ſervant à un cheval, qu'on monte ou dont on ſe ſert pour le labourage.

ECUYER. La charge d'Ecuyer tient encore le haut rang parmi les domeſtiques les plus conſiderés d'un grand Seigneur; elle regarde le ſoin de commander à tous les gens de livrée, & pour cela il doit être fort diligent & ponctuel à ſe lever matin pour faire lever les Cochers & Palfreniers, & leur bien faire panſer les chevaux, enlever la litiere, nettoyer l'écurie, envoyer les chevaux à l'eau, voir lui-même, ſi les pieds ſont en bon état, & s'il n'y manque rien, donner ordre de leur laiſſer manger un peu de foin quand ils ſont revenus de la riviere, avant que de leur donner l'avoine, qu'il leur fera donner en ſa préſence. Après avoir été bien vannée & nettoyée de toutes ſortes d'ordures, il faut prendre garde s'ils la mangent bien, & s'il n'y en a point qui ſoient dégoutés; ordonner qu'on faſſe le crin à ceux qui en ont beſoin, voir ſi le foin eſt bon, & la paille ſaine & d'aucune mauvaiſe odeur. Il faut auſſi qu'il ait ſoin de mettre les chevaux au filet deux heures par jour, c'eſt-à-dire, une heure le matin, & une heure l'après-dinée, & qu'il ſache leur faire revenir l'appétit lorſqu'ils ſont malades. Il doit pareillement ſe connoître en chevaux, les ſavoir monter & dreſſer, & ne pas manquer de leur faire donner deux coups d'étrille avant que de les mener à l'eau le ſoir; ainſi que de viſiter les ſelles, harnois, houſſes, piſtulets, carroſſe, pour voir ſi tout en eſt bon & sûr. Il doit de même viſiter le foin, la paille & l'avoine quand on en fait la proviſion, & voir ſi tout en eſt bon, loyal & marchand, avoir ſoin tous les ſoirs de faire faire une bonne litiere aux chevaux, prendre garde qu'il n'y ait rien qui les dégoûte, leur bien faire laver les jambes, lorſqu'ils reviennent de la ville, & faire choix d'un bon Maréchal, d'un bon Bourrelier, & d'un bon Charron; car de tout cela dépend la conſervation des chevaux, & c'eſt à quoi un bon Ecuyer doit s'appliquer particulierement. Il eſt encore de ſon miniſtere de prendre garde que les Cochers, Poſtillons & Palfreniers ne ſoient point yvrognes, & qu'ils ne vendent pas le foin ni l'avoine, comme il arrive aſſez ſouvent par la ſautè & négligence de certains Ecuyers: comme auſſi qu'ils ne detournent point les harnois, ou licols; il doit encore leur faire rendre un bon compte de tout ce qui leur eſt mis entre les mains pour l'utilité & ſervice de l'écurie, leur bien faire laver, écurer & mettre ſécher les mords des brides, & autres harnois, & leur deffendre expreſſément de ne point boire, ni fumer dans l'écurie, de peur que le feu y prenne.

Si l'Ecuyer a un ſous-écuyer, il faut qu'il lui donne ordre de prendre ſoin de toutes les choſes ſpécifiées ci-deſſus & de lui en rendre compte: s'il n'en a point, il eſt obligé de le faire lui-même.

Il faut pareillement que l'Ecuyer ait ſoin de bien morigéner les Pages & les Laquais, ne point ſouffrir qu'ils jurent, ni qu'ils diſent aucune parole deshonnête, leur faire faire le devoir de chrêtien le matin & le ſoir, les faire tenir bien propres & bien peignés, pour faire honneur au Seigneur, réprimer leurs inſolences, les châtier quand ils y tombent, renvoyer les incorrigibles & les depravés. En un mot, l'Ecuyer eſt le précepteur & le gouverneur des gens de livrée, il répond tant de leurs actions que de leurs négligences, non-ſeulement au Seigneur, mais encore à Dieu, puiſqu'ils lui ont été commis à cet effet. Il doit auſſi ſe trouver au lever du Seigneur pour lui rendre compte de ce qui ſe paſſe parmi les gens de livrée, & de ceux qu'il a en ſa direction, & de l'inſpection qu'il a ſur les chevaux. Il faut qu'il ſoit de bon air, qu'il ſache bien parler pour aller complimenter quand cela lui eſt ordonné, afin de s'en tirer avec honneur, s'il n'y a point de Gentilhomme, il doit recevoir les gens de la ſuite de ceux qui viennent rendre viſite au Seigneur & leur faire compagnie en attendant qu'ils ſortent.

ECUYER DE CUISINE. Une des principales qualités d'un Ecuyer de cuiſine, eſt la propreté; pour cet effet il doit le matin en entrant dans ſa cuiſine, voir que tout y ſoit en bon ordre, ſes tables & ſon garde-manger bien propres & bien nettoyés. Cela fait, il doit mettre ſon pot au feu, & diſpoſer ſes viandes, auſquelles il faut qu'il ſe connoiſſe parfaitement bien, ainſi qu'à les ſavoir déguiſer au goût du Seigneur. Il eſt encore de ſa charge de ſavoir bien faire la pâtiſſerie froide & chaude, comme auſſi toute ſorte de ragoûts & d'entremets chauds & froids, & prendre garde à ne point faire de dégât des choſes qui lui ſont miſes entre les mains. Il faut qu'il ſache auſſi faire les partages pour toutes les tables des domeſtiques de la maiſon, qu'il ait ſoin de bien ménager les viandes qui reſtent du midy pour le ſoir & du ſoir pour le lendemain à midy, afin de faire le profit de la maiſon, en les employant ſouvent à faire de petites entrées. Il doit encore ſavoir bien commander, bien conſerver & ménager le bois & le charbon, bien employer le lard, deguiſer toutes ſortes de poiſſons, œufs & légumes, & avoir ſoin de tenir toûjours ſon dîner & ſon ſouper prêts aux heures qui lui ſont preſcrites par le Seigneur, ou ſon Maître d'hôtel, & bien exécuter en tout leurs ordres & rendre bon compte de tout ce qui lui eſt mis entre les mains.

Il ne peut prétendre que les gages dont il eſt auſſi convenu, en entrant, avec le Seigneur.

A l'égard de ſes profits légitimes, & qu'il doit avoir, comme cela ſe pratique par toutes les bonnes maiſons, ce ſont les ſuifs, lorſqu'on lui donne les viandes graſſes, la graiſſe qui tombe dans les lechefrites, les levures de lard, pourvû qu'il ne les faſſe point trop graſſes, les vieilles friture, & les cendres du feu de la cuiſine, voilà tout ce qu'il peut eſperer, & ce qui lui appartient légitimement. On lui accorde ces profits pour ſervir à ſes menues dépenſes.

EDU

EDUCATION DES ENFANS. En vain un pere & une mere travailleront jour & nuit pour amaſſer du bien, ſi de leur part ils ne font leur poſſible

pour les élever dans la crainte de Dieu. Car leurs enfans en diſſiperont plus dans un an, bien ſouvent que les pere & mere n'en auront acquis en pluſieurs années. Ainſi ils auront ſoin, pour conſerver leur bien & pour l'augmenter, d'être fidelles à ſuivre tous ces avis.

I. Un des plus importans devoirs, eſt d'inſtruire vos enfans & les élever dans l'eſprit des obligations qu'ils ont contractées dans le Baptême.

Il ſe tire principalement de la charge que vous avez priſe, lorſque vous avez reçû le ſaint Sacrement de Mariage, qui n'a été inſtitué que pour donner des ſaints au Ciel.

II. Lorſqu'ils auront l'âge de ſix à ſept ans, vous employerez tous vos ſoins pour les porter à la vertu, & les éloigner du vice. Ils retiendront toute leur vie ce que vous leur apprendrez en cet âge. Ils ſont pour lors comme de jeunes arbriſſeaux que l'on plie, & que l'on dreſſe comme on veut, quand ils ſont jeunes. C'eſt pourquoi il les faut accoûtumer à certaines pratiques de pieté & de devotion, proportionnées à leur âge & à leur petit eſprit, & à prendre garde qu'ils s'abſtiennent & évitent les mauvaiſes compagnies.

III Les pratiques de pieté que vous leur marquerez, ſont de prier Dieu ſoir & matin, de fréquenter vôtre Parroiſſe, & d'y être modeſte. Au-deſſous de cinq à ſix ans, ne les faites point porter à l'Egliſe, ſi par leurs cris & immodeſties, ils vous empêchent d'être attentifs à vos prieres, auſſi bien que ceux qui ſont auprès de vous. Il y a aſſez de demons qui vous tentent dans vos prieres, ſans que vos enfans vous en détournent. Obligez-les de vous être obéiſſans, d'aimer leurs freres & ſœurs, d'être miſéricordieux envers les pauvres. Faites-leur porter l'aumône, au lieu de la donner vous-même, afin de les accoutumer à être charitables.

IV. Afin d'inſpirer aux jeunes filles de l'amour pour la pureté, & un grand mépris des vanités du ſiecle; il eſt important que vous ayez ſoin de les habiller modeſtement, que vous leur montriez vous-même l'exemple de ce mépris par vôtre modeſtie & retenue, que vous leur deffendiez abſolument toutes les compagnies & converſations tant ſoit peu ſuſpectes, principalement le bal, & les aſſemblées qui ſe font la nuit, que vous les faſſiez coucher ſeules dans une chambre ſéparée, ſi faire ſe peut, de la vôtre.

Le Concile de Trente ordonne ſur ce ſujet, que ſi les parens peuvent loger leurs enfans & domeſtiques ailleurs que dans leur chambre, & ne le font point, on leur refuſe l'abſolution, à cauſe des maux qui en peuvent arriver; que vous ne leur permettiez point de ſortir qu'avec vous, que vous les envoyiez au Catechiſme, à la prédication & au prône; en un mot, que vous ayez un ſoin particulier de leur imprimer ces ſentimens dès leur bas âge, parce que dans d'autres tems ils ne ſont plus ſuſceptibles d'inſtruction, & que les vanités du ſiecle, qui ſont oppoſées à l'eſprit du chriſtianiſme, bouchent les avenues aux inſpirations du ſaint Eſprit, & enfin produiſent des maux qui ſont comme incurables.

V. Que ſi un enfant eſt en état d'être pourvû, ſouvenez-vous de recommander cette affaire à Dieu; faites-le mettre en bon état pour faire le choix en vûe de la volonté de Dieu & dans le deſſein de ſe ſauver; portez-le à conferer avec vôtre Curé, ou avec ſon Confeſſeur. Il faut lui faire faire ſur-tout une rétraite, ſi faire ſe peut, pour examiner ſérieuſement ſa vocation.

VI. Que ſi quelques-uns de vos enfans ſont appellés à la réligion, prenez garde de les en détourner & de vous oppoſer à l'eſprit de Dieu; comme au contraire, prenez garde de les engager à y entrer ou à prendre quelque parti qu'ils ne goûteroient pas, puiſqu'on voit tous les jours des maux & des punitions exemplaires, lorſqu'on manque dans l'une ou dans l'autre de ces choſes; vous devez plus ſans comparaiſon conſiderer la vertu, l'amitié, la bonne réputation de la famille, de qui vous recherchez l'alliance pour vos enfans, que les richeſſes, la beauté & les autres qualités extérieures.

VII. Prenez garde de ne point avancer un de vos enfans plus l'un que l'autre, l'expérience apprenant tous les jours que ce procedé cauſe une infinité de déſordres, d'envies, de jalouſies, de haines ſecrettes, de procès & de ſemblables diviſions, qui paſſent ſouvent juſqu'à la troiſiéme génération, comme auſſi de leur faire embraſſer un état au-deſſus de leurs forces & de leur condition.

VIII. Que ſi vous manquez à vôtre devoir dans les choſes ci-deſſus marquées, ſachez que c'eſt un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, puiſqu'il ne vous a donné des enfans que pour en faire des Saints; & que vous ſerez reſponſables des pechés qu'ils feront, pour n'avoir pas été bien inſtruits. Penſez donc ſérieuſement aux grands biens qui en proviennent, lorſqu'on en a ſoin, & aux maux qui arrivent lorſqu'on les néglige.

IX. Sur-tout inſpirez la devotion à vôtre Parroiſſe, & montrez à vos enfans par vôtre exemple, combien vous en faites état. Dites-leur qu'il faut payer ce que l'on doit, avant que de faire l'aumône; que la devotion à la Parroiſſe & d'aſſiſter aux offices Divins, ſont d'obligation & de précepte, & que les devotions faites ailleurs, ſont ſeulement de ſurérogation & nullement de précepte. Faites-leur faire attention, qu'un enfant riche & accommodé ne mériteroit pas que Dieu lui donnât ſa bénédiction, ſi ayant une mere pauvre & privée de tout ſecours, il portoit ſes libéralités chez les étrangers, & laiſſoit ſa mere dans la néceſſité & dans la diſette. Enfin, faites-leur voir que la malédiction que l'Ecriture Sainte fulmine contre les enfans qui mépriſent leurs meres, arrive ordinairement à ceux qui mépriſent l'Egliſe de leur Parroiſſe, qui eſt leur mere; puiſqu'ils y ont pris la naiſſance ſpirituelle, & que c'eſt la mépriſer que de ne la pas fréquenter. Car mépriſer, c'eſt priſer moins, & on mépriſe l'Egliſe de ſa Parroiſſe, ſi on va plus volontiers à une autre Egliſe qu'à celle-là.

X. Enfin, vous prendrez garde de n'être pas de ceux qui n'ont d'autres ſoins pour leurs enfans que de les enrichir, & de les faire grands ſelon le monde, parce que vous mettriez ſouvent vôtre propre ſalut en danger; & que penſant à amaſſer pour vôtre famille, vous ſeriez de ceux qui amaſſent pour des étrangers, Dieu ôtant ſouvent les enfans de ce monde; ou ſi les enfans jouiſſent d'un tel bien, ils en font des prophations, qui ne leur ſervent que pour offenſer Dieu davantage & augmenter la peine de leurs parens damnés, & ces biens ne paſſent point juſqu'à leurs petits enfans.

XI. Travaillez pourtant à laiſſer quelque choſe à vos enfans, comme vous y êtes obligés; mais que cela ſe faſſe ſans bleſſer vôtre conſcience, ſans vous inquieter ni empreſſer trop, ſans omettre ou négliger le principal, qui eſt l'inſtruction, & l'éducation chrêtienne de la façon marquée ci-deſſus; n'oubliez pas ce que Nôtre-Seigneur a dit: *cherchez le Royaume du Ciel, & tout le reſte vous ſera donné.* Matth. chap. 6.

XII. Souvenez-vous de la punition qui arriva à Héli pour avoir été trop indulgent & pour n'avoir pas châtié les vices de ſes enfans. C'eſt pourquoi ayez

ſoin

ſoin de corriger les vôtres, & de les châtier quand ils ſeront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils ſouhaitent, & de ne les châtier jamais. Quand les peres & meres ſont trop indulgens & ne châtient pas leurs enfans, on voit que Dieu les punit dès ce monde, leur laiſſant ces enfans pour les tourmenter, & ils paſſent auſſi le reſte de leur vie dans des chagrins perpetuels & des ametrumes inouies.

XIII. Ce châtiment, pour être profitable, ſera fait avec prudence; il ſera fait auſſi ſans paſſion & ſans colere, ſans les injurier ni les maudire. Quelquefois on les fera jeuner en certain tems, les privant du ſouper, ou de leurs petites récréations, d'autres fois on les fera prier long-tems à genoux, & on ſe ſervira de ſemblables punitions.

XIV. Vous ſerez reſpectés, & vous ne ſerez pas obligés d'avoir toûjours la verge à la main, ſi vous leur parlez toûjours doucement & paiſiblement ſans leur crier, ou uſer d'injures ni de malédictions contr'eux. Si vous leur parlez peu, faites beaucoup. Les malédictions & les crieries rendent les enfans plus opiniâtres, plus endurcis & plus incorrigibles.

XV. Un moyen pour les éloigner de la vanité, eſt de les faire habiller toûjours modeſtement & chrétiennement, ſans ſouffrir ſur leurs habits une infinité de choſes qui ne ſentent que les pompes du diable. Un autre bon moyen, eſt de ne vous pas entretenir en leur preſence des grandes richeſſes, ni des grands biens.

XVI. Et pour qu'ils ne ſoient pas oiſifs, vous leur apprendrez à lire, à écrire; vous les envoyerez à l'école à ſix ou ſept ans, & les occuperez à quelque petit emploi.

XVII. Vous n'êtes pas chrétiens, ſi vous n'offrez ſouvent à Dieu vos enfans, & ne les lui recommandez en vos prieres; & ſi étant un peu plus avancés en âge, vous les élevez dans des mignardiſes & des délicateſſes, ſi vous leur accordez tout ce qu'ils demandent, ſi vous ne leur oſez refuſer la moindre choſe, ſi vous n'oſez par exemple, les mettre hors de chez vous, de peur qu'ils n'ayent du mal, en apprenant un métier ou quelqu'autre choſe.

XVIII. Enfin, vous veillerez plus ſoigneuſement ſur vos filles, lorſqu'elles auront dix à douze ans, puiſque c'eſt l'âge le plus dangéreux. Que ſi vous ne les portez dès-lors à la vertu & ne leur en inſpirez un ardent deſir, vous ne pourrez plus dans la ſuite en venir à bout; ſur-tout vous les accoûtumerez à demeurer dans la maiſon, ſans courir çà & là.

EDULCORER. Terme de Chymie. C'eſt adoucir quelque matiere empreinte de ſels, par le moyen de l'eau commune.

EFF

EFFERVESCENCE. Terme de Chymie. Ebullition d'une liqueur, ſans ſéparation de ſes parties, & demeurant, après l'ébullition, la même qu'elle étoit auparavant.

EFFEUILLER. les arbres fruitiers. *Voyez* FRUITIERS.

EFFONDRER. C'eſt un terme de jardinage, qui ſe dit à l'égard de la terre où l'on veut planter des arbres, leſquels ne pouvant gueres réuſſir, ſi la terre n'eſt bonne & meuble à la profondeur d'environ trois pieds, il la faut fouiller de cette profondeur, pour voir s'il y a lieu d'eſperer le ſuccès du plan, & afin d'en ôter en même tems celle qui peut s'y trouver mauvaiſe, auſſi bien que les pierres & les gravois, s'il y en a, & voilà ce qu'on appelle effondrer la terre. Ce terme eſt aſſez groſſier & peu uſité, il vaut mieux ſe ſervir de ceux de fouiller & de faire des tranchées.

EGA

EGAYER un arbre qui eſt en eſpalier. Terme de jardinage. C'eſt le paliſſer ſi proprement que les branches ſoient également partagées des deux côtés; de maniere qu'elles ne ſoient pas liées pluſieurs enſemble, mais chacune attachée ſéparément; & en des intervales égaux de l'une à l'autre; enſorte qu'il n'y air point de confuſion nulle part, & que d'un coup d'œil, on puiſſe voir toutes les parties dont il eſt compoſé. On dit auſſi égayer un buiſſon, égayer un arbre de tige, c'eſt-à-dire, oter les branches qui le tendent confus & étouffé dans le milieu.

EGL

EGLANTIER. Roſier ſauvage, roſier de buiſſon, dont la fleur eſt ſimple & blanche, & dont le fruit ſe nomme vulgairement *grate-cul*. On fait une conſerve de ce fruit, laquelle on nomme cynorrodou. Elle eſt propre dans la diſurie, & dans la ſtrangurie, pour adoucir l'urine, modérer l'ardeur de la bile, & arrêter les cours de ventre. On s'en ſert auſſi dans les foibleſſes d'eſtomac, & dans le flux hépatique. La doſe eſt depuis deux gros, juſqu'à demi once.

On donne la ſemence en émulſion dans quelque liqueur appropriée, pour la retention d'urine & la gravelle; la doſe eſt de deux gros ſur une chopine de liqueur, ou d'un gros en poudre ſur un verre de vin blanc.

L'éponge qui ſe trouve ſur les tiges de l'églantier a la même vertu que la ſemence. On la prend en infuſion, ou en poudre, depuis deux gros juſqu'à demi once. On peut l'employer en gargariſmes pour les ulceres de la gorge, car elle eſt encore plus déterſive qu'aſtringente.

Ses fleurs ſont purgatives; le ſirop qu'on en prépare, eſt fort aſtringent, & très-propre pour guérir les pertes des femmes.

EGLISE Parroiſſiale. Pour l'enrichir ſans qu'il en coûte rien à Meſſieurs les Curés, voyez le recueil de mes lettres, dans la lettre vingt-deuxiéme de la ſeconde édition, contenant diverſes pratiques pour ſanctifier les Parroiſſes; on y trouve les moyens ſuivans.

I. On doit prier le Seigneur du lieu de donner ordre au Chatelain de ſa terre, d'appliquer à l'Egliſe les amendes qui reviendront des ſentences qu'il prononcera contre les particuliers, ſur-tout contre ceux qui renient & blaſphement le très-ſaint nom de Dieu, contre ceux qui fréquentent le cabaret pendant les divins offices & aux heures indues, &c.

II. Le Curé fera ſes efforts pour porter les parties qui ont des différens, à les terminer à l'amiable par des compromis, ſous une peine contre celui qui n'acquieſce point à la ſentence arbitrale, & cette peine appliquable aux réparations de l'Egliſe.

III. On doit préſenter une requête à ſon Prélat, & lui demander permiſſion de faire des quêtes dans ſa Parroiſſe, pendant quatre ou cinq ans, à l'excluſion des Religieux, à qui il ſera deffendu de quêter pendant ce tems.

IV. Un Curé qui a le don de la parole, & dans l'Egliſe duquel il y a Avent & Carême, peut les prêcher & appliquer la retribution aux réparations de ſon Egliſe.

V. Il faut achetter des noix pendant les années de rapport, & les garder pour en faire de l'huile l'année où il n'y aura point de noix ou fort peu; comme ces fruits ſont faiſonneux, on y fera un grand profit; & on l'appliquera à l'Egliſe, ſe contentant de retirer l'argent qu'on aura employé.

VI. On peut diſtribuer les remedes des pauvres ou

le remede paſtoral, dont j'ai parlé dans le recueil de mes lettres.

E L A

ELAGUER, *& émonder.* C'eſt un Terme de jardinage, qui ſe dit des arbres qu'on veut faire monter pour devenir arbres de belle tige; & pour cet effet on leur ôte toutes les groſſes branches, qui ſortant dans l'étendue de la tige conſumeroient une partie de la ſéve, au lieu qu'elle doit monter à la tête pour alonger & fortifier l'arbre.

ELAN ou ELLEND. C'eſt un animal ſauvage à quatre pieds, à cornes, & grand comme un cheval, qui tient quelque choſe du cerf, de l'âne & du bouc. Il habite les forêts les plus deſertes. On en trouve en Pologne, en Pruſſe, en Suede, en Norvege & en Canada. Cet animal a la tête fort groſſe & chargé de longs poils juſqu'aux épaules, ſa couleur eſt ordinairement griſe & blanchâtre. Il a les yeux étincelans, les levres groſſes, les oreilles longues, mais les dents médiocres. Ses cornes ſont ſemblables à celles du daim, il en change tous les ans; ſa femelle n'en a point. Il a les jambes longues. Quelques-uns prétendent qu'elles ſont toutes d'une piece; enſorte qu'il ne peut ſe plier, & qu'il eſt obligé lorſqu'il veut dormir, de s'appuyer contre un arbre. Il eſt ſujet à tomber en épilepſie, & il s'en guérit, dit-on, en mettant l'ongle de ſon pié gauche dans ſon oreille.

Proprietés.

L'ongle de l'élan connu ſous le nom d'*ungula alces*, eſt un ſpecifique contre l'épilepſie. Il y en a qui preferent celui du pié gauche aux autres, par la raiſon que nous venons de dire. Cependant l'expérience & la raiſon montrent que tous ſont également bons, puiſqu'ils agiſſent par leur ſel volatil, & que les uns & les autres en contiennent. On croit qu'il eſt inutile de prendre au cou un morceau de l'ongle de cet animal, ou d'en porter enchaſſé dans une bague.

ELANCÉ. *Une branche élancée.* C'eſt un terme de jardinage, qui ſignifie une branche veule, c'eſt-à-dire, fort longue, peu groſſe à porporton de ſa longueur & entierement dégarnie d'autres branches dans ſon étendue. C'eſt un défaut à un arbre que d'y voir des branches élancées.

ELAVÉ. *Poil élavé.* C'eſt un poil mollaſſe & blaſſart en couleur de bête à chaſſer, & de chiens, c'eſt une marque de foibleſſe en eux.

E L E

ELECTUAIRE. Médicament compoſé de poudres, & d'autres incorporées avec du miel, ou du ſucre.

Electuaire de fruits pour exciter l'appétit, pour arrêter les hémorragies, & les cours de ventre.

Faites infuſer dans neuf ou dix livres de fort vinaigre une livre de fleur de ſumach. Au bout de vingt-quatre heures coulez l'infuſion, & faites-y cuire à petit feu, & fort doucement de la chair de coing, des pommes acides & des poires ſauvages, de chacun une livre, avec cinq onces de cornes encore vertes, le tout bien pilé & mondé des pepins. Enſuite ayant coulé la décoction, & écraſé les fruits cuits dans un mortier de marbre, l'on en tirera la pulpe par le tamis; & l'on fera cuire cependant quatre livres de ſucre blanc, & du meilleur dans la décoction; à laquelle on ajoûtera une livre de verjus, & deux onces de ſucre de berberis. Quand le ſucre ſera cuit en conſiſtance d'opiate, vous y diſſoudrez la pulpe. Et quand ce mélange ſera à demi refroidi, vous y mêlerez la poudre qu'il conviendra, & vous aurez un électuaire, que vous conſerverez dans un pot de fayance, pour l'uſage. On le donne depuis une dragme juſqu'à trois.

Electuaire létifiant.

Concaſſez, & faites cuire dans trois livres d'eau, trente myrabolans embliques, & vingt autres myrabolans cepules, juſqu'à diminution d'un tiers. Enſuite ayant coulé la décoction avec expreſſion, vous y ferez cuire un livre de miel juſqu'à conſiſtance d'opiate, & le mêlange étant à demi refroidi, on y mettra quatre onces de poudre létifiante. On mêlera le tout, & l'on conſervera cet électuaire comme ci-deſſus. Il eſt propre pour raréfier la pituite, rejoüir les parties nobles, & reparer les eſprits diſſipés; on le donne avec ſuccès dans la léthargie, l'apoplexie, & la paralyſie; il ne peut produire que de bons effets. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux, & quelquefois juſqu'à trois.

Electuaire capital.

Prenez fleurs de bourtache, de romarin & de bugloſe, de chacune une livre, pilez ſemences de fenouil, d'anis, de fenouil marin, de filet de montagne, de chacun ſix onces, & une once de bonne canelle. Enſuite mêlez le tout enſemble, & faites-en un électuaire qui eſt propre pour fortifier le cerveau & l'eſtomac, maintenir la mémoire, & éclaircir la vûe. La doſe eſt de la groſſeur d'une petite noix, qu'il faut prendre le matin à jeun.

E L I

ELICRISON, en latin *Elichriſum.*

Deſcription.

La racine du vrai élicriſon jette une tige droite, unie, dure comme du bois, qui ne paſſe pas une coudée de hauteur. Ses feuilles viennent par intervalles, elles ſont fort ſemblables à celles de l'automne. L'élicriſon produit ſes fleurs à la cime des tiges, rangées en mouches, jaunes comme l'or, leſquelles étant ſeches conſervent long-tems leur couleur. Ce qui eſt cauſe qu'on lui a donné le nom d'amarante.

Lieu.

Cette plante croît dans les prés maigres, & dans les lieux non cultivés. Elle fleurit en Juin.

Proprietés.

Les ſommités de l'élicriſon bûes dans du vin ſont bonnes contre les piquûres des ſerpens, contre la ſciatique, les ruptures, les retentions d'urine, & encore à provoquer les mois. Ses feuilles étant priſes en breuvage à jeun, arrêtent les fluxions, quoiqu'elles ſoient nuiſibles à l'eſtomac. Elles préſervent les habits des vers, quand on en met dans les garderobes.

ELIXIR. C'eſt une teinture ou eſſence tirée en même-tems de pluſieurs mixtes. On cherche dans les elixirs, auſſi-bien que dans les ſimples extraits, à ſéparer la partie médicamenteuſe & ſimple du mixte, du reſte de la ſubſtance. On conſidere deux choſes dans la préparation des élixirs. : La ſubſtance des matieres à extraire, & le moyen dont on ſe ſert pour faire l'extraction.

La ſubſtance des matieres à extraire, n'eſt autre choſe que la tiſſure entiere & naturelle du mixte, en laquelle conſiſte la vertu médicamenteuſe. Cette tiſſure ne reçoit aucune alteration ni du feu ni du menſtrue. Elle eſt ſéparée des autres parties, & on l'extrait telle qu'elle eſt dans le mixte.

Le moyen qui ſert à faire l'extraction ou la ſéparation des parties, dans leſquelles conſiſte la vertu médicamenteuſe, s'appelle menſtrue. Il y a diverſes ſortes de menſtrues pour les différentes ſubſtances, l'eſprit de divin eſt le plus général.

Les Anciens ont employé deux choſes dans les opérations de leur grand Elixir ou alchaeſt, ſavoir le ſouphre ſolaire à qui ils ont donné le nom d'agent,& la liqueur mercurielle qu'ils ont appellée patient,quoiqu'ils vouluſſent qu'elle ſervît à diſſoudre le ſouphre ſolaire, enſorte que cette liqueur mercurielle fixée par ce ſouphre devînt l'Elixir. Ils donnoient encore au ſouphre le nom de mâle, & à la liqueur mercurielle le nom de femelle. Les raiſons qu'ils en apportent ne peuvent être fondées que ſur leur propre imagination ; mais ce ſont des termes tirés d'une philoſophie ſublime, qu'il n'eſt pas permis à tout le monde de pénétrer. Il n'y a que ceux qui ſont initiés dans ces miſteres profonds, qui prétendent en avoir une parfaite connoiſſance, quoiqu'ils ſoient inconnus aux vrais Philoſophes. Nous en allons donner une preuve dans l'Élixir ſuivant.

ÉLIXIR DES PHILOSOPHES, ou *Flos Cœli*, ou médecine univerſelle, naturelle & philoſophique, ou matiere d'où eſt tiré le vrai mercure des Philoſophes.

La médecine univerſelle n'eſt autre choſe qu'une vapeur qui ſort du centre de la terre juſqu'à la ſuperficie aux deux équinoxes. Celle de Mars eſt appellée femelle, & celle de Septembre eſt le mâle, leſquelles ne manquent jamais de ſortir; ſavoir, la femelle depuis le 21. Mars juſqu'au 21. Avril avant le ſoleil levant, ce que vous connoîtrez mettant l'oreille à terre par un bourdonnement avec une puanteur univerſelle qui ſent le ſouphre. Elle prend toute ſorte de formes ſelon les diſpoſitions des pores par où elle paſſe, elle eſt appellée par les Philoſophes *Flos Cœli*. Elle eſt de couleur verte, plus tranſparante que l'émeraude, & approchant de la couleur de l'huile, elle eſt épaiſſe comme un verre : Ce qui a fait dire à pluſieurs Philoſophes pour la cacher que c'étoit leur vitriol. Il y en a de grandes comme de feuilles de papier, il eſt plus aiſé de les prendre en des lieux ſablonneux. Il la faut cueillir enſorte que vous regardiez le ſoleil levant, c'eſt-à-dire, que le lieu où vous la cueillirez ſoit en cette ſituation.

La même choſe ſe fait depuis le 21. Septembre juſqu'au 12. Octobre ; & ſi par malheur il fait des vents bien grands, ou du froid, ou s'il pleut, il n'en ſort point. Quand vous l'aurez cueillie, il la faut mettre dans de l'eau de fontaine, & la nettoyer parfaitement, afin qu'il n'y reſte aucune ſorte de limon, & la bien eſſuyer avec un linge blanc de leſſive, la piler dans un mortier de verre ou de marbre, & la mettre dans des vaſes de terre verniſſés, ou de verre bien bouchés, de ſorte qu'elle ne puiſſe s'évaporer, l'eſpace de quarante jours. Après il la faudra exprimer, & elle vous rendra plus de la moitié de ſon peſant de ſang qui eſt la reſolution qu'elle fait d'elle-même. Pendant ce tems il faut mettre cet extrait dans un alembic de verre, le bien luter avec de la farine & du blanc d'œuf, & y ajoûter un recipient de pareille groſſeur bien luté ; expoſez-le au ſoleil & à la lune, & cet extrait ſe diſſipera de ſoi même par les opérations du mouvement. Du reſte, il en ſortira une eau très-claire, mais il n'en ſortira que la dixiéme partie. Cet eſprit eſt appellé diſſolvant univerſel, qui contient en ſoi toutes vertus du feu, de la roſée, de l'operation du ſoleil & de la lune.

Proprietés.

Une once de cet eſprit réſout le calcul de la veſſie par injection, il eſt admirable pour l'hidropiſie, pour les poûmons, aſmatiques, &c.

Uſage.

Lorſque vous en voudrez faire l'uſage, comme de la Médecine univerſelle pour toute ſorte de maladies, il faut prendre cette eau & la faire congéler à feu de lampe fort leger, elle ſe congélera en criſtal ; ce que vous réitererez ſept fois, à la ſeptiéme tout ſera congélé. Purifiez enfin les ſels des gros criſtaux qui s'y ſont formés pendant la ſuſdite corporification. A la derniere ils ſe calcinent d'eux-mêmes,& ſe mettent en une poudre ſubtile & impalpable, qu'il faut garder ſoigneuſement, vû qu'elle contient en ſoi la vertu univerſelle de conſerver nôtre humide radical, & même elle ſert à nous prolonger la vie. En un mot, elle eſt bonne pour toute ſorte de maladies, c'eſt pour cela qu'on la nomme univerſelle, tant les merveilles qu'elle contient, ſont grandes.

Il faut faire la même choſe de celle du mois de Septembre que de celle du mois de Mars, & joindre les deux poudres enſemble en poids égal ; alors un peu fait ce qu'une dragme n'auroit pas été capable de faire. On appelle Elixir ces deux poudres mêlées.

Pour comprendre les hauts miſteres de la tranſmutation en or & en argent ; prenez dix onces de cet Elixir, & une once d'or en feuille ; broyez-le ſur le marbre, ſechez-le, mettez-le dans un matras que vous boucherez hermetiquement, diſtillez-le enſuite pendant quarante jours à feu de cendres fort doux ou feu de lampe ; enſorte que le feu ne s'éteigne point, & en vingt jours l'Elixir aura diſſout l'or en ſa prémiere matiere, & deviendra fort noir, c'eſt ce qu'on appelle interfection, & ce que nous appellons ſimplement réſolution. Dix jours après ce grand noir produira une terre plus blanche que la neige tranſparente, & chaque jour enſuite, elle deviendra verte, ce qui a fait faire des exclamations aux Philoſophes, diſant, *O beata viriditas*, Finalement, ce verd ſe changera en un violet obſcur, & dans un inſtant en rouge très-brun, & pour lors l'opération eſt faite.

Remarquez qu'il faut mettre dans le creuſet, prémierement la poudre, enſuite le mercure. Tous les Auteurs enſeignent que cette poudre ſe multiplie extraordinairement.

Remarquez encore que tout ce qu'on vient de dire de cet Elixir ſi vanté des Philoſophes, eſt plûtôt un effort de l'imagination frappée des Alchimiſtes qu'une obſervation des Philoſophes qui recherchent avec ſoin les effets de la nature.

ELIXIR *de propriété.* La réputation de cet Elixir eſt trop grande, & ſes effets ſont trop connus, pour ne pas meriter d'en parler ici. Tous les Auteurs attribuent à Paracelſe l'invention de ce beau remede: mais la connoiſſance imparfaite qu'il en a donnée, & ſurtout ſon ſilence touchant le menſtrue qu'on y doit employer, ont beaucoup embarraſſé ceux qui ſont venus après lui, & ont cauſé la diverſité des deſcriptions que nous en trouvons dans les Livres. Celle que Crollius a donnée a été néanmoins la mieux reçûe ; quoi qu'on ait grand ſujet de déſaprouver l'eſprit de ſouphre, qu'il y fait entrer pour tirer la teinture de la mirrhe, de l'aloës & du ſafran ; puiſque cet eſprit eſt capable de brûler la plus pure ſubſtance de ces drogues, & de fruſtrer par ce moyen l'Artiſte & les malades de tous les bons effets qu'ils doivent attendre de cet Elixir.

Opération. Ayant mis dans une cucurbite de verre à cou étroit, égales parties de mirrhe choiſie, d'aloës ſucotrin, & de beau ſafran ſubtilement pilés, & les ayant légerement arroſés de quelque peu d'eſprit de ſouphre adouci avec égales parties d'eſprit de vin, on verſera deſſus de l'eau diſtillée de méliſſe, juſqu'à ce qu'elle les ſurnage de trois doigts ; puis ayant bien agité les matieres, & couvert la cucurbite d'un petit vaiſſeau de rencontre exactement luté, on les fera macérer pendant quinze jours au deſſus d'un four de

Boulanger, renouvellant l'agitation de tems en tems, afin de bien diſſoudre dans cette liqueur la ſubſtance aqueuſe de ces drogues ; c'eſt-à-dire, celle qui peut ſe diſſoudre dans les menſtrues aqueux ; puis ayant deluré les vaiſſeaux, verſez par inclinarion, filtrez, & gardez à part la liqueur teinte qui ſurnagera les poudres. On mettra à la place environ un tiers davantage de bon eſprit de vin, qu'on n'avoit mis d'eau de meliſſe, & ayant exactement reluté les vaiſſeaux, renouvellé & continué la maceration pendant deux mois, & agité de tems en tems les matieres, de même qu'auparavant, on en filtrera auſſi de même la liqueur qui ſe trouvera chargée de la plus pure eſſence de ces drogues ; ſur leſquelles on pourroit bien encore verſer de nouvel eſprit de vin, & en réiterer la macération ; mais ce qu'on en retireroit n'en vaudroit pas la peine. On mêlera donc cette teinture avec la prémiere qu'on avoit tirée avec l'eau de méliſſe, & les ayant mis dans une cucurbite de verre couverte de ſon chapiteau, bien luté & placé au bain de cendres, on en tirera par un feu fort moderé environ les deux tiers de la liqueur ; puis ayant laiſſé refroidir les vaiſſeaux & les matieres, on verſera dans une bouteille de verre double, ce qui ſera reſté dans la cucurbite, & ayant bien bouché la bouteille, on gardera cette liqueur pour le beſoin.

Pour ſatisfaire à l'intention de la plûpart des Auteurs, qui veulent que l'eſprit de ſouphre faſſe une partie de la compoſition de cet Élixir, on pourra verſer ſur une portion de cette liqueur concentrée, le tiers ou le quart de ſon poids d'eſprit de ſouphre, & les macérer enſemble pendant deux mois au-deſſus d'un four de Boulanger, dans un matras couvert d'un vaiſſeau de rencontre parfaitement bien luté. Pendant ce tems, l'acide de l'eſprit de ſouphre mortifiera la plûpart de l'aloës & de la mirthe, & s'uniſſant & s'accomodant avec cette liqueur concentrée, perfectionnera l'Élixir, le rendra fort propre aux uſages pour leſquels les Auteurs l'ont recommandé.

Ses vertus & proprietés. Crollius particulierement veut que cet Élixir ſoit le baume des Anciens, & qu'il contienne toutes les vertus du baume naturel, néceſſaire à la conſervation des corps, & ſur-tout de ceux des vieillards ; qu'il ſoit merveilleux contre toutes les maladies des poûmons, contre les maladies contagieuſes & contre la corruption de l'air ; il eſt propre pour fortifier & appaiſer les douleurs de l'eſtomac & des inteſtins, & celles de la tête, en diſſiper les vertiges, affermir la mémoire, briſer les calculs dans les reins, garantir de la goute & de la paraliſie, guérir la fievre quarte, conſerver la jeuneſſe, & éloigner la vieilleſſe, guérir, & conſolider bien-tôt les playes & les ulceres internes, & en un mot, pour ſurmonter par une proprieté occulte toutes ſortes d'infirmités tant chaudes que froides. On le donne depuis cinq ou ſix goutes, juſqu'à douze & quinze, dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur propre.

Mais d'autant que cet Élixir préparé avec l'eſprit de ſouphre, n'eſt pas propre à toutes ſortes de perſonnes, & partieulierement à celles dont on ne doit imputer les maux qu'à l'accès des accidens, que l'eſprit de ſouphre pourroit multiplier, on ſera fort bien de garder à part une portion de la teinture concentrée pour y mêler au beſoin le tiers ou le quart de ſon poids d'eſprit volatil ſalin de corne de cerf bien rectifiée, ou de quelqu'autre eſprit de pareille nature, qui puiſſe émouſſer la pointe des acides en s'uniſſant à eux, & en détourner par ce moyen les mauvais effets.

Autre Elixir de proprieté, dont la préparation eſt trés-facile.

Réduiſez en poudre fort ſubtile, une once de canelle, anis, jalap, iris de Florence & ſené, de chacun deux onces ; mêlez bien le tout dans deux onces de ſucre pulverilé, & le gardez pour en uſer le matin à jeun. La doſe eſt d'une cuillerée dans du vin blanc. Ce remede conſerve la ſanté, guérit pluſieurs maladies habituelles, en purifiant la maſſe du ſang.

Elixir de ſanté, autrement drogue amere des Indes orientales, ou eau cordiale du frere Capucin.

Prenez une once de maſtic en larme, deux onces du meilleur aloës ſuccotrin, trois onces d'encens mâle, & ſix onces de colophane, ou gomme grecque. Pilez ces drogues ſéparément, en ſorte que la poudre n'en ſoit ni trop groſſe, ni trop menue. Mettez toutes les poudres dans un vaſe de verre gros & fort, avec trois pintes de la meilleure eau-de-vie ; il faut laiſſer au moins trois bons doigts de vuide dans le vaiſſeau, & expoſez-le au ſoleil pendant quarante, ou cinquante jours.

On prend cet Élixir à jeun, & l'on s'abſtient de boire de l'eau, ou quelque autre liqueur que ce ſoit, au moins pendant deux heures aprés la priſe. La doſe en eſt de deux doigts, ou de la grandeur d'un petit verre à eau-de-vie. Si le flux de ventre, ou le vomiſſement ſurvient, il faut incontinent après, réiterer la priſe : ce qu'il faut pratiquer, lorſqu'on prend de cet Élixir, dans les foibleſſes d'eſtomac & vomiſſemens habituels. On en prend la même doſe pour les dartres & demangeaiſons, pour les douleurs de ventre, & pour toutes ſortes de coliques. Si les douleurs ne diminuent pas, on prend une ſeconde priſe d'Élixir deux heures après la prémiere. S'il cauſe un flux de ventre, c'eſt bon ſigne ; il faut en reprendre encore après l'évacuation, pour réparer les forces. On en prend un peu davantage au commencement du friſſon des fiévres intermittentes, & ſi elles ne paſſent pas trois ou quatre jours après, on continue le même remède, & on ſe fait ſaigner & purger. Pour ſe préſerver de la peſte, on en prend le matin à jeun, & l'on s'en frotte les narines & les temples. Il eſt ſouverain contre les douleurs des femmes nouvellement accouchées, contre les indigeſtions & crudités d'eſtomac. Si le malade n'eſt pas ſoulagé à la prémiere priſe, on la reitere de deux heures en deux heures, juſqu'à ce qu'il ſoit entierement rétabli. Il eſt très-efficace contre toutes ſortes de foibleſſe, & de défaillances de nature, contre les palpitations, vapeurs, & convulſions ; ou en fait prendre intérieurement, & l'on en frotte les temples & les narines. On fait la même choſe à ceux qui ſont trop aſſoupis, ſoit naturellement, ſoit parce qu'ils ont pris trop d'opium. On s'en met le ſoir en ſe couchant, quelques gouttes chaudes dans l'oreille & dans la bouche avec du coton, pour les tintemens d'oreille, & maux de dents. Pour les maux de tête on s'en frotte la tête, & le front, ſur lequel on met un bandeau qu'on a ſoin de rafraîchir d'heure en heure. On en prend au défaut de theriaque, pour les chûtes dangereuſes ou pour les contuſions conſiderables ; il faut ſe faire ſaigner auparavant. On en met auſſi dans les bleſſures, & l'on met une compreſſe par deſſus, qui en eſt imbibée. Le marc en eſt bon pour toutes ſortes de playes. Ce remede eſt éprouvé pour toutes les operations ci-deſſus marquées.

Élixir *Cephalique.* Pour faire cet Élixir, on prend du guy de chêne, de racine de pivoine, & de la grande valeriane, de chacun un once & demi ; de la graine de pivoine, des baies de laurier, & de genevrier, de chacun une once, de la canelle, du macis, & des cucubes, de chacun trois gros ; des fleurs de tillot, de romarin, & de lavande, de chacun une poignée. On broie tout ce qui ſe doit broier, & on

fait macérer le tout vingt-quatre heures durant dans les eaux de muguet, & de ceriſes noires, & de l'eſprit de vin rectifié, de chacun une livre & demi; puis on le diſtille ſelon l'art. Cela fait, on ajoute à la liqueur diſtillée du ſucre fin, une livre, de la teinture d'ambre-gris, une dragme; & on garde cet Elixir dans une bouteille de verre bien bouchée pour s'en ſervir au beſoin.

Proprietés.

On le recommande fort dans l'épilepſie, dans l'apoplexie, & dans toutes les autres maladies froides du cerveau. On en donne dans un tems éloigné des repas, une demi cuillerée & plus.

ELIXIR *de citron.* Pour faire cet Elixir, on met dans un matras une demi livre d'écorce jaune ſuperficielle de citron, écraſée ou inciſée bien menu, & ayant verſé deſſus deux livres de bon eſprit de vin, & une demi-livre de ſuc depuré de citron, on couvre le matras d'un vaiſſeau de rencontre exactement luté; & l'ayant tenu pendant vingt-quatre heures au deſſus d'un four de Boulanger, puis coulé, & exprimé médiocrement le tout, on y mêle autant peſant d'eau diſtillée de ſcorzonere, & une livre & demi de ſucre fin en poudre, puis ayant paſſé le tout par le papier gris, on y ajoûte, ſi on veut, une dragme de teinture de muſc, & d'ambre-gris, & on a un Elexir cordial admirable, & fort agréable.

Quant à ſa doſe & proprietés, on en peut donner à la fois depuis une demi cuillerée juſqu'à deux cuillerées entieres, pour recréer & fortifier toutes les parties nobles.

ELIXIR *hiſtérique.* Pour faire cet Elixir, on prend des huiles diſtillées d'abſinthe, de pouliot, de matricaire, de rhûe & d'ambre jaune, de chacune ſix goutes; de ſafran, & de caſtoreum, de chacun trois onces, du ſucre fin, des eaux d'armoiſe, & des fleurs de ſureau, de chacun ſix onces. On fait de tout cela, un Elixir qui eſt excellent contre toutes les maladies de la matrice. La doſe eſt depuis une demi cuillerée, juſques à deux cuillerées entieres.

ELIXIR *camphré.* Pour faire cet Elixir, on fait digérer, ou diſſoudre au bain marie, ou au bain de cendres, une demi-once de camphre, dans quatre onces d'eſprit de vin, mis dans un petit matras couvert de ſon vaiſſeau de rencontre parfaitement bien lutés enſemble, & on donne à cette diſſolution le nom d'Elixir.

Quant à ſes proprietés, il provoque les ſueurs, fortifie le cœur, reſiſte à la malignité de l'air, & & aux venins, ſoulage les gouteux, & donne un grand ſecours dans toutes les maladies du cerveau.

Sa doſe pour l'interieur eſt au plus d'une vingtaine de goutes à la fois dans du vin, ou dans quelque eau cordiale. On peut auſſi fort à propos en mettre quelques goutes avec un peu de coton dans les dents creuſes, pour appaiſer la douleur.

ELIXIR *ſtomacal.* Prenez aloës ſucotrin quatre onces; rhubarbe une once; thériaque de Veniſe, une once; gingembre, deux gros; gentiane, mirrhe fine, agaric mondé, fleur de ſafran, de chacun quatre gros. Vous concaſſez tout ce qui peut l'être, & vous mettez le tout infuſer dans une pinte de bonne eau-de-vie, ayant ſoin de le remuer tous les jours pendant trois ſemaines, au bout deſquels vous laiſſez repoſer la liqueur pendant huit jours, & enſuite vous la verſez par inclination; puis vous remettez un demi-ſetier d'eau-de-vie ſur le marc, & vous faites infuſer comme ci-devant.

L'uſage de cet Elixir n'eſt jamais dangereux, on le donne même aux femmes enceintes, ſon effet propre eſt de purger doucement, & de fortifier l'eſtomac. La doſe en eſt d'une cuillerée dans trois cuillerées de vin, qu'il faut prendre le matin à jeun, ou deux heures après le repas, enſuite il faut boire trois, ou quatre taſſes de thé, à une demi-heure de diſtance l'une de l'autre; au défaut de thé, on prend de la tiſanne, ou de l'eau chaude dans laquelle on peut mettre un peu de ſucre. On ne donne aux enfans que la moitié de la doſe.

ELL

ELLEBORE, en latin *helleborus* ou *veratrum.* C'eſt un nom qui a été donné à deux ou trois differens genres de plantes. L'un eſt appellé Ellebore blanc, dont on diſtingue deux eſpeces; l'autre eſt nommé Ellebore noir; & le troiſiéme ſe connoît ſous le nom d'Ellebore noir d'Hipocrate.

Deſcription de l'Ellebore blanc.

Sa tige qui eſt ronde, droite & creuſe, s'éleve à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses feuilles ſont de deux ſortes; celles qui enveloppent la tige par le bas, ſont rayées, pliſſées, un peu velues, & aſſez ſemblables aux feuilles de la gentiane; mais celles qui viennent plus haut, ſont plus petites & aſſez éloignées les unes des autres. Ses fleurs ſont à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, de couleur herbeuſe, blanchâtre, & rangées en maniere de longs épis à la ſommité de la tige. Le fruit qui ſuccede à la fleur contient des ſemences, qui reſſemblent aſſez à des grains de blé. Sa racine eſt une groſſe tête, blanche & fibreuſe.

L'autre Ellebore blanc differe de celui-ci, en ce que les feuilles qui embraſſent la tige ſont plus étroites, & que la couleur de ſes fleurs eſt noirâtre ou rouge brune.

Lieu.

Ces deux plantes croiſſent ſur-tout aux pays chauds, dans les lieux rudes & montagneux. On nous apporte leurs racines de Dauphiné & de Bourgogne.

Proprietés.

La racine de l'Ellebore blanc purge par haut & par bas, mais avec trop de violence pour n'être point mis au rang des poiſons. Etant miſe en poudre, on s'en ſert en façon de tabac. Elle eſt employée pour la gale des brebis, & dans les remedes des chevaux.

Deſcription de l'Ellebore noir.

Ses feuilles qui croiſſent aux extrêmités de longues queues marquetées de points purpurins, ſont au nombre de neuf ſur chacune, rangées en main ouverte, fort vertes & dentelées ſur les bords. Ses fleurs naiſſent ſur un pedicule qui s'éleve d'entre ces queues; elles ſont à cinq feuilles diſpoſées en roſe large de couleur incarnate, ou blanche mêlée de rouge, ou de purpurin. A la baſe du piſtile, entre les étamines, qui ſont jaunes, & les feuilles, ſont placés pluſieurs cornets diſpoſés en couronne. Son fruit contient des ſemences menues, preſque rondes & noires. Sa racine eſt fibreuſe, noire au dehors & griſe au dedans.

Lieu.

Cette plante vient dans les montagnes, & autres lieu rudes & incultes. On l'apporte des Alpes.

Proprietés.

La racine contient une vertu purgative, qui fait aller par haut & par bas. On l'employe dans la folie, dans la manie, dans la fievre quarte, & dans la mélancolic hypocondriaque. On la réduit en poudre

ſubtile ; la doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à un ſcrupule.

Deſcription de l'Ellebore noir d'Hypocrate.

On le doit mettre parmi les eſpeces de renoncule. Ses tiges qui ſont petites & menues, ſortent de la racine. Ses feuilles ſont découpées menu, comme celles du fenouil. Ses fleurs ſont à ſeize feuilles oblongues, canelées, diſpoſées en roſes, de couleur jaune. Son fruit renferme des ſemences de figure ovale. Sa racine eſt d'un goût âcre & amer, elle reſſemble aſſez à celle de l'Ellebore noir commun, mais ſes fibres ſont plus menues & plus éloignées les unes des autres.

Lieu.

Cette plante croît comme les autres dans les montagnes, dans les lieux ſecs, rudes & deſerts. Mr. Tournefort dit dans ſon voyage du Levant, que l'Ellebore noir des Anciens croît dans les Anticyres, le long des côtes de la Mer Noire, & qu'il eſt très-commun au pié du mont Olympe.

Proprietés.

La racine de l'Ellebore noir d'Hypocrate agit bien plus fortement que la precedente ; au reſte elle eſt propre pour les mêmes maladies, & toute la plante appliquée extérieurement eſt reſolutive.

ELLEBORINE, en latin *helleborine.*

Deſcription.

C'eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ un pié & demi, elles ſont rondes, ſans rameaux, & poudrées d'une maniere de farine. Ses feuilles, quoique plus petites, ſont ſemblables à celles de l'ellebore blanc, c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de l'Elleborine. Ses fleurs ſont à ſix feuilles inégales, blanches & herbeuſes. Ses tiges en ſont garnies depuis la moitié juſqu'à la ſommité. Son fruit aproche de la figure d'une lanterne à trois côtés, il contient des graines fort menues, & ſemblables à la ſciéure de bois. Sa racine eſt fibreuſe, blanche & d'un goût amer.

Lieu.

Cette plante ſe trouve dans les lieux montagneux & ombrageux.

Proprietés.

L'Elleborine eſt vulneraire & déterſive. Etant priſe intérieurement, elle eſt bonne aux opilations du foye & à ſes autres maladies.

EMB

EMBLER. Terme de chaſſe. C'eſt quand aux alleures d'une bête, les piés de derriere ſurpaſſent ceux de devant de quatre doigts.

EMBROCATION. Aſperſion, lotion, ou arroſement compoſé ordinairement d'eſprit de vin, ou de quelque décoction, ou enfin d'oxirrhodins préparés avec des huiles, & des vinaigres roſats, qu'on applique ſur la tête raſée des malades, ou pour prévenir le délire, ou pour guérir.

EMBROCATION *pour la lethargie, apoplexie, & paralyſie.* Concaſſez racines de ſouchet, de calamus aromatique, & d'iris de Florence, de chacune demi-once ; bayes de laurier, ſemence de cumin & de coriandre, de chacune deux dragmes. Ajoûtez feuilles de betoine, de pouliot, de ſauge, de romarin, de calament, de marum odorant, de chacune demi-poignée, avec autant de fleur de ſtochus, & deux dragmes de jone odorant. Mêlez le tout enſemble, & faites-le cuire dans un pot de terre couvert, avec deux

pintes d'eau commune, juſqu'à diminution du tiers ; la décoction étant faite, on la paſſe par un linge, avec expreſſion, & quand elle eſt refroidie, on y mêle quatre onces d'eau-de-vie. On applique cette Embrocation ſur la tête raſée, avec une éponge, ou des étoupes, de la laine, ou de coton.

Compoſition d'oxirrhodin.

Mettez dans une phiole, & agitez pendant quelque tems une once de vinaigre roſat, & le double d'huile de roſe, & quand ils ſeront bien mêlés enſemble, ſervez-vous-en. Ce remede s'applique pour guérir les inflammations, pour deſſêcher la galle, la gratelle, &c.

EMAROCATION *ſomnifere.* Faites bouillir dans une pinte d'eau commune, juſqu'à diminution d'un quart, une poignée de roſes blanches, & autant de fleurs de pavot ; demi-poignée de betoine, & deux poignées de laitue. Paſſez la décoction, & lavez-en la tête, comme nous l'avons expliqué ci-deſſus. On peut ſubſtituer les roſes rouges, aux blanches, & une tête de pavot écraſée, aux fleurs de cette même plante.

EME

EMETIQUE. Sorte de vomitif fait avec l'antimoine preparé, qu'on fait prendre dans les maladies violentes & dangereuſes.

Excellent Emetique.

Prenez trois dragmes d'antimoine preparé en verre, ſubtilement pulveriſé ; mettez-les dans un matras, avec de bon vin d'Eſpagne ; ajoûtez-y une dragme de canelle non battue, & autant de cloux de géroſle, & après avoir bien bouché vôtre vaiſſeau, mettez-le au feu de ſable moderé pendant deux heures, finiſſez le feu, & laiſſez digérer la matiere à la ſeule chaleur du ſable, & quand elle ſera paſſée, coulez ladite matiere, & la conſervez dans une bouteille de verre, pour le beſoin. On donne ce remede particulierement dans l'apoplexie, la doſe en eſt de trois, ou quatre cuillerées.

EMÉTIQUE. *Voyez* VIN. REMEDE. EAU.

EMEU. Terme de Fauconnerie. Rendre ſon Emeu : c'eſt rendre ſon excrément. L'oiſeau eſt en parfaite ſanté quand il rend bien ſon Emeu.

EMEUTER. Terme de Fauconnerie. Il ſe dit de l'oiſeau de proye, lorſqu'il rend ſon excrement. Le Faucon vient d'Emeuter.

EMM

EMMANCHER. C'eſt donner un manche à un outil, dont on ne peut ſe ſervir ſans cela, par exemple à une beche, à une fourche, à une houe, &c. Chaque outil a ſa douille pour recevoir ſon manche.

EMMANEQUINER. C'eſt mettre de petits arbres dans un manequin, & les remettre enſuite en pleine terre juſqu'à ce qu'on les en ôte pour les planter ailleurs en place à demeurer.

EMP

EMPAILLER. Terme de jardinage, qui ſe dit des cloches de melons. C'eſt mettre un peu de paille entre deux en les emboëtant les unes dans les autres pour les emporter, & ſerrer juſqu'à l'année ſuivante. On dit auſſi empailler un pié de cardons ou d'artichaux pour les faire blanchir.

EMPAUMURE. Terme de chaſſe. C'eſt le haut de la tête du cerf & du chevreuil, qui eſt large & renverſé, où il y a trois ou quatre andouillers ou plus, pour les cerfs de dix cors & les vieux chevreuils ; car les jeunes n'en ont pas.

EMPELOTER. Terme de Fauconnerie. C'eſt lorſqu'un oiſeau ne peut digérer ce qu'il a avalé, à cauſe que l'aliment ſe met en peloton. Il faut alors ſe ſervir du déſempelotoir pour luy tirer ce qu'il a pris.

EMPIEME. Il y a deux ſortes d'empiême : la prémiere eſt un pus coulé d'un abcès creve dans le fond de la poitrine qui ſuccede, ſoit au catharre, ſoit à la ſquinancie, ſoit à l'inflammation des poûmons, ou à la pleureſie, ou à la phtiſie, ou au ſang ſorti de quelque veine, qui eſt venu à ſe corrompre.

La ſeconde ſe fait, ou par une pituite âcre & ſalée, qui par des conduits ſecrets ſe jette dans la poitrine, laquelle venant à s'y pourrir, ſe convertit en une matiere purulente, où elle arrive par une playe, ou par une chute.

L'on connoît d'abord celui qui eſt attaqué de cette maladie à une toux ſéche, à un cachement aqueux & mêlé de pus, qui l'augmente de plus en plus, à une fievre lente qui dégénere peu à peu en fiévre hétique. Le dedans des mains & le deſſous des pieds ſont brûlans & ſecs; la reſpiration eſt preſſée; les joues ſont rouges. On eſt inquiet & chagrin après les repas, & l'on ſe couche plûtot ſur le coté malade que ſur le ſain.

Si ceux qui en ſont attaqués, mangent de bon appétit, s'ils digérent aiſément, s'ils reſpirent ſans beaucoup de peine, ſi leur couleur & leur pouls approchent du naturel, s'ils jettent plutot de la ſanie par le bas, que par le haut, ils ont tout à eſperer; ſi d'ailleurs les ſignes ſont oppoſés, ils ont tout à craindre.

L'empiême qui ſuccede à l'inflammation & à l'ulcere des poûmons, ſe guérit rarement; il eſt auſſi plus dangereux aux perſonnes d'âge, qu'aux jeunes gens.

Remédes pour l'empiême.

On a deux moyens pour tâcher à guérir l'empiême, le prémier eſt de faire ſortir le pus par la bouche, ou par les urines.

Le ſecond eſt d'ouvrir le côté avec le cautere, ou le raſoir, entre la cinquiéme & la ſixiéme côte, & de ne laiſſer ſortir le pus qu'à proportion des forces.

Pour tâcher de faire vuider le pus par les urines, l'on uſera d'une tiſanne faite avec de l'orge, des racines de fenouil, des racines d'aſperges & de perſil; ſur deux pintes, l'on mêlera un quarteron de miel blanc.

Autres.

On fera bouillir des capillaires, des racines de fenouil, & de perſil que l'on boira avec un peu de vin blanc, ou avec un peu de ſucre, ou l'on boira de la décoction de ſcabieuſe entre les repas, & quelquefois de la poudre. On en mettra vingt grains dans un œuf, & on l'avalera ou bien on prendra autant de poudre de feuilles de bardanne dans quelques confitures, ou ſyrops que ce ſoit. On continuera la méme doſe ſoir & matin pendant pluſieurs jours.

Autre remède.

Pour en faciliter la ſortie par les crachats, prenez quatre onces de beurre frais, une once de miel blanc avec autant de ſucre, une demi once d'amandes mondées. Battez le tout enſemble, & que l'on en donne de la groſſeur d'une muſcade entre les bouillons.

Autre.

Prenez deux onces de pignons & autant d'amandes douces mondées, de graines de lin grillées, de la farine de lentilles, de raiſins ſecs, dont on aura ôté les pepins, & de la réglisſe, de chacun une demi once, des dates une once, deux dragmes d'amandes ameres. Pilez le tout enſemble, & mêlez-le avec une demi livre de miel, & autant de ſucre dans un mortier de marbre, faites-en uſer entre les bouillons. La priſe ſera de la groſſeur d'une muſcade.

Autre.

Prenez du poûmon de renard en poudre, du ſuc de réglisſe, du fenouil en poudre, & de la conſerve de capillaire, de chacun une demi once, du miel roſat, ou du ſyrop de mirthe. Vous réduirez le tout comme en liqueur, & vous en ferez prendre par intervalles. Ou bien mettez vingt grains de fleur de ſoufre dans un œuf, & l'avalez. Continuez cela de deux jours l'un, pendant quinze jours ou trois ſemaines.

Autres.

Il ſera bon encore de brûler le poil de lievre, & tâcher d'en avaler la fumée, ou bien prenez du ſtorax, de la thérébentine, du ſandarac, & du maſtic, de chacun une demi once; mêlez le tout enſemble, & faites-en des paſtilles, dont vous recevrez le parfum par la bouche avec un entonnoir.

Pour le régime ordinaire, l'on mangera du veau, de la poule, des perdrix & des œufs frais. On aſſaiſonnera les bouillons de thym, ou d'hyſope, ou de racines de perſil, ou d'aſperges, & quelquefois d'un peu de ſafran, & de poix chiches.

La boiſſon ſera faite avec de l'orge, ou du ſon, ou de l'avoine.

EMPIETER. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiſeau de proye, & particuliérement de l'autour, qui empiete, c'eſt à-dire, qui enleve & emporte la proye avec les pieds.

EMPLATRE. C'eſt un médicament externe, épais, gluant & adhérant, compoſé de pluſieurs ſortes de médicamens ſimples, végétaux, mineraux & propres à preſque toutes les maladies du corps.

EMPLATRE *noir ou l'onguent noir.*

Drogues qui entrent dans la compoſition de cet emplâtre.

Prenez d'huile d'olives ſept livres, charpie de toile vieille deux livres, ceruſe puvériſée une livre, litarge d'or cinq quarterons, cire neuve une demi livre, myrrhe pulvériſée une livre, aloës pulvériſé deux onces.

Propriétés.

Mettez les deux livres de charpie de toile vieille & déliée dans un grand baſſin de cuivre, verſez par deſſus les ſepts livres d'huile d'olives, de ſorte que la charpie ſoit abbreuvée par-tout; puis mettez le tout ſur un feu de charbon qui ne ſoit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'huile, & qu'il ne brûle toute la charpie. Il faut remuer toûjours avec une ſpatule de fer juſques à ce que la charpie ſoit toute conſumée. Ce que vous connoîtrez, lorſqu'en en mettant quelque peu ſur une aſſiete, vous ne remarquerez plus de fil de la charpie. Cela fait, il faut retirer le vaiſſeau de deſſus le feu; & quand il ceſſera de bouillir, il y faut mettre peu à peu & en remuant toûjours la livre de ceruſe; enſuite on le remettra ſur le feu une minute de tems, puis vous le retirerez & vous y mettrez auſſi, remuant toûjours, les cinq quarterons, c'eſt-à-dire, quinze onces de litarge d'or, ayant prémierement bien pulvériſé la ceruſe & la litarge. Après il le faut faire un peu rebouillir, & y mettre la demi livre de cire neuve coupée en petits morceaux, vous lui ferez prendre encore un bouillon, enſuite vous le retirerez; vous y mettrez peu-à-peu comme deſſus, remuant toujours, la livre de myrrhe pulvériſée, & le ferez encore un peu bouillir. Puis il le faut retirer du feu, y ajouter, en remuant toujours, les deux onces d'aloës bien pulvériſé: vous remettrez encore le baſſin

ſur le feu, lui laiſſant prendre deux ou trois bouillons. Il en faut mettre enſuite quelque peu ſur une aſſiette pour voir s'il ſe prendra. S'il eſt trop mou, il faudra le faire bouillir encore doucement, juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtance.

Quand il ſera chaud, il le faut tirer du feu, le mettre ſur une table ou planche, le verſant par-deſſus avec une cuiller à pot, le laiſſer réfroidir; & quand il ſera froid, vous le mettrez en rouleaux.

REMARQUES.

Si par hazard en faiſant bouillir les drogues, le feu s'y prend, il faut avoir une couverture toute prête, pour couvrir d'abord le vaſe, & par ce moyen vous étoufferez le feu dedans. Afin qu'il ne s'en perde rien, il faut mettre ce vaſe dans un autre vaſe plus grand.

Cet avertiſſement doit ſervir pour toutes les autres recettes de cette nature.

Maniere de s'en ſervir. Si la playe eſt à fleur de peau, il faut mettre un emplâtre deſſus, l'eſſuyer tous les ſoirs, & continuer ainſi juſques à ce qu'elle ſoit guérie.

S'il paroît quelque excroiſſance de chair, il la faut panſer comme vous avez commencé; car elle ſe rabaiſſe naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la playe ſoit vieille, il faut prendre un rouleau de l'emplâtre, le mettre dans un pot avec ſix cuillerées d'huile roſat, ou à ſon défaut d'huile d'olives, & faire fondre le tout enſemble, & puis prendre de la charpie à proportion, la mettre dedans, & la faire toute imbiber; enſuite vous mettrez cette charpie dans un autre pot, que vous couvrirez avec ſoin, pour conſerver ſa vertu. Quand vous voudrez vous en ſervir, vous en prendrez un peu, le mettrez dans la playe, & ferez enſorte que la playe ſoit entierement couverte de charpie, que vous y mettrez fort légérement, ſans qu'elle ſoit preſſée ni entortillée, afin que l'humeur ſorte à ſon aiſe; il faut changer de charpie ſoir & matin; mais le même emplâtre peut ſervir un jour. Quand même les os en ſeroient découverts, vous mettrez la charpie ainſi préparée par-deſſus; & en cas que la playe ſoit noire, elle ôte cette noirceur, ſans que les os tombent.

Notez. 1. Que ſi le trou de la playe eſt trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puiſſe pas retirer la charpie, ayant d'abord trempé cette tente dans de l'onguent fondu, & prendre garde qu'elle n'y ſoit pas preſſée, à cauſe de l'humeur qui en doit ſortir.

2. Que la tente ne doit pas aller juſqu'au fond, à cauſe de la chair qui en revient; que ſi le trou étoit trop petit, ou que le bleſſé fût incommodé de la tente, il faudroit verſer dans la playe de l'onguent fondu dans l'huile, & mettre l'emplâtre par-deſſus.

3. Qu'il faut changer tous les jours d'emplâtre, & l'eſſuyer tous les ſoirs.

4. Qu'on peut faire une plus grande ou moindre quantité de cet emplâtre, en augmentant à proportion la doſe de chaque drogue.

Cet avertiſſement doit ſervir pour toutes les autres recettes, tant internes qu'externes.

Emplâtre noir pour les maux de jambes.

Mettez dans une baſſine, ou dans un chaudron, quatre livres d'huile, deux livres de minium, avec une chopine du meilleur vin rouge; faites cuire juſqu'à la conſomption du vin, en remuant continuellement avec une ſpatule de bois: ajoûtez-y demi livre de cire neuve rompue par petits morceaux, & remuez doucement, juſqu'à ce qu'en mettant ſur une aſſiette quelques gouttes de la matiere, elle ſe réfroidiſſe en durciſſant. Alors tirez-la du feu, & après l'avoir laiſſée réfroidir, mêlez-y une once de bayes de laurier, en remuant bien le tout enſemble. Jettez-le enſuite ſur une table mouillée, & formez vos magdaleons de la maniere qu'il vous plaira.

Emplâtre de poliveſte.

Prenez huile commune, & eau de fontaine, de chacune deux livres; litarge d'or préparée, ceruſe pulvériſée quatre ouces. Faites bouillir le tout enſemble dans une baſſine, juſqu'à conſiſtance d'emplâtre, en l'agitant continuellement. Alors vous y ajouterez de bonne cire neuve jaune demi livre, coupée par petits morceaux, autant de thérébentine très-claire, continuant d'agiter toûjours la matiere, juſqu'à ce qu'elle ſoit réfroidie, & enſuite on la formera en bâtons. Cet onguent eſt appellé *polyveſte*, parce qu'il ſert à guérir un fort grand nombre de playes. Il eſt propre auſſi pour les brulures, engelures, crevaſſes du ſein, & des mains; pour faire ſuppurer, ſécher, cicatriſer & réſoudre.

Emplâtre de charpie.

Mettez dans une baſſine trois livres d'huile d'olive, & ſeize onces de litarge d'or en poudre; faites cuire à petit feu en remuant continuellement avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que l'huile fremiſſe; puis mettez-y trois onces de charpie, peu à peu, pendant environ douze heures. Un quart d'heure avant que la matiere ſoit cuite, mêlez huit onces d'oliban, ou encens mâle en poudre. Il faut alors remuer fortement, & la laiſſer peu de tems ſur le feu, de crainte qu'elle ne brûle. Quand vous avez tiré la baſſine, vous laiſſez réfroidir la matiere, & vous formez vos bâtons ſur une table mouillée, vous frottez auſſi vos mains d'un peu d'huile d'olive, de peur que l'onguent ne s'y attache. Il eſt admirable pour toutes ſortes de playes & de bleſſures.

EMPLATRE *Cephalique, ou coronal propre pour vaporiſer la pituite trop épaiſſe, & pour la diſſiper.*

Il eſt admirable auſſi pour fortifier le cerveau, on s'en ſert dans la létargie, & dans l'apoplexie; il doit être appliqué ſur la future coronale.

Compoſition & préparation.

Broyez & pulvériſez enſemble gommes de ſtorax, de lierre, de benjoin, de maſtic; de tachamahacha, d'oliban, & du labdanum, de chacun deux onces; d'une autre part broyez auſſi & pulvériſez enſemble, de cloux de géroſle, de muſcade, & de canelle, de chacune deux onces. Mettez enſuite toutes les poudres enſemble dans un mortier, & incorporez-les, en y verſant une once de thérébentine de Veniſe, & autant qu'il eſt néceſſaire de ſtorax liquide bien net, pour donner à la matiere une conſiſtance d'emplâtre; pour cela il faut la battre, & l'agiter long-tems.

Emplâtre de ſouphre, avec lequel on guérit infailliblement toutes ſortes de playes & d'ulceres.

Faites fondre dans trois onces d'huile de ſouphre demi once de cire neuve jaune, coupée par petits morceaux, & trois dragmes de colophane. Quand vous les aurez bien mêlées, vous y ajoûterez de poudre de myrrhe, autant peſant que les drogues précedentes; enſuite vous ferez cuire le tout doucement à petit feu, ayant ſoin de brouiller & remuer continuellement avec la ſpatule de bois, juſqu'à ce que le tout ſoit bien incorporé. Alors ôtez la matiere du feu, laiſſez-la réfroidir, & faites comme ci-deſſus, pour former les magdaleons.

Emplâtre

Emplâtre pour la ſciatique, lequel eſt réſolutif & fortifiant.

On l'applique ſur les parties affligées de goutte & de rhumatiſmes, ſur les parotides, & ſur l'enflure des pieds. Il eſt auſſi diaphorétique. Pulveriſez enſemble d'une part une once d'oliban, & trois onces de gomme ammoniac. D'une autre part, une once & demi de fenu-grec, & autant de racine d'iris; faites fondre auſſi enſemble dans un petit pot, par un petit feu, de la cire jaune neuve, de la térébentine, & de la poix noire & blanche, de chacune une demi livre. Après que ces drogues ſeront fondues, mêlez-y les poudres ci-deſſus, avec trois onces de fleur de ſouphre, & incorporez bien le tout enſemble; quand vôtre onguent ſera téfroidi, formez-le en magdaleons.

Emplâtre purgatif de coloquinte.

Incorporez avec quantité ſuffiſante de miel, ſix dragmes de ſuc de la racine de cyelamen, ſix dragmes de ſue de tithymale, & quatre dragmes de térébentine, dix dragmes de coloquinte pulveriſée, deux dragmes de graine de thimelée auſſi pulveriſée, quatre dragmes de racine d'ellébore noir, deux dragmes de ſcammonée préparée. Cet onguent ſe conſerve dans un pot bien bouché, pour s'en ſervir dans le beſoin.

Il faut appliquer cet emplâtre ſur le ventre, quand on veut ſe purger par bas; & on l'applique ſur l'eſtomac lorſqu'on veut ſe purger par haut; on l'ôte quand on veut faire ceſſer l'opération. On l'applique ſur les reins à nud, pour faire uriner; & ſur l'os barré de la femme, pour faire ſortir l'enfant mort de la matrice. Il faut toûjours avoir ſoin de l'ôter, auſſi-tôt que l'opération eſt faite.

Emplâtre de cigûe, propre pour réſoudre, principalement les tumeurs ſchirreuſes du foye & de la rate, les loupes, les ſcrophules, &c.

Il faut mettre dans une terrine deux livres & demi de gomme ammoniac concaſſée; enſuite verſer deſſus environ quatre livres de ſuc de cigûe, exprimé tout récemment; après cela on laiſſe digérer; ce qui ſe fait de cette maniere: on laiſſe infuſer la gomme dans le ſue, pendant ſix heures ſur les cendres chaudes, ou juſqu'à ce que le mélange ſoit réduit en conſiſtance de ſirop, & après l'avoir fait bouillir un quart d'heure doucement; pour bien diſſoudre la gomme, on l'exprime par un linge, & on la fait cuire juſqu'à conſiſtance d'emplâtre, puis on y met fondre environ huit onces de cire jaune neuve coupée par petits morceaux, ſur un petit feu, en remuant toûjours avec une ſpatule de bois: le tout étant bien incorporé, vous le laiſſez refroidir, & vous le conſervez dans un vaſe de terre, pour vous en ſervir dans le beſoin.

Emplâtre véſicatoire, pour attirer les ſérofités, & mauvaiſes humeurs du corps.

Mêlez deux onces de poudre de cantarides dans une once de cire jaune; autant de térébentine, & autant de poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre enſemble. Le tout étant bien incorporé, vous en ferez un emplâtre, qu'on applique ordinairement derriere les oreilles, ou entre les épaules; quelquefois au gras des jambes, & quelquefois auſſi à la nuque du cou. Son opération ſe fait dans cinq ou ſix heures, & ſi les veſſies ne percent pas d'elle-mêmes, on les ouvre avec des ciſeaux. Cet emplâtre eſt propre auſſi pour exciter, & tanimer les eſprits dans la létargie, dans l'apoplexie, & dans la paralyſie. On peut l'appliquer encore ſur les playes, pour faire couler long-tems la ſérofité.

Emplâtre contre toutes ſortes de playes, particulierement contre les maux de ſein.

Drogues qui entrent dans la compoſition de cet emplâtre. Prenez graiſſe de bœuf, de celle qu'on trouve autour des rognons, une livre & demi; graiſſe de moutons, une livre & demi; poix noire, une livre; poix de Bourgogne, une demi livre; cire neuve, une livre.

Préparation. Il faut hacher les deux graiſſes enſemble, les faire fondre, & les paſſer avec un couloir ou linge. Il faut enſuite les mettre ſur un petit feu, dans une baſſine d'une grandeur convenable. Quand elles ſeront bien fondues, il y faut ajoûter la cire coupée en petits morceaux, après la poix noire, & enfin la poix de Bourgogne, remuant toûjours ces matieres, quand on les ajoutera, avec une ſpatule ou verge de fer ou de bois. Quand tout ſera bien fondu, il faut laiſſer encore la baſſine un peu ſur le feu, afin de laiſſer cuire ces matieres; enſuite il faut la retirer & jetter ces matieres ſur une table, pour en faire des rouleaux, comme nous avons dit des emplâtres précedens, ou les conſervet en maſſe pour s'en ſervir.

La maniere de s'en ſervir eſt ſemblable en tout à celle de l'emplâtre précedent, principalement pour les mammelles.

Emplâtre contre les ulceres des mammelles.

Drogues qui entrent dans la compoſition de cet emplâtre. Prenez de la graiſſe de pourceau quatre onces, diachilon commun une demi livre, cire blanche quatre onces, minium pulvériſé quatre onces.

Preparation. Faites fondre prémierement la graiſſe; quand elle ſera bien fondue, ajoutez-y le diachilon & la cire pour les faire fondre auſſi, remuant toûjours avec un bâton; quand tout ſera bien fondu, retirez le pot de deſſus le feu, & lorſqu'il commencera de ſe refroidir, ajoûtez-y le minium peu à peu en remuant toûjours. Lorſque cela ſera preſque froid; vous le mettrez avec la ſpatule dans une terrine, ou il y aura de l'eau froide, enſuite vous en formerez de petites maſſes on rouleaux, que vous ferez ſécher ſur un ais. Un emplâtre peut ſervir deux ou trois fois en l'eſſuyant.

Emplâtre contre les fluxions froides.

Prenez de l'huile de renard, de caſtoreum, de coſtin, & de lis, de chacun une once; de la reſine de pin quatre onces, de la cire jaune deux onces, de l'eau-de-vie rectifiée deux cuillerées. Vous ferez cuire toutes ces choſes juſques à la conſiſtance d'un emplâtre, qui ſoit pourtant aſſez mou.

Emplâtre ſouverain contre toutes ſortes de maux.

Drogues qui entrent dans la compoſition de cet emplâtre. Prenez de ceruſe une demi livre, minium une livre, ſavon de Genes dix onces, huile d'olives deux onces.

Préparation. Mettez le minium & la ceruſe avec l'huile dans une baſſine ſur le feu; remuez toûjours ces matieres juſqu'à ce qu'elles ſoient bien incorporées & liées enſemble, après coupez vôtre ſavon en petits morceaux; mettez-le dedans piece à piece, en remuant toûjours; laiſſez cuire le tout enſemble ſur un feu médiocre, juſqu'à ce qu'il ſoit griſâtre, ou de couleur de chateigne, prenant bien garde qu'il ne s'en répande ſur le feu en bouillant, d'autant que ces matieres s'enflent beaucoup. Ayez ſoin de remuer toûjours juſqu'à ce qu'il ſoit de bonne conſiſtance; alors retirez-le du feu, & remuez encore juſques à ce qu'il ſoit froid, faites-en des rouleaux, & prenez garde

de ne pas manier l'emplâtre avec les mains mouillées.

Lorſqu'on veut s'en ſervir, il faut prendre de cette maſſe, l'étendre ſur du linge ou du cuir ; ſi c'eſt ſur du cuir, il faut prendre garde qu'il n'ait point d'odeur.

Propriétés.

Il eſt excellent contre toutes ſortes de vapeurs, qui s'élevent de la matrice.

Si les ligamens en ſont télachés, & que cela cauſe la deſcente de la matrice, il le faut appliquer ſur le nombril, ſe tenir deux jours dans le lit, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'on ſoit guéri. On le leve pourtant au bout de quinze jours, on l'eſſuye, & on remet un peu de maſſe de l'emplâtre par deſſus. Il doit tenir ſur la partie ſans bandage.

Si une femme accouchée eſt en peine de faire l'arriere-faix, cet emplâtre eſt admirable pour la délivrer, en le mettant au deſſus du nombril, & l'y laiſſant comme il a été dit ci-deſſus. Il y a dans le royaume un exemple très-illuſtre de cette guériſon.

Si une femme après ſes couches ou autrement, ou une fille ſouffre une trop grand perte de ſang de ſes ordinaires, cette recepte eſt ſouveraine, en l'appliquant ſur le nombril & l'y laiſſant comme deſſus.

Si une femme ou fille n'a pas aſſez de ſes purgations, ou ne les a pas du tout, il faut ſe ſervir de cet emplâtre & l'appliquer au deſſus du nombril.

Il guérit la rogne maligne des jambes, les mules des talons, & les écorchures des orteils.

Il eſt bon contre la ſciatique en l'appliquant ſur la douleur.

Il guérit encore les génoux enflés ; car il attire les eaux par les pores, tellement qu'en levant l'emplâtre on le trouve tout mouillé ; & pour lors il ne faut que l'eſſuyer & le mettre ſur la partie.

Il eſt bon contre le mal de dents ; en le mettant ſur le cartilage, du côté de la dent malade ; il eſt encore bon contre le mal de tête, en l'appliquant ſur les deux temples.

Emplâtre appellé Manus Dei, *à cauſe de ſes effets miraculeux.*

J'avoue, à la vérité, que la compoſition de cet emplâtre paroit d'abord difficile, que les drogues qui le compoſent, ſont aſſez conſidérables, & que ces deux conſiderations pourroient rebuter pluſieurs perſonnes d'en entreprendre la compoſition ; mais auſſi comme les proprietés en ſont miraculeuſes, & toutes divines, & que pour cette raiſon, il eſt appellé *manus Dei*, ou emplâtre divin, j'ai crû que je les devois propoſer les prémieres, afin de vous encourager de l'entreprendre pour vôtre interêt, puiſqu'il n'y a preſque point de maux externes pour leſquels on ne puiſſe s'en ſervir.

Propriétés.

Il mondifie la playe, la fait réſoudre, & fait venir une nouvelle chair, ſans communiquer aucune corruption a la playe.

Il eſt bon contre toutes ſortes d'enflures en quelque partie du corps qu'elles ſoient, & quelques extraordinaires qu'elles ſoient. Il faut avoir ſoin de raſer les cheveux avant que d'y mettre l'emplâtre.

Il mûrit, & guérit toutes ſortes d'apoſtumes, les glandes, les chancres, & les fiſtules. Il eſt bon contre toutes les morſures des bêtes enragées & venimeuſes, attirant à ſoi ſubtilement le venin.

Il guérit les playes des arquebuzades, & toutes les autres cauſées par le feu ; il fait ſortir le plomb, le fer ou autre choſe des playes. Il attire les os tompus, s'il y en a dans les playes ; il guérit auſſi les coups de fléches.

Il unit les nerfs coupés, en quelque maniere que ce ſoit.

Il guérit des écrouelles, & des autres apoſtumes de la tête internes & externes.

Il eſt bon contre la peſte, & pourvû que l'emplâtre ſoit mis de bonne-heure ſur le bubon ou charbon, ils ne paſſeront pas outre ; il eſt bon contre toutes ſortes d'ulceres, contre la teigne des enfans, dont on doit raſer les cheveux, avant que d'appliquer l'emplâtre.

Contre les hémorroïdes externes, & même internes, appliquant l'emplâtre deſſus, l'ôtant aux néceſſités, & puis le remettant. Contre les tumeurs & ulceres qui arrivent aux mamelles des femmes, avec l'avertiſſement que nous donnons ci-après. Contre le mal de dents, pluſieurs s'en étant heureuſement ſervis, l'appliquant ſur les temples, ou derriere l'oreille du côté malade.

D'autres ont été guéris du rhumatiſme, en l'appliquant ſur les vertebres du cou, même ſur les épaules, & les bras malades. Il peut auſſi ſervir pour les autres douleurs du corps.

Comme cet emplâtre fortifie grandement les nerfs affoiblis, on peut s'en ſervir heureuſement, lorſqu'on ſera menacé de paralyſie.

Il eſt excellent pour les fiſtules qui viennent au coin de l'œil, l'y laiſſant long-tems ; pour les tayes des yeux, qui proviennent de la trop grande lumiere, & qui empêchent de voir, comme ſi on étoit aveugle ; il faut fermer les paupieres, & appliquant l'emplâtre par-deſſus, l'eſpace de quinze jours ou plus.

Pour les fiſtules qui reſtent quand on a été taillé de la pierre.

Pour les tumeurs appellées loupes, y laiſſant long-tems l'emplâtre.

Il arrête incontinent le ſang d'une coupure, en eſſuyant bien le ſang & y appliquant deſſus l'emplâtre chauffé au feu. Il eſt excellent pour la brûlure ; il faut mettre ſix grains de ſel écraſé dans deux cuillerées de vinaigre, le faire tiedir, pour fondre le ſel & en laver d'abord la brûlure, puis mettre l'emplâtre deſſus.

Il eſt encore bon à beaucoup d'autres maux ſuivant l'expérience qu'on en fait tous les jours. Il y a pluſieurs perſonnes auſquelles on étoit prêt de couper la jambe, la main ou les doigts, qui par l'application de cet emplâtre ſans autre choſe, ont été guéris entierement, n'ayant point été néceſſaire d'en venir à l'amputation.

Ses vertus s'étendent même juſques aux maladies des animaux ; car il eſt excellent pour le farcin des chevaux, faiſant percer le bouton avec un fer chaud, raſant le poil de la largeur du bouton & y appliquant l'emplâtre. Il eſt encore bon pour les cloux de toue des chevaux, & faiſant un peu fondre l'emplatre dans une cuillet, & l'appliquant dès que le mal aura été découvert.

Drogues, qui entrent dans la compoſition de cet emplâtre. Prenez galbanum une once & deux dragmes, ammoniac trois onces & trois dragmes, opoponax une once, vinaigre bien blanc quatre onces, huile d'olives deux livres, litarge d'or une livre & une once, vert de gris une once, cire neuve vingt onces, maſtic une once, oliban deux onces, bdellium deux onces, mirrhe une once & deux dragmes, aimant fin de levant deux onces, encens une once & deux dragmes, ariſtoloche ronde une once.

PREMIERE PREPARATION.

Il faut prendre les trois prémieres drogues, qui ſont trois ſortes de gommes, ſavoir, le galbanum, l'ammoniac & l'opoponax, & les piler dans un mor-

tier de bronze, chauffant de tems en tems le pilon qui doit être de fer. Enſuite il faut les faire tremper avec le vinaigre blanc dans un pot de terre vernifſé qui contienne environ trois quarts, les y laiſſant pendant deux jours & deux nuits, les remuant deux ou trois fois chaque jour avec une ſpatule de bois; & ſi ce tems ne ſuffit pas juſques à ce que les drogues ſoient fondues, il faut les y laiſſer davantage. Après que les drogues auront ainſi bien trempé, il faut mettre le tout dans une baſſine qui tienne autant que le pot, ou plus grande, de peur que quelque choſe ne ſe répande en remuant les drogues. Enſuite il faut mettre cette baſſine ſur un petit feu de charbon; comme ſi l'on vouloit faire un ſyrop, & faiſant cuire le tout en remuant toûjours juſques à ce que le vinaigre ſoit conſumé de la moitié ou environ. Cela fait, vous coulerez le tout par une étamine ou toile neuve: de ſorte qu'il ne reſte aucune ſubſtance. Après avoir tout paſſé, vous le remettrez ſur le feu, & le ferez encore bouillir dans la même baſſine, juſques à ce qu'en laiſſant tomber une ou deux goutes avec la ſpatule ſur une aſſiette, vous connoîtrez que les gommes s'épaiſſiſſent, qu'elles ont pris corps, & que le vinaigre eſt tout-à-fait conſumé. Alors vous ôterez la baſſine de deſſus le feu, & la laiſſerez réfroidir.

Seconde Preparation.

Cela fait; prenez une livre & une once de litarge d'or, & l'once de vert de gris. L'un & l'autre étant bien pulvériſé & tamiſé, il faut les mettre avec les deux livres & demi d'huile d'olives dans une autre baſſine à part, les faire cuire ſur un fort petit feu, remuant ſans ceſſe avec la ſpatule de bois ou de fer, de peur que la litarge ne s'amaſſe en un monceau, & continuer juſques à ce que ces drogues ſoient bien liées & incorporées enſemble. Alors vous augmenterez le feu & les ferez cuire juſques à ce qu'elles viennent de la couleur d'un rouge brun; pour lors vous y mettrez les vingt onces de cire neuve coupée en petits morceaux, & vous la ferez fondre dans les drogues déja cuites, remuant toûjours avec la palete ou la ſpatule. La cire étant fondue & un peu cuite avec les drogues; vous retirerez le tout de deſſus le feu, & le laiſſerez un peu réfroidir. En même-tems vous prendrez l'autre baſſine où ſont les gommes déja cuites & froides, vous la mettrez ſur un petit feu pour les faire reſoudre doucement, remuant toûjours avec la ſpatule, & quand elles ſeront bien fondues, vous les verſerez dans l'autre baſſine qui doit être hors du feu & un peu réfroidie, remuant toûjours avec la ſpatule, & puis vous prendrez les poudres qui s'enſuivent pour les mettre dedans.

Troisiame Preparation.

Il faut prendre les deux onces d'aiman fin delevant bien puſverifé; quelques-uns au lieu de deux onces comme ci-deſſus, en mettent juſques à quatre, & les mettre dans la baſſine après l'avoir tirée du feu; car l'aiman étant ſur le feu ſeroit à l'inſtant enfler, écumer, & tomber la drogue dans le feu. Il le faut faire couler doucement avec un cornet de papier, & le faire filer par deſſus l'onguent en remuant toûjours. Après que vous aurez ainſi incorporé l'aiman ſeul hors du feu pendant l'eſpace de deux ou trois *Pater*, pour le mieux incorporer vous prendrez les autres poudres: ſavoir, l'once & deux dragmes de mirrhe, l'once d'ariſtoloche ronde, l'once de maſtic, les deux onces d'oliban, les deux onces de bdellium, & l'once & deux dragmes d'encens. Vous mêletez bien tout cela enſemble ſur une grande feuille de papier. Quand ces poudres ſeront bien mêlées, vous les mettrez dans un grand cornet de papier, & après vous les verſerez peu à peu par la pointe du corner, afin qu'elles coulent auſſi menu que le ſable d'un horloge, pendant qu'un autre remuera toûjours pour les bien incorporer, & juſques à ce que l'onguent ſoit noir & rouge. Vous connoîtrez qu'il eſt aſſez cuit, ſi après en avoir mis ſur un ais de noyer, ou ſur une table frottée de vinaigre, il s'y endurcit incontinent. Quand vous verrez qu'il ſera aſſez cuit, il faut avoir une grande table de noyer ou de marbre, l'arroſer de vinaigre, & verſer l'onguent par deſſus. Quand vous le trouverez aſſez froid; il en faut aſſembler avec vos mains mouillées de vinaigre, & en faire des rouleaux de la grandeur que vous voudrez; vous les rangerez ſur quelques ais auſſi arroſés de vinaigre ou d'huile, vous les laiſſerez eſſuyer à l'air ſans ſoleil, & puis vous les envelopperez dans du papier ſans que les rouleaux ſe touchent l'un l'autre.

Maniere de ſe ſervir de cet emplâtre.

Il faut ſavoir que cet emplâtre ſe peut garder cinquante ans ſans ſe gâter, & ſa vertu eſt toujours admirable.

Il ne faut pas s'en ſervir, qu'il n'y ait trois mois pour le moins qu'il ſoit fait.

Il ne faut pas l'étendre ſur du linge, parce qu'il paſſeroit au travers; mais ſur du cuir ou de la futaine, avec les doigts mouillés de vinaigre commun, ou de la ſalive à tout le moins.

Il ne faut point mettre de tente, ni de charpie dans la playe & quand vous y voudrez appliquer l'emplâtre, il le faut d'abord eſſuyer doucement avec du linge net, deux ou trois fois le jour, & à chaque fois bien nettoyer l'emplâtre qui peut ſervir cinq ou ſix fois ſans le renouveller, & même après cela, ſi on racle la matiere de l'emplâtre & qu'on la lave dans du vinaigre, on pourra s'en ſervir pendant huit jours.

Remarques. I. Si la playe étoit trop profonde, il ſeroit bon d'y mettre quelque charpie ou tente imbibée & bien trempée dans cet emplâtre.

II. Le prémier emplâtre qu'on applique ſur la playe, doit être levé au bout de vingt-quatre heures, & ceux qu'on met enſuite, ne doivent être otés qu'après douze heures, ſi ce n'eſt que le mal preſſant, il fût à propos de l'ôter plus ſouvent à cauſe de la quantité de boue, qui en pourroit ſortir.

III. Le malade ou bleſſé ne doit manger, ni ail, ni oignon, car il ſera plutôt guéri dans huit jours s'il s'en abſtient, que dans deux mois s'il en mangeoit.

IV. Lorſque vous vous en ſervirez pour les mammelles des femmes ou pour l'ulcere, il ne faut mettre ni tente, ni charpie, mais un ſimple emplâtre, lorſque le mal eſt percé; & pour le faire percer, il faut prendre ſix poignées d'ozeille avec un oignon de lis, les piler enſemble, & les faire cuire dans un petit pot avec du beurre de la groſſeur d'une noix. Quand le tout eſt cuit, il le faut mettre dans un pot, en prendre un peu pour faire des cataplâmes ſoir & matin, les faiſant tiedir quand on les applique, & continuez ainſi juſqu'à ce que le mal ſoit percé.

Emplâtre contre la chaleur des reins.

Il arrive ſouvent que dans les maladies ou autrement, on ſent une chaleur immoderée à l'endroit des reins & des lombes, de ſorte que les malades ſont contraints de changer de place de moment en moment pour chercher la fraîcheur, & de mettre au-deſſous des peaux de marroquin: dans ce cas-là ſervez-vous de ces petits remédes.

Prenez de l'huile roſat trois onces, de l'eau roſe ou de plantain trois onces, mêlez-les enſemble, trem-

pez un linge dedans, preſſez-le enſuite médiocrement avec les mains & appliquez-le ſur les reins.

L'Oxycrat y eſt auſſi fort bon, appliqué comme deſſus. C'eſt une mixtion faite de ſix parties d'eau, & une de vinaigre; il ſera encore meilleur, ſi au lieu de vinaigre, vous y mettez du verjus.

Emplâtre bien aſſuré venu de la maiſon de Lorraine.

Prenez thérébentine bien fondue à part, tant qu'elle ſoit chaude, puis gomme élémi en poudre paſſée par le tamis cinq onces, ariſtoloche longue en poudre une once, réſine de pin en poudre trois onces, ſang de dragon en larmes trois dragmes, puis mettez enſemble la thérébentine, la gomme élémi & la poix réſine. Faites-les bouillir un bouillon, puis retirez-les de deſſus le feu. Quand elles ne bouilliront plus, mêlez, en remuant toûjours, l'ariſtoloche longue, puis le ſang de dragon; incorporez-les bien enſemble & quand elles ſeront preſque froides, jettez le tout dans une baſſine pleine d'eau froide, & preſſez-le avec les mains comme de la pâte en changeant trois fois d'eau, puis mettez-le dans du parchemin & dans un lieu, où il ne puiſſe s'éventer, plus il eſt vieux, plus il a de vertu.

Uſage & vertu de cet emplâtre.

Il eſt bon pour toutes apoſtumes, charbons, playes de verole, coupures, & pour toutes playes vieilles & fraîches. Il tire la balle d'arquebuſe, ſoit des bras, ſoit des jambes; & s'il y faut une tente, faites-la avec cet emplâtre ſans charpie, & mettez deſſus la playe un emplâtre ſur de la peau de mouton. Il ne le faut changer que de vingt-quatre en vingt-quatre heures.

Emplâtre admirable pour les playes, ulceres, chancres, écrouelles, bubons, cors des pieds, & tumeurs qui viennent aux ſourcils, & autres lieux ſemblables.

Prenez huile d'olive de la meilleure, une livre, que vous mettrez dans une terrine de terre ſur le feu, & quand elle ſera chaude, ajoûtez cire jaune taillée en pieces, trois onces: temuea avec une ſpatule de bois. Quand elle ſera fondue, mettez ceruſe ſubtilement pilée ſix onces, remuant toûjours bien fort, & la mixtion deviendra blanche, laquelle en cuiſant, prendra cette couleur & deviendra obſcure, & avant qu'elle vienne ainſi, il y faudra ajoûter litarge d'or une once, très-ſubtilement pulvériſée & paſſée par le tamis, & quand elle ſera bien incorporée, ajoûtez une demi once de baume blanc, remuant toûjours cette mixtion, afin qu'elle ne s'attache point; pour connoître quand le tout ſera bien cuit, il en faut mettre une goute dans une écuelle pleine d'eau, ſi elle eſt bien noire, c'eſt un ſigne qu'elle eſt bien cuite. Alors ôtez le tout de deſſus le feu, & ajoûtez-y habilement deux dragmes d'huile de romarin, en l'incorporant comme le reſte, après laiſſez-le repoſer environ un demi quart d'heure; & quand vous le regarderez contre la lumiere, s'il commence à faire quelque ruptute ou fente, alors il le faut jetter dans un grand baſſin d'eau fraîche, l'y manier & l'incorporer avec les mains, afin que le tout ſe mêlange bien. Il le faut mettre en magdaleons pour le mieux conſerver.

Emplâtre de ſuye propre pour faire mûrir les bubons peſtilentiels, les carboncles, froncles, & l'anthrax, & pour en faire ſortir la pourriture.

Prenez de ſuye de cheminée, une once & demi, de ſel commun une once, de ſafran oriental trois dragmes, pulveriſez chacune de ces drogues ſéparément, mêlez ces poudres, & laiſſez-les fondre enſemble. Prenez auſſi de thérébentine de Veniſe deux onces, & autant de beurre frais, avec quatre onces de ſavon de Veniſe, coupé par petits morceaux, mêlez-y les poudres, hors du feu, avec deux onces de levain, une demi once de mitrhidat, & autant de thériaque, quatre jaunes d'œufs, & ſix dragmes de miel roſat. Le tout ayant été bien agité, & bien incorporé enſemble, avec un biſtortier, vous le mettrez dans un pot bien bouché, pour l'uſage que nous venons de marquer au commencement.

Emplâtre de diachilum ſimple.

Prenez racines d'althea mondées trois dragmes, ſémences de lin & de fenugree, de chacune quatre onces, de l'eau de fontaine ſix livres, huile commune quatre livres, litarge d'or deux livres.

Il faut prendre les mucilages des racines d'althea, des ſémences de lin & de fenugree, de cette maniere.

Lavez & inciſez bien les racines d'althea, & après les avoir miſes dans une baſſine de cuivre étamée avec les ſémences de lin & de fenugree, vous verſerez deſſus les ſix livres d'eau de fontaine, & vous ferez macérer le tout pendant vingt-quatre heures ſur un fort petit feu, agitant de tems en tems les matieres avec une ſpatule de bois; puis faites-les bouillir lentement en réiterant ſouvent l'agitation juſqu'à ce que les mucilages ſe trouvent ſuffiſamment épaiſſis. Alors vous les paſſerez & exprimerez à travers une toile forte & bien ſerrée.

Préparez auſſi de cette ſorte la litarge d'or. Après l'avoir pilée dans le grand mortier de bronze, vous la détremperez dans deux ou trois pintes d'eau, vous verſerez promptement dans un autre vaiſſeau l'eau trouble qui ſe trouvera chargée de la plus ſubtile partie de la litarge, pendant que la plus groſſiere reſtera au fond du mortier. Pilez de nouveau cette partie de litarge reſtée au fond du mortier, & l'ayant détrempée dans l'eau de la premiere lotion ou dans quelque autre, vous verſerez par inclination la liqueur trouble ſur la litarge ſubtile, qui étoit reſtée au fond du vaiſſeau. Vous continuerez enſuite de piler la litarge, de la broyer dans l'eau, de la verſer par inclination, & de laiſſer raſſeoir la poudre juſqu'à ce qu'il ne reſte au fond que quelque partie de litarge impure & incapable d'être pulveriſée & élevée dans l'eau. Après avoir bien laiſſé raſſeoir les lotions & ſéparé par inclination l'eau qui ſurnage la poudre, vous ferez ſécher cette poudre.

Ayant bien mêlé l'huile avec la poudre de litarge dans une poële de cuivre grande & large par le haut, & allant en pointe vers le fond, & étamée au dedans, vous y ajoûterez & incorporerez bien les mucilages. Vous allumerez enſuite dans un fourneau un feu médiocre de charbon, & y ayant mis la poële deſſus vous agiterez le tout ſans intermiſſion avec une ſpatule de bois & avec toute la viteſſe poſſible. Vous entretiendrez un feu moderé & vous continuerez la cuite & l'agitation juſqu'à ce que vous vous apperceviez, que l'emplâtre commence à s'abaiſſer dans la poële. Alors vous diminuerez le feu pour le moins de la moitié, & vous vous contenterez de faire évaporer peu à peu l'humidité ſuperflue, qui pourroit être reſtée dans l'emplâtre. Cette humidité étant conſommée, l'emplâtre ſe trouvera ſuffiſamment cuit, & de la conſiſtance & de la blancheur qu'il doit avoir.

Vertus. Cet emplâtre ramollit & réſout la dureté, & même les tumeurs ſchirreuſes du foye, & des viſceres. Il fond les tumeurs ſcrophuleuſes & les vieux reſtes d'abſcès.

Emplâtre dur, pour cicatriſer les playes.

Prenez de poix Greque ou colophon de ſoûphre, &

d'encens blanc, parties égales, reduiſez-les en poudre impalpable, & incorporez-les avec une ſuffiſante quantité de blancs d'œufs, étendez cet onguent ſur une peau ou parchemin, & appliquez cet emplâtre ſur la playe, après l'avoir fait ſuffiſamment ſuppurer.

Façon de faire l'emplâtre divin.

Il entre dans cet emplâtre, ſans y comprendre la cire, la litarge & l'huile, dix ingrediens; ſavoir, l'opoponax, le maſtic, l'ariſtoloche longue, le verdet, l'oliban, le galbanum, la mirrhe, le bdellium, l'ammoniac, & la pierre d'aiman.

Il eſt appellé divin, à raiſon des rares vertus qu'il a, pour la guériſon de vieux ulceres. Quant à ſa couleur, elle eſt quelquefois de couleur verte, ce qui dépend de la cuite du verdet, car étant cuit il la fait rouge, & n'étant pas cuit, il la rend verte. Mais il vaut mieux qu'il ſoit bien cuit, que d'être crud.

Il faut, ſelon Bauderon, pour mélanger tous ces ingrédiens, prémierement pulvériſer chacun à part; la litarge, la pierre d'aiman, la mirrhe & le bdellium, (s'il eſt ſec,) l'encens, le maſtic, l'ariſtoloche & le verdet. Pour ce qui eſt du galbanum, de l'opoponax, de l'ammoniac & du bdellium (s'il eſt mou & recent,) il les faut fondre enſemble avec du vinaigre ou du vin, puis les couler, & les cuire en conſiſtance de miel. Cela fait, la litarge ſera nourrie avec l'huile dans la baſſine, puis cuite en remuant toûjours, de crainte qu'elle ne brûle; après quoi, on ajoûtera la cire miſe en petits morceaux. La cire fondue & la baſſine ôtée de deſſus le feu; on y mettra les gommes, un peu après, les poudres d'ariſtoloche, de l'aiman, de la mirrhe, du maſtic & de l'encens, & enfin le verdet. Ceux qui voudront l'emplâtre rouge, ajoûteront le verdet un peu auparavant la cire. Le tout refroidi, ſera réduit en magdalcons, de telle groſſeur qu'on voudra.

Vetti approuve tout ce que nous avons dit deſſus, ſinon qu'il dit, que pour bien faire, il faut cicotriner ſubtilement tous les ingrédiens, particulierement la litarge & l'aiman, & que les gommes doivent être diſſoutes, auſquelles, étant coulées, on ajoûtera le bdellium.

Quant à la proportion qu'il faut obſerver dans le poids, & la quantité des ingrediens, on peut ſe regler ſur ce qui ſuit. Il faut mettre de chaque gomme ſéchée par une douce chaleur, entre deux papiers, trois onces; de verd de gris, d'ariſtoloche ronde, de maſtic, myrrhe, & oliban, réduits ſéparément en poudre, de chacun, une once & demi; de poudre impalpable d'aiman préparé, une demi livre, de litarge d'or préparée une livre & demi, d'huile commune, trois livres; d'eau de fontaine deux livres; de cire jaune coupée par petits morceaux, huit onces; de térébentine quatre onces.

Vertus. Cet emplâtre eſt bon pour les ulceres malins, déterge & abſorbe leur pourriture, les cicatriſe, & engendre de nouvelle chair, il réſout les tumeurs, & diſſipe les contuſions.

EMPLATRE d'André de la Croix. *Voyez* ONGUENT.

Emplâtre minime admirable pour toutes ſortes de playes, d'ulceres, bleſſures, & maux d'avanture.

Mettez dans la baſſine deux livres de la meilleure huile d'olive, faites-la chauffer à petit feu, & quand elle commencera à bouillir, ajoûtez-y une demi livre de cire neuve d'Angleterre, caſſée par petits morceaux, & remuez bien avec une ſpatule de bois, huit, ou dix minutes après, mettez une livre de réſine en poudre, & en la mettant prenez garde de vous brûler, remuez bien encore avec la ſpatule; un demi quart d'heure après, mettez-y quatre onces de litarge d'or, remuez bien pendant un quart d'heure; puis tirez vôtre baſſine du feu; & verſez-y doucement & peu à peu une livre de ceruſe de Veniſe en poudre, en remuant continuellement. Enſuite faites cuire le tout à un feu doux, juſqu'à ce que la matiere, quand elle eſt froide, ne prenne plus aux doigts. Cette préparation demande environ trois heures. Vôtre matiere étant donc parvenue au point que nous venons de marquer, il faut tremper dedans, & en imbiber des morceaux de vieux linge de chanvre, que l'on met ſécher ſur des cordes, pendant cinq ou ſix jours, & on les conſerve enſuite enfermés entre des papiers, pour s'en ſervir dans le beſoin. Chacun de ces emplâtres peut ſervir pendant huit jours; avant de les appliquer, il faut auparavant bien étuver l'ulcere, ou la playe, avec du vin chaud mêlé d'un peu d'eau, ce qui ſe fait deux fois par jour. Il faut avoir ſoin d'eſſuyer l'emplâtre, avant de le remettre, & quand il a ſervi aſſez d'un côté, on le peut appliquer de l'autre.

EMPOIS, *très-beau.* Delayez & faites bouillir une demi-livre d'amidon, dans trois pintes d'eau de riviere, ou de fontaine, bien nette, & bien claire, en remuant preſque toûjours avec une ſpatule, ou une cuiller de bois. Etant à moitié cuit, vous y jetterez une once de bel émail, gros comme le pouce d'alun de roche, & autant de cire grommelée. Faites cuire le tout à petit feu & quand vous vous appercevrez qu'il commencera à devenir clair, vous le tirerez, & le paſſerez par un linge bien net.

EMPOISSONNER. *Voyez* ETANG.

EMPREINTE. Pour tirer l'empreinte d'un cachet. *Voyez* CACHET.

EMPOTER. Terme de jardinage. C'eſt mettre une plante avec de la terre dans un pot, pour l'y faire vivre comme en pleine terre. On a un pot de fayance ou de terre d'une grandeur proportionnée à la plante qu'on veut empoter, on la remplit de terre ou de terreau, qu'on preſſe avec la main, afin que dans la ſuite elle ne s'affaiſſe point, & l'on y met la plante qu'on a deſtinée. Ces ſortes de pots ſont d'un grand uſage & d'une grande commodité, on les tranſporte où l'on veut, on en garnit les parterres, cela fait paroître des fleurs nouvelles dans toutes les ſaiſons.

EMU

EMULSION. Sorte de potion qui approche de la couleur & de la conſiſtance du lait, tirée des amandes des quatre ſemences froides, d'autres graines & fruits, qu'on écraſe & qu'on fait diſſoudre dans l'eau commune, ou dans les eaux diſtillées, & qu'on exprime & édulcore avec du ſucre, du ſyrop, ou du miel.

EMULSION *rafraîchiſſante.* Pilez dans un mortier de marbre ſemence mondée de citrouille, concombre, melon & courge, de chacune deux gros; ou bien ſemence de laitue, pourpier, chicorée & endive, la même quantité de chacune avec one demi-douzaine d'amandes douces, & deux ameres. En pilant verſez peu à peu, un demi ſetier d'eau d'orge, avec une cuillerée d'eau de fleur d'orange. Enſuite paſſez le tout, & ajoûtez-y une demi once de ſyrop de capillaire, ou ſucre à proportion au défaut du ſyrop. Pour faire dormir, au lieu de ſyrop, on ajoute egale quantité de ſyrop de pavot blanc, ou vingt grains d'yeux d'écreviſſes préparés, ou un peu de ſyrop de nénuphar.

EMULSION *pectorale.* Pilez dans un mortier avec un pilon de bois, ſix gros des quatre ſemences froides majeures, deux gros de ſemence de pavot blanc, & autant de piſtaches, avec ſix belles aman-

des douces, que vous aurez pelées auparavant, en les faiſant tremper pendant quelque tems dans l'eau chaude; en pilant delayez avec un peu d'eau, & ajoûtez-y peu à peu une chopine de décoction pectorale, faite avec les jujubes, ſebeſtes, raiſins de corinthe, ou de damas, & les capillaires; la liqueur étant paſſée par l'étamine, mêlez-y ſix gros de ſirop de tuſſilage avec autant de ſirop d'althea: partagez l'émulſion en quatre verres, que vous ferez prendre à quatre fois différentes, entre les bouillons, & lorſqu'on le jugera plus à propos.

Eau de poulet pectorale.

Mettez dans le corps d'un poulet dégraiſſé une demi once des quatre ſemences froides majeures, ou mineures concaſſées, avec une douzaine de jujubes, autant de ſebeſtes, & quantité égale de raiſins de damas, & de dattes, il faut monder tous ces fruits de leurs pepins. Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau, juſqu'à réduction d'un tiers. Ajoûtez ſur la fin deux onces de racine de guimauve, & autant de celle de grande conſoude. Paſſez la liqueur ſans expreſſion, & prenez un verre de cette eau chaude, ou froide, entre les bouillons.

EMULSION purgative aiſée, & très-agréable aux malades qui ont de la repugnance pour les medecines ordinaires. Faites fondre dans ſix onces d'eau, deux onces & demi de manne graſſe, & bien choiſie, paſſez la liqueur par une étamine bien ſerrée; ajoûtez-y ſix belles amandes douces, & deux ameres, pelées comme nous venons de le marquer plus haut, avec un gros des quatre ſemences froides. En pilant, on verſe peu à peu la diſſolution de la manne, & enſuite on y joint une demi once d'eau de fleurs d'orange doubles, avec un gros d'arcanum duplicatum, ou deux gros de ſel de ſaignelle. On paſſe le tout encore une fois. On retranche le ſel pour les perſonnes d'un temperament délicat; & au contraire pour les perſonnes robuſtes, on ajoûte encore cinq, ou ſix grains de diagréde pulveriſé ſubtilement.

E N B

ENBOURGEONNER, ébourgeonnement. Ce ſont des termes qui ſe diſent de la vigne à laquelle vers la fin de May & au commencement de Juin on ôte les bourgeons, c'eſt-à-dire, les branches inutiles & ſtériles, attendu qu'elles feroient tort aux bonnes qui ſont chargées de fruits. Ces mots ſe diſent encore des arbres fruitiers, deſquels on arrache dans le même tems, & dans le mois d'Août de certaines branches de faux bois, qui venant en dedans du buiſſon, ou ſur le corps de l'eſpalier, feroient de la confuſion, & nuiroient tant aux fruits qu'aux bonnes branches.

E N C

ENCAISSER. Terme de jardinage. C'eſt mettre un arbre dans une caiſſe, d'où vient le mot d'encaiſſement d'orangers. Outre les orangers, on encaiſſe encore d'autres arbriſſeaux, comme les myrtes, les lauriers thims, les lauriers fleurs, les lauriers francs, les jaſmins d'Eſpagne, &c. On met dans les caiſſes une terre préparée, & l'on ſe ſert de caiſſes proportionnées à la grandeur des arbriſſeaux qu'on veut encaiſſer.

ENCEINTE. Terme de chaſſe. C'eſt le lieu où le valet de limier détourne les bêtes avec ſon limier.

ENCENS. C'eſt une reſine qui découle d'un arbre, dont les feuilles ſont fort approchantes de celles du lentiſque. Cet arbre croît en abondance au pié du mont-Liban, dans l'Arabie heureuſe & dans la Terre ſainte. L'encens eſt blanc ou jaunâtre, il rend beaucoup d'odeur quand on le jette dans le feu. On en diſtingue deux ſortes, l'encens commun, qui n'eſt point ſi recherché, parce qu'il eſt mêlé avec l'écorce de l'arbre, ou avec quelqu'autre impureté; & l'oliban qui eſt en belles larmes, de couleur blanche, tirant un peu ſur le jaune, d'un goût amer, & qui ſe briſe facilement.

On fait entrer l'encens commun dans les onguens & dans les emplâtres, il eſt deſſicatif, déterſif & conſolidant.

L'oliban a les mêmes qualités, on l'employe dans la pleureſie, dans les maladies de poitrine; il eſt bon dans le cours de ventre, & il eſt propre pour fortifier le cerveau.

ENCENS COMPOSÉ. Faites bouillir dans une pinte d'eau, l'eſpace d'un *miſerere*, une livre de ſtorax rompu par morceaux, le plus menu qu'il eſt poſſible, avec une livre de poudre de benjoin paſſée par le tamis. Ayant ſoin de remuer continuellement tant que la liqueur boût. Vous connoîtrez que l'encens eſt cuit, ſi en le mettant réfroidir, il prend la conſiſtance d'une pâte bien ſouple. Alors on en prend des morceaux de la groſſeur d'un œuf de pigeon, & on les applatit avec le rouleau ſur une table mouillée. Quand on veut s'en ſervir, on caſſe ces tablettes par petits morceaux.

ENCHAPERONER. Terme de Fauconnerie. C'eſt mettre le chaperon ſur la tête de l'oiſeau.

ENCRE. *Maniere de faire l'encre.*

Prenez des petites galles, concaſſez-les groſſierement, puis mettez-les dans un linge largement attachées, que vous ferez infuſer en douze onces d'eau pendant vingt-quatre heures. Après il faut faire bouillir cette infuſion, juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée du tiers; enſuite mettez dedans quatre onces de vitriol romain bien pulvériſé, & un demi once de gomme arabique, que vous aurez fait diſſoudre dans du vinaigre.

Autre maniere de faire de l'encre ſans feu.

Il faut 1. prendre un quarteron & demi de noix de galle la plus noire & la plus épineuſe. 2. Un quarteron & demi de gomme arabique la plus luiſante & la plus nette. 3. Une demi livre & une once de couperoſe d'Hongrie la plus verte, & piler le tout enſemble dans un mortier; puis le mettre dans une cruche de terre avec trois pintes d'eau de pluye, ou de riviere, ou du vin blanc, meſure de Paris; & pendant trois ou quatre jours la remuer quatre ou cinq fois par jour avec un bâton fourchu, ſans la faire bouillir, ni mettre au ſoleil. Si vous la voulez luiſante, il faut prendre deux onces d'alun de Rome, avec trois onces de crême de tartre bien pilés enſemble, puis vous la remuerez encore de même trois ou quatre jours. Vous pourrez y ajoûter du ſucre candi.

Maniere de faire l'encre commune.

Prenez deux livres de noix de galle, concaſſez-les, & faites-les bouillir dans cinq ou ſix livres d'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient amollies, & qu'il ne reſte que deux livres, ou deux livres & demi d'une décoction chargée, & de couleur jaunâtre obſcure. Coulez cette décoction & exprimez fortement le marc, ajoûtez-y dix ou douze onces de vitriol vert ou blanc, & une once de gomme arabique concaſſée, que vous ferez fondre ſur un petit feu. Laiſſez repoſer cette liqueur, & ſéparez-la de deſſus le marc, en la verſant par inclination dans un vaiſſeau, où vous la voulez conſerver; & vous aurez une bonne encre. La gomme ſert à rendre l'encre luiſante, & l'empêche de s'effacer ſi-tôt.

Abondance d'encre, ou le moyen de faire l'encre perpetuelle.

Prenez de vin trois onces, vitriol ſix onces, alun de roche ſix onces, gomme arabique ſix onces, ſucre candi trois onces, galle à l'épine la plus peſante & la moins trouée, trois livres, concaſſez les galles, mettez le tout dans une bouteille qui ait le cou large, brallez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, ſans les faire chauffer au feu, ni au ſoleil : A meſure que vous en prendrez, mettez autant de vin dans la bouteille.

Remarquez qu'il ne faut pas prendre de cette encre beaucoup à la fois ſur ces trois pots, il ſuffiroit d'en prendre tout au plus un demi ſetier, & il n'y faut remettre qu'un demi ſetier de vin au plus, trois ou quatre jours après ; pour donner lieu à la fermentation qui ſe fait, on n'en prendra que toutes les ſemaines.

Remarquez auſſi, que les galles ſeront concaſſées en trois ou quatre morceaux. Si l'encre vient à s'affoiblir, on peut y mettre un peu de chaque choſe. Si l'encre vient à n'être pas bien noire, il faut ajoûter de la galle ou du vitriol. Si elle ne coule pas aſſez, mettez de l'alun. Si elle coule trop, mettez de la gomme.

Encre avec laquelle on puiſſe faire diſparoître l'écriture & la faire revenir.

Faites diſſoudre une livre de tartre dans quatre livres d'eau commune, que vous aurez ſoin de filtrer. Lorſque vous voudrez vous en ſervir, vous paſſerez par deſſus du coton imbibé de cette encre, auſſi-tôt l'écriture diſparoîtra. Mais lorſque vous voudrez faire revivre l'écriture, vous ferez diſſoudre une once de vitriol blanc dans une livre d'eau, & vous la filtrerez ; enſuite vous paſſerez deſſus le papier du coton imbibé de cette eau, & auſſi-tôt les caracteres paroîtront tels qu'ils étoient auparavant.

Encre pour écrire ſur le papier ſans qu'il y paroiſſe.

Diſſolvez de l'alun dans l'eau commune, écrivez avec cette diſſolution ſur le papier, il n'y paroîtra rien ; mettez-le dans l'eau, les lettres paroîtront blanches.

Autre.

Diſſolvez une once de ſel ammoniac dans un verre d'eau ; écrivez avec cela ; quand vous voudrez que les lettres paroiſſent, approchez le papier du feu. Le ſuc d'oignons fait le même effet.

Noir de fumée qui peut ſervir d'encre de la Chine.

Prenez de la poix, mettez-la dans un petit creuſet de terre avec le lumignon d'une chandelle, que vous allumerez. Recevez enſuite la fumée ſur une toile, que vous mettrez au-deſſus du creuſet, ou dans quelque vaiſſeau concave, qui peut être de fer blanc, que vous éleverez enſorte que la fumée n'étouffe point la flamme. Ce noir de fumée étant ramaſſé, ſe détrempe dans de l'eau gommée. Si elle ne ſe détrempe point dans cette eau, vous la détremperez dans de l'eau-de-vie. On y met de la gomme arabique, pour lui donner une ſubſiſtance. Vous y ajoûterez un peu de ſucre candi, pour rendre l'encre luiſante. Cela fait, vous la laiſſerez ſéchet, & quand vous voudrez vous en ſervir, vous la détremperez dans une très-petite quantité d'eau, comme l'encre de la Chine.

Autre très-bonne.

Broyez long-tems ſur le marbre, ou ſur porphyre du noir de fumée brûlée dans un creuſet juſqu'à ce qu'il ne fume plus, ſervez-vous en, le broyant de gomme tragacant. Mêlez-y enſuite égale portion d'ivoire brûlé auſſi, & bien broyé ; & broyez de nouveau le tout enſemble, juſqu'à conſiſtance de couleur très-forte. Enſuite formez vos bâtons de la maniere qu'il vous plaira, & afin que la matiere ne s'attache pas en les formant, ſervez-vous de noir de fumée, ou d'os brûlé, ou enfin du dedans des noyaux de pêches.

Encre à imprimer.

Dioſcoride dit, que cette encre ſe fait avec de la ſuye & de la fumée des torches de pin, & que ſur chaque livre de gomme, on met trois onces de ſuye. Il dit encore qu'on en fait auſſi avec de la ſuye de téſine, & de la ſuye de verreries ; qu'on prend pour la faire une mine de ſuye, une livre & demi de gomme, & une once & demi de vitriol, & autant de colle de taureau.

Quant aux qualités & proprietés de cette encre, le même Auteur dit qu'on s'en ſert dans les médicamens corroſifs, & que la fondrée de cette encre enduite avec de l'eau ſur la brûlure, y eſt fort bonne, & qu'il l'y faut toujours laiſſer, juſqu'à ce qu'elle ſoit guérie ; car à la fin, dit-il, l'encre s'en va d'elle-même. Pour la nôtre, qui n'eſt compoſée que de vitriol & de noix de galle, l'expérience nous fait voir tous les jours les bons effets qu'elle produit pour la brûlure, leſquels ſont ſi prompts & ſi efficaces, que Fernel la met au rang des médicamens qui y conviennent.

Encre qui ſe fait ſur le champ.

Mettez infuſer pendant une heure dans ſix onces de vinaigre, ou de vin blanc, une once de gomme arabique, & autant de vitriol, avec une once & demi de noix de galle concaſſées.

Encre portative.

Prenez avec une livre de miel, deux jaunes d'œufs bien battus, & trois gros de gomme arabique en poudre ſubtile, & mêlez bien le tout enſemble à pluſieurs fois par jour, cela pendant trois jours. Il faut ſe ſervir pour ce mêlange d'un bâton de figuier, ou de quelque bâton applati, ſi l'on n'en a pas de figuier. Enſuite ajoûtez-y autant de noir de fumée qu'il en faudra pour l'épaiſſir. Gardez cette maſſe, & quand vous voudrez écrire, prenez-en ce que vous jugerez à propos, & faites-le diſſoudre dans l'eau commune, ou dans le vin blanc, ou dans quelqu'autre liqueur que vous jugerez convenable.

Encore pour peindre des figures, & pour écrire ſur la toile, & ſur les étoffes, auſſi-bien que ſur le papier.

Faites bouillir dans une chopine de vinaigre blanc le plus fort que vous aurez, une once de noix de galle concaſſées, & deux onces de limaille de fer. Quand vous aurez fait évaporer à petits bouillons environ la moitié de l'humidité, vous paſſerez le reſte, & le garderez pour le beſoin. On pourroit encore ajoûter à la compoſition, un peu de gomme arabique.

Encre pour écrire, ou peindre or, ſans or.

Prenez de vif argent & de plomb d'étaim, ou plomb blanc, parties égales ; prenez auſſi égales parties de ſoufre & de ſel ammoniac. Faites fondre d'abord l'étaim, & mêlez-y le vif argent, après l'avoir fait chauffer ; & amalgamez bien l'un avec l'autre, par le moyen d'une ſpatule de fer. Broyez le tout avec le ſel ammoniac, & le ſoufre ; enſuite mettez-le dans une cornue bien lutée, dont le cou ne ſoit pas bouché ; faites évaporer les fumées puantes pendant quatre heures, ſur un bon feu de charbons ; après cela

vous caſſez la cornue, & vous trouvez une purpurine magnifique de couleur d'or, qui s'eſt ſublimée, & qui ſurnage au-deſſus des feces. Vous la ſéparez ſoigneuſement; & quand vous voulez vous en ſervir, vous en prenez ce qui eſt néceſſaire avec les doigts, que vous avez un peu trempés dans le miel, & vous le broyez. Et après l'avoir lavé pluſieurs fois, juſqu'à ce que l'eau en ſorte claire & liquide, vous le faites diſſoudre dans l'eau de gomme. On peut y ajoûter un peu de ſaffran, pour en rendre la couleur plus brillante.

Encre pour écrire d'argent, ſans argent.

Faites un amalgame de parties égales d'étaim & de vif argent. Enſuite triturez-le bien, & délayez-le dans l'eau gommée, en conſiſtance de couleur un peu liquide.

Encre pour écrire ſur des vaiſſeaux d'argent, en caracteres ineffaçables.

Incorporez avec un peu de ſouphre & de fort vinaigre, de la poudre de plomb brûlé, juſqu'à conſiſtance de couleur à peindre. Faites chauffer l'écriture, elle paroîtra très-noire, & reſtera ineffaçable.

Pour écrire avec l'eau commune.

Faites calciner en blancheur au ſoleil, quatre onces de vitriol, prenez autant de poudre de noix de galle, & une once & demi de ſandarac, réduit auſſi en poudre. Mêlez le tout enſemble, frottez-en le papier, & écrivez deſſus avec de l'eau.

Encre verte.

Broyez du ſaffran, & du verdet avec du ſuc de rhûe, juſqu'à conſiſtance de couleur épaiſſe, détrempez-la dans l'eau gommée, & ſervez-vous-en.

Encre rouge.

Prenez du cinabre, ou vermillon, ou quelqu'autre couleur d'un beau rouge, & détrempez-la dans de l'eau roſe, où vous aurez fait fondre de la gomme arabique. On met demi once de gomme, ſur trois onces d'eau.

Encre bleue.

Délayez peu à peu avec de l'eau gommée, & un peu de ſucre, demi livre d'indigo, & du blanc de ceruſe. Détrempez la couleur dans quantité ſuffiſante d'eau commune, & ſervez-vous-en. Si vous voulez une encre d'un plus beau bleu, il faut détremper de l'outremer dans l'eau gommée.

Encre jaune.

Délayez dans l'eau commune, du ſaffran, ou de la graine d'avignon, ou de la gomme gutte, & ſervez-vous-en.

Pour effacer l'écriture.

Faites ſécher de la chair de lievre, réduiſez-la en poudre, & l'ayant bien mêlée avec de la chaux vive bien pulveriſée, jettez-la ſur les lettres; dans trois jours elles ſeront effacées.

Encre violette. *Voyez* violet pour écrire.

Encre. Pour ôter les taches d'encre. *Voyez* TACHE.

END

ENDIVE *ou* SCARIOLE, en latin *Endivia*. C'eſt une eſpece de chicorée, dont il y a de deux ſortes, l'une cultivée, & l'autre ſauvage.

Deſcription de l'endive cultivée.

Elle a les feuilles grandes, longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui reſſemblent aſſez bien à une certaine ſorte de laitues. Sa tige eſt haute & canelée, accompagnée de pluſieurs branches. Ses fleurs ſont belles, bleues, quelquefois blanches. Sa graine eſt blanche. Sa racine eſt longue & blanche.

Lieu.

Cette plante croît dans tous les jardins. Elle fleurit au milieu de l'été.

Propriétés.

L'endive réfroidit, eſt aſtringente & profitable à l'eſtomac & au foye, elle reſſerre le ventre, ſi on la mange étant cuite avec du vinaigre. La décoction de l'endive priſe en breuvage eſt de grande utilité, s'il y a de l'intemperie chaude au foye, & qu'il ſoit opilé en quelque façon; elle eſt ſinguliere priſe avec du vin blanc délicat, y ajoûtant des choſes qui provoquent l'urine; elle remédie aux obſtructions du meſentere.

Deſcription de l'endive ſauvage.

Elle a la feuille étroite, longue, fort frangée alentour, d'un goût âpre, & amer; pour cette cauſe, on l'appelle *picris*, & *ambabeia*.

Proprietés.

Cette plante a les mêmes vertus que l'endive cultivée, & toutes deux ſont bonnes priſes en breuvage, de deux jours l'un pour les gouteux, pour ceux qui crachent le ſang, & pour le flux de ſperme ou ſemence génitale, ſon ſuc appliqué deſſus. Galien dit que l'endive eſt une herbe amere, principalement la ſauvage appellée *picris*; toutes les ſortes d'endives ſont aſtringentes; c'eſt ce qui fait qu'elles ſont bonnes aux incommodités chaudes du foye, & qu'elles n'offenſent point ceux qui ſont de temperature froide.

ENDUIRE. Terme de Fauconnerie. Se dit de l'oiſeau, quand il digére bien ſa chair. Cet oiſeau enduit bien, c'eſt-à-dire, qu'il digére bien.

ENDUIT qui réſiſte à l'eau. Détrempez de la limaille de fer dans le vinaigre & le ſel.

ENF

ENFANT. Les enfans feront le bonheur de leur maiſon, & c'eſt de leur avantage s'ils ont une bonne éducation. *Voyez* le mot d'EDUCATION. Leur pere doit entrer dans leur eſprit, & leur inclination. Cette inclination eſt la prémiere choſe qu'il faut conſiderer dans les enfans, pour les faire bien réuſſir dans la profeſſion du Commerce. Elle ne dépend point des parens; mais d'une diſpoſition naturelle qui ſe rencontre en eux. Et en effet, l'expérience nous apprend que quand ils ſont forcés par la puiſſance paternelle d'embraſſer une condition pour laquelle ils ont de l'averſion, ils ne réuſſiſſent jamais. Au contraire, quand le choix vient de leur propre volonté, & de leur pente naturelle, ils ſurmontent facilement & ſans peine toutes les difficultés qui ſe rencontrent dans leur profeſſion, & établiſſent parfaitement bien leurs affaires; c'eſt pourquoi il faut que les peres & meres prennent bien garde aux choix qu'ils feront de leurs enfans pour les mettre dans le Commerce; car tous n'y ſont pas également propres, & il faut donner à chacun ce qui lui convient plus particulierement, & ne forcer pas les jeunes gens à des choſes pour leſquelles ils ont de la répugnance.

Néanmoins quand les enfans ne ſont pas encore avancés dans un âge où ils puiſſent encore bien juger de ce qui leur eſt plus propre, pour s'établir dans le monde; ils ſuivent ordinairement en cela ce qui leur eſt ſuggeré par leurs peres & meres; de ſorte que c'eſt à eux à les bien examiner, & à voir s'ils ont du penchant au Commerce, pour peu qu'ils s'y appliquent,

quent, ils connoîtront aiſément les inclinations de leurs enfans.

Ceux qui veulent entrer dans le négoce, en doivent faire le choix à l'âge de quinze ans. Leurs peres doivent leur repréſenter, avant que de les mettre en aprentiſſage les différens négoces qui ſe font tant en gros qu'en détail, pour ſavoir d'eux ceux qui ſeront plus conformes à leur inclination. Le premier corps eſt celui de la draperie, dans lequel eſt incorporé celui des Drapiers-chauſſetiers. Tous les particuliers de ce corps prétendent avoir droit de vendre en gros & en détail toutes ſortes de rarines, de ſerges & d'étamines, & généralement toutes ſortes de marchandiſes faites de laine. Mais le corps de la mercerie, duquel il ſera parlé ci-aprés, leur conteſte de pouvoir vendre des ſerges & des étamines; diſant que leurs Statuts ne leur attribuent ſeulement que le trafic & vente des draps, non des ſerges. Et la raiſon qu'ils en donnent, c'eſt qu'ils ſont Drapiers & non Sergiers, & que le droit de vendre les ſerges n'appartient qu'au corps de la Mercerie, la différence étant, que les draps ſont fabriqués de laine toute graſſe, & que les ſerges & les étamines ſont faites avec de la laine ſeche; qui a été dégraiſſée avec du ſavon noir, avant que d'être filée, qu'ils appellent filet ſec; pour raiſon de quoi ces deux corps ſont toûjours en grandes conteſtations, qui ne finiront peut-être jamais, pour maintenir chacun leurs droits.

Le ſecond eſt celui de l'épicerie, qui contient quatre étars différens: ſavoir, les Marchauds que l'on appelle Epiciers, les Ciergers, les Apoticaires, les Confiſſeurs, qui ont tous droit de vendre en gros & en détail, toute ſorte d'épiceries, drogueries, fromages, jambons, enchois, beurres, huiles, olives, fruits cuits & ſecs, & en ſucre, & autres ſortes de marchandiſes de pareille nature.

Le troiſiéme eſt le corps de la mercerie, qui peut faire le commerce de toutes les marchandiſes, que vendent les autres cinq corps, en gros, en bâle & ſous-corde, même quelques-unes en détail, ce qui leur eſt pourtant conteſté par les autres corps; auſſi contient-il en lui ſix étars différens de Marchands: ſavoir le Marchand groſſier; celui de drap d'or & d'argent, de ſoye & de laine; celui d'oſtades, celui de Tapiſſier, celui de la jouaillerie, & celui de la menue mercerie, qui donne le nom à ce grand corps: quoiqu'il ne ſoit que le troiſiéme; néanmoins c'eſt le plus conſiderable, parceque, comme il a été dit, il contient en ſoi les autres cinq corps; ils peuvent même faire venir des Provinces du Royaume, & des pays étrangers, toutes ſortes de marchandiſes & merceries que font les artiſans à Paris pour les vendre & pour les débiter en gros & en détail. En un mot, on peut dire que les particuliers du corps de la mercerie vendent généralement de toutes les marchandiſes.

Il eſt permis aux particuliers de ce corps d'acheter & de vendre en gros & en détail dans le Royaume, & pays étrangers toute ſorte de marchandiſes d'or, d'argent, de ſoye, oſtades, de toutes natures & façons, camelots, burats, furaines, doublores, revéches, toile de toutes ſortes, ouvrées ou non ouvrées; maroquins, cuirs de Levant, chamois, buffes, buffetins, & généralement toutes ſortes de cuirs, fourrures, peleteries, tapiſſeries, coutils, courtes-pointes, couvertures, & eatalognes, franges, paſſemens, rubans, boutons d'or & d'argent, de ſoye, & de toutes autres façons; or & argent filé, ſoyes crues & non teintes, & toutes ſortes de jouailleries d'or & d'argent, pierres précieuſes, perles, joyaux d'or & d'argent, & d'autres métaux; drogueries & épiceries, breſil, paſtel, cochenille, garance, & toutes autres eſpeces de teintures; fer, acier, cuivre ouvré & non ouvré, neuf ou vieux; médailles, armes pour hommes & pour chevaux; ſerrures, & fermetures de coffres & de cabinets, dinanderies, quinquailleries; lames d'épée, gardes & garnitures, & toutes ſortes de marchandiſes d'or & d'argent, de cuivre, de fer, de fonte, & toute ſorte d'ouvrages de forge & de fonte, tableaux, peintures, & généralement toutes ſortes de marchandiſes, de groſſerie, mercerie & joüaillerie.

Mais dans le corps de mercerie, les particuliers ne travaillent point, & ne font aucun ouvrage de la main, ſi ce n'eſt pour enjoliver les choſes qui ſont déja fabriquées & manufacturées, comme de garnir des gants, attacher à des habits & autres vêtemens des rubans, & autres choſes de galanterie, & généralement toutes ſortes d'enjolivemens. Auſſi ceux qui ont fait leur aprentiſſage chez un Marchand de ce corps, ſont reçûs noblement, ne leur étant pas permis par les ſtatuts de faire ni manufacture, ni aucune marchandiſe de la main, que d'enjoliver, comme il a été dit ci-deſſus.

Il ne faut pas s'étonner ſi le corps de la mercerie a plus de prérogatives que les autres, parce que c'eſt lui qui ſoutient tout le commerce des pays étrangers, & qu'il n'y a point de partie du monde qui ſoit connue, où il n'ait pénétré, pour y porter le négoce de France. Ce ſont les particuliers de ce corps qui ont entrepris les voyages des Indes Orientales, où ils furent favorablement reçûs des Rois de Bantha, de Java, de Sumatra & Achin, & les Hollandois en conçûrent une telle jalouſie, qu'ils mirent le feu dans l'un de leur vaiſſeaux, prêt à faire voile pour retourner en France, richement chargé de toutes ſortes de marchandiſes. Ce ſont ceux de ce corps qui portent tout le ſuperflu de la France, preſque dans toutes les parties du monde, & qui par leurs trocs & changes qu'ils y font, rapportent des pierres précieuſes, des perles, des lingots d'or & d'argent, pour les rendre plus communs en France, que dans les lieux mêmes à qui la Nature en a donné les mines; en un mot, tout ce qu'il y a de plus exquis, de plus rare, & de plus précieux; auſſi font-ils deux mille fois plus de debit de toutes ſortes de manufactures de France, que tous les autres corps enſemble.

Le quatriéme corps eſt celui de la pelleterie, qui étoit autrefois le premier, ayant cedé ſa primogeniture à celui de la draperie, qui étoit alors le ſecond, dans les occaſions où il n'avoir pas le moyen de ſatisfaire à des grandes dépenſes à quoi ils étoient obligés. Il a le droit de vendre en gros & en détail toutes ſortes de pelleteries propres à fourrer des gants, des mitaines, & à faire des manchons, des aumuces, & d'autres ouvrages de fourrure.

Le cinquiéme eſt celui de la bonneretie, qui a droit de vendre toutes ſortes de bonnets, tant quarrés qu'autres, des bas de ſoye, de laine, de fil, de poil de chameau, camiſolles tricotées à l'éguille, & autres ſortes de cette qualité.

Le ſixiéme eſt celui de l'Orfévrerie, qui a droit de vendre toutes ſortes d'ouvrages d'or & d'argent.

Outre les ſix corps ci-deſſus mentionnés, qui repréſentent tout le commerce en général, & qui ont droit de s'aſſembler, quand il s'agit de le maintenir; il y a encore pluſieurs ſortes de Communautés, qui ſont artiſans, qui prennent le nom de Marchand, comme les Chapelliers, les Tanneurs, les Megiſſiers, les ouvriers en drap d'or & de ſoye, qui ont auſſi pris cette qualité depuis quelque tems. Il y a encore les Marchands de ſaline, de bois, de chaux, de tuiles, de blé, & de vin, le dernier prétend preſentement porter la qualité de ſeptiéme corps; mais il n'eſt pas reconnu par les autres ſix corps. Toutes les autres profeſſions ne ſont purement qu'ouvriers & ſimples artiſans.

Dans tous ces differens corps, le negoce ſe fait en gros ou en détail : C'eſt ce qu'il eſt neceſſaire d'expliquer, afin que ceux qui voudront faire le commerce, puiſſent choiſir ce qui leur ſera le plus commode, ſuivant leurs moyens ; & pour cela il faut ſavoir qu'il y a trois ſortes de Marchands en détail, & trois ſortes en gros.

La premiere ſorte de Marchands en détail, ſont ceux qui vendent des draps de ſoye, d'or, d'argent, & de laine, des ſerges, des ratines, des camelots, des dentelles de fil & de ſoye ; des toiles, du fer, des quinquailleries, joüailleries, droguerie, épiceries, pelleteries, bonneteries, & autres ſortes de marchandiſes conſiderables.

La ſeconde ſorte eſt mixte ; c'eſt-à-dire, qu'ils vendent des menues merceries, & d'autres marchandiſes d'un peu plus grand volume ; comme baſins, furaines, étamines, ſerges d'Aumale, droguets, toiles, rubans, bonneteries, pelleteries, & autres de pareille nature.

La troiſiéme ſorte de Marchands en détail, ſont ceux que l'on appelle Merciers, qui ne vendent que des petites merceries, comme des écheveaux de ſoye, & de fil, du rouleau, du ruban, des gallons, des couteaux, des raſoirs, des épingles, des éguilles, des palettes, des volans, des toupies, des poupées, des poudres, des ſavonnettes & de plus de mille ſortes de bijoux, & menues marchandiſes.

La premiére ſorte des Négocians en gros, ſont ceux qui font le commerce de toutes ſortes de marchandiſes, qui ſe fabriquent, vendent & debitent dans toutes les villes du Royaume.

La ſeconde, ceux qui négocient dans les pays étrangers, comme en Hollande, en Flandre, en Angleterre, en Allemagne, en Eſpagne, en Portugal, en Italie, & aux autres Etats voiſins.

La troiſiéme, ceux qui négocient par des voyages de long cours comme en Suede, en Moſcovie, en Turquie, en Perſe, aux Indes Orientales & Occidentales, & autres lieux les plus éloignés.

Ce choix étant mûrement fait, ils doivent jetter les yeux ſur le marchand, chez lequel ils déſirent mettre leurs enfans en apprentiſſage ; parceque c'eſt d'où dépend leur bonne ou mauvaiſe inſtruction, & par conſéquent, c'eſt la choſe la plus importante.

La premiére choſe que l'on doit conſiderer en la perſonne du Marchand chez qui l'on mettra les enfans en apprentiſſage, c'eſt les bonnes mœurs, qui conſiſtent dans la pieté & la crainte de Dieu, la bonne foi, la juſtice & l'équité en toutes ſes actions.

La ſeconde eſt l'habileté, la capacité & le bon ordre qu'il tient dans la conduite de ſon commerce.

La troiſiéme eſt qu'il ſoit diligent, prompt, actif, aſſidu & attaché à ſes affaires.

S'il a ces bonnes qualitez, il eſt certain que les enfans auront une bonne éducation, qu'ils ſeront élevés dans la vertu, dans l'amour, & dans la crainte de Dieu : étant la choſe que l'on doit le plus conſiderer, puiſqu'il y va de leur ſalut, & ils approdront par le bon exemple & la conduite de leurs maîtres, tout ce qu'ils doivent ſavoir, pour s'établir heureuſement dans le commerce.

Sa promptitude & ſon activité feront qu'ils ne ſeront point oiſifs ; parcequ'ils ſeront toûjours employés : un homme de ce temperament ne pouvant ſouffrir que ſes gens ſoient ſans rien faire. Ainſi il les tiendra toûjours dans leur devoir, ne leur ſouffrira jamais aucune action contraire à la vertu, les reprendra de leurs imperfections, & par là il les rendra gens d'honneur, & capables de bien négocier, quand ils travailleront pour leur compte particulier.

Les peres & les Meres ayant mis leurs enfans en apprentiſſage, & obligés pardevant Notaire, pour le tems accoûtumé dans les corps & communautés où ils les mettront, qui doit être du moins de 3. ans, ils doivent ſavoir qu'ils n'ont plus aucune puiſſance ſur eux pour les employer dans leurs affaires particulieres, que tout le tems, leur travail, & leur application, doivent être pour le ſervice de leurs Maîtres, & ils ne doivent point les accoûtumer d'aller chez eux, ſi ce n'eſt de tems à autre, pour recevoir leurs reſpects : outre que cela les détourne de leur devoir, c'eſt que les Maîtres ne le trouvent pas bon, & que bien ſouvent ils prennent pretexte d'aller chez leurs parens, pour aller plus facilement à leurs promenades, faire la débauche, & en ôter la connoiſſance à leurs Maîtres, en diſant qu'ils viennent de chez leurs peres & meres.

Pour réuſſir dans le négoce, deux choſes ſont néceſſaires aux enfans ; l'une regarde l'eſprit & l'autre le temperament du corps. A l'égard de l'eſprit, ils ont beſoin d'une bonne imagination, car c'eſt elle qui eſt propre pour les arts, les manufactures & le negoce. Elle conſiſte à inventer de nouvelles étoffes, à être agréable à l'achat, à la vente, & à negocier les affaires, à être ſubtils & prompts à repondre par des argumens naturels, quand l'on y trouve des défauts : à ſavoir bien écrire, l'arithmetique, & les autres choſes néceſſaires à la profeſſion mercantile. Tout cela dépend de la faculté imaginative, laquelle ſe trouvant bonne dans les enfans, l'on peut dire qu'ils ont les qualités requiſes de l'eſprit pour bien réuſſir dans le commerce. Pour ce qui eſt du temperament, il doit être fort & robuſte pour reſiſter à toutes les fatigues qui ſe rencontrent en faiſant le commerce, pour les voyages tant par mer que par terre qu'ils ſont obligés de faire dans les provinces du Royaume, où ſont les manufactures & où ſe tiennent les foires & les marchés, & dans les pays étrangers pour y acheter, vendre & debiter les marchandiſes, faire des ballots, manier & porter aiſément celle qui eſt de gros volume ſans s'incommoder. Il ſeroit encore à ſouhaiter que toutes ces bonnes qualités, tant de l'eſprit que du corps, fuſſent accompagnées d'une bonne mine ; parcequ'elle convient fort bien à un Marchand, & la plûpart du monde aime mieux avoir à faire, & travailler avec un homme bien fait, parcequ'il ſe rend toûjours plus agréable, qu'avec un autre qui n'a pas le même avantage extérieur.

Préſuppoſé que les peres & meres trouvent en leurs enfans, les diſpoſitions de l'eſprit & du corps que je viens de marquer, ils doivent leur inſinuer doucement le deſir de cette profeſſion, plûtôt par raiſonnement que par autorité paternelle, & par des menaces affectées ; car, comme j'ay dit ci-devant, il ne faut pas forcer leur inclination, mais bien leur faire goûter les avantages du gain, & de la fortune qu'ils feront, s'il embraſſent cette belle profeſſion, pour les mettre à leur aiſe le reſte de leurs jours, en leur donnant des exemples des Négocians, qui n'avoient aucune choſe, quand ils ſe ſont mis dans le commerce, qui néanmoins y ont amaſſé de grands biens par le moyen deſquels ils ont pouſſé leurs enfans juſques dans les plus hautes dignités de la robe ; car les jeunes gens aiment naturellement le plaiſir, & la grandeur. Mais ſur toutes choſes ils ne leur doivent pas faire connoître qu'ils ont du bien ; au contraire, car les enfans ſont naturellement ambitieux, & quand ils croyent que leurs peres ont de grands biens, ils mépriſent la marchandiſe, & n'en veulent jamais entendre parler.

Les peres & meres qui mettront leurs enfans dans le commerce, doivent commencer dès l'âge de ſept à huit ans à leur faire apprendre les exercices néceſſaires pour cette profeſſion ; c'eſt-à-dire, à bien écrire,

bien ſavoir l'arithmetique, à tenir les livres en partie double & ſimple, afin qu'ils ne s'écartent pas du deſſein qu'ils ont pris de faire le négoce, même les Langues Italienne, Eſpagnole & Allemande, parce qu'elles ſont très-néceſſaires à ceux qui veulent négocier dans les pays étrangers.

Dans les heures où ils ne ſont point employés à ces ſortes d'exercices, il faut leur faire lire les Hiſtoires, tant de France, qu'Etrangeres, & les livres qui traitent des voyages & du commerce; parce que ces ſortes de lectures forment merveilleuſement le jugement des jeunes gens; & ils y apprennent par théorie, ce qu'ils doivent pratiquer, quand ils feront le commerce dans les païs étrangers. Car ils y apprendront les mœurs & les coûtumes des peuples, avec leſquels ils auront à traiter; comme auſſi les matieres qui ſont propres pour les manufactures qu'ils voudront entreprendre, celles qui ſervent aux teintures, & généralement toutes ſortes de marchandiſes qui ſont propres & néceſſaires en d'autres lieux, où il n'y en a point. Ils y apprendront encore celles qui ſont néceſſaires & qui y manquent, pour y en envoyer; car il faut remarquer, que de la connoiſſance de toutes ces choſes, reſulte l'acquiſition des grands biens, par le double commerce qui s'y fait, ainſi que je dirai en ſon lieu.

Il ſuffit pour rendre les enfans capables du commerce, qu'ils ſoient ſavans en tout ce qui le concerne; les autres ſciences leur ſont non-ſeulement inutiles, mais encore très-nuiſibles; car l'experience nous apprend, que les enfans que les peres & meres envoyent au college pour étudier la langue latine, apprendre la Grammaire, la Rhetorique & la Philoſophie, juſques à l'âge de dix-ſept ou dix-huit ans, ne ſont jamais guére propres au commerce, & que de trente, il n'y en aura pas quatre qui s'addonnent à cette profeſſion, s'ils n'y ſont forcés par leurs parens.

La raiſon eſt, prémierement, parceque dans les colleges ils converſent & contractent amitié avec d'autres enfans de perſonnes de qualité, dont les peres ſont dans les charges de la cour, ou de la robe, leur entretien & leur converſation étant le plus ſouvent de la grandeur & de l'élevation de leur maiſon. Les jeunes gentils-hommes qui ont des ſentimens élevés, par la grandeur de leur naiſſance, mépriſent le commerce, & toutes les conditions qui ſont au deſſous d'eux, & même quelquefois dans leurs petites querelles, ils appellent par moquerie les autres, *fils de courtaut de boutique*: de ſorte que toutes ces choſes font naître dans l'eſprit des enfans, le mépris pour la profeſſion mercantile.

Secondement quand les jeunes gens ont fait leur Rhetorique & leur Philoſophie, ils n'ont plus de goût que pour les bonnes lettres, & croyent être mépriſés & eſtimés manquer de cœur & de courage, s'ils embraſſoient la profeſſion; c'eſt pourquoi après la Philoſophie, les uns étudient en Theologie pour ſe mettre dans l'Egliſe, les autres en Droit pour ſuivre le barreau; & les autres la Médecine, pour faire leur établiſſement dans cette profeſſion. S'il s'en trouve quelques-uns, qui pour contenter leurs peres & leurs meres forcent leur inclination pour entrer dans le commerce; il eſt certain qu'il y en a peu qui réuſſiſſent, parce que, comme j'ai dit ci-deſſus, ils ont du mépris pour cette profeſſion; & d'ailleurs ils ont leur eſprit ſi élevé par l'érude de la Philoſophie, qu'ils ont peine à s'abaiſſer à faire quantité de choſes qu'ils eſtiment baſſes & abjectes, à quoi ils ſont réduits pendant leur apprentiſſage; & qui les rebutent extrêmement. Outre cela, la Philoſophie leur donne une ſi bonne opinion d'eux-mêmes, qu'ils s'eſtiment ſeuls capables de toutes choſes. Ainſi ils mépriſent leurs maîtres & leurs camarades, ſe rendant par là inſupportables à tout le monde; de ſorte que l'on a toutes les peines imaginables à les réduire.

En troiſiéme lieu, ils contractent dans les Colleges des habitudes avec des jeunes gens, qui en étant ſortis, ſuivent la profeſſion des armes, dont la plûpart ſont libertins dans leur jeuneſſe; ils continuent de les fréquenter, & ſe débauchent: de ſorte qu'ils ne ſauroient demeurer aſſidus au magazin, ou dans une boutique au ſervice de leurs maîtres; & bien ſouvent pour entretenir leurs débauches & leur libertinage, ils dérobent: ou bien s'ils ſont gens de bien, & qu'ils ayent l'honneur en récommandation, ils empruntent de l'argent des perſonnes qui ne ſont autre choſe que d'en prêter à de jeunes gens, quand ils ſavent qu'ils ſoit de famille, ayant perpetuellement dans la bouche ce dangereux proverbe, *qu'un bon mariage payera tout*, ſans conſiderer qu'ils ſe ruinent avant que d'entrer dans le commerce; & bien ſouvent au bout de trois ou quatre ans, on les voit faire faillite, & faire perdre à leurs créanciers des ſommes conſiderables, ſans qu'ils puiſſent ſe juſtifier, ni rendre raiſon de leur perte. Ces exemples ne ſont que trop fréquens dans toutes les bonnes villes du Royaume, & particulierement à Paris; je crois que le lecteur ſera aſſez perſuadé de cette verité & ne trouvera pas à redire, ſi je n'en donne aucun exemple: auſſi ne ſeroit-il pas raiſonable que je diffamaſſe pluſieurs particuliers à qui ces malheurs ſont arrivés.

Si les peres & les meres veulent bien faire réflexion ſur ce que j'ai dit ci-deſſus, j'eſtime qu'ils n'auront pas de peine à concevoir, s'ils veulent mettre leurs enfans dans le commerce, qu'il eſt très-dangéreux de les envoyer au college, & très-avantageux pour eux de ſuivre le chemin que je leur ai ci-devant marqué: & c'eſt à mon avis le moyen de rendre les enfans habiles dans le commerce, enſorte qu'ils puiſſent en recevoir du contentement.

Devoirs & obligations des enfans.

Les enfans conſerveront leurs biens ou l'augmenteront s'ils ſont fidelles à obſerver les obligations ſuivantes, car le Prophete Ezechiel aſſure de la part de Dieu que celui qui fera ſes volontés, trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel. *Chap.* 20. *verſ.* 21.

I. S'ils ont toûjours honoré leurs peres & meres, & s'ils ont eu pour eux toute l'amitié & le reſpect qu'ils leur doivent. *Exod.* 20.

II. Dieu ne bénita pas leurs biens, s'ils ont offenſé, menacé ou battu leurs peres, ou leurs meres. *Exod.* 21. *Canon. pœnitent.*

III. S'ils les ont maudits. *Exod.* 21.

IV. S'ils ne leur ont pas obéi en toutes les choſes juſtes & raiſonnables. *Epheſ.* 6. *Coloſſ.* 3.

V. S'ils ont mépriſé leurs avis, & s'en ſont mocqués. *Exod.* 21. *Deut.* 2.

VI. S'ils ont deſiré leur mort pour avoir plutôt leur bien. *Exod. & Deut. Ritual.* 1645. *circa* 4. *præceptum.*

VII. Si après leur mort, ils ont fait exécuter leur teſtament & derniere volonté, & partieulierement à l'égard des legs pieux qu'ils auroient fait & des reſtitutions qu'ils auroient ordonnées, & autres choſes ſemblables: ils ſont excommuniés par les Canons, s'ils y manquent. *Conc. Valen. & Carth.* 4. *Agat.* 4.

VIII. S'ils les ont aſſiſtés dans leurs beſoins & néceſſités, en ayant le pouvoir. 2. 2. *q.* 4. *c. inter cetera. S. Hier. in Mat. cap.* 15.

IX. S'ils leur ont pris quelque choſe à leur inſçû, & contre leur volonté. *Prov.* 2.

X. S'ils ont vécu dans l'oſiveté & ſans s'occuper dans les emplois néceſſaires à leur vie, & conformes à leur état. *Gen.* 3. *Eccleſ.* 33. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 187. *art.* 3. *in corp.*

MALADIES DES ENFANS.

Remède pour les vers des petits enfans.

Il faut faire fondre pluſieurs fois de l'étain, & à chaque fois l'éteindre en de l'eau de fontaine, de laquelle vous ferez boire ordinairement aux enfans.

Pour guérir les enfans des convulſions.

Prenez fiente de poule, encore mieux de celle de paon ſéche, partagez en deux chaque piece, & vous trouverez au milieu un petit endroit blanc, que vous retirerez promptement avec la pointe d'un couteau, & le broyerez avec une partie de ſucre *Panis*, & vous en ferez une poudre, pour en donner une demi dragme dans les occaſions, ou un peu plus dans du bouillon, ou du vin blanc.

Enfans noüés, ou qui ne peuvent ſe ſoûtenir, étant âgés de deux ou trois ans.

Si on ſe ſert du colcothar, ils peuvent être en état de courir les rues en quinze jours. *Voyez* HUILE de géroſle jaune.

ENFLURE. Reméde pour faire déſenfler. Il faut prendre le poids de ſix grains de gomme gutte, la mettre en poudre, & la laiſſer tremper avec de l'huile d'amande douce dans une cuiller l'eſpace d'une heure, puis égouter l'huile le plus qu'on pourra. On doit prendre ce qui reſtera le matin à jeun dans trois ou quatre cuillerées de vin blanc, où l'on aura eu ſoin de le bien délayer. Deux heures après, on prendra un petit bouillon, & une heure après un autre petit bouillon. Quatre jours après, on en reprendra encore autant.

Enflure des flancs des chevaux. On voit des chevaux enflés en ces parties, ou pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quelqu'autre choſe de méchant; & ſi l'on s'épouvante quelquefois de ces inconveniens, ce n'eſt pas ſans ſujet; car ſi l'on n'y remédioit promptement, le cheval ſeroit ſouvent en danger de mourir.

On remédie à ces ſortes d'enflures par une décoction faite de mauves, & de branche urſine, avec du ſon qu'on fait bouillir dans deux pintes d'eau. Cela fait, on la paſſe dans un linge, puis on y met infuſer du ſel, auquel on ajoûte du miel & de l'huile d'olive, ou de noix. Le tout mêlé enſemble, on en donne un lavement au cheval. Puis on prend un bâton dont on frotte rudement le ventre du cheval. Et de crainte que venant trop tôt à rendre ſon lavement, les matieres qui ſont au dedans & qui cauſent cette enflure, n'ayent pas eu le tems de ſe détremper avec cette décoction pour ſortir hors du ventre en même-tems, il faut avoir ſoin de lui boucher le fondement, puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol, pour le promener pendant une demi heure, après quoi on lui laiſſera le fondement libre pour mieux vuider les excremens, ce qu'il fera, & lui procurera une entiere guériſon.

Enflure du bœuf. Prenez une baſſinoire pleine de feu & bien chaude pour lui échauffer le ventre; & cette maladie ſans doute le feroit crever, ſi l'on n'y mettoit ordre. Un inſecte avalé, ou bien de l'herbe encore pleine de roſée, ſont les cauſes de ce déſordre, & pour y remédier, on prend une corne percée, qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene juſques à ce qu'il rende des vents; ou bien il faut lui donner un lavement d'une décoction de mauves, de pariétaire, de chicorée ſauvage & de bettes: à laquelle on ajoûte du ſon & de l'huile de noix, il guérit ainſi de ſon enflure.

Enflure du cou des bœufs. Il ſurvient quelquefois une enflure au cou des bœufs, ou par contuſion, ou par un abſcès qui s'y eſt formé. Si c'eſt par contuſion, on y appliquera un cataplâme fait de miel, de ſain-doux & de ſon. Faites bouillir le tout dans du vin blanc; on laiſſera ce cataplâme pendant trois ou quatre jours. Si c'eſt par un abſcès, ce qu'on connoîtra, lorſque le prémier reméde n'aura pas operé, il faudra prendre de l'onguent d'althea, de l'huile de laurier, & du beurre frais, deux onces de chacun. Le tout étant batu à froid, on en frottera le cou du bœuf qu'on tiendra enveloppé de linge. Cette onction ne manquera pas d'attirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur qu'on ouvrira avec le ciſeau, ſi-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainſi faite, on aura ſoin tous les jours de la panſer, en y mettant de la racine d'ortie, & continuer juſqu'à ce que l'abſcès ſoit déchargé entierement de ſes humeurs putrides.

Enflure des pieds de bœuf. Comme c'eſt l'ordinaire des méchantes humeurs de ſe jetter toûjours ſur les parties d'en bas, ſur-tout lorſqu'elles ſont affligées; il ſeroit dangereux qu'une enflure au pied d'un bœuf, n'en attirât une trop grande abondance, ſi par le repos & les remédes on ne détournoit ce déſordre; c'eſt peu de choſe, il eſt vrai, qu'une pareille enflure, mais néanmoins capable de cauſer bien du mal, ſi l'on n'y remedioit, en y appliquant des feuilles de ſureau broyées avec du ſain-doux, & enveloppées d'un linge, ce cataplâme eſt ſeul ſuffiſant pour la guérir. *Voyez* PIEDS.

Enflure des brebis. L'enflure eſt cauſée aux brebis pour avoir mangé des herbes qui leur ſont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuſes auroient infectées; elles creveroient ſans doute, ſi on négligeoit de les ſecourir. Cette enflure ſe remarque aiſement, & l'on reconnoît qu'elle eſt dangéreuſe lorſqu'on leur voit la bouche bavante, & que cette mauvaiſe humeur exhale par la bouche une mauvaiſe odeur. Pour guérir les brebis de ce mal, on les ſaignera d'abord ſous la queue, en la partie qui eſt proche les feſſes, après quoi on leur donnera à boire de l'urine d'homme.

Enflure qui ſurvient aux chevres. Après que les chevres ont mis leurs chevreaux au monde, quelquefois à cauſe du grand travail qu'elles ont eu, leurs matrices deviennent enflées, ou l'arriere-faix n'eſt pas bien venu, ce qui leur cauſe au dedans un terrible déſordre, ſi l'on n'y remédie promptement, en leur faiſant avaler un verre de bon vin.

Enflure des cochons. Dans la ſaiſon des fruits, les cochons en mangent ſouvent de pourris en ſi grande quantité, qu'ils en deviennent enflés, & cette enflure leur deviendroit dangereuſe, ſi l'on n'y apportoit du reméde; c'eſt pourquoi on leur fait une décoction de choux rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces choux mêlés dans leur nourriture, & ils déſenflent en peu de tems.

Enflures des glandes du cou du cochon. Quand on s'apercevra qu'un cochon a les glandes du cou enflées, on ſe ſervira du même reméde que pour les catarres.

Tiſanne excellente pour l'enflure.

Faites bouillir dans deux pintes d'eau juſqu'à réduction de chopine, racines de piſſenlis, de chardons roulans, de rolier ſauvage, & d'arrête-bœuf, de chacune une poignée. La décoction étant paſſée, faites-y diſſoudre le poids de deux écus de poudre de criſtal minéral. La doſe eſt de deux verres que l'on doit prendre le matin à jeun, juſqu'à ce que l'on ſoit guéri.

ENFONCER. Terme de Fauconnerie. Se dit de l'oiſeau qui fond ſur ſa proye, en la pouſſant juſqu'à la remiſe. L'épervier vient d'enfoncer la perdrix.

ENG

ENGELURES. Ayez du ſain-doux de porc mâle, ou du gras d'oiſon, faites-le fondre, & mêlez-y une ſuffiſante quantité d'eau-de-vie, puis remuez le tout avec un petit bâton, juſqu'à ce qu'il ſoit réfroidi: vous en oindrez le mal ſoir & matin auprès du feu.

ENGELURE DES PIEDS. Reméde ſpécifique. Faites cuire dans un chaudron plein d'eau, environ un litron de chataignes: étant bien cuites, écraſez-en une vingtaine dans l'eau, & mettez-y vos pieds, en les frottant, & y reſtez le plus long-tems qu'il vous ſera poſſible. *Voyez* POMMADE.

ENGOURDISSEMENT C'eſt un ſentiment diminué ou ſuſpendu pour un tems. Il eſt quelquefois général, faiſant reſſentir par tout le corps des picotemens, tels que ſi c'étoit des fourmis. Quelquefois il n'eſt qu'à une partie, mais pour l'ordinaire il prend plus aux pieds qu'ailleurs. Si l'engourdiſſement arrive ſouvent, il menace de la convulſion, ou de la paralyſie; & s'il eſt accompagné du vertige, on doit appréhender l'apoplexie, l'épilepſie, ou la létargie.

Celui qui vient d'un coup, ou d'une bleſſure, eſt incurable; il faudra apporter à ſa guériſon les mêmes remédes qu'à la paralyſie. Que ſi toutefois il étoit cauſé par trop de ſang, l'on en fera tirer autant qu'il en ſera beſoin; & l'on ſe purgera avec la caſſe, le catholicon double ou avec le ſirop univerſel.

L'engourdiſſement des membres ſe fait quand ils ſont preſſés, car pour lors les eſprits ſont empêchés de paſſer; de ſorte qu'on n'oſe pas s'appuyer ſûrement ſur ces membres-là. Outre cela, on y ſent de petites piquûres comme des fourmis, leſquelles procedent de ce que les parties ſont mégalement affectées; car les ſtupides tiennent aux ſaines, il n'y a pas de meilleur reméde que d'étendre fort tout le membre, & le frotter, ou en prenant le pouſſe de la cuiſſe qui ſouffre avec la main oppoſée. *Cardan.*

ENGRAISSER *la volaille.* On prendra indifféremment ou les chapons, ou les poules qu'on veut engraiſſer, puis on les enfermera dans une chambre où le grain ne leur manquera point, ainſi que l'eau; & les meilleurs de tous les grains ſont, ſuivant l'eſtime qu'on en fait, l'orge & le froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de ſon bouilli qu'on leur donne de tems en tems.

Autre maniere d'engraiſſer la volaille.

Voici encore une autre maniere d'engraiſſer la volaille, qui demande à la vérité un peu plus de ſoin; mais qui rend auſſi beaucoup plus de profit, & voici quelle elle eſt. On prendra indifféremment dans la baſſe-cour quelques volailles que ce ſoit, ou chapons, ou poules; & avant que de les mettre dans des épinettes, qui eſt une maniere de cage faite exprès, où cette volaille eſt fort à l'étroit, & où elle eſt ſéparée l'une de l'autre; avant, dis-je, que de les placer là-dedans, on leur plume la tête & les entre-cuiſſes, à cauſe qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de ſubſtance, & par conſéquent tout le corps n'en profite pas tant. Ces épinettes qu'on leur deſtinera, ſeront poſées dans un lieu chaud & obſcur, à cauſe que le grand air qui pénétre au dedans de nous par l'organe des yeux, ſubtiliſe par trop la ſubſtance qui venant à ſe diſſiper en partie, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit. Ce qui fait auſſi qu'on leur creve les yeux; c'eſt que plus ils ſeroient dans le mouvement, plus la ſubſtance de la viande qu'ils prendroient, ſe convertiroit en excremens, pluôt qu'en bonne nourriture. Le mouvement étant une des principales cauſes de la digeſtion.

Enfin, pour toutes ces raiſons dont je viens de donner des éclairciſſemens, cette eſpece de cage, ou ces épinettes étant ainſi en place, on y renfermera les chapons, ou les poules qu'on ſouhaitera engraiſſer.

Alimens pour engraiſſer la volaille.

Cette pratique obſervée, il faut avoir de la farine de millet, d'orge, ou d'avoine, dont on leur compoſe une pâte qu'on fait avaler par morceaux, on prend ce ſoin deux ou trois fois le jour; dans le commencement, on ne leur en donne que peu, à cauſe que ces animaux ne ſont pas faits à cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus, juſques à ce qu'ils y ſoient entierement accoûtumés, après cela on les obligera d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorſqu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera point d'abord de leur manier le goſier, afin que ſi on le trouve entierement vuide, on ne craigne point de leur en donner à manger; au lieu que ſi l'on s'appercevoit que la digeſtion des viandes ne fut pas encore faite, on attendra à les nourrir juſqu'à ce que la nature ait fait ſon opération. Aſſurément ce ſeroit perdre ſon tems, cette trop grande abondance de nourriture priſe coup ſur coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'étant ni aſſez abondante, ni aſſez forte pour cuire cet aliment, ne ſe tourne qu'en crudités, au lieu de ſe convertir en bonne nourriture.

Qu'on obſerve que toutes le fois qu'on fera prendre de cette pâte à ces animaux il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur ſerve de mangeaille & de boiſſon, car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, ſi l'on veut, de crainte de la vermine, les plumer juſques ſous les ailes, afin que leur fiente ne puiſſe s'y attacher, & pour nettoyer plus facilement le petit eſpace qu'ils occupent dans les épinettes, on les en ote pour un peu de tems: alors il faut les laiſſer promener, & pendant ce tems, ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent ſentir les incommoder: ce petit ſoin leur eſt très-agréable.

ENGRAISSER les canards & toutes ſortes de bêtes. *Voyez* le mot particulier de chaque animal, & celui de VOLAILLE.

ENGRAISSER les bêtes à corne, & chevaux. Voyez jonc marin, ou autrement ſain-foin d'Eſpagne. Voyez auſſi brebis Flandrines. Voyez encore le mot, abondance de blé, & particulierement celui de BÉTAIL.

ENGRAISSER les terres ſtériles & beaucoup pierreuſes. Voyez le mot LUPIN.

ENL

ENLARMER. On dit *Enlarmer un filet.* C'eſt un terme dont ſe ſervent ceux qui font des filets propres pour la pêche, ou pour la chaſſe, & ce n'eſt autre choſe que faire comme de grandes mailles à côté du filet avec de la ficelle.

ENLUMINURE. Eſtampe embellie avec des couleurs à gomme. Les couleurs dont on ſe ſert pour enluminer, ſe réduiſent à celles-ci: le vermillon, l'azur fin, la cendre fine, la laque de Veniſe, le blanc de plomb, la cendre verte, le jul de grain, le machicot blanc, le machicot doré, le biſtre, ou le noir de cheminée préparé, le noir à noircir, le verd calciné, le brun rouge, l'ocre de toul, la terre d'ombre, l'ocre

jaune, l'inde, & la terre de Cologne. Toutes les couleurs ſe broyent à l'eau de gomme, excepté le verd calciné, qu'il faut broyer au vinaigre gommé.

Pour les carnations, il faut mêler du blanc & du vermillon. Pour les levres, on mêle la laque avec le vermillon; & pour ombrer, on mêle du blanc & du vermillon, avec beaucoup de terre d'ombre. Pour les cheveux blancs, un peu de terre d'ombre, avec beaucoup de blanc; pour les roux, du brun rouge, avec de l'ocre jaune; pour les ombres, de la laque avec du biſtre.

Pour les habillemens on enlumine le drap blanc de la terre d'ombre mêlée avec du blanc, & pour les ombres, il faut du noir & de la terre d'ombre. Pour le rouge, on ſe ſert de vermillon pour les jours des plis; pour les ombres obſcures, de la laque ſur le vermillon; & pour les claires, du vermillon mêlé avec la laque. Les étoffes s'enluminent avec le blanc de plomb, & les ombres, avec du noir & du blanc. Enfin on repréſente le linge avec du blanc de plomb & un peu de bleu.

Pour ce qui eſt du mêlange des couleurs, on mêle la laque avec l'inde pour le violet le plus ombré; pour celui qui doit l'être moins, on mêle le bleu avec la laque; & pour les jours, on mêle le bleu & le blanc avec la laque.

Pour les jours clairs du bleu, on le fait plus clair; pour les ombres, plus chargé; & pour le plus obſcur, on le mêle avec l'indie.

Les jours de jaune ſe font avec le machicot blanc; les ombres, avec la terre d'ombre & le machicot; & les ombres les plus obſcures, avec la ſeule terre d'ombre.

Les jours du jaune doré, ſe peignent avec le machicot doré; les ombres avec la mine de plomb, mêlée parmi le machicot; les ombres plus obſcures, avec un peu d'ocre de roul, un peu de laque, & très-peu de mine de plomb; & les plus foncées, avec la laque & la terre de Cologne.

Les jours de l'orangé, ſe font avec la ſeule mine de plomb; & pour les ombres, on y ajoute la laque. Cette derniere couleur s'employe très-claire pour les jours des draperies, & plus épaiſſe pour les ombres.

Il y a deux ſortes de verd. L'un ſe fait avec du verd calciné, & du jul de graine mêlé du calciné. Pour le mieux ombrer, on y mêle de l'indie.

L'autre ſe fait avec le bleu & le machicot, & pour le mieux ombrer, on mêle plus de bleu.

Pour les arbres, on ſe ſert de la terre d'ombre avec un peu de verd. Les terraſſes ſe font de la même maniere; & s'il y a de la verdure, on mêle le verd calciné avec le jul de graine.

On peint les murs des maiſons, & les pierres avec do blane, & les ombres ſe font avec le jaune & le noir.

Le ciel & les montagnes ſe font avec du bleu; auprès des montagnes, on met du jaune, & en approchant du bleu. On adoucit avec la laque & le bleu mêlés enſemble. Les nuées ſe font avec le violet; & ſi elles ſont obſcures, on ſe ſert de la laque, & de l'indie mêlées enſemble. Enfin, on peint les lointains avec le verd & le bleu.

ENR

ENRICHIR. Le ſaint Eſprit nous apprend trois moyens pour enrichir une famille, & nous détrompe d'une erreur commune dans le monde, qui perſuade à pluſieurs qu'ils s'enrichiront par le crime. *Prov.* 14. v. 22. & 23. *Errant qui operantur malum, miſericordia & veritas preparant bona, in omni opere erit abundantia.* Ceux qui font le mal, ſe trompent s'ils croyent réuſſir par cette voye, il n'y a point d'autres moyens pour s'enrichir que les trois ſuivans:

1°. L'aumône, *miſericordia.* 2°. La verité, *veritas.* 3°. Le travail; *in omni opere erit abundantia*, ainſi c'eſt un erreur groſſiere de s'imaginer qu'on réuſſira en s'abandonnant à l'impureté, qu'on gagnera du bien par cette voye, qu'on épouſera un riche parti, puiſque Dieu ne bénita pas de pareils deſſeins, & que ces maiſons ne manqueront point de tomber. Dieu ne benit que ceux qui le ſervent. *Eccl.* 1. 19. *Timenti Dominum bene erit; omnem domum illius implebit;* Dieu comblera de ſes bénédictions ceux qui le craignent, & il remplira leur maiſon de toute ſorte de biens. L'injuſtice, & les autres crimes n'enrichiſſent jamais perſonne; au contraire, ces déſordres font périr les maiſons les mieux établies. Il n'y a que le ſoulagement des pauvres, l'obſervance des commandemens de Dieu, la fidelité au travail, chacun ſelon ſon état, qui enrichiſſent & affermiſſent les familles. Le crime étant toûjours la cauſe de leur ruine. *Prov. chap.* 14. *verſ.* 34. *Miſeros facit populos peccatum.* Le peché rend miſerables les peuples.

Voyez le mot EDUCATION.

Voyez BLÉ, & multiplication de grains.

Voyez les mots FLEURS, FRUITS, & parcourez la table, le mot de vôtre état & condition, marchand, artiſan, &c.

ENROUEMENT. C'eſt une difficulté de parler, qui eſt cauſée par quelque fluxion.

Remede contre l'enrouement.

Prenez du pouliot, faites-le cuire dans l'eau, & le ſoir avant que de vous mettre au lit, vous prendrez une écuellée de cette eau un peu chaude avec un peu de ſucre. Vous n'aurez pas réïteré ce remède trois ou quatre fois, que vous aurez la voix auſſi claire qu'auparavant.

Autre. Donnez trois jours de ſuite un gros d'yeux d'écreviſſes.

Autre. Le baume de ſouphre y eſt bon.

Autre. La décoction d'éretimon avec des raiſins de paſſe: c'eſt le plus excellent de tous les remédes.

Autre. Prenez un grand verre d'eau, avec deux cuillerées de verjus, & demi cuillerée de ſucre.

ENT

ENTES. Compoſition d'une cire qui ſert à couvrir les entes des arbres. Pour la faire, vous prendrez une demi livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de thérébentine commune; vous ferez fondre le tout enſemble dans un pot neuf de terre, qui ſoit verniſſé, en les remuant ſouvent; vous laiſſerez réfroidir cette compoſition au moins douze heures, puis vous la romprez par morceaux, en la tenant dans l'eau tiede l'eſpace d'une demi heure, la maniant & dérompant entierement, pour être plus facile à appliquer. Vous pourrez auſſi tremper dans cette compoſition de la toile, que vous couperez en forme d'emplâtres propres à la playe de vos arbres, & cela vous épargnera beaucoup de cette compoſition, d'autant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux. Vous vous ſervirez auſſi de cette toile pour couvrir la fente de vos arbres, qui reſte entre les deux greffes, pour la préſerver de l'eau, & vous en envelopperez auſſi la poupée avant que de mettre la terre & le foin. Par ce moyen vous ſerez aſſûré que l'eau ne pourra nuire à vôtre greffe.

ENTER. Terme de Fauconnerie. C'eſt joindre une penne qu'on gardoit, à celle d'un oiſeau qui eſt rompue, froiſſée ou albernée.

Pour faire profiter les entes.

Il faut les arroſer de lavûres d'écuelles. Cela les fait

avancer extraordinairement & empêche que le fruit ne ſoit pierreux, principalement les poires de bon chrétien. *Voyez* GREFFE.

ENTES. *Voyez* MOQUETTES.

ENTÉES. Terme de chaſſe. Ce ſont des fumées de cerf ou de biche, dont deux n'en font qu'une, & qui ſe peuvent ſéparer ſans ſe rompre.

ENTOISER. C'eſt un mot qui ſe dit des choſes qui ſe vendent & s'achetent à la toiſe; de ſorte qu'on les met dans des ras d'une figure quarré, pour pouvoir être toiſées, ainſi on dit: *entoiſer du fumier, de la pierre, &c.*

ENTORSE. C'eſt un mal qu'on s'eſt fait principalement au pié, ou à quelqu'autre membre, par une action violente.

Remede contre les entorſes.

Mêlez de la cendre avec du vinaigre, ajoûtez-y un peu de ſel, & euiſez-le à conſiſtance de cataplâme; appliquez-le, & changez-le deux fois le jour, gardez le lit.

Autre. Auſſi-tôt que vous vous ſerez donné une entorſe, plongez vôtre pié dans un ſeau plein d'eau fraichement tirée, & reſtez-y le plus long-tems que vous pourrez.

Autre. Prenez du ſon de pur froment, bien ſéparé de ſa farine, faites-le bouillir dans deux tiers d'eau, & un tiers de vinaigre, & mêlez bien juſqu'à conſiſtance de bouillie, que vous appliquerez en cataplâme ſur l'entorſe.

Autre. Faites bouillir deux bonnes poignées de roſes de provins ſeches, dans deux chopines de gros vin rouge, baſſinez chaudement la partie affligée avec la décoction, & mettez les roſes deſſus, en forme de cataplâme.

Autre. Faites cuire ſous la cendre, dans une feuille de papier, ou de chou, le blanc & le verd de quelques porreaux, qu'il ne faudra pas couper, mais plier & rouler comme une eſpece de boule; quand elle ſera cuite, vous en ôterez ce qui ſera brûlé, & vous mettrez le reſte ſur l'entorſe, ayant ſoin de la bien envelopper avec du linge. Ce remede eſt éprouvé.

Remede pour les entorſes des chevaux.

Auſſi-tôt qu'un cheval s'eſt donné une entorſe, il faut y remedier chaudement, ou bien un cheval court grand riſque d'être eſtropié dans la ſuite. Les chemins trop rudes & trop raboteux, les ornieres ſont ſouvent les endroits où ils amaſſent ces ſortes de diſlocations, qui ne ſont autre choſe, que lorſque le boulet ſe tourne à côté avec violence. Lorſque quelque cheval ſe donne une entorſe aux jambes de derriere, on le guérit avec bien moins de facilité, que lorſque cet inconvenient lui arrive en celles de devant.

Le remede qu'on peut apporter promptement aux diſlocations, c'eſt de prendre gros comme un œuf de couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on fait tremper un linge plié en forme de compreſſe, dont on entoure le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met deſſus, le tout appliqué froidement. Cette opération ſe réitere de ſix heures en ſix heures, & l'on continue juſques à ce que le mal ſoit guéri. Deux jours ſuffiront pour parvenir à cette guériſon, ſi l'on n'a point tardé à y apporter remede.

ENTRÉE de table. *Voyez* CUISINE.

ENTREMETS. *Voyez* CUISINE.

ENTREVOUX. *Voyez* BOIS.

E N U

ENULE CAMPANE *ou* aunée, en latin *enula campana*, ou *hellanium*.

Deſcription.

Cette plante eſt une eſpece d'aſter. Les feuilles qui ſortent de ſa racine, ſont de couleur verte, pâles par deſſus, blanches en deſſous, attachées à des queues courtes, & crenelées en leurs bords, elles rampent par terre. Ses tiges qui ſortent du milieu de ces feuilles, ſont droites, rougeâtres & armées de petits poils; elles s'élevent à la hauteur de quatre à cinq pieds, & pouſſent des rameaux garnis de feuilles ſans queue. Ses fleurs ſont un peu odorantes, jaunes, radiées & compoſées chacune d'un amas de fleurons, environnés d'une couronne formée par des demi fleurons; elles naiſſent aux ſommets des tiges & des rameaux. Ses ſemences ſont oblongues, ſurmontées d'une aigrette, & renfermées dans des têtes qui ſuccedent à la fleur. Sa racine eſt charnue, d'une odeur forte, d'un goût amer, d'une couleur obſcure en dedans, & blanche en dehors.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes, dans les prés, dans les lieux gras & ombrageux.

Proprietés.

La racine d'aunée eſt ſudorifique, attenuante, vulneraire & déterſive. On l'employe aſſez ſouvent en Médecine. Elle eſt bonne contre l'aſthme, contre la morſure de ſerpens, & contre les ulceres des poûmons. Enfin, elle eſt propre pour fortifier l'eſtomac, & aider à la digeſtion. On l'employe encore dans la gratelle.

E P A

EPAISSISSANTES. *Voyez* PLANTES.

EPAULE de mouton. *Voyez* CUISINE, ou MOUTON.

EPAULÉES. *Voyez* MAISON.

E P E

EPEAUTRE. *Voyez* BLÉ.

EPÉE. *Toile qui reſiſte à l'épée.* Mettez en double une toile neuve bien forte; enduiſez-la de colle de poiſſon diſſoute en eau commune, & faites la ſécher ſur un ais. Enſuite, faites fondre enſemble une once de térébentine, deux onces de cire jaune, autant de maſtic, & autant de réſine, mêlez bien le tout, en remuant, & trempez vôtre toile dans ce mélange, enſorte qu'elle en ſoit entierement imbibée.

EPERLAN. Petit poiſſon de mer, qui eſt d'un bon gout. Pour faire frire l'éperlan, il faut l'écailler, le vuider, & le mettre mariner avec ſel, poivre, vinaigre, ciboule & laurier; & après l'avoir bien eſſuyé, & enſuite ſaupoudré de farine, on le fait frire, & on le ſert chaudement avec du perſil frit à l'ordinaire.

On fait auſſi des ragouts d'éperlans; le plus ordinaire eſt de les faire cuire dans le vin blanc, avec ſel, poivre, muſcade, un morceau de citron verd, & un peu de beurre; pour liaiſon, on ajoûte un peu de farine frite, & l'on ſert chaudement avec des capres.

E P I

EPICE. *Maniere de faire l'épice douce des Patiſſiers.* Prenez deux onces de gingembre, une once de poivre battu en poudre, mettez-les enſemble, ajoûtez-y des cloux de géroſle battus, de la muſcade rapée bien menu, & de la canelle battue, de chacun une once ou environ, pour une livre de poivre, plus ou moins, comme il vous plaira, & conſervez toutes ces choſes mêlées enſemble dans une boëte.

Remarquez qu'on peut garder ſéparément quelque ſorte d'épice dans des petites bourſes de cuir, ou dans une boëte diviſée en pluſieurs tiroirs.

Remarquez auſſi qu'il y a pluſieurs perſonnes qui n'employent que du poivre ſeul au lieu des autres épices, quoique l'épice compoſée ſoit plus douce que le poivre ſeul.

Autre maniere de faire de l'épice douce pour la patiſſerie.

Faites ſecher du ſel, puis vous le mettrez en poudre, & vous en mettrez autant peſant qu'il y aura d'épice, gardez-la dans un lieu qui ne ſoit pas humide.

EPICIAS. *Voyez* dans le lieu où l'on parle des GRAINES, vous y trouverez la métode de ſemer les graines d'Epicias.

EPI-DEAU. en latin *potamogeton.*

Deſcription.

C'eſt une plante aquatique dont les tiges ſont longues, nouées & rameuſes. Les feuilles ſont longues & étroites, comme celle de gramen, lorſqu'elles ſont dans l'eau; mais quand elles ſont parvenues au deſſus, elles nagent ſur la ſuperficie, & deviennent auſſi larges que celles du plantain; ſes fleurs ſont des épis à quatre feuilles diſpoſées en croix, de couleur rougeâtre, ou purpurine, ſoutenues par des pedicules qui ſortent du milieu des feuilles. A ces fleurs ſuccede une maniere de tête, qui contient quatre ſemences oblongues, rougeâtres & remplies d'une moëlle blanche.

Lieu.

Cette plante croît dans les étangs, & dans les marais; elle fleurit en Mai.

Proprietés.

L'épi-d'eau eſt aſtringent & réfrigerant. Il eſt fort bon aux démangeaiſons, & aux ulceres corroſifs & inveterés; comme à toutes ſortes d'inflammations, & éreſipeles. Les feuilles cuites dans la poële avec de l'huile d'olive & du vinaigre, & puis rendues tiedes dans du lait, appaiſent les grandes douleurs de la goute.

EPIERRER. C'eſt un terme qui ſe dit d'une terre, de laquelle on ôte une petite quantité de petites pierres ou cailloux qui s'y trouvent. Ainſi on dit: *il faudroit épierrer cette terre*, ce qui ſe fait ou avec une claye, ou ſimplement avec un rateau, &c.

EPILEPSIE, dite mal-caduc, ou mal de ſaint Jean. C'eſt une convulſion cauſée par une humeur craſſe, viſqueuſe & froide; contenue au premier ventricule du cerveau, & quelquefois dans tous les autres, qui bleſſe l'entendement & les ſens, laquelle ſe manifeſte par le moyen des nerfs repandus par toutes les parties du corps. Elle n'eſt pas continuelle, mais elle revient de tems en tems.

Cette maladie ſe peut guérir juſqu'à l'âge de vingt-cinq ans; après cet âge, il eſt très-rare & très-difficile d'en procurer la guériſon; mais elle peut être beaucoup ſoulagée. Les remedes dont nous parlerons dans cet article, ſont fort bons pour ces deux intentions.

L'épilepſie eſt plus commune aux enfans, à raiſon de la délicateſſe des nerfs, qu'à ceux qui ſont d'un âge avancé, ſi l'on ne guérit pas les garçons avant vingt-cinq ans, les filles avant leurs ordinaires, & les femmes après leur premiere couche, l'on eſt aſſuré que cette maladie les accompagnera juſqu'au tombeau. L'on peut encore l'appeller *maladie aigue*, quoiqu'elle ſoit ſans fiévre. Celle qui prend dans la nouvelle lune, eſt beaucoup plus humide que froide; au défaut, beaucoup plus froide qu'humide. Elle a ſa ſource, ou au cerveau, & c'eſt la plus mauvaiſe, ou à l'eſtomac, ou dans les parties les plus éloignées du corps.

L'épilepſie qui vient du cerveau, ſe fait connoître à une peſanteur & à une grande douleur de tête, à une vûë trouble, à l'ouie & à l'odorat bleſſés, à un viſage pâle, à des ſonges fâcheux & à une chûte ſi ſubite que l'on ne s'en apperçoit jamais.

Quand elle vient de l'eſtomac, on ſent un peu avant que de tomber, une peſanteur dans tout le ventricule avec des picotemens accompagnés d'un appetit devorant. L'accès étant proche, on le reconnoit par les ſignes ſuivans, qui ſont la défaillance & les maux de cœur avec vomiſſement bilieux ou pituiteux.

Quand elle arrive par un vice caché aux extrêmités du corps ou à la matrice, principalement aux femmes nouvellement accouchées, elles ſentent un friſſon s'élever à peu près dans l'endroit d'où vient le mal, qui ſe porte peu à peu à la tête. On arrêteroit peut-être cet accès, ſi d'abord on faiſoit une forte ligature autour de la partie, où la vapeur prend ſa ſource. Elle eſt plus ordinaire au commencement du printems, que dans les autres ſaiſons, la fiévre quarte arrivant à un épileptique, le ſoulage beaucoup.

Ce qui cauſe en partie cette maladie & à quoi ceux qui ont des enfans, ou ceux à qui on a donné la direction, doivent prendre garde, c'eſt de les détourner du grand bruit, & d'empêcher que l'on ne leur faſſe peur, qu'on ne leur donne des coups à la tête, qu'ils ne ſentent de fortes odeurs, ſur-tout celle d'ache ou de celeri, ou qu'ils ne prennent de mauvaiſe nourriture.

Remedes divers contre l'épilepſie pour les differens âges.

I. Aux enfans qui ſeront attaqués de cette maladie, on commencera à leur donner une nourrice bien ſaine, un lait de ſix à ſept mois, une bouillie fort claire, dans laquelle on mêlera une pincée de thim, & de marjolaine en poudre. On leur mettra ſur la tête un petit emplâtre de thériaque, que l'on renouvellera de huit jours en huit jours. On leur fera ſentir à tout moment quelque douce & agréable odeur. Leur boire ordinaire ſera aromatiſé & adouci d'un peu de canelle, d'anis, de coriandre, & de ſucre; une fois la ſemaine on mêlera dans leur bouillon douze ou quinze grains de chubarbe en poudre, ou bien on la leur fera prendre dans un œuf, ou dans un potage.

II. A l'égard de ceux qui auront ſept ans paſſés, ſi aux premiers accès, on leur tire du ſang, ils ne retomberont plus dans l'épilepſie, ſinon on les ventouſera entre les deux épaules, ou on leur fera un cautere.

III. Pour les en guérir infailliblement, on fera diſſoudre vingt grains de ſel de corail, avec autant de ſel de perle dans une cuillerée de canelle, on continuera ce breuvage un mois entier le matin à jeun.

IV. Ceux qui ne ſeront pas aſſez riches, diſſoudront dans un peu de vin, un demi gros de thériaque le ſoir & le matin, ou bien uſeront pendant quarante jours d'un tel ſirop.

Sirop contre l'épilepſie.

Prenez une livre de ſuc de tabac bien verd avec 2. livres de ſucre, faites-le cuire en ſirop, la priſe eſt d'une once pour les petits enfans, & pour les autres de deux ou trois onces, à proportion de leur âge. Il faudra avant que d'en uſer, purger les derniers avec deux dragmes de ſené, une demi-dragme d'agaric & de canelle, avec une pincée d'anis infuſés dans une décoction de betoine, de pulegium, de méliſſe, d'hiſſope & de ſauge, & y ajoûter ou une once de manne, ou autant de ſirop de pommes compoſé,

ou

ou de fleurs de pêcher, avec un grain ou deux de caſtor.

V. Le plus ſouverain d'entre tous les remedes, c'eſt d'éternuer. Pour cet effet l'on uſera de la poudre d'ariſtoloche longue, de la ſauge, de la betoine, de l'Imperatoire, du gui de chêne, d'aunée, d'agarie, d'anis, ou de fenouil; on peut encore tirer par le nés de la décoction de mouron à fleur rouge, ou de celle de la petite centaurée.

VI. Les jeunes filles ſe feront ſaigner du bras, & enſuite du pié, ſi elles ſont dans le tems d'avoir leurs ordinaires, elles prendront ſouvent des lavemens compoſés avec des racines de polipode, de flame ou d'iris, ou d'ariſtoloche, de feuilles de betoine & de mercuriale, ajoûtant à chacun une once d'huile de rhûe avec une once de miel, de mercuriale, & autant de diaphœnic.

VII. Si l'épilepſie arrivoit à une femme en couche par la retenue des vuidanges, on la ſaignera au pié; ſi c'eſt par quelque matiere pourrie retenue dans la matrice, on lui fera prendre de l'eau de menthe, ou de l'eau de canelle, ou de l'eau de rhûe, ou deux onces de manne fondue dans un verre de ſuc de mercuriale, ou d'eau d'armoiſe. Tous garderont une maniere de vie, qui échauffe & deſſéche doucement.

Regime qu'on doit obſerver.

VIII. Afin d'empêcher la génération de la pituite, & de rendre le ſang plus louable; mangez de la volaille, ſa chair eſt plus propre que celle des autres animaux, elle eſt meilleure rôtie que bouillie; elle conviendra encore mieux, ſi on l'aſſaiſonne avec de la ſauge, de la marjolaine, du thim, du pouliot & de l'hiſope. Le poiſſon eſt tout-à-fait contraire, comme auſſi le fruit crud, le laitage, les legumes, la ſalade & autres viandes humides, gluantes & groſſieres, ſur-tout celles de mouton, d'agneau & de chevreau, auſſi bien que l'ail, l'oignon, la moutarde, & toutes choſes vaporeuſes; le vin pur même eſt fort nuiſible. C'eſt pourquoi pour leur boiſſon ordinaire les épileptiques uſeront d'eau bouillie avec de la raclure de corne de cerf, de gingembre, de canelle, ou de coriandre, ou ils boiront de l'hidromel, qui leur ſera plus agréable que du vin; le fréquent uſage en eſt bon, comme auſſi la tiſanne avec le fenouil marin, c'eſt la percepierre. L'on évitera le dormir du midi, celui de la nuit ſera modéré, l'on fuira la triſteſſe, le chagrin, les ſoins, la crainte, & les autres paſſions d'eſprit.

IX. Si dans l'accès l'on coupe un peu de cheveux du devant de la tête à celui qui eſt tombé & qu'on les lui mette dans la bonche, il s'arrêtera ſur l'heure. Que ſi l'on s'appercevoit que l'épilepſie fût cauſée par la ſimpathie de l'eſtomac; pour le plus ſûr, ce ſeroit de provoquer tous les mois un vomiſſement avec le tartre émétique, ou le regule d'antimoine, ou avec le vitriol calciné, la doſe ſera ſuivant les âges, depuis quatre grains juſqu'à ſix ou huit pour les plus robuſtes, que l'on fera prendre dans un peu de conſerve de roſe, ou de gélée de groſeille, ou de pommes cuites: ſi c'étoit par le conſentement des parties plus éloignées, l'on feroit, comme l'on a déja dit, des ligatures, ou l'on appliqueroit des ventouſes aux endroit à peu près que l'on ſent lever cette vapeur.

X. Tous les épileptiques pourront porter ſur eux une ceinture faite de peau d'âne, ou de loup, ou pendront à leur cou les pierres qui ſe trouvent dans les goſiers des hirondelles, ou du gui-de-chêne, ou du ſalpêtre, ou du pirêtre, ou de la chryſolite, ou du corail, ou une émeraude, ou de la racine de pivoine, ou l'os du front d'un âne. Une bague d'un véritable pié d'élan, miſe au doigt annulaire, guérit non ſeulement l'épilepſie; mais encore la convulſion, & tous autres retremens de nerfs.

XI. Prenez du ſuc de pimprenelle & faites-en dégoûter dans l'oreille, la douleur s'appaiſera.

XII. Prenez une dragme d'ellébore blanc, autant du noir, avec une poignée de ſel que vous mettez dans un coquemar de terre tenant ſix pintes d'eau que vous ferez bouillir l'eſpace d'un quart d'heure, puis tirez-le du feu, & laiſſez-le infuſer l'eſpace de quarante heures ſur une fénêtre pour le faire enſuite bouillir juſqu'à la réduction de trois pintes que vous mettrez dans une bouteille bien fermée pour vous en ſervir au beſoin, l'attirant par le nés. Ce remède eſt bien éprouvé.

XIII. Il faut prendre l'eau diſtillée de fleurs de tillot; elle eſt merveilleuſe pour les enfans épileptiques, en quelque maniere qu'elle ſoit donnée. La doſe ordinaire eſt de trois onces qu'on fait prendre trois fois le jour.

XIV. Prenez un crâne d'homme, ſi c'eſt pour un homme; ſi c'eſt pour une femme, celui d'une femme, ſur-tout qu'il ſoit entier, c'eſt-à-dire tout le deſſus de la tête que vous mettrez en poudre très-déliée, à laquelle ajoutez de la racine de pivoine en poudre, une once, avec neuf grains de ſa graine, & une dragme de gui-de-chêne, le tout en poudre dans une pinte de vin de Servagnac, au défaut duquel prenez du meilleur vin d'Eſpagne rouge, ou du plus excellent vin rouge qu'on pourra trouver. Il faut boire le tout en neuf matins, les neuf derniers jours de la lune. Si le mal reprend au croiſſant, il en faut donner pendant neuf autres matins de la nouvelle, & continuer ce remède pendant trois lunes.

XV. *Autrement.* Il faut calciner ſans feu le crâne d'un homme mort d'une mort violente, en prendre deux gros; de gui de chêne, de pié d'élan, de cinabre d'antimoine, ou du commun, un gros de chacun; de cardanum, quatre grains pulvériſés. La doſe eſt douze grains aux enfans immédiatement après l'accès, aux adultes une dragme.

XVI. Du ſel volatil du ſang humain, un gros. Ce remede eſt immanquable.

XVII. Un gros de lierre terreſtre dans un verre d'eau pendant ſept jours.

Nota. 1°. Avant & pendant la guériſon, vous uſerez du ſternutatoire que vous trouverez aux maux de tête, & avant toutes choſes faites vomir le malade.

Nota. 2°. Il faut que dans cette maladie le malade ne boive à ſon ordinaire que de l'hydromel.

XVIII. Prenez du cinabre mineral en poudre ſubtile, jettez deſſus de l'eau de pluye, faites-la bouillir une heure, ſéparez l'eau trouble du plus groſſier, mettez-la à part, & remettez-en d'autre, ce que vous réitererez juſqu'à ce que l'eau ne ſoit plus trouble; laiſſez repoſer vos eaux; étant claires, ſéparez-les d'une poudre ſubtile qui reſtera au fond & que vous ſécherez. La doſe eſt de dix ou quinze grains dans l'eau de muguet. On doit purger le malade avant que d'en prendre.

XIX. Prenez le cerveau du corbeau deſſéché & mis en poudre, vingt grains, dans un verre de vin blanc le matin au décours de la lune.

XX. Orphée & Archelus enſeignent, à ce que raconte Pline, que ceux qui ſont tombés du mal-caduc, ſont incontinent délivrés de la convulſion, ſi on arroſe leurs levres de ſang humain, en l'accès, ou ſi l'on pique, ou punce fort les gros orteils de leurs pieds. *Mizauld.*

XXI. *Pour les vapeurs.* On dit que les nœuds de bois du guy qui vient au chêne, guérit cette eſpece de convulſion, qui ſe fait de vapeur, que les nôtres appellent crampe; il faut les mettre ſur le lieu qui

ſoutre, afin qu'il fuye incontinent deça delà : cela avient parce que ce bois eſt plein d'un ſuc délié & gras, ou par une raiſon occulte. *Cardan.*

XXII. Il eſt important d'obſerver ici, que le gui de chêne eſt un remède excellent, curatif, préſervatif, & qui ſoulage beaucoup dans cette déplorable maladie. Quelques-uns prétendent que le gui de coudrier vaut encore mieux.

Préparation du gui de chêne.

Il faut le faire ſécher au four, après qu'on en aura tiré le pain, le mettre en poudre fort ſubtile, paſſer cette poudre par un tamis de ſoye & la conſerver pour le beſoin.

Uſage de la poudre de gui de chêne.

Tous les trois derniers jours de la lune, il faut prendre le poids d'un écu d'or de cette poudre, la faire tremper une nuit entiere dans un demi verre, ou un verre de vin blanc, avaler chaque matin ce vin avec la poudre, & réiterer la même doſe pendant les trois jours.

XXIII. L'épileptique peut porter toûjours pendu au cou un morceau de gui de chêne, qui ſoit tout frais, & qui n'ait point été mis au four.

Le Remede noir du Roy de Dannemarc.

XXIV. Prenez le crâne d'un homme, principalement d'un larron pendu, & non mort par accident, ni de maladie, car on lui attribue plus d'efficace qu'aux autres ; faites-le rôtir ſur le gril, & le mettez en poudre, prenez enſuite trois grains de pivoine, & donnez-les au malade, le matin, avec une dragme de la ſuſdite poudre, & d'eau de lavande, à la quantité d'une cuillerée. Le lendemain & le troiſiéme jour, faites-en autant ; mais le malade prendra cette poudre à jeun, & ſe tiendra en la maiſon trois jours de ſuite, boira peu & uſera de viandes de facile digeſtion, comme ſont les œufs. Il ſera bon auſſi que le malade prenne après, tous les jours dès le matin pendent quelque tems une cuillerée d'eau de lavande. L'os de la licorne ſert auſſi contre cette eſpece de maladie. *Ranzovius.*

Si on veut cacher ce ſecret, il n'y a qu'à le mettre dans l'omelette, ou autre choſe. De la poudre du crâne, donnez-en la peſanteur d'un écu d'or une fois tous les mois.

XXV. Tirez de terre au mois de Mars des racines de la grande valeriane ſauvage inculte, avant qu'elles ayent pouſſé des tiges, faites-les ſécher, & reduiſez-les en poudre, donnez-en environ un gros & demi dans une demi cuillerée ou dans un verre de vin blanc. Cette poudre fait ſuer & vuider par le bas, des vers, & procure ſouvent l'entiere gueriſon des épileptiques. Remarquez 1°. qu'on peut faire prendre cette doſe dans quelque autre liqueur, comme dans de l'eau ou du lait. Remarquez 2°. qu'on doit faire préceder la ſaignée ou les purgations ſelon la prudence & le jugement de ceux qui ordonnent ce remede, qui a parfaitement bien réuſſi à Mr. Marchant de l'Academie Royale des Sciences.

Conſultez enfin ce qu'on a dit de l'épilepſie ſur le mot VERTIGE, ou ſur celui de MAL-CAUUC.

Faites infuſer pendant une nuit une poignée de feuilles, ou de racines de rhûe à la chevre, dans quatre ou cinq onces de vin blanc. Coulez l'infuſion & faites-en prendre à jeun, pendant ſix jours ; ſavoir les trois derniers jours de la lune, & les trois prémiers de la ſuivante. Il faut recommencer les trois derniers jours du prémier quartier, & les trois ſuivans, & continuer de la même maniere de trois en trois lunes. Chaque doſe eſt de quatre onces. On prétend que ce remède eſt infaillible.

Autre remède éprouvé.

Il faut prendre des grenouilles, au déclin de la lune, & après leur avoir ôté le foye, il faut le bien laver dans du vin blanc ; enſuite l'eſſuyer, le faire ſécher au four, & le réduire en poudre fine, de laquelle il faut mettre environ le poids d'un écu d'or dans quatre, ou cinq onces d'eau de tillot, ou de méliſſe, & en faire prendre à jeun, le matin pluſieurs jours de ſuite.

Autre éprouvé.

Lavez dans de bon vin, une quantité ſuffiſante de vers de terre, & après les avoir bien eſſuyés, faites-les ſécher au four, & réduiſez-les en poudre. Faites-en prendre une dragme, qui eſt la peſanteur d'un écu d'or, à trois nouvelles lunes, le matin à jeun. La poudre d'une taupe préparée de la même maniere a la même vertu.

EPINARS, en latin *Spinacia.*

Deſcription.

C'eſt une plante qui pouſſe ſes tiges environ à la hauteur d'un pié. Ses feuilles ſont larges, pointues, découpées & attachées à de longues queues, dont la couleur eſt d'un verd obſcur. Ses fleurs ſont à étamines, d'une couleur herbeuſe ou purpurine, elles naiſſent le long des tiges, depuis le milieu juſqu'en haut. Les fruits viennent dans des endroits ſéparés des fleurs, ce ſont des capſules ovales, dans chacune deſquelles on trouve une graine preſque ronde, quoiqu'un peu pointue.

Il paroît que les épinars n'ont point été connus par les Anciens, à moins qu'ils ne l'ayent été ſous un autre nom.

Lieu.

Cette plante eſt à preſent fort commune dans les jardins potagers, où on la cultive pour la cuiſine.

Proprietés.

La prémiere eau, que les épinars rendent, n'eſt pas ſaine. Ils amoliſſent le ventre, mais ils ſont venteux. Leur ſuc eſt bon contre les piquûres des ſcorpions & des araignées venimeuſes, l'eau diſtillée a le même effet. La nourriture des épinars eſt meilleure que celle de l'arroche, ils adouciſſent la rudeſſe du goſier, & du conduit des poûmons. L'eau qu'on en diſtille, au mois d'Avril & de May, lors qu'ils ſont en fleur, eſt bonne contre les inflammations, les éreſypeles & les ulceres corroſifs, étant appliquée avec du linge par dehors.

Culture des épinars.

C'eſt une des plantes potageres, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amendée. Ils ne ſe perpetuent que de graines, on les ſeme en plein champ, ou par rayons dans des planches bien dreſſées ; & c'eſt deux ou trois fois l'année à commencer vers le ſixiéme d'Août & à finir un mois après. Les prémiers ſont bons à couper vers la mi-Octobre, les ſeconds en Carême & les derniers aux Rogations. Ceux qui reſtent après l'hiver, montent en graine vers la fin de May, & on la recueille vers la mi-Juin. Quand on le coupe, ils ne repouſſent pas comme l'oſeille, ou le perſil. Toute leur culture conſiſte à être tenus bien nets de méchantes herbes, & ſi l'automne eſt extraordinairement ſéche, il eſt aſſez bon de les arroſer quelquefois. On n'en replante point du tout non plus que du cerfeuil, du creſſon, &c.

Maniere d'apprêter les épinars.

Amortiſſez-les comme l'ozeille, & après les avoir hachés menu, paſſez-les par la caſſerole avec quantité ſuffiſante de bon beurre, ou de lard fondu, ſel, poivre, & un peu de pûtée, ou ſuffiſamment de crême douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs; il faut les faire bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits, & enſuite les ſervir chaudement, & garnir de croutons frits.

Autrement.

Après les avoir apprêtés, comme nous venons de l'enſeigner, il faut ajoûter à l'aſſaiſonnement, un peu de ſucre, d'écoree de citron, & deux macarons pilés; puis en les tirant, on les arroſe de quelques gouttes d'eau de fleur d'orange.

Potage aux épinars.

Mettez dans un pot des épinars bien lavés, ajoûtez-y de l'eau, du beurre, du ſel, un petit bouquet de marjolaine, du thim, de la menthe ou baume, un oignon piqué de quelques cloux de géroſle. Faites bouillir tout enſemble, & lors que le potage eſt cuit à demi, ajoûtez-y du ſucre à diſcretion, par exemple, un bon demi quarteron; une poignée de raiſins ſecs, des croutons en quantité, ou des croutes de pain ſechées au feu; achevez de faire cuire le potage, puis le dreſſez ſur des ſoupes de pain.

EPINARS *fleurs ou fruits.* Cette plante eſt fort ſemblable aux épinars communs, on a de la peine à la replanter, elle monte incontinent, & porte pluſieurs baguilles chargées d'un petit fruit de la groſſeur d'une fraiſe, & de la couleur d'amarante. Quand elle mûrit elle devient noirâtre, & pour lors il faut prendre le fruit, le mettre dans de l'eau, & la graine qui eſt fort petite & noire ira au fond.

EPINE. C'eſt un nom commun, que l'on donne à pluſieurs ſortes de plantes, nous parlerons ici de trois différentes eſpeces d'épine; ſavoir de l'épine blanche, de l'épine de bouc, & de l'épine vinette.

EPINE BLANCHE, *Aubepin*, ou *Aubepine*, en latin *Oxiacantha.*

Deſcription.

C'eſt une plante, ou plûtôt un arbriſſeau dont les feuilles ſont comme celles du cameleon blanc, quoique plus blanches, plus étroites, un peu plus rudes & plus piquantes. Sa tige s'éleve à deux coudées de hauteur, elle eſt plus groſſe qu'un pouce, blanche & creuſe au dedans, elle produit à la cime une tête ſemblable au hériſſon de mer, quoique plus petite, & un peu longuette. Ses fleurs ſont purpurines ou incarnates. Sa graine eſt ſemblable au ſafran bâtard; mais un peu plus ronde.

Lieu.

Cet arbriſſeau croît ſur les montagnes. Il fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

La racine de l'épine blanche priſe en breuvage eſt bonne à ceux qui crachent le ſang, & qui ont des douleurs d'eſtomac, & de ventre. Elle fait uriner, & reſour les apoſtumes froids. Sa décoction eſt admirable au mal de dents ſi on s'en lave la bouche. Sa graine étant bûe, ſert contre les convulſions des petits enfans.

L'EPINE BLANCHE eſt fort employée dans la campagne pour les hayes. *Voyez* ce qu'on en dit dans le mot de HAIES-VIVES.

EPINE DE BOUC, en latin *Tragacantha*, ou *ſpina hirci.*

Deſcription.

C'eſt un arbriſſeau dont la racine eſt fort étendue, dure comme du bois & couchée à fleur de terre. Elle pouſſe quantité de ſurgeons, qui ſont fermes & durs; quoique fort petits; ils ſont chargés d'une infinité de feuilles petites & menues, qui couvrent certaines petites épines blanches, droites & fortes. On fait des inciſions dans la racine, d'où ſort une gomme qui ſe congele, & qu'on nomme Tragacant.

Lieu.

Cet arbriſſeau croît dans l'Aſie, en Candie, autour d'Alep, dans pluſieurs endroits d'Italie, & proche les murailles de Marſeille.

Proprietés.

La gomme tragacant, qui ſert dans la Médecine, pour être bonne, doit être claire, pure, douce au goût. Elle reſſerre les pores du corps, & elle eſt bonne pour les yeux, pour la toux, pour l'aprêté du goſier, pour l'enrûmure, & pour toute ſorte de catharres, la mêlant avec du miel, & la laiſſant fondre ſous la langue.

EPINE VINETTE, en latin *Berberis.*

Deſcription.

C'eſt un arbriſſeau qui produit pluſieurs jettons comme le coudrier, qui rarement parvient à la groſſeur d'un arbre, il eſt par tout couvert d'épines longues, menues, blanchâtres & aiſées à rompre; elles croiſſent trois à trois, n'ayant qu'un pié. Son écoree eſt blanche, polie & mince. Son bois eſt jaune, frêle & ſpongieux, il a quantité de racines jaunes, qui rampent preſque à fleur de terre. Ses feuilles approchent de celles du grenadier, quoique plus ſubtiles, plus larges, moins pointues, & environnées de petites pointes. Sa fleur vient en grappe, ſa couleur eſt jaune, il lui ſuccede un fruit, qui eſt rouge lorſqu'il eſt mûr.

Lieu.

Cet arbriſſeau croît au bord des bois & des hayes, il fleurit en Mai.

Proprietés.

Le vin qu'on fait du fruit de l'épine vinette, pris avec du ſirop violat, & de l'eau, dans les fievres malignes, non ſeulement ôte la ſoif, mais encore deffend le cœur & le cerveau des mauvaiſes vapeurs.

On le prépare de pluſieurs manieres. On le confit au ſucre, on en fait du ſirop, de la gélée & du rob. On peut employer toutes ces différentes préparations dans les juleps aſtringens & rafraichiſſans, pour la colique bilieuſe, pour les retentions d'urine, & pour les inflammations internes. On ſe ſert du ſuc de l'épine vinette, pour diſſoudre & cryſtalliſer le nitre. On tire du ſel eſſentiel de l'épine vinette, c'eſt ce qu'on appelle le tartre de berberis. Voici la maniere d'en faire l'extraction; on mêle deux livres de ſuc d'épine vinette avec deux onces de ſuc de limon, enſuite on fait évaporer doucement ſur le feu, puis on paſſe ce qui reſte par une chauſſe, & on le laiſſe repoſer à la cave, juſqu'à ce que les criſtaux ſoient formés. Ils ſont propres contre l'ardeur d'urine, & les inflammations internes. La doſe eſt depuis demi gros, juſqu'à un gros. Le vin d'épine-vinette arrête le cours de ventre, la diſſenterie, & les pertes blanches des femmes; on l'employe dans les gargariſmes, mêlé avec quelqu'autre liqueur appropriée. Son ſirop eſt bon pour le même uſage.

EPIÉ. *Chien epié.* Terme de chaſſe. C'eſt un chien qui a du poil au milieu du front plus grand que

l'autre, & dont les pointes ſe rencontrent, & viennent à l'oppoſite. C'eſt une marque de vigueur & de force.

E P L

EPLUCHER. C'eſt un terme qui ſe dit propremeru des fruits, dont il faut oter une bonne partie, & ſur-tout les plus petits, quand il y en a trop de nonés, comme il arrive quelquefois aux abricotiers, péchers, poiriers, pommiers, &c. Cet épluchement ſe doit faire, quand les fruits commencent à être gros comme des noiſettes; enſorte qu'ils ſont bien aſſurés, c'eſt-à-dire, qu'ils tiennent bien, & qu'aparemment ils groſſiront juſqu'à la parfaite maturité. Le mot d'éplucher ſe dit encore à l'égard du bois mort, & du bois même & chiffon, qu'il faut prendre ſoin d'otet, ſoit aux figuiers, ſoit aux autres arbres fruitiers.

E P O

EPONGE. C'eſt une plante marine, qui reſſemble beaucoup au champignon, & qui naît dans la mer attachée aux rochers. Elle eſt legete, molle & poreuſe. Les Anciens ont dit que l'éponge étoit zoophite, c'eſt-à-dire, qu'elle n'étoit ni animal, ni plante; mais qu'elle tenoit de l'un & de l'autre.

Il y a deux ſortes d'éponges; ſavoir l'éponge mâle, qui a des petits trous blancs & denſes; & la femelle, qui en a de grands & de ronds.

Il y en a qui ajoutent une troiſiéme eſpece, dans laquelle on trouve des pierres, & quelquefois des noyaux qui ſont en forme de pesames ou d'amandes écorcees; ces noyaux ſont bons contre les vers des petits enfans. A les bien examiner, on trouve que ce ſont des petites coquilles.

Avicene dit, que l'éponge eſt chaude au premier degré, & ſeche au ſecond, & qu'etant préparée c'eſt-à-dire, brûlée & réduite en cendre, elle arrête tout flux de ſang, & qu'elle eſt bonne pour cicatriſer les playes & les ulceres. Les pierres d'eponge étant bien brulées, ſont propres pour nettoyer les dents, & pour rompre la pierre qui eſt dans la veſſie, d'où vient que Pline appelle cette pierre *ophthalmos*. On ſe ſert auſſi de l'éponge imbibée de décoctions convenables, ſans aucune autre préparation pour en faire des fomentations, qu'on applique chaudement ſur la partie affligee.

Galien dit, que pour la préparer, c'eſt-à-dire, brûler, il faut la tremper auparavant dans du bitume, ou faute de bitume, dans de la poix.

EPONGE. Terme de chaſſe. C'eſt ce qui forme le talon des bêtes.

E P R

EPREVIER. C'eſt un filet à prendre du poiſſon, on le fait de cette ſorte.

On voit deux façons d'épreviers pour prendre du poiſſon dans les figures ſuivantes. La prémiere eſt la plus commune, & moins embarraſſante. Ce filet n'étant pas aiſé à faire, j'eſpere que l'inſtruction ſuivante ne ſera point inutile à celui qui voudra y travailler.

La levûre ſe doit faire de douze mailles, de deux pouces de large, on travaille ce filet en rond. Il faut faire dix rangs de maille ſur le même moule, avec quoi on fait la levure, puis changer d'un autre plus petit du demi-quart pour continuer dix autres rangées de mailles, moins grandes que les prémieres, obſervant ce changement de moule à tous les dixiémes rangs, juſques à la fin du filet, qui ſera par le bas de petites mailles à ficher le bout du doigt, ſelon qu'on aura diminué les moules par dégrés, afin de proportionner auſſi bien les petits poiſſons que les gros. A meſure que vous travaillerez, jettez des acrues, de ſix

mailles en ſix mailles au deuxiéme rang d'après la levûre, & faites la troiſiéme ſans acrues. Puis jettez encore des acrues au quatriéme rang, & travaillez le cinquiéme ſans acroître, & au ſix acroiſſez; faites ainſi de tous les autres, juſqu'à ce que le filet ait huit ou neuf pieds de hauteur. Si vous ne devez ou voulez prendre que les gros poiſſons, ne changez point de moule, que de quinze en quinze rangées de mailles.

Le filet doit être fait de bon fil retors en trois brins, & quand il ſera fait, il le faudra teindre en couleur brune, & le monter de corde & plomb en la maniere qui ſuit.

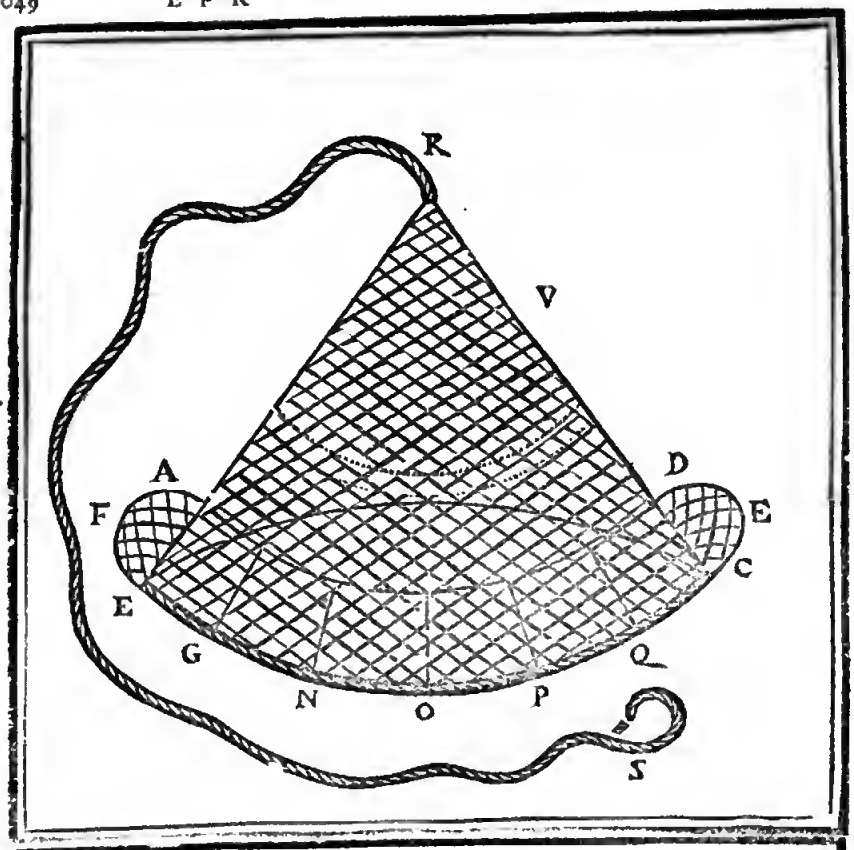
Ayez vingt ou vingt-cinq livres de bales de plomb, plus ou moins, ſelon l'étendue du filet, qui ſeront groſſes comme des bales de fuſil, & toutes percées dans le milieu, ainſi que des grains de chapelet, pour les enfiler de même façon avec une corde médiocrement groſſe; & à chaque fois que vous aurez enfilé une bale, faites un nœud à la corde tout joignant la bale; puis renfilez-en une autre, & faites encore un nœud, de ſorte, qu'il s'en rencontre toûjours un entre deux bales, & que le tout reſſemble à un chapelet. Ayant fait un tour ſelon la grandeur du filet, il faudra nouer les deux bouts de la corde du chapelet enſemble, & avec une aiguille couverte, ou chargée de fiſcelle, attacher ces bales ainſi enfilées tout autour du bas du filet.

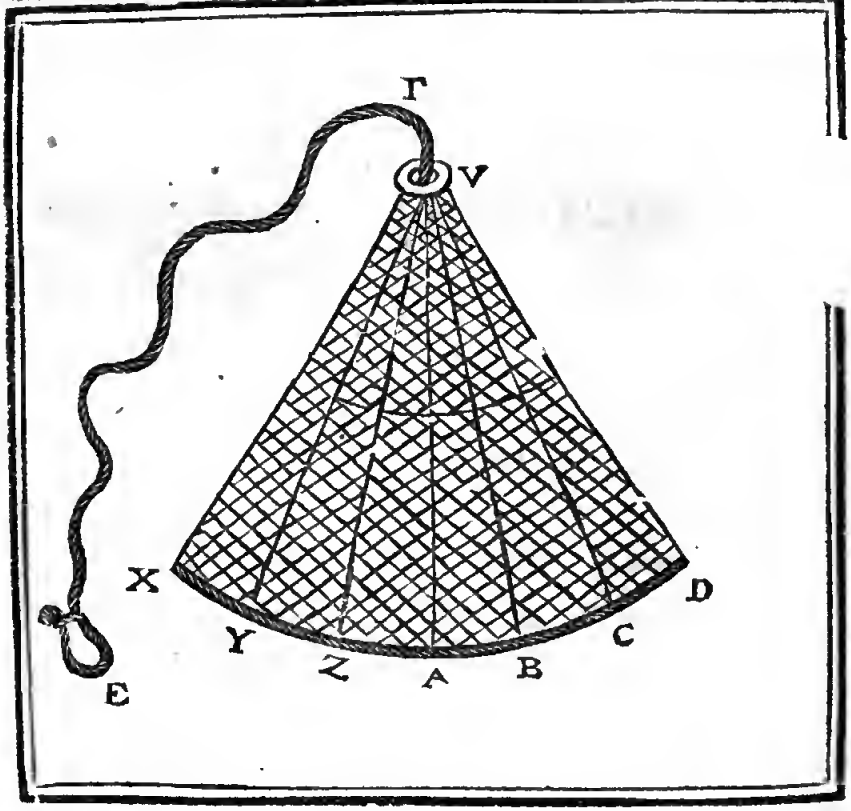
Ce qui étant fait, prenez un nombre de fiſcelles longues de quinze pouces, leſquelles vous attacherez de pié en pié, à la rangée des mailles marquées d'un trait noir à dix-huit ou vingt pouces au deſſus du chapelet, & lorſqu'elles ſeront toutes nouées, vous leverez la corde ou chapelet de bales en haut, pour la lier auſſi de pié en piés à l'autre bout de chaque fiſcelle; de façon qu'il n'y ait pas plus de neuf, dix, ou onze pouces de longueur depuis ledit trait noir juſques au bas E G N O P Q C. Par ce moyen le filet bourſera, on ſera un ventre tout autour ſemblable aux deux endroits marqués des lettres E F A, & C E D. C'eſt dans ce ventre que le poiſſon demeure pris. Ces fiſcelles ſont aſſez bien repréſentées par le trait noir. Outre cela, on attachera à la pointe, ou bout du filet lettre R, une corde longue de deux ou trois toiſes, avec une boucle S, pour paſſer le bras dedans, afin de retirer l'épervier de l'eau.

Quant à l'autre ſorte d'épervier qui eſt repréſenté dans la ſeconde figure ici jointe, il eſt fait de même façon que celui qu'on a décrit ci-deſſus, ſinon qu'il ſe monte d'une autre maniere.

Au lieu de lier une corde au bout du filet par où il a été commencé, il faut y mettre une grande boucle ou anneau V, qui ſoit de cuivre, gros comme le petit doigt, ou bien de corne épaiſſe de neuf lignes, qui ſont les trois quarts d'un pouce.

Autour de cette boucle, on attachera les douze premieres mailles de la levûre du filet, aprés quoi vous ajoutrez le chapelet de bales tout autour du bas, X Y Z A B C D. Puis il faut lier au chapelet des fiſcelles fortes, & longues de ſix pieds aux endroits marqués des mêmes lettres X Y Z A B C D, de maniere qu'elles ſoient éloignées les unes des autres d'un pié, leſquelles doivent être toutes nouées enſemble au bout d'une corde, lettre T, qui paſſe dans la boucle V. Ces fiſcelles ſont repréſentées par les lignes droites qui vont du chapelet ſe rendre dans l'anneau V de fer: quand tirant la corde par le bout, quand le filet aura été jetté, tous les endroits marqués des lettre: X Y Z A B C D ſe rencontrent en un monceau les uns proches des autres, & que la boucle V ſoit baiſſée juſqu'au chapelet. Par ce moyen le filet ſera fermé comme une bourſe, ſans qu'il en puiſſe ſortir aucun poiſſon, excepté les petits qui paſſent au travers des mailles.


R
V
A
D
F
E
C
E
G
Q
N
O
P
S


Γ
V
X
D
Y
C
Z
A
B
E

Maniere de jetter l'épervier.

Il faut paſſer la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queue du filet. Puis empoignant de la même main tout l'épervier, environ à deux pieds près de l'extrémité d'enbas, on en prend avec la main droite le tiers, qu'on jette ſur l'épaule gauche. Enſuite on prend un autre tiers que l'on tient dans la main droite, en laiſſant pendre le reſte.

Cela étant ainſi, on ſe leve tout droit, on s'approcha de l'endroit où l'on veut jetter le filet, on ſe campe ferme ſur ſes pieds, puis s'élançant un peu à gauche, & ſe retournant promptement ſur la droite, on jette l'épervier tout entier dans l'eau, faiſant enſorte qu'il tombe en rond. Ce filet, à cauſe des plombs dont il eſt garni tombe au fond de l'eau, & enferme tout le poiſſon qui ſe trouve deſſous.

Il faut prendre garde, quand on jette l'épervier, de ne point l'accrocher à ſes boutons, il vaudroit mieux même n'en point avoir. Car ſi quelqu'une des mailles venoit à s'accrocher, on pourroit être entraîné par la peſanteur des plombs. Au reſte l'épervier demande beaucoup d'adreſſe dans celui qui veut ſe mêler de le jetter.

ÉPREVIER. C'eſt un oiſeau de proye des plus voraces. Son bec eſt courbé en deſſous; ſes yeux ſont fort luiſans; ſa langue eſt large; ſes pieds ſont armés d'ongles grands & forts, ſes plumes ſont de différentes couleurs. Il ſe nourrit d'oiſeaux, de lapereaux, de rats, de taupes, de grenouilles. Il fait ſon nid ſur les rochers & ſur les arbres les plus élevés. Les chaſſeurs font une diſtinction entre l'épervier ramage, & l'épervier royal.

L'ÉPREVIER *ramage*, eſt celui qui a volé dans les forêts & qui a été à ſoi, comme on dit; c'eſt-à-dire, qui n'a jamais été pris pour être inſtruit.

L'ÉPREVIER *royal*, eſt celui qui a été pris dans le nid, nourri & inſtruit pour la chaſſe.

ÉPURGE, en latin *Catapucia* ou *Lathyris*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont la tige eſt haute d'une coudée, creuſe en dedans, greſſe d'un doigt, ayant à la cime des concavités d'ailes. Ses feuilles ſortent le long de la tige, elles reſſemblent à celles de l'amandier, quoique plus larges & unies; mais celles qui naiſſent à la cime des branches, reſſemblent aux feuilles de l'ariſtoloche, ou du lierre long. Elle porte ſon fruit à la cime de ſes branches, ſéparé par trois petites bourſes, lequel eſt rond comme une capre, & qui enferme une graine plus groſſe que celle de l'orobus. Toute la plante eſt pleine de lait.

Lieu.

Cette plante croît dans les jardins & à la campagne. Elle donne ſes fleurs & ſa ſemence en Juillet & Août.

Propriétés.

Son lait eſt extrémement chaud & dangéreux, quand il eſt dans le corps. On s'en ſert pour purger le flegme, on le donne depuis ſix juſqu'à quatorze grains; & quand on veut beaucoup purger, on les mâche & on les avale; quand on veut purger médiocrement, on les avale entiers. Les feuilles cuites dans du bouillon, purgent par le haut & par le bas. En général il eſt nuiſible à l'eſtomac.

E Q U

EQUARRISSAGE. *Voyez* Bois.

EQUINOXE. Pour trouver le point montant de l'équinoxe. *Voy.* à la fin du mot POTAGER, au titre pour faire venir toutes ſortes de plantes fort groſſes.

EQUATEUR. C'eſt un grand cercle de la ſphere qu'on conçoit être également éloigné des deux poles du monde. Lorſque le ſoleil eſt arrivé à ce cercle, le jour eſt égal à la nuit ſur toute la terre. C'eſt ce qu'on éprouve deux fois l'année, l'une vers le 20. de Mars à l'equinoxe du printems, & l'autre le 23. Septembre, à l'équinoxe d'automne. On donne à l'équateur le nom de ligne équinoxiale, & en terme de Marine, on l'appelle ſimplement la ligne. L'équateur eſt diviſé, comme les autres cercles en 360. dégrés.

EQUERRE. C'eſt un inſtrument de quelque matiere ſolide, dont on ſe ſert pour faire un angle droit ou un quarré parfait. Ainſi on dit: *ſe tourner d'équerre*, pour faire qu'une choſe ſoit parfaitement quarrée.

E R A

ERABLE, en latin *Acer*.

Deſcription.

C'eſt un grand arbre de haute futaye, qui fait plaiſir à voir, quoiqu'il ſoit un peu tortu. Son écorce eſt raboteuſe, blanchâtre ou rougeâtre. Son bois eſt blanc, fort dur, & rempli de veines. Ses feuilles ſont larges, aſſez ſemblables à celles de la vigne; mais un peu plus pointues, de couleur verte, brune en deſſus, & blanchâtre en deſſous; découpées en cinq parties. Ses fleurs ſont en roſe, de couleur berbeuſe & diſpoſées en grappes. Son fruit qui ſuccede à la fleur, a une maniere d'ailes, & contient une ſemence ovale ou preſque ronde.

Lieu.

Cet arbre croît dans les bois, dans les buiſſons, dans des pepinieres, dans les lieux ombrageux, & au pié des grands arbres.

Proprietés.

L'érable eſt devenu fort à la mode dans les jardins, on en fait de fort belles tables de marqueterie. Il n'eſt point employé dans la Médecine.

Culture de l'Erable.

Il ſe multiplie de graine qu'on ſeme dans les pepinieres, où elle leve promptement. On l'employe à former des allées de bois, & des paliſſades. Quand on plante l'érable, on ne le rogne point, & on le peut prendre depuis un pié de haut juſques à dix ou douze. Celui qui eſt élevé dans la pepiniere, eſt appellé *Erable de grain*, il eſt plus eſtimé que celui qui vient dans les bois.

E R E

ERESIPELE. C'eſt une inflammation qui s'étend ſur la peau, & quelquefois ſur une partie de la chair, cauſée d'un ſang extrémement chaud & bilieux; ſuivant qu'il eſt plus ou moins mêlé de pituite, ou de mélancolie, l'humeur en eſt plus âcre & ſubtile, ou plus douce, & temperée.

Que ſi l'éreſipele eſt formée par une pure bile, & qu'elle ſoit arrivée à ſon dernier degré, elle ulcere & enflamme la partie où elle ſe jette. Que ſi au contraire le ſang domine, elle eſt beaucoup plus temperée, mais elle ne laiſſeroit pas, étant négligée, de cauſer divers accidens fâcheux.

Lorſque l'éreſipele occupe la face & la tête, elle eſt dangéreuſe, à cauſe qu'elle peut ſe communiquer aux membranes du cerveau; elle eſt mortelle, quand elle ſe jette ſur la matrice, pendant la groſſeſſe, d'autant qu'elle tue l'enfant. Elle eſt auſſi d'un mauvais préſage, ſi elle ſurvient aux playes, ou aux ulceres, les os étant découverts; parce qu'elle conſume par ſa grande acrimonie la chaleur naturelle qui eſt à l'entour, &

ſi elle vient à rentrer du dehors au dedans, elle eſt fort à craindre.

Sous le nom d'éréſipele, ſont compris, les paſtules bilieuſes, l'herpés, & les bubes, que le peuple appelle feu volage.

Remedes contre les éréſipeles.

I. D'abord que l'éréſipele paroit, on doit ſaigner celui qui en eſt attaqué, & le purger avec des remédes ſpécifiques & rafraichiſſans pour évacuer les humeurs bilieuſes, tels que ſont l'electuaire de *ſucco roſarum*, les bons bouillons, un peu d'oxicrat, ou de lait clair.

Eau de tamarin très-ſouveraine pour les éréſipeles.

II. Prenez vingt prunaux de Damas, dix dragmes de tamarin recent, deux onces de ſucre violat, ou de ſirop en une dragme de *ſucco roſarum*. Mettez infuſer le tout pendant la nuit; & le lendemain dès le matin, faites prendre au malade cette infuſion. Il faut avoir eu ſoin de la paſſer avant que de la donner.

III. L'éréſipele tenant plus de la bile que du ſang, on en menagera davantage les ſaignées; au reſte, les autres remédes conviendront également. La prémiere choſe que l'on fera après les ſaignées, ce ſera de la fomenter avec l'oxicrat ſuivant.

IV. Prenez un demi ſetier d'eau, melez-y deux cuillerées de vinaigre, faites-les un peu tiedir.

V. Servez-vous du ſuc de ſolanum, ou de joubarbe, y ajoûtant une quatriéme partie de celui de juſquiame ou de feuilles de pavot avec du vinaigre à proportion.

VI. Prenez une demi dragme de camphre, trois onces de jus de laitue avec autant de mucilage de pſyllium, mêlez-y deux cuillerées de vinaigre, & étuvez-en la partie affligée.

VII. En cas que la douleur & l'inflammation fuſſent extrêmes, on ſe ſervira de cette recette.

Prenez des ſucs de ſolanum, de juſquiame, & de pavots de chacun deux onces, de mucilage de fenugrec & de lin, ou pſyllium tirée avec de l'eau roſe, ou l'eau de plantain, de chacun une once & demi: du vinaigre deux cuillerées, de l'opium & du camphre, quatre grains de chacun; du ſafran dix grains, deux blancs d'œufs. Mêlez le tout enſemble, & ajoûtez-y deux onces de cerat de Galien. Que ſi l'on n'étoit pas dans la ſaiſon, ni dans les endroits pour avoir le ſuc des ſimples, on aura recours à leurs eaux diſtillées; ſinon on prendra chopine d'oxicrat, dans lequel on diſſoudra deux dragmes de ſel de ſaturne, ou une demi once de ſalpêtre avec cinq ou ſix grains d'opium, & autant de ſafran en poudre.

VIII. Sitôt que le grand feu ſera paſſé, on ſe ſervira des remédes ſuivans.

Prenez de la racine de guimauve, des feuilles de parietaire & d'abſinthe, & de la ſauge, de chacune une poignée; des fleurs de camomille, de melilot & roſe de provins de chacune deux pincées; faites bouillir le tout enſemble dans deux pintes d'eau avec un quarteron de miel en maniere de bouillie; en la retirant du feu, ajoûtez-y demi once de roſes en poudre avec autant de fleurs de camomille, & une once de ſon huile, ou de celle d'anet.

IX. *Regime.* Pendant que l'on pratiquera ces remédes extérieurs, on obſervera une maniere de vivre rafraîchiſſante, & qui humecte. On deffendra tout ce qui pourra échauffer, ſur-tout le vin; on fera uſer d'une tiſanne de chiendent, d'orge, de pommes de reinette, de racine de nenufar, & de réglisſe; on donnera ſouvent des lavemens compoſés de toutes ſortes de bonnes herbes potageres, ſinon avec de l'oxicrat, & du miel violat, ou de nenufar.

X. Après que la fievre, & la grande chaleur ſeront un peu appaiſées l'on purgera avec de la caſſe & du petit lait, le catholicon double, ou le ſyrop de fleur de pêcher, diſſout dans quelque décoction de chicorée ſauvage, ou de laitue, ou de tamarins. On ne preſcrit rien de particulier pour les femmes, ſinon qu'on doit les ſaigner au pié, ſi elles ne ſont pas réglées.

Poudre éréſipelatique.

XI. Prenez du ſureau en poudre ſix parties, ceruſe trois parties, mirrhe une partie. Mêlez ces drogues, & arroſez-les d'eſprit de vin tartariſé; puis vous les appliquerez toutes chaudes ſur l'éréſipele, qui ne manquera pas de ſe réſoudre.

XII. Lorſque l'éréſipele eſt invétérée, & qu'on a de la peine à la guérir ſervez-vous du remède ſuivant.

Prenez une poignée de feuilles de juſquiame, & une poignée de feuilles de cigue. Faites cuire ces herbes dans un peu d'eau, pour en faire une décoction, avec laquelle vous fomenterez l'éréſipele. Vous pouvez auſſi vous ſervir du lait tiede.

XIII. Pour les puſtules, les veſſies, les bubes, ou feu volage, on commencera par la ſaignée & les purgations ſemblables à celles qui ſont ordonnées ci-deſſus, ſe réglant ſur l'âge, les ſaiſons, & la différence de ſexe, à qui la ſaignée du pié ſeroit plus convenable à l'un qu'à l'autre; après cela on appliquera à l'extérieur cette ſorte de pommade.

Pommade pour les éréſipeles.

XIV. Prenez trois onces de jus de Citron avec deux dragmes de ceruſe de Veniſe, autant de ſouphre vif pulveriſé, & l'on en étendra ſur le mal. Si elle étoit trop épaiſſe, on y ajoûtera encore du même jus.

Autre pommade.

XV. Prenez autant de jus d'oignons qu'il en ſera beſoin pour détremper deux dragmes de borax, une demi dragme de farine de pois chiches, autant de celle de féves avec une dragme de camphre.

XVI. On pourra encore uſer du lait virginal, ou d'huile de tartre, ou d'huile de froment, ou d'eau roſe, ou d'eau de plantain, dans l'une deſquelles on aura fait infuſer du ſouphre vif, pulvériſé avec de la litarge & de l'alun en poudre.

XVII. On pourra encore mettre en uſage les eaux dont on ſe ſert pour le viſage.

ERG

ERGOTTÉ. *Chien ergotté.* Terme de chaſſe. C'eſt un chien, qui a un ongle de ſurcroit au dedans & au-deſſus du pié. Cela ſe dit auſſi de toute ſorte de chiens.

ERS

ERS, ou VESSE NOIRE. En latin *Ervum.* C'eſt une plante legumineuſe, qu'on diſtingue en deux eſpeces.

Deſcription de la prémiere eſpece d'Ers.

Ses tiges montent environ à la hauteur d'un pié, elles ſont foibles, anguleuſes & s'étendent en large. Ses feuilles ſont rangées par paires le long d'une cote & leur figure eſt approchante de celle des lentilles. Ses fleurs ſont legumineuſes. Ses ſémences ſont ſemblables aux orobes, & renfermées dans des gouſſes ondées de chaque côté. Sa racine eſt petite.

Lieu.

Cette prémiere eſpece d'Ers, ſe cultive dans la campagne.

Propriétés.

L'Ers eſt inciſif & abſterſif, il déſopile, il purifie le ſang, & augmente le lait aux nourrices. Cependant ſi on en mange en abondance, il fait piſſer le ſang, trouble le ventre, & cauſe une peſanteur de tête. On fait rôtir la plante, on l'incorpore avec du miel, & on en donne à manger aux phtiſiques, pour leur ſervir d'aliment. L'Ers eſt encore bon pour le feu volage, ſur lequel on l'appliquera après l'avoir fait cuire dans du vinaigre : il faut l'y laiſſer trois jours ſans y toucher. Enfin on le fait bouillir, & on le donne à manger aux bœufs pour les engraiſſer.

Deſcription de la ſeconde Eſpece d'Ers.

Elle eſt ſemblable à la prémiere, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus petite & que ſes ſémences ſont plus menues, & d'un mauvais goût.

Lieu.

On la cultive dans les lieux maigres & ſecs parmi les choux.

Propriétés.

Cette ſeconde eſpece d'Ers a les mêmes proprietés que la précedente.

ERY

ERYNGIUM. *Voyez* Panicaut ou Chardon Roland. Chardon a cent têtes.

ESC

ESCARBOT, ou CERF VOLANT, qu'on nomme en latin *Scarabeus cornutus*. Cette ſorte d'inſecte eſt en uſage en Médecine, auſſi-bien que celle qui eſt appellée *ſcarabeus pilularius*, ou *ſcarabeus ſolaris*, ou enfin *ſcarabeus ſtercorum*, dit par le François, *feuille-merde*.

La prémiere ſorte d'eſcarbot eſt très-bonne pour remédier aux douleurs, aux contractions de nerfs, & à la hévre quarte, ſi on s'en ſert en façon d'amulette. On tient que les cornes de ce petit inſecte pendues au cou des petits enfans retiennent l'urine qui s'écoule involontairement.

L'autre ſorte donnée en poudre eſt ſouveraine pour remédier à la chûte de l'œil, & de l'anus, & pour appaiſer les douleurs des hémorroïdes aveugles, ſi on la fait cuire dans l'huile de lin, juſqu'à la conſomption de l'animal, & qu'on l'applique chaudement avec du coton ſur la partie malade.

On fait une poudre excellente de ces ſortes d'animaux, qu'on enferme tout vifs dans une phiole. On les laiſſe mourir & ſécher au ſoleil ; juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être pulvériſés. On ſe ſert de cette poudre à même fin que deſſus.

Il y a encore une autre ſorte d'Eſcarbot dite *ſcarabeus unctuoſus*, qui tient de la cantharide. Wienes dit, qu'étant donnée confite ou en poudre, elle guérit la goute errante, & reſiſte fort à la morſure du chien enragé, mais elle fait uriner juſqu'au ſang. On ſe ſert extérieurement de la liqueur, qu'on en tire pour remédier aux playes. On ajoûte auſſi cette liqueur dans les emplâtres pour la guériſon des bubons ou charbons peſtilentiels.

En faiſant infuſer ces animaux vifs dans de l'huile commune, on en tire une huile dont pluſieurs ſe ſervent, au lieu d'huile de ſcorpions.

Enfin, il y a encore une autre ſorte d'Eſcarbot, dit *ſcarabeus ſtridulus*, en François *hanneton*, laquelle eſt litontriptique.

ESCORTABLE. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiſeau ſujet à s'écarter, tels que ſont les plus vétus & les plus coutumiers de monter en eſſor, quand le chaud les preſſe.

ESCOURGEON. *Voyez* Blé.

ESCHAPPER. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiſeau qu'on a en main, & qu'on lâche en pleine campagne, pour le faire voler aux oiſeaux de proye.

ESCLAME. Terme de Fauconnerie. Se dit de l'oiſeau de proye, qui eſt d'une longueur bienfaiſante, & non épaulé. Les eſclames ſont plus beaux voleurs, que les gouſſans, c'eſt-à-dire, que les oiſeaux qui ſont courts & bas aſſis.

ESCUMER. Terme de Fauconnerie. Se dit quand l'oiſeau paſſe ſur ſa proye ſans s'y arrêter. Ecumer la remiſe ſe dit de l'oiſeau, qui a pouſſé la perdrix dans le buiſſon ſans s'y arrêter. Il ſe dit encore de l'oiſeau qui court ſur le gibier que les chiens lancent.

ESP

ESPALIER. C'eſt un terme de jardinage qui ſe dit des arbres fruitiers plantés le long des murailles & paliſſés ; c'eſt-à-dire, dont les branches ſont attachées depuis le pié juſqu'en haut, à un treillage qu'on a appliqué aux murailles. On dit *j'ai cent, deux cens toiſes d'eſpaliers*, &c. C'eſt-à-dire, cent, ou deux cens toiſes de murailles garnies d'arbres fruitiers, &c. L'origine de ce mot ancien peut venir du mot de paliſſade qu'on a connu de tout tems par les allées des parcs & des jardins, qui ſont ornées & accompagnées à droit & à gauche de certains arbres propres à être tondus, taillés & retenus en forme de murailles, ſavoir, charmes, charmilles, érables, &c. A l'égard de nos eſpaliers d'arbres fruitiers, c'eſt par le moyen de la taille & des liens qu'on les aſſujettit à faire cette figure plate & étendue qui ne leur eſt nullement naturelle, mais de laquelle pourtant ils s'accommodent fort bien, quand ils ont à faire à un Jardinier habile. On a ſoin de ne pas laiſſer croître les arbres en eſpalier, on les aſſujettit contre le mur d'un jardin & on leur donne la figure d'un éventail, ou plutôt d'une main ouverte. Les eſpaliers ſont un grand ornement dans un jardin & rapportent beaucoup quand ils ſont conduits habilement par le moyen du Jardinier. Les fruits à noyau ſur-tout, y prennent un bon goût & un coloris admirable.

Les arbres qu'on veut mettre en eſpaliers, doivent être plantés à dix ou douze pieds de diſtance l'un de l'autre, & entre deux de ces arbres on en doit mettre un à demi tige, afin que le mur ſoit entierement couvert. Quand on plante un arbre, il faut avoir ſoin de bien étendre les racines, qui auront été auparavant retaillées, & jetter la terre entre les racines, de telle maniere qu'il ne s'y faſſe aucun vuide, & enſuite un peu marcher ſur la terre pour l'affaiſſer. L'arbre étant planté, il ſera bon de mettre au-deſſus de chaque pié du fumier, dont on formera un carré autour de la tige. Ce fumier conſerve la fraicheur des racines, & leur communique par les pluves qui le détrempent, un ſel qui contribue à l'accroiſſement de l'arbre. C'eſt aux mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre qu'on plante les eſpaliers.

ESPARGOUTE, ou Petit Muguet. En latin *Aſter Atticus*. On en diſtingue deux eſpeces, la grande & la petite eſpargoute.

Deſcription de la grande eſpargoute.

Ses fleurs ſont incarnates au dehors, & jaunes au dedans, elles reſſemblent en quelque maniere aux étoiles, à cauſe de certaines petites feuilles qui les environnent. Ses feuilles ſont un peu longues & velues, elles ont la figure de celle de l'olivier, mais plus

plus petites, d'un goût âpre & un peu amer. Sa racine eſt pleine de fibres, elle n'a pas mauvaiſe odeur. Il s'en trouve qui ont la fleur jaune, qu'on croit être l'*amello* de Virgile.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux incultes, & ſablonneux. Elle fleurit en Août.

Propriétés.

L'eſpargoute rafraîchit moderément, elle eſt digeſtive, comme ſon goût amer le marque, & deſſicative. L'endroit incarnat de la fleur bû avec de l'eau eſt bon contre l'eſquinancie, le mal caduc des petits enfans & contre les ſerpens, qui fuyent la fumée de l'herbe quand on en brûle.

Deſcription de la petite eſpargoute.

Elle fait ſa fleur jaune en été, ronde, platte, & un peu relevée, comme celle de l'œil de bœuf, ou chryſanthemum; elle eſt compoſée de cinq ou ſix petites feuilles étroites, aigues, fermes & longuettes, qui reſſemblent aſſez bien au poiſſon de mer. Ses tiges ſont de la hauteur d'un pié, au nombre de trois ou quatre, dures & velues, & garnies de feuilles longues, ſemblables à celles de la lychnis. Sa racine eſt cheveloe.

Lieu.

Cette plante croît le long des prés & ruiſſeaux, proche de Narbonne. La graine eſt mûre en Août, ou en Septembre.

Proprietés.

La petite eſpargoute eſt bonne contre l'ardeur de l'eſtomac, appliquée deſſus, comme auſſi à l'inflammation des yeux, & des aines, & au fondement relâché. On dit que ce qui eſt purpurin en la fleur, étant pris en breuvage, ſert contre l'eſquinancie.

ESPEAUTRE *ou* ESPEAUTE. Quelques-uns écrivent *Speautre*. On lui donne encore les noms de BLÉ LOCULAR, de FROMENT LOCAR, ou de FROMENT ROUGE; en latin *Zea*. C'eſt une plante dont on diſtingue deux ſortes.

Deſcription des deux ſortes d'eſpeautre.

L'une n'a qu'un grain dans une peau, & l'autre en a deux. Elle eſt preſque ſemblable au froment; mais ſa tige eſt plus mince & plus forte. Ses épis ſont plats, jettant ſeulement leurs grains de deux cotes, à la cime deſquels ſortent des barbes longues & minces.

Lieu.

On ſeme cette plante dans les champs, & elle eſt fort commune en Italie, en Grece, en Sicile, en Egypte.

Propriétés.

L'Eſpeautre deſſeche, & tient le milieu entre l'orge & le froment, mais elle nourrit moins. Le pain qu'on en fait, eſt leger, agréable au goût, mais difficile à digéter. Miſe en cataplâme, ayant été cuite dans du vinaigre, elle guérit la lepre, & les ongles rogneux. On employe ſa décoction dans des lavemens pour la diſſenterie. Sa graine ſert à faire de la bierre.

ESPLANADE. Terme de Fauconnerie: C'eſt la route que tient l'oiſeau, lorſqu'il plane en l'air.

ESPRIT. C'eſt une ſubſtance qui penſe. Dieu eſt un eſprit très-parfait. Les Anges & les Démons ſont des eſprits. L'ame de l'homme, quoi qu'unie au corps, eſt un eſprit. Elle connoît, elle veut, elle doute, elle affirme, elle ſent, & c'eſt ce qu'on appelle peoſer. On fait cette diſtinction entre l'ame de l'homme & des Anges: C'eſt que les Anges ſont de purs eſprits, n'ayant point été créés pour être unis à des corps; l'ame au contraire eſt deſtinée dès ſa création pour être unir à un corps.

ESPRIT *aliené.* Recette admirable, pour guérir ceux qui ont l'eſprit aliené par accident.

Prenez un pot de terre neuf, bien étamé, mettez-y une pinte de vin blanc, deux pintes de la meilleure huile vierge que l'on pourra trouver, mêlez-y huit à dix poignées de lierre qui rampe au long des murailles, leurs feuilles les plus tendres & les plus vertes ſont les meilleures. Faites bouillir le tout doucement, juſqo'à ce que l'humidité ſoit conſumée, enſuite ſervez-vous-en de cette maniere.

Il faut raſer le malade, lui frotter la tête de cette huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on appliquera, & que l'on ôtera, lorſque la perſonne ſera gurrie. *Voyez* FOLIE.

ESPRIT. Terme de Chimie. C'eſt une ſubſtance aërée, ſubtile & pénétrante, qui s'éleve d'ordinaire après qur le phlegme eſt monté. Le propre de l'eſprit eſt de pénétrer & d'ouvrir les corps ſolides.

On appelle eſprits les parties non aqueuſes, qui s'élevent des corps par la chaleur, & ſe réduiſent en liqueur par la diſtillation, comme l'eſprit de vitriol, de ſel, &c.

On appelle auſſi eſprits, les liqueurs aqueuſes qui ſe tirent par la liquidation, lors qu'elles ſont remplies & impregnées de quelques ſels ou de quelques autres principes actifs qui ſe ſont élevés avec elles par la violence do feu.

On appelle eſprits âcres, ceux qui excitent ſur la langue quelque ſentiment de chaleur, & âcres corroſifs, ceux qui font ſur la langue quelque éroſion.

On donne le nom d'eſprits ſalins aux liqueurs qui tiennent de la ſaveur du ſel commun.

On nomme eſprits ſulphurox les liqueurs, qui ont une ſaveur qui a quelque rapport avec celle des ſels ſulphureux; quand cette ſaveur eſt trop forte, on les appelle eſprits urineux.

Enfin on appelle eſprits ardens, les liqueurs aqueuſes, qui s'enflamment.

L'eſprit de vin n'eſt autre choſe que l'eau-de-vie pluſieurs fois rectifiée ou diſtillée.

Nous avons rapporté ſur le mot DISTILLATION la maniere dont on faiſoit l'eſprit de vin. Pour ne point faire ici de répétition, on peut conſulter cet article. Cependant nous allons dire quelque choſe de particulier qui regarde non-ſeulement l'eſprit de vin, mais encore pluſieurs autres ſortes d'eſprits.

Maniére d'éprouver & de connoître l'eſprit de vin.

On l'éprouve, en mettant de la poudre dans une cuiller de fer ou d'argent, enſuite on verſe par-deſſus de l'eſprit de vin, auquel on met le feo avec une allumette ou du papier. L'eſprit de vin étant brûlé, doit mettre le feu à la poudre s'il eſt bon.

Autrement.

Mettez de l'eſprit de vin dans une cuiller, mettez-y le feu, & laiſſez-le brûler à loiſir dans un lieu, où il n'y ait point d'air. Si l'eſprit de vin eſt bon, il ne doit reſter aucune humidité dans la cuiller.

ESPRIT *de vin tartariſé.* Quelques-uns ne regardant que la ſuperficie du ſurnom de *tartariſé*, que les Auteurs ont donné à l'eſprit de vin, ont cru qu'il ſuffiſoit de rectifier une fois cet eſprit ſur le ſel de tartre pour lui donner le titre de tartariſé; ſans conſiderer qu'on ne peut pas legitimement lui donner ce nom, à moins que dans ſa rectification, il n'ait

enlevé & uni à lui une quantité conſiderable des plus pures & plus volatiles particules du tartre avec lequel on l'a mêlé. Ce qu'on ne ſauroit bien faire que par de longues digeſtions & réiterées cohobations.

Reflexions. Cetains Auteurs veulent qu'on mette dans une cucurbite de verre deux livres d'eſprit de vin ſur une once de tartre crud groſſierement pilé, & qu'on le diſtille au bain-marie par une chaleur fort modérée juſqu'à ce qu'il ne monte pas plus pur. Ils recommandent encore de rectifier cet eſprit au même bain, ſur une dragme de nouveau tartre pilé de même; qu'ayant calciné la reſidence des deux diſtillations, juſqu'à ce qu'elle devienne verte, ou bleue, & mêlée enſuite avec l'eſprit de vin rectifié, on diſtille le tout par un feu un peu plus puiſſant, prétendant qu'on obtient par là un eſprit de vin tartariſé. Je ne vois pas neanmoins que l'eſprit de vin puiſſe enlever de ces neufs dragmes de tartre, autre choſe que le phlegme & quelque petite portion de leur partie acide; vû que la ſaline que la même partie acide avoit fixée, ne peut pas s'unir, ni monter avec l'eſprit de vin. On eſtime auſſi que pour y réuſſir, il faut donner à l'eſprit de vin ſon propre ferment, & ſuivre les moyens que l'on va donner & qu'on a reconnu les meilleurs.

Operation. Ayant choiſi un bon vin nouveau bien fermenté, qui ſoit naturellement vert & rude au goût; & mis par exemple quatre onces de ſel de tartre dans une cocurbite de verre, grande & haute, on y fera verſer peu à peu de ce vin, d'où s'enſuivra une ébullition, ou fermentation, cauſée par l'action & la réaction de la partie acide du vin ſur le ſel de tartre, & du ſel de tartre ſur le même acide; on continuera de verſer peu à peu de ce vin ſur le ſel juſqu'à ce que toute l'ébullition ceſſe; ce qui marquera que le ſel, & l'acide ſe ſeront mutuellement adoucis & ſoulés, ce qui ſervira de borne à l'affuſion du vin ſur le ſel. Alors ayant pris ſes meſures pour qu'il reſte environ un tiers de vuide à la cucurbite, on la placera au bain de ſable, & on la couvrira de ſon chapiteau, & en ayam parfaitement bien luté les jointures, & adapté à ſon bec un petit recipient luté de même; on en diſtillera l'eſprit par un feu de charbon un peu puiſſant, afin que le ſel de tartre, qui eſt un peu lent à monter, & qui autrement reſteroit par ſon propre poids parmi les feces, ſoit contraint de s'élever & d'accompagner l'acide dans l'union qu'il a faite avec l'eſprit de vin, & on continuera la diſtillation par un même feu, juſqu'à ce qu'on ne reconnoiſſe aucune douceur en l'eſprit de vin qui diſtillera, ou que le phlegme ſuccede à l'eſprit. Alors il faudra conſerver l'eſprit diſtillé dans une bouteille parfaitement bien bouchée, & être très-perſuadé qu'il contient plus de ſel volatil de tartre, qu'aucun autre eſprit de vin, quelque autre préparation, ou purification qu'on lui pût donner, & quelques inſtrumens qu'on pût employer pour en venir à bout. Car l'eſprit de vin qui a été une fois bien rectifié, ou bien chargé de ſon propre ſel volatil, & qui ſe trouve dépourvû de ſon ferment acide naturel, ou de quelqu'autre de nature approchante, ne ſauroit volatiliſer avec lui aucun autre ſel. Mais l'acide affamé qui ſe trouve naturellement parmi les autres ſubſtances du vin vert & auſtere, eſt fort en état de ſe charger du ſel volatil du tartre, qu'un acide moindre en quantité tenoit dans ſes liens.

Après la diſtillation de cet eſprit, ayant fait évaporer en bouillant le phlegme inſipide de la reſidence, & l'ayam réduite en une conſiſtance de miel, on pourra, ſi on veut, la diſtiller par la cornue ſuivant les regles, & en tirer un eſprit accompagné d'une huile puante & tartareuſe, qui ne merite pas d'être recherchée; tandis que celle du ſel de tartre, qui n'a pas été volatiliſée, demeure au fond, & ſe trouve même augmentée de quelque peu de ſel fixe, qui étoit caché dans le vin qu'ou a employé, quoi que très-claire & très-depurée; comme on le verifie en calcinant le marc, & en tirant le ſel par les voyes ordinaires. On ne peut pas auſſi empêcher l'onion de ce ſel avec celui de tartre, qu'on a employé, à cauſe de la conformité de ſubſtance, non plus que cette augmentation, lors que l'acide du vin trouve quelque matiere à ronger, comme il lui arrive ici; où rencontrant le ſel fixe du tartre, il s'y attache, s'y unit, & ſe fixant avec lui il en augmente la quantité de même que s'il avoit été ſimplement deſſeché & calciné au feu avec lui; ſuivant l'axiome phyſique chimique, *Tout corroſif ſe coagule en rongeant, & ſa fixe en Alkali.*

Cependant quoique dans cette opération il y ait eu une eſpece de combat entre l'acide volatil & le ſel fixe, & que dans ce combat une partie de l'acide volatil ſe fixe & qu'il augmente la quantité du ſel de tartre, que le même acide n'avoit pû enlever la premiére fois; il devient neanmoins enfin le vainqueur par l'aide du ſouphre pur du ſel volatil du vin. Car il enleve & il volatiliſe tout-à-fait le ſel fixe du tartre, qu'ou avoit auparavant uni avec le vin, ſi l'on y procede ainſi.

Ayant bien calciné le marc de la premiére diſtillation, diſſout, filtré, coagulé & bien deſſéché le ſel, on le peſera; puis l'ayant remis dans la cucurbite, on verſera ſur chaque demi-once, une pinte de vin nouveau fermenté, vert, auſtere, & bien dépuré. Ayant couvert la cucurbite de ſon chapiteau parfaitement bien luté, & ayant adapté & luté de même un recipient, on la remettra au bain de ſable, & on fera la diſtillation par un feu ſemblable à celui de la premiere fois, procedant auſſi en toutes choſes de même, & gardant ſoigneuſement l'eſprit diſtillé dans une bouteille bien bouchée. Puis ayant de nouveau calciné le marc, & en ayant tiré, depuré, coagulé & deſſeché le ſel, on renverſera deſſus autant de pintes de vin qu'il y en aura de demi-onces, & on diſtillera. Après quoi on remettra encore de nouveau vin ſur le ſel qui reſtera, & on renouvellera la diſtillation, juſqu'à ce qu'on voye que le ſel, qui pourra reſter parmi les feces, ne vaille plus la peine de s'en ſervir.

On doit auſſi moins imputer au ſel de tartre, le peu qui en pourroit reſter qu'au ſel fixe du vin, quoi que ſa plus grande partie ait été volatiſée dans les diſtillations parmi celui du tartre. On doit être auſſi perſuadé qu'en réiterant les affuſions de vin ſur les feces, & les diſtillations, on volatiliſeroit totalement ce ſel juſqu'au dernier grain.

Mais d'autant que l'eſprit de vin qui a volatiliſé & enlevé le ſel du tartre, ſe trouve chargé de beaucoup de phlegme, on eſt obligé de le bien rectifier; ce que l'on pourroit faire fort à propos dans le vaiſſeau, dont on ſe ſert pour la rectification de l'eſprit de vin, ſi l'on en lute bien exactement les jointures & celles du recipient; ou bien dans un matras à long cou couvert de ſon chapiteau luté de même, & placé au bain de cendres, ou de ſable ſur un feu bien moderé.

L'odeur & le goût de cet eſprit donnent des marques indubitables du ſel de tartre qu'il a enlevé & volatiliſé, dans les diſtillations réiterées, qu'on a faites du vin ſur le ſel fixe du même tartre. On peut auſſi fort légitimement le nommer tartariſé, puiſqu'il contient en lui un vrai ſel de tartre que l'acide du vin a détaché, volatiliſé & uni à lui; on peut, dis-je, le nommer tel à bien meilleur titra que celui qu'on a

ſimplement diſtillé ſur du ſel de tartre, & qui ſans rien enlever de ce ſel, n'en reçoit autre avantage que celui de la diminution de ſa partie aqueoſe. On peut auſſi donner à cet eſprit le ſurnom d'Alkaliſé, puiſqu'il contient en lui un véritable ſel Alkali volatiliſé, & puiſque quelques-uns ont même pris cette préparation pour une véritable volatiliſation du ſel de tartre.

ESPRIT *de vinaigre.* Mettez cinq ou ſix pintes de fort bon vinaigre dans un alembic de verre ou de grais, & diſtillez-le au feu de ſable aſſez fort, juſqu'à ce qu'il ne vous reſte au fond qu'une ſubſtance mielleuſe; gardez ce vinaigre bien bouché, c'eſt ce que pluſieurs appellent eſprit de vinaigre.

Vertus de l'eſprit de vinaigre.

Son uſage prineipal eſt pour diſſoudre, ou pour faire précipiter quelque corps. On en met auſſi quelquefois dans les potions cordiales, pour reſiſter à la putrefaction: la doſe eſt d'une demi cuillerée. On en mêle avec de l'eau, & on ſe ſert de cet oxierat pour arrêter les hémorragies en le prenant intérieurement, & pour tempérer les inflammations appliqué extérieurement. Le vinaigre ni les autres acides ne ſont pas bons pour les mélancoliques: parce qu'ils fixent trop les humeurs. Ils maigriſſent ceux qui en prennent beaucoup, parce qu'en donnant trop de conſiſtance au ſang, ils empêchent que le chile ne ſe diſtribue dans les parties aſſez abondamment pour leur nourriture.

OBSERVATIONS.

L'eſprit de vinaigre conſiſte dans un ſel acide, eſſentiel ou tartareux, & bien différent de l'eſprit de vin qui eſt ſulphoreux & fort volatil; on ſe ſert auſſi de métodes différentes pour le tirer; dans la diſtillation du vin le phlegme ne monte qu'après l'eſprit, parce qu'il eſt plus peſant que lui; mais dans la diſtillation du vinaigre, la partie phlegmatique monte la prémiere, parce qu'elle eſt plus legere que le ſel acide, qui compoſe la liqueur qu'on appelle eſprit, ainſi ce qui monte le dernier, eſt le plus fort.

La commune métode pour la diſtillation du vinaigre eſt de ſéparer ce qui monte le premier, de le rejetter comme un phlegme, & de ne garder que ce qui diſtille enſuite; mais on a remarqué que le phlegme du vinaigre ne ſe ſépare pas comme celui de pluſieurs autres liqueurs acides. Ce qui diſtille le premier eſt preſque auſſi aigre que ce qui monte après quelque petit feu que vous faſſiez dans le commencement. C'eſt ce qui fait qu'on ne déphlegme point le vinaigre; mais j'employe le plus fort que je peux trouver. De plus ce n'eſt pas pour déphlegmer le vinaigre qu'on le fait diſtiller, c'eſt pour le dépouiller de ſa partie tartareuſe groſſiere, enſorte qu'il ſoit clair comme de l'eau & qu'il n'apporte aucune teinture aux ingrediens qu'on fait diſſoudre dedans.

La raiſon pourquoi l'on ne peut pas déphlegmer le vinaigre par la diſtillation, c'eſt qu'il contient beaucoup d'eſprit ſulphureux, liés & embarraſſés, mais qui conſervent toûjours quelque dégré de mouvement & de volatilité, élevant les acides & les rendant auſſi legers que le phlegme.

Le vinaigre commun ſe garde plus long-tems dans ſa force que le vinaigre diſtillé, parce qu'il contient un ſel plus terreſtre qui ne ſe volatiliſe pas avec tant de facilité. Par cette raiſon, on doit ſe ſervir du vinaigre nouvellement diſtillé, plûtôt que de celui qu'on a gardé long-tems.

Proprietés du vinaigre & des acides.

Le vinaigre eſt un remede contre la peſte. Tous les acides ſont cardiaques & bons contre la malignité des humeurs, lorſqu'elle eſt cauſée par une trop grande agitation, parce qu'ils les fixent & les coagulent, moderant leur mouvement. Ainſi dans les lieux où l'air eſt corrompu & empeſté, le vinaigre eſt un bon préſervatif. Il en faut prendre tous les matins une demi cuillerée à jeun. Mais dans les maladies qui proviennent d'une humeur tartareuſe, comme dans les mélancoliques & hypocondriaques, il eſt plûtôt nuiſible qu'utile, parce qu'il fixe encore davantage l'humeur.

Quelques-uns ayant fait deſſécher & calciner la matiere mielleuſe, qui reſte au fond de la cucurbite après la diſtillation do vinaigre, & ayant ſéparé par la diſſolution, par la filtration & par la coagulation un ſel alkali fixe, ſemblable à celui qu'on tire du tartre, ils le mêlent avec l'eſprit du vinaigre, & ils en font des diſtillations & cohobations, juſqu'à ce, diſent-ils, que l'eſprit ait enlevé tout le ſel, & alors ils veulent qu'il s'appelle eſprit de vinaigre alkaliſé ou radical, qu'étant beaucoup plus pur & intimément uni avec ſon propre ſel il ſoit beaucoup plus puiſſant pour diſſoudre les métaux; mais bien loin que le vinaigre diſtillé ſoit rendu plus fort par cette préparation, au contraire, il eſt certain qu'il tompe & détruit la plus grande partie de ſes pointes ſur le ſel alkali avec lequel on l'a mêlé. Car le propre de ce ſel eſt d'adoucir les acides.

Il n'eſt pas néceſſaire non plus de croire que par les diſtillations, on enleve le ſel alkali du vinaigre, car il reſte opiniâtrement au fond de la cornue avec les acides, deſquels il eſt empreint; de ſorte que cet eſprit de vinaigre à qui l'on a donné de ſi beaux noms, & de ſi grandes qualités, eſt proprement la partie phlegmatique du vinaigre diſtillé.

ESPRIT *de creſſon.* Prenez du creſſon nouvellement cueilli, lorſqu'il eſt dans ſa plus grande vigueur, pilez-le dans un mortier de marbre, juſqu'à ce qu'il ſoit en pâte; rempliſſez-en la moitié d'un grand vaiſſeau de grais, & verſez du ſuc d'autre creſſon tecemment tiré & un peu chauffé, juſqu'à ce qu'il ſurpaſſe la matiere d'un demi pié ou environ. Ajoutez à tout cela une livre de levûre de bierre; brouillez le tout, bouchez le vaiſſeau, & expoſez-le au ſoleil, ou à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou juſqu'à ce que la liqueur qui aura fermenté s'abaiſſe & ne bouille plus. Verſez alors le tout dans une grande cucurbite de cuivre, adaptez-y ſon chapiteau ou refrigetant, poſez le vaiſſeau ſur le bain de vapeur; & après avoir mis un recipient au bec du chapiteau, & lutté exactement toutes les jointures, vous donnerez deſſous un feu modéré, pour faire diſtiller doucement environ deux livres de la liqueur, qui ſera la partie la plus ſpirituenſe; verſez-la dans un matras à long cou; adaptez-y un chapiteau & un recipient, luttez-en les jointures, & faites diſtiller au bain de vapeur environ la moitié de la liqueur. Vous aurez un bon eſprit de creſſon, que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

Vertus de l'eſprit de creſſon.

C'eſt un fort bon remede contre le ſcorbut, l'hydropiſie, les rhumatiſmes, la pierre, la gravelle, la colique néphrétique, la jauniſſe, les écrouelles, les retentions des mois. Il purifie le ſang, excite la ſemence & il fait uriner; la doze eſt depuis quinze goutes juſqu'à une dragme, dans une liqueur appropriée.

Eau de creſſon. Ce qui reſtera dans le matras eſt une fort bonne eau de creſſon. On peut faire diſtiller ce qui ſera demeuré d'humide dans la cucurbite par un feu aſſez fort; vous aurez de l'eau de creſſon qui aura la vertu de l'eſprit, mais elle agira plus foiblement;

la doze eſt depuis une once juſqu'à ſix.

Maniere de tirer différens eſprits.

De cette maniere, on peut tirer les eſprits du cochlearia, de l'éruca, du becabunda, du ſinapi, du ſiſymbrium, & des autres herbes qui ont un goût âcre & piquant. Leur eſprit ſervira aux mêmes uſages que l'eſprit de creſſon.

OBSERVATIONS.

Le creſſon appellé en latin *Naſturtium*, eſt une plante ſi commune & ſi connue, qu'il ſeroit inutile d'en faire ici la deſcription; on peut ſe ſervir de l'aquatique ou de celui de jardin indifféremment, car on en tire également de l'eſprit. On pile l'herbe, & on y ajoute du ſuc d'autre creſſon & de la levûre de bierre, afin d'y exciter la fermentation. Il faut que le ſuc ſoit ſeulement un peu plus que tiede, s'il étoit trop chaud, ou trop froid, la fermentation ne s'en feroit pas ſi bien. La chaleur du ſoleil & du fumier eſt auſſi très-convenable pour exciter la fermentation; car il faut ici imiter la chaleur naturelle. Trop peu de chaleur ne mettroit pas aſſez en mouvement les parties de la matiere, & trop de chaleur en diſſiperoit le plus ſubtil à meſure qu'il ſe detacheroit; ou bien il durciroit les parties de la plante. Il faut pour faire cet eſprit, que le ſel eſſentiel du creſſon ſoit agité, mais il faut qu'il ſoit renfermé dans une quantité ſuffiſante de matiere groſſiere, laquelle empêche une exaltation trop prompte; car s'il ne trouvoit rien qui l'arrêtât, il n'auroit pas le tems de rarefier les parties huileuſes de la plante avec leſquelles il ſe mêle pour faire l'eſprit; & la fermentation ne ſe feroit point, parce qu'il auroit ſon mouvement trop libre.

Cette fermentation donc provient du ſel eſſentiel du creſſon, qui par ſes parties pointues miſes en mouvement, pénêtre, rarefie peu-à-peu, & exalte les parties huileuſes de la plante, comme pour ſe faire un paſſage libre; mais comme il eſt renfermé dans beaucoup de matiere groſſiere & peſante, il ne peut ſe mouvoir & agir, qu'il ne la ſouleve, & ne la gonfle. Cette raréfaction eſt ſemblable à celle qui ſe fait dans le ſuc du raiſin pour le vin; dans le ſuc des pommes pour le cidre; dans le ſuc des poires, pour le poiré; dans le miel diſſout en eau, pour l'hydromel vineux, & dans les décoctions ou infuſions d'orge, de froment, de houblon, pour les eſpeces de bierre.

J'ajoûte pour exciter la fermentation du creſſon, de la levûre de bierre, c'eſt-à-dire, une levûre de bierre, qui ayant beaucoup fermenté, contient un acide volatil, très-capable de mettre les parties en mouvement. Dans le pays où il ne ſe fait point de bierre, on peut ſubſtituer en ſa place de la pâte fermentée & aigrie, que les Boulangers appellent levain. Cette addition n'eſt pas néceſſaire dans le moût, ni dans les autres ſucs dont je viens de parler, parce qu'ils contiennent plus de ſel eſſentiel, & qu'ils ſont plus diſpoſés au mouvement que celui des plantes.

Le vaiſſeau doit être aſſez grand, afin qu'il couvre un eſpace libre à la raréfaction, autrement la liqueur paſſeroit par deſſus. Il eſt bon auſſi de le mieux boucher exactement, de peur qu'il ne creve, & afin que l'air y entrant, la fermentation ſoit plus grande; car l'air contient un acide volatil fort propre à mettre les ſels en mouvement.

La fermentation continue à ſe faire, comme j'ai dit, & la matiere à ſe gonfler, juſqu'à ce qu'ayant rarefié autant d'huile qu'ils ont pu, & s'y étant unis intimément, ils ayent émouſſé leurs pointes dans leurs parties rameuſes. C'eſt alors que n'étant plus en état de ſe mouvoir aſſez fortement pour pouſſer la matiere groſſiere, il ſe fait un abaiſſement de toute la liqueur, & que la fermentation ceſſe.

La fermentation s'acheve en trois ou quatre jours en été, mais il y faut cinq ou ſix jours en hiver. Dès que l'on s'apperçoit que la liqueur s'abaiſſe, il faut renverſer le tout dans la cucurbite afin de le diſtiller; car ſi vous tardiez trop, les eſprits les plus ſubtils ſe diſſiperoient, & la liqueur s'aigriroit; la cucurbite & chapiteau de cuivre doivent être étamés en dedans, de peur que la liqueur ne prenne un goût de cuivre. On n'apprehende pas la même choſe de l'étain, parce que ce métal n'eſt pas ſi aiſé à diſſoudre.

Le bain de vapeur eſt plus propre pour cette diſtillation, parce que la chaleur en étant fort temperée, elle ne fait élever que les parties les plus ſpiritueuſes. On peut continuer la diſtillation juſqu'à ce que les gouttes qui diſtilleront, ſoient preſque inſipides; mais comme il monte toûjours conſiderablement du phlegme avec l'eſprit, on rectifie la liqueur diſtillée par le matras. C'eſt le moyen d'avoir l'eſprit auſſi pur qu'il le peut être, car le phlegme ne pouvant monter ſi haut à une petite chaleur, il demeure dans le matras. Il ne faut pourtant pas s'imaginer que dans cette liqueur il n'y ait point du tout de phlegme; puiſque ce qu'on appelle eſprit de creſſon, n'eſt qu'une rarefaction du ſel & de l'huile du creſſon intimément liés & diſſous par du phlegme. Mais j'entens qu'il n'en monte en haut du matras, que ce qu'il en faut pour faire l'eſprit.

La ſubtilité des eſprits de creſſon, de cochlearia, & des autres herbes qu'on appella antiſcorbutiques, les rend propres aux maladies qui ſont produites & engendrées d'humeurs groſſieres & tartareuſes. C'eſt auſſi par cette raiſon qu'ils rarefient le ſang, & qu'ils provoquent les mois & l'urine.

Après que l'on a tiré l'eſprit de creſſon, il eſt bon de faire diſtiller une partie de l'humidité qui reſte dans la cucurbite, mais il faut que ce ſoit par un feu plus fort; car elle a plus de peine à monter que l'eſprit. On aura une eau de creſſon meilleure que celle qui ſe fait par la méthode ordinaire; parce que le ſel eſſentiel étant détaché & volatiliſé par la fermentation, i. en reſte beaucoup avec cette eau, & c'eſt ce ſel qui rend les eaux diſtillées ſalutaires, ſans lui elles ne ſeroient qu'un phlegme tout pur. On peut garder à part l'eau qui reſte dans le matras, comme un eſprit foible, ou la mêler avec l'autre.

On pourroit, après avoir tiré l'eſprit & l'eau de creſſon, couler & exprimer ce qui reſte dans la cucurbite, pour en faire l'extrait de la même maniere qu'on fait celui de la méliſſe: mais comme le ſel eſſentiel qui en fait la meilleure partie, s'eſt preſque volatiliſé en eſprit, il vaut mieux, quand on voudra faire l'extrait de creſſon & celui des autres plantes antiſcorbutiques, employer le ſuc de ces plantes dès qu'il aura été tiré & depuré ſans le faire fermenter. Il faut obſerver la même choſe, quand on voudra tirer leur ſel eſſentiel.

ESPRIT *de roſe*. Cette operation eſt une exaltation des parties huileuſes, ſubtiles & eſſentielles de la roſe en liqueur.

Prenez quatorze ou quinze livres de roſes pâles, ſimples, entieres, des plus odorantes, avec leur bouton ou pédicule. Pilez-les bien, & mettez-les dans un grand pot de grais, dont le tiers au moins demeure vuide; verſez deſſus ſix livres de ſuc d'autres roſes ſemblables que vous aurez fait échauffer, & où vous aurez délayé huit ou dix onces de levûre de bierre. Brouillez bien le tout avec un bâton, & bouchez le pot exactement. Laiſſez vôtre matiere en digeſtion à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou juſqu'à ce qu'elle ait acquis une odeur vineuſe. Mettez-la alors en diſtillation au bain de vapeur, ayant ſoin de bien boucher les jointures, & de con-

duire le feu doucement, afin qu'il n'y ait que le plus ſpiritueux qui monte. Quand vous aurez diſtillé environ quatre livres de liqueur, vous ferez ceſſer le feu, vous retirerez le recipient, & vous rectifierez ce qui ſera dedans par le matras, comme j'ai dit de la rectification de l'eſprit de creſſon. Vous aurez un eſprit de roſe fort odorant & inflammable, vous le garderez dans une phiole bien bouchée.

Vertus de l'eſprit de roſe.

Il fortifie & réjouit le cœur & l'eſtomac, étant donné intérieurement, & appliqué extérieurement. On en fait prendre dans les ſincopes & dans les palpitations aux hommes; mais il ne convient gueres aux femmes, parce qu'il excite les vapeurs: la doſe eſt depuis une demi dragme, juſques à deux dragmes dans la propre eau. Si l'on preſſe ce qui ſera demeuré dans la cucurbite, qu'on en faſſe diſtiller la liqueur, & qu'on la mêle avec ce qui reſte dans le matras, après la rectification de l'eſprit, on aura de fort bonne eau roſe.

De cette maniere, on peut tirer l'eſprit & l'eau des autres fleurs, des herbes, des racines, & des ſemences odorantes; mais comme la plûpart n'ont gueres de ſuc, on peut les humecter avec de l'eau, ou avec du vin blanc.

REMARQUE.

Comme l'eſprit de roſe n'eſt qu'une huile rarefiée & exaltée par le ſel eſſentiel, les parties huileuſes contenues dans le bouton de la roſe ſont fort convenables dans cette opération. C'eſt pourquoi on ſe ſert de la roſe entiere.

Il faut que le pot ſoit grand, à cauſe de la fermentation qui ſouleve la matiere. La levûre de bierre contient un ſel volatil, piquant, très-capable de provoquer le mouvement dans les roſes pâles, & elle n'y eſt miſe que pour exciter la fermentation.

Autre maniere de faire l'eſprit de roſe.

On peut faire encore de l'eſprit de roſe de la maniere ſuivante.

Pilez vingt ou trente livres de roſes pâles, juſques à ce qu'elles ſoient en pâte; mettez-les dans des pots de grais longs, où l'on met ordinairement du beurre; ajoutez deſſus un lit de ſel commun en poudre, de l'épaiſſeur d'un doigt; bouchez le pot exactement avec de l'argile détrempée, du liege & de la poix, mettez le pot dans un lieu frais, où vous le laiſſerez pendant deux mois. Debouchez ces pots, & faites diſtiller l'humidité des roſes par le bain de vapeur, ce qui viendra le premier, ſera l'eſprit qu'on pourra rectifier comme l'autre.

Il y a pluſieurs fleurs odorantes, comme le jaſmin, la violette, dont on ne peut tirer par la diſtillation aucune liqueur qui ait retenu l'odeur agréable de la fleur; & il n'en faut pas tant attribuer la cauſe à l'évaporation des parties ſubtiles, comme à ce que le feu brouille & confond les ſubſtances volatiles de ces fleurs avec leurs parties viſqueuſes, & change la diſpoſition qu'elles avoient à s'élever pures, & pour faire l'impreſſion de bonne odeur dans le nés.

On peut tirer une petite quantité d'huile ou d'eſſence de roſe de la maniere ſuivante.

Eſſence de roſe.

Ecraſez dans un mortier une bonne quantité de roſes pâles entieres avec leurs pédicules; mettez-les tremper trois ou quatre jours dans beaucoup d'eau, faites-en la diſtillation à la maniere accoûtumée par un grand feu, vous trouverez ſur l'eau diſtillée quelques goutes d'eſſence très-odorante qu'on ramaſſera avec un peu de coton. Il faut renverſer l'eau diſtillée ſur le marc des roſes, & faire diſtiller derechef la liqueur pour avoir quelques goutes d'eſſence; on la gardera dans une phiole bien bouchée. Elle a la même vertu que l'eſprit, mais elle eſt plus forte: la doſe eſt depuis deux goutes juſques à ſix dans une liqueur appropriée. On tire ordinairement plus d'eſprit & d'huile des fleurs, dans les pays chauds que dans les lieux temperés; mais en quelque pays que ce ſoit, on ne peut tirer qu'une très-legere quantité d'eſſence de beaucoup de roſes, c'eſt ce qui la rend très-chere.

ESPRIT *de vitriol.* Prenez du vitriol le plus commun, tel qu'eſt celui d'Angleterre. Faites-le deſſécher ou calciner en le mettant dans une terrine ſur des charbons ardens juſqu'à ce qu'il ait changé de couleur, & qu'il ſoit devenu blanc & jaunâtre. Enſuite réduiſez-le en poudre, & mettez-en cinq ou ſix livres dans une cornue de verre ou de grais lutée, & d'une grandeur telle que le tiers ou environ demeure vuide. Après y avoir luté un balon & un recipient, vous commencerez la diſtillation par un petit feu, que vous augmenterez peu-à-peu, juſqu'à ce que les fumées blanches qui ſortiront obſcurciſſent le recipient. Continuez le feu dans le même état, juſqu'à ce que mettant la main ſur le recipient, vous le trouviez refroidi. Augmentez enſuite fortement le feu en faiſant bruler du bois ſuffiſamment pendant trois ou quatre jours & autant de nuits. Le tout étant refroidi & deluté, ce qui ſe trouvera dans le recipient eſt appellé eſprit ou huile de vitriol, quoique ce ne ſoit pas une huile, mais une liqueur très-corroſive.

ESPRIT *qui diſſout toutes ſortes de pierres, quelques dures qu'elles ſoient.* Il faut prendre de la farine de ſeigle, & en faire de petites pelotes, que l'on fait ſécher, puis les mettre dans une cornue, & leur donner un feu ſemblable à celui qu'on donne à l'eau forte. La liqueur qui en ſortira, diſſoudra les pierres les plus dures.

ESPRIT *de ceriſes, de cloux de girofle, &c.* Voyez DISTILLATION.

ESPRIT *de nitre.* Voyez SALPETRE.

ESPRIT *de vin camphré.* Voyez CAMPHRE.

E S Q

ESQUINANCIE. C'eſt une inflammation de la gorge, qui ferme tellement les paſſages de l'air & du manger, que l'on ne peut preſque, ni reſpirer, ni avaler, cauſant une chaleur très-ſenſible.

Il y en a de quatre ſortes: La prémiere eſt cauſée d'un ſang chaud & bilieux. L'autre eſt produite par une pituite âcre & ſalée. La troiſiéme vient de la luxation des vertebres intérieurs du cou, qui preſſent & retreciſſent l'entrée de la gorge. La quatriéme eſt excitée, ou par un air extrémement chaud ou froid, ou par la vapeur du charbon, ou pour avoir trop chanté ou crié, ou pour avoir long-tems retenu ſes excremens, ou pour avoir trop bû, ou mangé de mauvais champignons, ou trop de ceriſes, ou de legumes venteux. L'eſquinancie arrive pour l'ordinaire dans des ſaiſons & dans des tems froids & humides.

Si à cette maladie il ſurvient tumeur ou rougeur à la poitrine, ou à l'entour du cou, ce ſont de bons ſignes, ainſi que des parotides autour des oreilles; mais s'il ne paroît aucune tumeur, que la douleur ſoit violente, la fievre aigue, la bouche ouverte, la langue dehors, que l'on rejette les bouillons par le nés, que les yeux ſoient enfoncés, le viſage plombé & les extrémités froides, ce ſont de funeſtes avantcoureurs.

Dans l'eſquinancie, rien ne paroît ni en dehors, ni en dedans; toutefois ſi l'on n'eſt promptement ſecouru, l'on meurt, ou le premier, ou le ſecond, ou le troiſiéme, ou le quatriéme jour au plus tard. Et ce qu'il y a encore à craindre, après l'avoir évitée, c'eſt

que ſi la fluxion vient à ſe jetter ſur les poûmons, elle n'étouffe le ſeptiéme jour, ou qu'il ne ſe faſſe un abſcès qui pourroit cauſer la pulmonie.

Remedes contre l'eſquinancie.

I. Il faut d'abord y remedier par de petites, mais fréquentes ſaignées, tant aux perſonnes un peu d'âge, qu'aux jeunes gens. A l'égard des femmes & des filles, s'il y a ſuppreſſion de leurs ordinaires, on les ſaignera du pié, ſinon on leur ouvrira la veine jugulaire, ou bien on les ſaignera ſous la langue.

II. Après ces remedes généraux, on n'a rien trouvé de plus ſouverain que la crote ou fiente de chien, ſéchée & blanchie au ſoleil; il en faut prendre une once, la bien pulvériſer, la mêler enſuite avec un quarteron de miel, en étendre ſur un mouchoir, & l'appliquer autour du cou, en maniere de cataplâme, ou d'une autre partie, en peſer une dragme, & la donner au malade à fondre doucement dans la bouche. On pourra encore ſe ſervir de celle de loup, ou de petit enfant, ou de celle d'hirondelle.

III. Quoique ces remedes paroiſſent fort dégoutans, la mort cependant eſt encore plus à craindre. Mais en voici d'autres au défaut de ceux-là.

Prenez du lait, brouillez-le avec du vin blanc, appliquez-le en dehors, & gargariſez-en.

IV. Enveloppez des eloportes toutes en vie dans un petit ſac de toile, & l'attachez au cou, à meſure qu'elles mourront, l'on ſe ſentira ſoulagé & guéri.

V. Prenez encore des eloportes, broyez-les avec trois fois autant de miel, faites-en un cataplâme autour du cou, & laiſſez-en fondre un peu dans la bouche.

VI. Faites infuſer une poignée de perce-pierre dans une chopine d'eau, & que l'on s'en gargariſe ſouvent.

VII. Pilez du poivre avec du miel mêlés enſemble, & l'appliquez autour de la gorge.

VIII. Pendez au cou une tête de vipere couſue dans un petit ſachet.

IX. Prenez de la racine de pivoine, ou de la gomme d'aſſa fœtida, & pendez-en au cou.

X. Faites écraſer un grillon entre les mains, & du grillon mort, touchez-en par trois fois les glandes de la gorge.

XI. Faites recevoir du benjoin dans la bouche par un entonnoir de verre.

XII. Prenez des hirondelles avec leur nid, faites cuire le tout dans du vin blanc, avec de l'huile de camomille & d'amandes douces; formez-en un cataplâme, que vous appliquerez ſur le gozier.

XIII. Faites boire au malade de l'eau de chardon bénit, dans laquelle on aura jetté le poids d'un écu de poudre de dent de ſanglier.

XIV. Faites cuire un crapau, & appliquez-le en forme d'emplâtre ſur l'eſquinancie.

XV. On peut encore brûler le nid d'hirondelle, le mettre en poudre ſubtile, qu'il faut démêler avec de l'huile de fleur de lys, pour en faire un emplâtre, que vous appliquerez ſur le gozier. On aura ſoin de changer cet emplâtre de ſix en ſix heures.

XVI. Faites un gargariſme avec des feuilles de mûrier, dont il faut ſe gargariſer ſouvent.

XVII. Pour l'eſquinancie qui ſeroit cauſée par quelque poiſon, l'on fera avaler de l'huile, ou de l'oximel, ou de l'hydromel avec un peu de thériaque.

XVIII. Que ſi elle étoit cauſée par la vapeur du charbon, on fera avaler de la thériaque, & l'on en frottera le tour du cou, les narines & les temples; pour la conſtipation du ventre, l'on donnera des lavemens & quelque légere purgation, dans laquelle on ajoûtera un peu d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'olive nouvelle, ou un bouillon de choux cuit à la viande, y ajoûtant quatre cuillerées de ſuc de mercuriale ou de feuilles de violette.

Remedes chimiques.

XIX. Sel de ſaturne en gargariſme, un ſcrupule dans huit onces de liqueur appropriée.

XX. *Criſtal mineral.* La doſe eſt depuis huit grains juſqu'à une dragme.

XXI. *Alun en gargariſme.* Une dragme ſur huit onces de liqueur appropriée.

XXII. *Eſprit de vitriol & d'alun.* La doſe eſt depuis quatre juſques à huit goutes.

XXIII. *Corail préparé.* La doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une dragme.

Autre remede pour l'eſquinancie.

XXIV. L'emplâtre magnetique eſt le plus ſouverain remede. Prenez demi once de ſueein pulvériſé, une once de bufoin ſec & bien pulveriſé, mettez l'un & l'autre dans un alembic de verre, verſez deſſus de l'eſprit de vin, de ſorte qu'il ſurnage de trois doigts, mettez-le au bain-marie à feu lent, & tirez l'eſprit de vin à conſiſtance de miel. Remettez de nouveau de l'eſprit de vin & diſtillez; ce que vous réitererez par trois fois, ſans la premiere. Mettez cet extrait qui ſe trouvera au fond, & faites-en un emplâtre bien ſolide avec l'emplâtre de melilot. On l'applique ſous les émunctoires, pour attirer toute la malignité des humeurs. Pour l'eſquinancie & la tumeur du cou, on l'applique à l'entour du cou: dans les hémorragies, on l'applique ſous l'aiſſelle du même côté, ou ſous les deux, ſi l'hémorragie eſt des deux côtés, & elle ſera promptement guérie.

Autre remede aſſuré & éprouvé.

XXV. Prenez du petit bugle, & écraſez-le, ayez ſoin de le mêler avec du beurre & de l'appliquer ſous le menton, & vous en verrez l'effet tout auſſitôt.

XXVI. *Autre éprouvé.* Ayez ſoin de préparer la poudre ſuivante. Prenez une chouette dans le tems que ces ſortes d'oiſeaux paroiſſent, faites-la ſécher au four toute entiere avec ſes plumes. Réduiſez-la en poudre, & mettez un peu de cette poudre dans le goſier, elle fera petcer l'abſcès de l'eſquinancie.

XXVII. *Autre qui eſt ſouverain.* Faites frire dans une poële de la laine d'un mouton noir, avec de l'huile de camomille. Mettez-la entre deux linges, appliquez-la ſur le cou, & mettez par deſſus l'emplâtre de melilot.

XXVIII. *Autre fort bon, & fort aiſé.* Prenez des porreaux, coupez-les par tronçons, & les ayant fait bouillir dans l'eau & le vinaigre, faites-en reſpirer la vapeur à pluſieurs repriſes, & le plus long-tems qu'il ſera poſſible. Appliquez enſuite les porreaux ſur la gorge, le plus chaudement qu'on pourra les ſouffrir.

E S S

ESSAIM d'*abeilles*. *Voyez* ABEILLES.

ESSAIMER. *Voyez* ABEILLES.

ESSENCE. Terme de Chimie. C'eſt la partie la plus ſubtile qui ſe tire des ſubſtances, dont on fait des extraits. Les eſſences ſont tirées des fleurs, des fruits, ou des aromates.

Essences *de canelle* ou *de clou de géroſle*. Pour faire l'eſſence de canelle, ou de clou de géroſle, vous prendrez une demi once de clou de géroſle, une once de canelle, une pincée de macis, deux bâtons de poivre-long, une petite poignée de coriandre, laquelle coriandre vous mettrez en un petit paquet de toile,

Le tout étant concaſſé, vous le mettrez dans une bouteille de verre avec une chopine de bon eſprit de vin, ou trois demi ſetiers, & le boucherez bien. Si c'eſt en été, vous la mettrez dans un pot de terre ou terrine, entouré d'un ſable bien chaud, que vous mettrez au ſoleil le plus chaud & le plus ardent, pendant l'eſpace de ſix ſemaines ou de deux mois. Toutes les nuits vous le retirerez & mettrez la terrine dans une étuve avec un rechaud ou une poële pleine de feu; & ſi vous n'avez point d'étuve, vous mettrez la terrine où eſt vôtre bouteille ſur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans ſa chaleur. Et ſi c'eſt en hiver que vous vouliez faire cette eſſence, vous enterrerez la bouteille de verre ci-deſſus dans un tonneau ou baquet dans un fumier chaud, & laiſſerez le même eſpace de tems de ſix ſemaines ou de deux mois; & ſi vous voulez faire de l'eſſence de canelle ou de cloux de géroſle ſéparément, c'eſt toûjours la même choſe, en y mettant la doſe d'eſprit de vin.

ESSENCE OU SOUPHRE-SOLAIRE. *Panacée univerſelle pour les fievres malignes, & autres maladies marquées ci-après.*

Les experiences qu'on en fait à la ville & à la campagne, ſur différentes perſonnes de tout âge & de tout ſexe, ſont des preuves convaincantes de la bonté de ce remede; & nous croirions être reſponſables devant Dieu, ſi nous conformant à la plûpart des perſonnes mercenaires, qui, le diſtribuant cherement, laiſſent périr une partie de leurs freres, que Dieu a mis ce ſemble à leur charge, *Tibi derelictus eſt pauper, orphano tu eris adjutor*, & dont ſelon le penſée du grand ſaint Auguſtin, ils ſont pour ainſi dire, les meurtriers, *non paviſti, occidiſti.*

On appelle ce remede *eſſence* ou *ſouphre-ſolaire*, par analogie à l'or potable, ou à la teinture qu'on tire de l'or, étant de même couleur, & ayant preſque les mêmes effets. On le tire du fer, de l'étaim, du cuivre, ou, comme diſent les Philoſophes, de Mars, de Jupiter & de Venus, qui ont tous un ſouphre-ſolaire, participant tous du ſoleil, qui eſt l'or. Le ſoleil dans le Ciel étant au milieu de toutes les planettes, leur communique ſes rayons; de même l'or, qui eſt le ſoleil terreſtre parmi les ſept métaux, leur communique ſes qualités.

OPERATION.

Prenez demi livre de morceaux de fer, comme des cloux ou des pointes d'acier, ſi vous aimez mieux; les ayant mis dans un creuſet, mettez ce creuſet dans un bon fourneau à vent; ayant couvert le creuſet, couvrez le tout de charbon, & donnez un grand feu, juſqu'à ce que les cloux ſoient d'un rouge étincelant, alors ayez demi livre d'antimoine en poudre, que vous eurez mêlé avec autant de tartre, & autant de ſalpêtre groſſierement pulveriſé, & un peu de charbon pilé; vous en ferez ſept ou huit paquets pliés dans du papier, que vous jetterez dans vôtre creuſet, vous le couvrirez d'abord d'une tuile pour laiſſer paſſer la detonation; enſuite vous jetterez tous les autres paquets, faiſant de même. Cela fait, remettez du charbon au fourneau, ayant auparavant bien couvert vôtre creuſet, & donnez bon feu pendant près de trois quarts d'heure. Enſuite ayant retiré vôtre creuſet du feu avec la pincette, vous la frapperez doucement, afin que tout ce qui eſt peſant aille au fond, & vous le laiſſerez refroidir.

Etant froid, vous le caſſerez pour ſéparer les ſcories d'avec le culot qui ſe trouvera au fond; il ſera marqué d'une belle étoile au deſſus, ce qu'on appelle regule de mars d'étoile. Il faut enſuite faire un regule de venus ou de cuivre, tout comme on fait celui de mars ou de fer.

Après cela, mettez en poudre vôtre regule de mars, mêlez-y un quart de regule de venus, & un quart d'étaim, mettez tout cela avec quatre fois autant de ſalpêtre en poudre; le tout mêlé, jettez-le dans un creuſet rouge dans le fourneau, peu à peu. Faites-le bien bruler pendant quatre heures, de ſorte que le tout ſe mette en ſcories, & l'ayant retiré du creuſet & verſé dens un mortier, il faut le mettre vîte en poudre dès qu'il eſt figé, & enſuite le jetter dans un matras, afin que l'air ne le pénetre pas, y jetter aſſez d'eſprit de vin, pour qu'il ſurnage les matieres de trois doigts; & enſuite le mettre en digeſtion ſur l'athanor, ou ſur le feu de ſable, le matras bouché avec du liege, de le chaux vive, & de la glaire d'œufs recouvert de veſſie bien liée. L'eſprit de vin ſe chargera de cette teinture prétieuſe.

Nota, qu'il faut remuer le matras de tems en tems pour dégager la teinture.

Quand vôtre eſprit de vin ſera bien chargé de teinture, il faut le retirer du matras, pour le mettre dans une phiole bien bouchée, & remettre de nouvel eſprit de vin, pour achever de tirer ce qo'on pourra. Si on a de la teinture d'or, qu'on en ajoûte à celle-ci, le remede ſera dans ſa derniere perfection.

Vertus & effets principaux de l'eſſence ſolaire, & la doſe.

Pour les fievres malignes & pourprées, la doſe ſera une demi cuillerée, & toûjoors dans du vin; cependant elle ne laiſſe pas d'agir auſſi dans du bouillon, de la tiſenne, ou de l'eeu, mais non pas ſi promptement. Elle ne ſouffre aucun venin dans nos corps, elle deſobſtrue, dégage & débarraſſe l'hétérogene d'avec l'homogene, & rétablit fortement la ſanté.

Elle renouvelle le chaleur naturelle dans les perſonnes avancées en âge, & les fortifie. On peut pour cet effet en prendre une fois ou deux par ſemaine. La doſe ordinaire eſt d'un quart de cuiller à chaque fois.

Ceux mêmes qui ſont en ſanté, mais qui ſentent quelques peſanteurs ou laſſitudes, en peuvent prendre une pareille doſe, elle prévient & diſſipe les maladies qui pourroient leur ſurvenir.

Pour ceux qui ont des rapports d'eſtomac, & des indigeſtions, ils en peuvent uſer de même.

Aux enfans qui ont la petite verole ou la rougeole, on en doit donner pendent trois jours de ſuite une pareille priſe chaque jour, dans deux cuillerées de vin.

Les femmes en travail d'enfant en prendront une bonne demi cuillerée dans trois cuillers de vin, pour les fortifier & leur faciliter l'accouchement; & ſi elles en prennent dans leur groſſeſſe, cela leur fait un bien merveilleux: pour cet effet, elles en pourront prendre la doſe ordinaire de quinze en quinze jours.

Pour la pleureſie naiſſante ou formée, on en prend une bonne demi cuillerée dans un demi verre de vin, ayant ſoin de tenir le malade bien chaud & bien couvert dans ſon lit, le laiſſant bien ſuer, & lui changeant enſuite de linge, ce que l'on doit réiterer de trois heures en trois heures, juſques à trois ou quatre fois, lui donnant dans chaque intervale un bouillon ſans graiſſe.

Pour l'épilepſie & l'apoplexie, on en donne d'abord une petite cuillerée, & pour les évanouiſſemens & défaillances la même doſe.

On donne encore le nom d'*eſſences* à certaines huiles préparées, dont on ſe ſert à parfomer le linge, & particulierement les cheveux.

Les huiles communes ſont celles qoe l'on tire des olives ou des amandes douces; mais celle que l'on nomme eſſence eſt exprimée du ben, qui eſt une noiſette à trois ou quatre cornes, dont l'amande rend une huile ſi douce, qu'elle n'a point d'odeur, & qu'elle

prend celle qu'on veut lui communiquer. On tire encore des eſſences de l'orange, ou de ſes fleurs, du cedra ou bergamote, de citron, de la tubereuſe, des jonquilles, des jaſmins, & des roſes muſquées.

Maniere de faire les eſſences des fleurs.

Ayez une caiſſe, dont le dedans ſoit garni de fer blanc, afin que le bois ne communique aucune odeur aux fleurs, & ne boive pas l'eſſence qui pourroit égouter. Faites faire des chaſſis qui puiſſent entrer aiſément ſur leur plat dans la caiſſe; le bois doit être de deux doigts d'épaiſſeur, & garni tout alentour de pointes d'éguilles. A chacun des chaſſis, il faut ajuſter des toiles qui puiſſent être tendues deſſus, ces toiles ſeront de coton; on aura eu ſoin de les mettre à une bonne leſſive, on les lavera enſuite dans de l'eau claire, & on les fera bien ſecher.

Après avoir fait bien imbiber les toiles dans de l'huile de ben, vous les preſſerez un peu, afin que l'huile ne dégoute pas; enſuite vous les étendrez ſur les chaſſis & vous les attacherez aux aiguilles, qui ont été miſes alentour.

Mettez un chaſſis au fond de la caiſſe, & deſſus la toile, vous ſemerez également des fleurs, dont vous voudrez tirer l'eſſence, vous remettrez après un autre chaſſis, ſur la toile duquel vous ſemerez encore des fleurs. Vous continuerez ainſi juſqu'à ce que la caiſſe ſoit pleine. Le chaſſis étant épais de deux doigts, les fleurs ne ſont pas preſſées, & il y en a deſſus & deſſous la toile.

Les fleurs étant ainſi diſpoſées dans la caiſſe, vous les laiſſerez pendant douze heures, & après ce tems vous en changerez; c'eſt-à-dire, que celles que vous aurez miſes le matin vous les retirerez le ſoir & celles du ſoir vous les retirerez le lendemain matin. Vous continuerez de la même maniere pendant quelques jours.

Quand l'odeur vous paroîtra aſſez forte, vous leverez les toiles de deſſus les chaſſis, vous les plierez en quatre, puis les ayant roulées & liées de pluſieurs tours avec une ficelle, afin de les contenir, & d'empêcher qu'elles ne s'étendent trop, vous les mettrez dans la preſſe pour en exprimer l'huile que vous ſouhaiterez avoir.

La preſſe, dont vous vous ſervirez, doit être de fer blanc, afin que l'huile ne s'imbibe point dans le bois. Vous mettrez deſſous des vaiſſeaux, qui ſeront bien nets, pour recevoir l'eſſence, vous mettrez enfin cette eſſence dans des phioles pour la conſerver.

REMARQUES. On ne peut faire dans une caiſſe que l'eſſence d'une fleur à la fois, car l'odeur de l'une gâteroit l'autre. Par la même raiſon les toiles qui auront ſervi à tirer l'eſſence d'une fleur, ne pourront ſervir à tirer l'eſſence d'une autre. A moins qu'on ne les ait miſes à la leſſive, qu'on ne les ait bien lavées dans de l'eau claire, & qu'on ne les ait bien fait ſecher.

Autre maniere plus facile pour tirer les eſſences des fleurs.

Prenez telles fleurs que vous voudrez, ſtratifiez-les, c'eſt-à-dire, mettez-les par couches dans un pot, avec du ſel commun, en commençant par une couche de fleurs, enſuite une couche de ſel, puis un lit de fleurs, & après un lit de ſel, en continuant toûjours ainſi, juſqu'à ce que le pot ſoit plein. Alors il faut le boucher, & le mettre à la cave pendant quarante jours, au bout deſquels il faut renverſer le tout ſur une étamine, étendue ſur une terrine, laquelle recevra l'eſſence qui coulera des fleurs, en les preſſant. Enſuite vous mettrez cette eſſence dans une bouteille que vous tiendrez débouchée, & que vous expoſerez au ſoleil, & au ſerein, pendant vingt-cinq, ou trente jours, pour purifier l'eſſence, dont une ſeule goutte ſera capable d'embaumer une pinte de liqueur.

Autre maniere.

Prenez trente livres de roſes, ou de telle autre fleur qu'il vous plaira, pilez-les avec trois livres de ſel commun décrépité, enſuite mettez-les en lieu frais, dans un pot bien luté; vous les y laiſſerez quinze ou dix-huit jours, après leſquels retirant la matiere, vous l'humecterez d'eau commune, juſqu'à ce qu'elle ſoit reduite en bouillie. Alors mettez-la à l'alembic, couvrez-le de ſon refrigérant, ou chapiteau. Vous aurez ſoin d'ôter la limphe qui montera la prémiere, & de recevoir l'huile qui diſtillera enſuite; ſi elle ſurnage encore ſur quelque limphe qui s'éleve, & deſcend avec elle, vous pourrez l'en ſéparer avec un petit morceau de coton, comme nous l'avons enſeigné, au mot de DISTILLATION.

Maniere de tirer l'eſſence de cedra.

Cette eſſence ſe tire d'un citron produit par une branche de citronnier entée ſur le tronc d'un poitier de bergamote. Coupez de petits morceaux d'écorce de ces citrons, preſſez-les avec les doigts dans une bouteille ou bombe de verre, dont l'ouverture ſera aſſez grande pour faire entrer les doigts en preſſant le zeſt.

Maniere de faire l'eſſence d'orange forte ou de petit grain.

Mettez telle quantité que vous voudrez de petites oranges, qui ne ſoient pas trop mûres, dans l'alembic ou refrigeratoire avec de l'eau, recevez la diſtillation dans un matras, ou bouteille de verre à long goulot. La liqueur diſtillée étant repoſée, l'eſſence ſurnagera au deſſus. Pour la tirer de deſſus l'eau, conſultez le mot DISTILLATION, vous en trouverez la maniere; enſuite vous la conſerverez dans des phioles bien bouchées.

Eſſence de pain & de vin.

Faites rôtir au feu cinq ou ſix livres du meilleur pain blanc de froment. Enſuite émiettez-le croute & mie, & l'imbibez de vin blanc, le meilleur que vous aurez; mettez-le dans un matras bien luté, en digeſtion pendant un mois, dans le fumier de cheval nouvellement amaſſé, & qui ſoit bien chaud. Après la digeſtion, couvrez le matras d'un chapiteau, adaptez-y un recipient, lutez bien les jointures, & diſtillez à un feu doux.

Cette eſſence produit d'admirables effets, on en donne même aux perſonnes qui ſont à l'article de la mort. La doſe eſt de demi once, qu'on fait prendre ſoir & matin.

ESSENCE de *canelle*, de *cloux de girofle*, &c. *Voyez* DISTILLATION.

ESSENCA de *jambon*. *Voyez* CUISINE.

E S T

ESTAMPE. Image de papier, ou de vélin imprimée.

Pour éclaircir une eſtampe.

Prenez parties égales de chaux vive, & de cendres gravelées, faites-en une leſſive, en les faiſant bouillir pendant un quart d'heure dans l'eau commune. Prenez de cette leſſive dans une écuelle, ajoûtez-y du ſavon à proportion, & faites bouillir, juſqu'à ce que le ſavon ſoit bien détrempé, & épais comme de la mourarde. Alors ſervez-vous-en, & frottez-en vôtre eſtampe.

Pour

Pour copier une eſtampe, ou un portrait.

Mouillez une toile, ou du papier, dans de l'eau où vous aurez fait diſſoudre de l'alun, & du ſavon. Appliquez enſuite la toile, ou le papier ſur l'eſtampe, & mettez ſous la preſſe.

Pour faire paroître en or, les figures d'une eſtampe.

Compoſez un vernis avec un quarteron de thérébentine de Veniſe, & un demi poiſſon d'eſprit de vin, ou de lait. Délayez dans un pot bien net, juſqu'à conſiſtance de lait; ſi la liqueur étoit trop épaiſſe, ajoûtez-y un peu d'eſprit de vin; mais ſi elle eſt claire, mettez-y un peu de Thérébentine. Vôtre vernis étant fait, vous en frotterez l'eſtampe des deux côtés, pour la rendre tranſparente, puis l'ayant laiſſée un peu ſécher vous appliquerez ſur ſon envers des feuilles d'or, appuyant un peu ſur l'or avec le coton qui ſert à l'appliquer. Quand l'eſtampe ſera ſéche, vous appliquerez vôtre vernis ſur les figures, & vous mettrez un carton par-deſſous, afin de la ſoûtenir. *Voyez* PEINDRE, VERRE.

ESTOMAC *ou* VENTRICULE. C'eſt le receptacle de la viande & de la boiſſon, c'eſt lui qui la cuit, & qui la convertit en un ſuc blanc, comme de la crême que l'on appelle *chile*, lequel allant au cœur par les veines lactées ſe convertit en ſang, en ſe mêlant & circulant avec lui.

Il eſt au-deſſous du diaphragme entre le foye & la ratte, penchant plus vers le rein gauche; il eſt ſitué au milieu du corps pour en recevoir la chaleur de toutes les parties, & afin de pouvoir mieux digérer les alimens qu'il eſt obligé de recevoir. Sa figure eſt ronde & longue, repréſentant une cornemuſe. Il eſt d'une ſubſtance membraneuſe, qui eſt remplie de quantité de petites fibres, de veines & d'arteres, fort nerveuſe & compoſée de deux tuniques, l'une lui eſt propre, & l'autre commune, qui fait que le ventricule s'élargit pour attirer, retenir & pouſſer dehors l'aliment.

Son orifice ſupérieur eſt appellé eſtomac, que le vulgaire confond avec le ventricule.

L'eſtomac eſt le ſiege de l'appétit qui cauſe la faim & la ſoif, & qui fait déſirer le boire & le manger; il a des fibres, qui le traverſent en façon d'anneaux, qui le reſſerrent, & le ferment, afin que la viande ne remonte point dans l'œſophage quand on eſt couché.

L'orifice inférieur empêche que les alimens ne ſortent, avant que la digeſtion ſoit faite, & leur ouvre le paſſage lorſque la coction eſt achevée.

Ces deux orifices ſont différens tant en ſituation qu'en grandeur; celui d'en haut eſt ſitué du côté gauche vers l'épine du dos, & celui d'en bas du côté droit. Le premier eſt plus large que l'autre, afin que rien n'échappe avant qu'il ne ſoit bien confit & bien digéré.

Le ventricule a ſes diſpoſitions, ou à ſon orifice qui eſt l'eſtomac, ou à ſa partie inférieure.

Celles qui attaquent ſon orifice, ſont douleurs, faim canine, appétit dépravé, dégoût, ſoif & hoquet.

Sa partie inférieure eſt attaquée par nauſées, vomiſſemens, crudités, enflure, lienterie, coliar, colere, tumeurs, apoſtume & ulcere.

La douleur qui s'attache à l'orifice du ventricule, que le vulgaire appelle *Eſtomac*, eſt cauſée par une humeur ou acide, ou bilieuſe; quelquefois par une érélipele, ou par une inflammation, par des crudités, ou par des vers qui s'y attachent pour avoir reçu quelque coup, ou pour avoir bû à la glace, à la neige, ou de l'eau froide à jeun. Elle peut venir encore d'un vomiſſement, ou d'un remède violent, ou pour avoir mangé trop d'oignons, de ciboules, ou de porreaux.

Si la matiere eſt chaude, on ſera alteré, on aura la bouche amere, ſalée, ſéche & brûlante; & s'il y a de la fiévre, elle ne ſera cauſée que par l'épanchement d'une bile qui aura excité l'inflammation, ou l'éréſipele.

Si la matiere eſt froide, elle ſe manifeſtera par un vomiſſement piruiteux ſans cauſer ni ſoif, ni chaleur, à moins que ce ne ſoit par la ſimparhie des poûmons, ou par une piruite ſalée.

Si elle eſt atrabilaire, ce que l'on jettera par le vomiſſement, ſemblera rude, ſentant en même-tems après une dureté à la ratte avec une peſanteur au côté droit.

Si elle vient de quelques vents, les boyaux en ſeront remplis, les reins tendus & gonflés, avec de fréquens rapports.

Cette indiſpoſition eſt plus ordinaire à la jeuneſſe, qu'à ceux qui ſont dans un âge avancé.

Lorſque la bouche eſt écorchée, & que la bile enflamme les tuniques de l'eſtomac, elle eſt fort à craindre, ſi par une douleur cardialgique on perd le ſentiment, & que l'on tombe en ſincope, on meurt ſubitement.

Une femme groſſe qui en ſera attaquée. accouchera avant terme.

Si l'humeur qui eſt à l'orifice du ventricule, s'eſt tellement fixée, qu'elle ne puiſſe ſe détacher par aucun remède, il ſe fera une apoſtume.

Il eſt dangéreux, quand les vers montent juſqu'à l'eſtomac.

Et s'il arrive dans la cardialgie, palpitation, difficulté de reſpirer, & douleur de tête, on meurt tout-à-coup, elle cauſe auſſi la mort aux vieillards qui en ſont ſouvent attaqués.

Du jour qu'il paroîtra ſur le pié droit à une perſonne malade de la cardialgie, des puſtules en maniere de veſſies, il mourra le 27. après. De même s'il vient des puſtules aux ſourcils qui enſuite ſe changent en petits ulceres, ils préſagent la mort avant le lepriéme jour.

La cardialgie cauſée par de malignes humeurs contenues entre les tuniques du ventricule, aura peine à ſe guérir, ſoit par ſaignée, ſoit par cautere, ſi elle eſt invétérée.

REMÈDES. I. L'on employera à la cardialgie, ou douleur d'eſtomac venant de chaleur, des alimens & des remédes tout oppoſés, entre-autres on détrempera une cuillerée de farine d'orge à demi rôtie dans un verre de jus de grenade aigre, ou de jus de groſeille, ou d'épine-vinette, & on le donnera à prendre le matin à jeun, continuant ſouvent cet uſage.

Ou bien on fera manger du poiſſon cuit avec du jus de citron, ou du vinaigre, ou du verjus.

Pour boiſſon on uſera de la tiſanne d'orge avec de la coriandre, ou de la canelle.

L'on peut auſſi manger des rôties au ſucre avec le gros vin, & ſe purger de fois à autre avec une décoction de deux onces de tamarin, dans laquelle on aura fait infuſer un gros de rubarbe, & une once ou deux de manne, & ſi l'on s'étoit apperçû dès le commencement de quelque diſpoſition à vomir, on le facilitera ſoit avec le vin émétique, ou avec le tartre émétique, ou avec l'oximel de ſquille, ou avec les vomitifs les plus aiſés, donnant enſuite quelque potion cordiale, comme les confections d'hacinthe, d'alkermes, la conſerve d'œillets, ou de roſes de Provins.

II. A la douleur qui eſt accompagnée de l'érésipelle & d'inflammation, on obſervera la même choſe, à la reſerve du vomiſſement; pour lors on changera de méthode, & on donnera beaucoup de lavemens rafraîchiſſans, on tirera du ſang autant que les forces & l'âge le permettront, & au lieu de la rubarbe, & de la manne dans la purgation, on y mêlera de la caſſe mondée.

III. A celle qui vient de la pituite, on fera d'abord vomir, deux jours après on purgera avec le diaphœnie, ou la manne, ou ſyrop de roſes pâles, ou avec les tablettes de *ſucco roſarum*, & durant quelques jours on donnera dans un peu de vin vingt grains de poudre de galanga, autant de racines de zedoire avec dix grains de ſafran; ou bien on aſſaiſonnera la ſoupe & les viandes de muſcade, de poivre, ou de géroſle.

IV. A celle qui vient d'une humeur mélancolique, on purgera très-ſouvent avec une décoction de polypode, dans laquelle on aura mis infuſer pendant une nuit ſur des cendres chaudes, deux gros de ſené, un gros de canelle, enſuite on la coulera pour y diſſoudre deux dragmes de confection hamek avec une once de ſyrop de pommes. Dans les bouillons on y jettera trois ou quatre cuillerées de ſuc de bugloſe, ou de bourrache, & quiconque perſuaderoit le malade de ſe faire ouvrir la ſalvatelle de la main gauche, procurera la guériſon d'autant plutôt, qu'il eſt certain que la rate pour l'ordinaire contribue preſque toûjours à cette diſpoſition.

V. A celle qui peut arriver par les vers, on ſe doit ſervir de la poudre d'hiere ſimple, de la poudre de rubarbe, de menthe, & d'écorce d'orange.

VI. A toutes les autres cardialgies, on ne peut manquer à provoquer d'abord le vomiſſement & à fortifier toujours après, avec le corail préparé, la poudre des yeux de cancres, bol d'Armenie, les perles préparées, & la corne de cerf. Ou mêle l'une de ces drogues dans un peu de conſerve de roſes, ou de violettes, ou de fleurs de bugloſe; ſinon on fera avaler trois cuillerées de ſuc de pentaphyllum avec un peu de vin, où l'on mâchera à jeun de la racine de zedoire.

VII. On a vû des perſonnes qui après avoir pratiqué tous les remédes humains & n'en avoir pû être ſoulagés, ont été parfaitement guéries en ſe faiſant appliquer trois cauteres à la fois, le prémier à l'orifice de l'eſtomac, un autre au bas du ventricule au côté droit, & l'autre au côté gauche.

VIII. Prenez quatre livres de feuilles d'abſinte. Pilez-les dans un mortier, & réduiſez-les en pâte. Prenez deux fois autant de ſucre, incorporez bien le tout pour en former une opiate, dont il faut uſer trois jours de ſuite. Il faut la laiſſer ſécher au ſoleil, on en prend quand on reſſent des indigeſtions & autres maux d'eſtomac.

IX. Rempliſſez une écuelle de cendres chaudes, arroſez-les de vin, par-deſſus mettez un linge qui enveloppe toute l'écuelle, appliquez-la ſur la douleur.

X. Mettez ſur l'eſtomac un ſachet tout chaud, plein de ſel fricaſſé.

XI. Prenez de la mie de pain bien épaiſſe, qui ſoit trempée dans l'huile de camomille, & auſſi chaude, que le pain quand il eſt tiré du four, enveloppez-la d'un linge, & mettez-la ſur la douleur.

XII. Rempliſſez une veſſie de pourceau d'une décoction de feuilles de laurier, d'origan, de marjolaine, de menthe, de thim, de camomile, de calament, de melilot, de ſémence d'anis & de fenouil, appliquez-la ſur la douleur, réchauffez-la quand elle ſera réfroidie.

XIII. Faites un tourteau avec une poignée d'aluine, de menthe, de roſes, que vous pêtrirez avec du levain de ſeigle & du vin, & vous l'appliquerez ſur l'eſtomac.

XIV. Remède admirable pour le mal d'eſtomac & pour la colique.

Prenez une poignée de menthe, fleurs de romarin & de fine marjolaine; pilez toutes ces herbes dans un mortier de marbre avec deux ou trois jaunes d'œufs, un peu d'huile roſat & de farine de froment paſſée, faites-en comme un cataplâme, & l'appliquez deſſus.

Autres remédes tirés de la Chimie pour le mal d'eſtomac.

Prenez eſſence de géroſle. La doſe eſt depuis une goute juſqu'à trois.

Eſſence de canelle. La doſe eſt une goute.

Eau de canelle. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à trois.

Teinture de canelle. La doſe eſt depuis une demi dragme juſqu'à deux dragmes.

Teinture de mars tirée par le ſel ammoniac. La doſe eſt depuis quatre goutes juſqu'à vingt.

Macis. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Huile de muſcade appliquée extérieurement, & donnée intérieurement. La doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à dix.

Eau de la Reine d'Hongrie. La doſe eſt depuis une demi-dragme juſqu'à deux dragmes.

Teinture de ſel de tartre. La doſe eſt depuis dix goutes juſqu'à trente.

Elixir de propriété. La doſe eſt depuis ſept goutes juſqu'à douze.

Extrait d'aloës. La doſe eſt depuis quatorze grains juſques à une dragme.

Abſinte en décoction.

Eau de noix. La doſe eſt depuis une once juſques à ſept.

Eau de méliſſe compoſée ou magiſtrale. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à une once.

Extrait de noix. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sauge en conſerve & décoction.

Abſinte.

Eſprit de roſe. La doſe eſt depuis demi dragme juſqu'à deux dragmes.

Eau de roſe. La doſe eſt depuis une once juſqu'à ſix.

Conſerve de cynorrodon.

Rubarbe. La doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à une dragme.

Extrait de rubarbe. La doſe eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Menthe.

Stomachique de Poterius. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à trente.

Eau de fleur d'orange. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à une once.

Hydromel vineux. La doſe eſt d'un demi verre.

L'intemperie propre de l'eſtomac eſt chaude ou froide.

La chaude ſe manifeſte par la ſéchereſſe de la langue, du palais, de la bouche, des levres, par la ſoif, par des rapports qui ſentent les œufs fricaſſés, par le déplaiſir que l'on a de boire froid, & par un pouls vîte & fréquent. Si elle excede en chaleur, il y aura peu de ſang dans les veines, & encore ſera-t-il fort corrompu & mauvais, ce qui pour l'ordinaire cauſe l'étiſie. Le ſecret de l'empêcher, c'eſt d'ouvrir ſouvent la

veine ; mais d'en tirer peu de ſang à la fois, & du reſte obſerver la même ordonnance, qu'à celle qui eſt ſimplement chaude, qui ſera de faire boire de la tiſanne d'orge, ou de la limonade, manger des viandes humides & rafraîchiſſantes, uſer de fruits crus, prendre les bains, dormir ſur le côté, & ne point jeûner. Il faut toutefois ſe garder de refroidir tout-à-coup l'eſtomac de crainte d'en éteindre la chaleur naturelle, mais peu-à-peu, donnant entre les rafraîchiſſemens un peu de poudre de corail, & de ſantal citrin, une fois ou deux la ſemaine. On pourra mêler un grain d'opium dans une cuillerée de ſirop de grenade, que l'on donnera en ſe couchant, ſinon deux cuillerées de jus de plantain dans un verre d'eau, avec un peu de ſucre. Si l'on voit qu'il y ait néceſſité de purger, ce ſera avec un gros de rhubarbe infuſé dans un verre d'une décoction de deux onces de tamarins.

L'intemperie froide a ſes ſignes tout oppoſés, quelquefois auſſi l'une & l'autre ſont jointes enſemble, ce qui fait que l'on en reſſent en même-tems les effets. On ſera uſer à celle-ci d'une nourriture un peu chaude, comme du mouton, des pigeons, des perdrix, des cailles, des alouettes, &c. Les perſonnes du commun ſe contenteront de la viande ordinaire, en l'aſſaiſonnant avec du rhim, de la ſauge, du laurier, de la muſcade, des cloux de gérofle, de l'ail, des oignons, des ciboules, du perſil, & de l'hyſope. Après leurs repas, ils mangeront de la canelle, de l'anis, ou du fenouil ſucré.

Le ſoir en ſe couchant, ou le matin, ils prendront un demi verre de vin d'abſinte avec une demi dragme de thériaque, quelquefois entre les repas ils pratiqueront la même choſe.

Ils ſe purgeront une ou deux fois le mois avec des pillules d'aloës, ou d'agaric, ou avec du ſirop de roſes pâles ; ils dormiront le moins qu'ils pourront, fuiront l'oiſiveté, les lieux humides & marécageux, boiront plus de vin à leur ordinaire que d'eau ; mangeront fort peu de fruit, & quant au fromage, le vieux ſera préféré à tout autre deſſert.

L'on aſſure que de tenir ſouvent un petit chien, ou un petit chat entre les mains, l'un ou l'autre aide beaucoup à la digeſtion, & cela ſe peut auſſi par une raiſon naturelle.

Il y a une foibleſſe d'eſtomac qui arrive pour manger trop promptement & beaucoup au ſortir d'une grande maladie, laquelle eſt ſouvent cauſe d'une rechute. L'on ſera bien de ſe ménager, & de n'uſer d'aliment qu'autant que la chaleur naturelle encore foible en pourra cuire, tâcher même de l'aider avec de la thériaque, l'orvietan, le vin d'Eſpagne, le roſſolis la rôtie au ſucre, ou en mâchant de la rhubarbe, ou en uſant d'une poudre digeſtive après les repas.

Pour décharger l'eſtomac des mauvaiſes humeurs.

I. Prenez du ſené, de ſalſe-pareille & du jalap, parties égales, que vous mettrez en poudre ſubtile, & incorporerez avec du miel blanc de Narbonne, pour en faire une opiate, dont vous uſerez de la groſſeur d'une noix. Dans cinq ou ſix heures cela fait ſon opération.

II. Rempliſſez une phiole de fleurs de romarin ; au défaut des fleurs, prenez des feuilles, ajoûtez-y autant de marjolaine avec trois chopines de bon vin, de cloux de gérofle, & du gingembre, de chacun vingt-trois grains. Concaſſez le tout, & ayant bien bouché la phiole, laiſſez-les infuſer huit ou neuf jours. Après diſtillez-les à l'alembic de verre au bain-marie, donnez-en une cuillerée avec du ſucre. C'eſt un remède éprouvé.

III. Quand on ſent des peſanteurs d'eſtomac, des indigeſtions, des douleurs & des plénitudes qui procedent d'abondance ou de crudité, le plus facile & le plus prompt, c'eſt de prendre trois grains en entier de poivre noir, & de les avaler, comme on avaleroit des pillules. Mais il ne faut rien prendre de trois ou quatre heures après.

Remède pour l'eſtomac affoibli.

Prenez de l'huile de vitriol de cuivre, & donnez-en dans de la conſerve de violette autant qu'il en faut, pour la rendre acide. Ce remède guérit ſi parfaitement l'eſtomac, qu'il digereroit le fer.

Pour l'eſtomac froid.

Prenez une livre d'anis, quatre onces de coriandre, de graine de fenouil, & autant de ſucre. Réduiſez le tout en poudre, & paſſez-le par le tamis. La doſe eſt une cuillerée après le repas.

Pour un eſtomac qui ne peut rien retenir.

Vuidez le blanc d'un œuf frais, & rempliſſez-le d'eau-de-vie, laiſſez-le cuire ainſi ſans feu, & avalez-le, tout incontinent vous ſerez ſoulagé.

Pour l'eſtomac des vieillards.

Pour les foibleſſes de vieillards qui proviennent des douleurs qu'ils reſſentent dans leur eſtomac, vous ferez des pillules de cette maniere. Prenez d'ambre gris, deux grains, de muſc, & de ſafran, de chacun un grain, de laudanum trois ou quatre grains pour une doſe.

Pour fortifier l'eſtomac,

Prenez trois onces d'eau-de-vie diſtillée quatre fois, vingt onces de fleurs de romarin, mettez le tout dans un vaſe bien bouché, & faites-le diſtiller au bain-marie l'eſpace de cinquante heures. Il faut en prendre le matin à jeun une fois la ſemaine dans du bouillon à la viande. La doſe eſt d'une dragme. On en frottera les membres infirmes.

Pour l'indigeſtion d'eſtomac.

Prenez deux onces de ſené, trois onces de ſucre fin, une once & demi de graine de genievre ſeche, une once & demi de tartre blanc de Montpellier, une once de gingembre, réduiſez ſeparément chacune de ces drogues en poudre impalpable. Puis mêlez-les enſemble, renfermez-les bien, de peur qu'elles ne s'éventent.

On peut prendre de ces poudres, quand on veut, le ſoir, le matin, au commencement ou à la fin du repas, ſeches ou dans un bouillon, dans un œuf ou avec du vin, & à chaque fois autant qu'il en peut tenir dans une noix. Si le mal preſſe, on en prend davantage. Il vaut pourtant mieux le prendre vers le repas. Elles ſervent encore pour la fluxion du cerveau, & la colique venteuſe.

Autre remède pour les maux d'eſtomac.

Faites cuire dans un pot, un morceau de veau, avec quatre onces de ſcorſonneres bien ratiſſées, & mettez-y trois pintes d'eau, que vous réduirez à quatre bouillons, leſquels vous ferez prendre de demi-heure en demi-heure.

Autre pour les eſtomacs gâtés par les acides.

Prenez cette partie de la coquille d'huitre qui eſt creuſe, en jettant l'autre moitié qui eſt plate ; lavez bien toutes celles que vous aurez priſes, juſqu'à ce qu'il n'y paroiſſe aucune ordure à l'extérieur, faites-les bien ſécher pendant quelques jours au ſoleil. Enſuite pilez-les dans un mortier de marbre, elles ſe

mettront en bouillie ; c'eſt pourquoi il faudra les expoſer de nouveau au ſoleil pour les ſecher. Alors achevez de les piler, & paſſez la poudre par un tamis fin. On en donne depuis vingt grains, juſqu'à trente, dans cinq ou ſix cuillerées de vin blanc, ou d'eau de mélilſe, le matin à jeun, pendant trois ſemaines, ou un mois.

Autre remede contre les maux d'eſtomac, cauſés par des indigeſtions, ou accompagnés de devoyement.

Prenez un morceau de cuir de la grandeur de la main, étendez du mithridat bien épais deſſus, jettez ſur le mithridat de la rapure de muſcade en aſſez bonne quantité, couvrez-le d'un autre cuir, & après les avoir roulés enſemble, appliquez le cataplâme ſur l'eſtomac.

ESTOMAC. *Voyez* ELECTUAIRE CAPITAL. EAU DE TILLEUL, au mot RIUME.

ESTOMAC. *Voyez* ELIXIR DE SANTÉ. STOMACHIQUES.

ESTRAGON. Plante fort connue, qu'on éleve dans les jardins, & qu'on employe dans la fourniture des ſalades. Une bonne pincée d'eſtragon infuſée dans un demi ſetier d'eau à la maniere du thé, eſt très-bonne pour les foibleſſes d'eſtomac, les indigeſtions & les envies de vomir.

ESTRUFLER. *Chien eſtruſié.* C'eſt celui qui a un os de la hanche hors de ſon lieu.

ESTURGEON. Poiſſon de mer cartilagineux, ayant le muſeau pointu, le ventre plat, le dos bleuâtre, & qui eſt d'un goût fin & exquis. Ce poiſſon monte dans l'eau douce, par l'embouchure des rivieres. On l'apprête de différentes manieres.

Eſturgeon à la broche.

Il faut le piquer d'anguilles ; l'arroſer pendant qu'il cuit avec du bouillon de purée, moitié de vinaigre, ſel, poivre, oignon, & un morceau de beorre. Etant cuit, on le ſert chaudement avec le jus de la marinade par deſſus, après y avoir mis deux anchois.

L'ESTURGEON ſe met en pâte lardé d'anguilles ou de lard ; il eſt excellent chaud ou froid.

Eſturgeon en haricot aux navets.

Après avoir fait cuire vôtre eſturgeon dans le bouillon, ou à l'eau, avec ſel, poivre, thim, oignons, & cloux de gérofle, vous le paſſez au roux avec du lard. Enſuite l'ayant mis égouter, vous le jettez dans le coulis que vous avez preparé avec les navets, vous y ajoûtez un peu de jambon haché bien menu, & vous ſervez chaudement.

Eſturgeon à la ſainte Menehoud en gras.

Vous le faites cuire par groſſes tranches dans du vin blanc, & dans du lait, avec une feuille de laurier & un peu de lard fondu ; le tout bien aſſaiſonné, vous donnez un feu moderé, afin qu'il cuiſe doucement. Etant cuit, on le pane, & on le fait griller, puis on le ſert chaudement, ſec ou avec une ſauce, comme à la queue de mouton.

Eſturgeon en fricandeaux en gras.

Ayant piqué de lard des tranches d'eſturgeon, il faut les fariner un peu, & leur faire prendre couleur dans du lard fondu, ou dans du ſain-doux ; puis les mettre dans une caſſerole, avec bon jus de bœuf, fines herbes, truffes, champignons, ris de veau, & un bon coulis. Etant cuit & dégraiſſé, vous ſervez chaudement avec un peu de verjus.

E T A

ETABLE. C'eſt un lieu couvert & fermé où on loge les beſtiaux. Il y a des étables pour les bœufs ou vaches, & pour les brebis, il y en a pour les cochons. Les étables doivent être chauds en hiver, & un peu aërés en été. Il ne faut point qu'ils ſoient enfoncés en terre, on doit leur donner de la penne pour laiſſer écouler les eaux. Le plancher de l'étable des chevres ſera un peu élevé au deſſus de terre, parce que l'humidité eſt contraire à ces animaux. Pour ce qui eſt de l'étable des cochons, il n'eſt point néceſſaire de ſe donner tant de peine, on le fait où l'on veut.

ETAGE. Terme de jardinage. C'eſt proprement un terme de bâtiment, d'où les Jardiniers l'ont emprunté, pour marquer la conduite qu'ils doivent tenir à l'égard des arbres ſujets à la taille ; ils diſent donc, qu'il ne faut pas laiſſer monter trop vîte leurs arbres, tant les nains que les eſpaliers, mais ſeulement les laiſſer monter peu-à-peu chaque année, & ils appellent cela monter par étage. On dit auſſi : *étage de racines*, par exemple, il ſuffit qu'un arbre ait un ſeul étage de bonnes racines, c'eſt-à-dire qu'il ait des racines ſortant tout autour du pié, de maniere qu'il n'y en ait point de beaucoup plus hautes, ni de beaucoup plus baſſes les unes que les autres.

ETAIM. C'eſt un métal blanc, luiſant, malléable, plus dur que le plomb & facile à mettre en fuſion, il eſt très-ſulphureux. On le tire de pluſieurs endroits de l'Europe, & particulierement d'Angleterre. On en diſtingue de trois ſortes. Le prémier eſt l'étaim tel qu'il ſort de la mine, ou l'appelle étaim plané ; il eſt molaſſe & ne rend aucun ſon. Le ſecond eſt le commun. C'eſt un alliage d'étaim, de plomb & de cuivre jaune. Le troiſiéme eſt un compoſé d'étaim de biſmuth, de cuivre, de roſette, & de quelque partie de zineck, quelquefois on y ajoute du regule d'antimoine. C'eſt l'étaim ſonnant, il reſſemble fort à de l'argent quand il eſt bien compoſé.

ETALON. *Voyez* HARAS.

ETANG. Lorſqu'on forme le deſſein de faire faire un étang, il faut d'abord en choiſir l'aſſiete.

Celle qu'on trouve la meilleure, eſt l'endroit, qui de ſa nature eſt large, ſpatieux, enfoncé d'un côté & relévé de l'autre, afin qu'à moins de frais on en puiſſe faire la chauſſée.

C'eſt auſſi ordinairement au bas des vallons où il faut jetter ſes vûës pour ces ſortes d'entrepriſes, afin que l'étang ſe trouvant naturellement creuſé, on ne ſoit point obligé à beaucoup de dépenſe pour le rendre parfait.

Un étang où l'on veut nourrir du poiſſon en quantité, doit être profond de huit à dix pieds d'eau, ou de quatre tout au moins.

Un endroit comme je viens de dire, qui eſt enfoncé ; épargne beaucoup de ſoins, de peines & d'argent pour y dreſſer une chauſſée ; car n'étant pas obligé d'y élever une haute muraille, il n'en coûte pas tant.

Ce n'eſt pas qu'on prétende qu'à l'égard de cette chauſſée, il faille tirer au ménage ; car les meilleurs materiaux ne ſont point trop bons. La chauſſée d'un étang doit ſervir d'un demi mur pour arrêter l'effort des eaux qui s'y amaſſent.

Lorſque par malheur, ou bien pour avoir été mal conſtruite, elle vient à manquer, on ne ſauroit dire combien cet accident cauſe de perte, tant par rapport à l'eau, qu'au poiſſon qu'elle contient.

Pour ce qui regarde la maniere de faire une chauſſée, on en laiſſe la conſtruction à ceux qui ne ſavent épargner, ni ſoins, ni matiere qui lui convienne, & qui n'ignorent point l'art de la rendre parfaite. On quitte une telle inſtruction, qui me ſemble ſoutile à un pere de famille, pour deſcendre dans d'autres particularités qu'on eſtime lui être plus néceſſaires de ſavoir. Ce ſont les obſervations que

voici & auſquelles on prie de faire attention.

Quand on fait faire un étang, il faut obſerver d'abord d'y creuſer un foſſé large & profond, qui en long prenne d'un des bouts de l'étang à l'autre, de bas en haut, au côté duquel ſeront pluſieurs petites tranchées penchantes du côté de la chauſſée, afin que les eaux s'écoulent dans un autre foſſé, qu'on appelle le grand foſſé, au bout duquel ſera placée la bonde, pour ſervir d'un entier écoulement à l'étang lorſqu'il en ſera néceſſaire.

La terre qu'on tire des foſſés, ſert pour la conſtruction de la chauſſée; ce qui épargne la peine de l'aller chercher plus loin.

Les vagues de l'eau rudement agitée par les vents, frappent quelquefois les bords de la chauſſée avec tant de violence, qu'elles y font brêche, ce qui cauſe du dommage à l'étang, à cauſe de ſon poiſſon qui ſe perd par cet endroit: Ce qui ruineroit entierement la chauſſée ſi l'on ne remédioit bien-tôt à cet inconvenient, en faiſant rétablir ces brêches ſi-tôt qu'elles ſont faites; ou pour mieux réuſſir à le prévenir en plantant des pieux tout le long de la chauſſée, au milieu deſquels on met de groſſes bottes d'épines bien liées enſemble avec des ozieres. Cette invention faiſant comme un contre-mur, qui eſt élevé à l'endroit où les vagues frappent le plus, garantit la chauſſée, des coups qu'elles peuvent lui porter.

Les chauſſées qui ſont faites de maçonnerie, ſont hors de l'atteinte de la violence de l'eau, pourvû qu'on n'y ait rien épargné.

Dans les lieux, où le pavé eſt commun, on doit toûjours en revêtir le deſſus de la chauſſée pour empêcher dans de grands débordemens d'eau, qu'il n'en ſoit endommagé.

Ce n'eſt pas que ce pavé ſoit toûjours lui-même à l'épreuve de l'impétuoſité de l'eau. Quelquefois il s'y trouve bien dérangé. Ce qu'on peut néanmoins prévenir, ſi l'on fait deux ouvertures aux deux bouts de la chauſſée pour ſervir d'écoulement ordinaire aux eaux de l'étang. Ces ouvertures étant aſſez larges pour y faire paſſer l'eau, lorſqu'il y ſurvient quelque inundation.

On ſaura auſſi qu'il faut que ces ouvertures ſoient grillées, pour empêcher que le poiſſon ne ſorte de l'étang par ces endroits.

On obſervera de placer toûjours la bonde, à l'endroit le plus bas de la chauſſée au bout du foſſé dont on a parlé ci-deſſus, afin de mettre plus aiſément l'étang à ſec, lorſqu'on le veut pêcher.

Au devant de cette bonde, ſera une grille de fer percée à petits trous, pour empêcher dans ce grand écoulement que le poiſſon ne ſe perde.

Pour la façon des bondes, il y en a de tant de ſortes, qu'on laiſſe à la fantaiſie d'un chacun d'en faire faire comme bon lui ſemblera.

Le principal entretien de l'étang, conſiſte à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal à propos. C'eſt la choſe la plus eſſentielle à la vie du poiſſon.

On aura ſoin de tems en tems de viſiter la chauſſée, d'examiner l'écluſe & la bonde, & de voir les grilles, afin que s'il y manque quelque choſe, on ne ſoit point pareſſeux de mettre les ouvriers après, pour la faire racommoder.

Sur-tout qu'il n'y ait point d'endroit où on ne jette les yeux, & au cas qu'on s'apperçoive de quelque brêche, on ſera prompt à la faire réparer, de crainte qu'il n'y arrive quelque choſe de pis, ce qu'on ne pourroit imputer après, qu'à la négligence de celui à qui appartiendroit cet étang.

Pour bien empoiſſonner un étang, il faut d'abord conſiderer la nature du terroir où il eſt ſitué, car comme en tous lieux les terres n'apportent pas indifféremment toutes ſortes de graine, de même l'étang ne nourrit pas du poiſſon de toute eſpece.

Dans les étangs où la terre eſt fangeuſe, & limoneuſe, vivent & ſe plaiſent beaucoup, la tanche, la bourbette, l'anguille, les carpes, les barbeaux & le lanceron. Dans ceux dont le fonds eſt de ſable ou d'arene, ſe nourriſſent fort bien, les loches, les brochets, les perches, les guardons & les carpes auſſi. Outre tous ces poiſſons il y a le blanc, ſous lequel nom ſont compris la vandoiſe, le meunier, le cheveneau, le goujon, le veron & la menuiſe.

Ces ſortes de poiſſons enſemble s'appellent le menu fretin de l'étang, comme la grenouille & l'écreviſſe en ſont nommées les excremens.

La nature du fonds ainſi conſiderée, il ne reſte plus qu'à y mettre le poiſſon qui lui convient; mais il y a une choſe qu'on a vû obſerver en bien des endroits, & à quoi très-mal à propos on ne prend pas garde en beaucoup d'autres, qui eſt de ne mettre les brochets que deux ans après que ces petits poiſſons ont eu le loiſir de ſe fortifier & ſe mettre hors de danger d'être devorés par leur ennemi, & qu'ils s'y ſont beaucoup multipliés.

Le mois de May eſt toûjours le tems qu'on choiſit pour empoiſſonner l'étang, à cauſe que c'eſt la ſaiſon de trouver beaucoup de petits poiſſons, ces animaux étant entrés en amour dès le commencement du printems. Sans s'amuſer, comme il y en a, à vouloir philoſopher ſur le choix du poiſſon, & s'arrêtant mal à propos à ce point, d'aller loin pour querir l'empoiſſonnement, prenez-en toûjours dans les étangs qui ſont les plus proches du vôtre, cela vous épargne de la peine, & vous met hors de danger de perdre beaucoup de ces petits poiſſons, par la voiture qu'on eſt obligé d'en faire.

Mais afin de n'avoir recours qu'à ſoi-même, pour trouver dequoi empoiſſonner ſon étang; voici ce qu'on pratique. On a un endroit qui eſt comme une eſpece de vivier, dans lequel on met tout l'empoiſſonnement qu'on a tiré de l'étang qu'on a pêché, pour l'y conſerver juſques à ce que cet étang pêché ſoit en état de tenir l'eau, & d'y recevoir du poiſſon; cela va, comme on a dit, juſques au mois de May qu'on le retire pour le rejetter dans l'étang.

En Bourgogne on appelle cet empoiſſonnement de l'*alevin*, & par étimologie, le lieu où on le conſerve comme on vient de dire, ſe nomme un *alevinier*.

Pour dire poſitivement la quantité de poiſſons qu'il faut pour empoiſſonner un étang, c'eſt ce qui ne ſe peut faire; puiſque c'eſt ſuivant l'eſpace de terre qu'il contient qu'on doit y en jetter.

J'ai par tout oüi dire qu'on avoit déterminé ce point à une certaine quantité par arpens, & que c'étoit un milliet de petits poiſſons par chaque arpent. On l'a vû pratiquer en bien des endroits, on s'en eſt bien trouvé. C'eſt ce qui fait qu'on conſeille de ſe ſervir de cette méthode.

Tems où l'on doit faire la pêche de l'étang.

Il n'eſt pas poſſible qu'on puiſſe approuver en ceci, la méthode de bien de gens, qui eſt de pêcher leurs étangs trois ans après qu'ils les ont empoiſſonnés: auſſi quels poiſſons en retirent-ils? & de quelle groſſeur? c'eſt du poiſſon qui n'a que la peau & l'arrête, au lieu que s'ils attendoient juſqu'à la cinquiéme année, ils en auroient qui ſeroient beaux & bons, & qu'ils vendroient au double. Pluſieurs prétendent qu'après les cinq ans, le poiſſon ne trouve pas ſuffiſamment dequoi vivre, à cauſe du nombre infini de ces animaux, qui s'y ſont engendrés pendant ce tems-là, & que la faim les obligeant de ſe manger les uns les autres, l'étang ſeroit bien-tôt dégarni.

Les cinq ans étant expirés, on ſe diſpoſe à pêcher l'étang, à en enlever tout le poiſſon qu'on y trouve, & à en garder tous les petits, appellés *alevins* en Bourgogne, & en d'autres lieux menuſaille, pour empoiſſonner dans le tems, l'étang d'où ils ſortent.

La ſaiſon la plus propre pour pêcher les étangs, eſt le mois de Mars, à cauſe que le poiſſon pour lors a plus de force pour reſiſter à la guerre qu'on lui fait, que dans un autre tems.

La maniere de le faire n'eſt pas une choſe bien difficile; on ſait qu'en levant la bonde, l'eau s'écoule toute, & que le poiſſon qui n'a plus ce grand eſpace qu'il avoit coûtume d'avoir pour ſe promener, eſt tout en un monceau, & qu'avec des corbeilles, ou autres utenciles, on a le plaiſir de le prendre.

Pendant les cinq ans que l'étang eſt empoiſſonné, qu'on ne s'aviſe pas tous les ans d'y aller pêcher; car au bout de ce tems on croiroit tenir quelque choſe & l'on ſe tromperoit: ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe quelquefois prendre un épervier & dans une neceſſité preſſante le jetter dans cet étang, mais il faut que telle occaſion arrive rarement. Un peu de patience en cela, fait merveilles, & l'on peut dire qu'un étang eſt un endroit où tous les jours l'argent s'entaſſe en dormant.

Du Vivier.

Le vivier eſt une eſpece de reſervoir, où l'on nourrit du poiſſon pour la proviſion de la maiſon, & il eſt à propos qu'il ſoit toûjours ſitué en un lieu fort expoſé au ſoleil, & non jamais à l'ombre.

Le vivier différe de l'étang, en ce que celui-ci eſt pour recevoir le petit poiſſon, pour l'y laiſſer croître, au lieu que celui-là ne ſert que pour y conſerver celui qui eſt tout prêt à manger.

On ne donnera auſſi au vivier, du poiſſon qu'autant qu'on jugera par la nature du fonds qu'il en pourra nourrir; car d'y en mettre trop, ce ſeroit l'expoſer à tomber dans une maigreur qui le rendroit dans la ſuite de nulle valeur. C'eſt ce qui fait qu'afin que les poiſſons y trouvent ſuffiſamment dequoi manger, tous les jours on en retranche, ou pour la proviſion de la maiſon, ou pour envoyer vendre au marché.

Et pour faire un vivier, on ne ſait point qu'il y ait d'autres meſures à prendre que dans la conſtruction d'un étang; c'eſt pourquoi ſans qu'il ſoit beſoin qu'on uſe ici de redite, on peut y avoir recours.

De la Mare.

Une mare, pour être propre à nourrir du poiſſon, doit avoir un endroit par où ſon eau puiſſe s'écouler quand il en eſt beſoin; autrement elle ne contient qu'une eau trouble, qui donne au poiſſon un très-mauvais goût, & c'eſt la raiſon pour laquelle on la vuide tous les quatre ans pour la curer entierement.

Cette mare ne ſera point trop proche de l'égoût des fumiers, crainte que la mauvaiſe eau s'y écoulant en trop grande abondance, le poiſſon n'en contracte le goût.

Le plus ordinaire de l'empoiſſonnement de la mare, eſt beaucoup de cheveneau, un peu de tanches & moins de carpeaux, à cauſe que ce dernier eſt plus ſujet que les deux autres à ſentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoiſſonné la mare, on aura ſoin que les canes, ni les oyes n'aillent point ſe promener deſſus; car il eſt dangéreux que ces animaux n'engloutiſſent le petit poiſſon qui y eſt, & auquel ils font une chaſſe continuelle.

Au bout de deux ans, un pere de famille peut en pêcher du poiſſon pour lui, puiſque telle mare n'eſt empoiſſonnée qu'à pareil deſſein, & non pas pour en tirer les avantages qu'on a lieu d'eſperer des étangs.

E T E

ÉTERNUEMENT. C'eſt une action cauſée par le mouvement convulſif du diaphragme, qui ſert à faire ſortir ce qui peut être contenu dans les poûmons, dans la trachée artere, & dans le nés.

Éternuer eſt quelquefois utile, quelquefois nuiſible. Il eſt utile au declin de la douleur de tête, à la phrenéſie, à la léthargie, au care, à l'épilepſie, à l'apoplexie, aux maladies des nerfs, aux éblouiſſemens, au hoquet qui vient de plenitude. Il nuit aux catharres, à la poitrine, aux poûmons, aux côtes, & à toutes les maladies du cerveau, avant qu'elles ſoient mûres.

Il y a pluſieurs choſes extétieures qui font éternuer; mais ce qui l'excite au dedans, ce n'eſt que la chaleur ou l'humidité.

Ceux qui ſe portent bien, n'éternuent point la nuit.

Une femme qui eſt tombée dans des vapeurs de mere, ſera auſſi-tôt guerie, ſi elle éternue.

Si dans quelque maladie, où il eſt néceſſaire d'éternuer, & que l'on donne dequoi pour exciter l'éternuement ſans qu'il arrive pour cela, c'eſt un très-mauvais ſigne.

L'éternuement arrivant au corps rempli d'humeurs, & dans les commencemens qu'elles diſtillent par le nés, il n'eſt pas d'un bon augure.

Pour empêcher d'éternuer.

Qui voudra s'empêcher d'éternuer, n'aura qu'à ſe frotter le front, ou les yeux, ou le cou. Si à force d'éternuer, l'on connoit que cela vienne de chaleur, on n'aura qu'à tirer par le nés de l'eau roſe mêlée avec tant ſoit peu de vinaigre. S'il vient de froideur, l'on ſentira du laurier, ou de l'anis, ou de l'abſinthe.

Autrement.

Les feuilles, ou le jus de baſilic mis dans le nés arrêtent auſſi-tôt l'éternuement.

Autrement.

Prenez un peu d'ellébore blanc, ou d'euphorbe mis en poudre, & en ſouflez avec un petit tuyau dans le nés.

Autrement.

Faites reſpirer à pluſieurs repriſes, du lait tiede, par les narines.

Autrement.

Broyez enſemble des feuilles de rhûe & de menthe, de chacune une poignée, & après en avoir exprimé fortement le ſuc par un linge, faites-le attirer par le nés, à pluſieurs repriſes.

Pour faire éternuer.

Prenez fleurs de muguet & d'ellébore noir, & de chacun égales parties; pulvériſez bien chacun en particulier, puis mêlez enſemble: cela fait, on en peut faire un couſſinet avec de la toile bien déliée, ou bien en mettre ſur de la laine.

E T H

ETHISIE. Pour guérir cette maladie, prenez du mercure doux ſublimé, avec écailles d'acier, parties égales; pulvériſez-les impalpablement, ſur un marbre, ajoûtez autant de ſucre que des deux, broyez & mêlez enſemble. Puis faites-en une pâte bien

bien dure avec de l'eau roſe ou de l'eau de canelle, dans laquelle vous aurez fait diſſoudre de la gomme adragant ; ſaupoudrez un peu de ſucre ſur le marbre & étendez votre pâte deſſus de la grandeur de l'ongle de vôtre petit doigt, épaiſſe comme une févo, du poids de vingt-cinq grains, & faites-la ſecher à l'ombre ſur un papier.

L'uſage.

Faites une ſimple colation ſur les quatre à cinq heures ; & vers minuit, vous avalerez une de ces tablettes, vous boirez un verre de bon vin pur par deſſus, & vous vous coucherez. Le lendemain prenez un bouillon à neuf heures à vôtre ordinaire, & continuez en laiſſant deux jours d'intervalle.

Proprietés.

Ce remede guérit les fiévres quotidiennes, tierces, l'hydropiſie, les vers ; il purge les reins, & emporte toutes le impuretés du corps,

Autre remede.

Il faut commencer par purger le malade, enſuite lui faire prendre le lait d'ânelle pendant quinze jours, & l'ayant purgé une ſeconde fois, lui faire prendre le lait de vache pendant quinze jours; enfin l'ayant purgé une troiſiéme fois, il faut lui faire prendre le lait de chevre pendant quinze jours. Au reſte pendant tout le tems de la euration, il ne faut prendre que des bouillons au veau & au mouton, & s'abſtenir de tout ce qui eſt âcre & ſalé ; au lieu de ſel, on peut ſe ſervir de fleur de ſouphre ; les œufs ſont d'un bon uſage pendant tout le tems du régime.

Bouillon pour l'étiſie.

Percez une feuille de papier en pluſieurs endroits, avec la pointe d'une aiguille. Poſez cette feuille de papier ſur une écuelle dans laquelle vous aurez préparé un bouillon, enſorte que le papier y touche ; répandez deſſus de la fleur de ſouphre, mettez-y le feu, & quand le ſouphre ſera brûlé, ôtez le papier, coulez le bouillon, & faites-le prendre au malade.

ETHISIE *deſeſperée*. Prenez du petit lait de beurre, laiſſez-le à l'air la nuit pendant ſix heures, puis battez-le fortement, ôtez-en l'écume, & ajoutez-y deux gros de bol d'Armenie en poudre ſubtile, ſemence d'orties, canelle, le tout en poudre, de chacun un demi gros, ſucre raſat demi once ; mêlez bien le tout, & donnez de cette mixtion toutes les huit heures, remuant bien la drogue auparavant. *Remede éprouvé.*

ETO

ETOFFE. Pour en ôter les taches. *Voyez* TACHE. Pour teindre les étoffes. *Voyez* TEINDRE.

ETOURNEAU. Cet oiſeau eſt aſſez connu. Quand il eſt jeune & gras, il eſt nourriſſant, & de bon ſuc. Il convient à toutes ſortes d'âges & de tempéramens ; il eſt bon d'en faire manger aux perſonnes ſujettes à l'épylepſie. Quand l'étourneau eſt vieux & maigre, il eſt dur, & de mauvais goût. L'étourneau s'apprête comme le merle & la grive. Auſſi-tôt qu'on l'a tué, il faut lui couper la tête, & la jetter. *Voyez* OISEAU de Voliere.

ETR

ETRONÇONNER. C'eſt couper entierement la tête à un arbre, enſorte qu'il ne ſoit plus que comme un tronçon, & cela arrive, ſoit quand on les veut greffer en poupée, ſoit quand la plûpart des branches de la tête venant à mourir, on a lieu de juger que l'arbre reviendroit beau, s'il étoit un peu baiſſé. Cela ſe pratique fort à l'égard des ormes, des noyers, des châtaigners, & même des pêchers, des abricotiers, &c.

ETU

ETUVÉE ou GIBELETTE. *Maniere de faire une étuvée.* Prenez par exemple, une poitrine de veau ou une piece d'autre viande, faites-y des entailles ſi elle eſt épaiſſe, ou coupez la par morceaux. On peut l'accommoder de la façon des poulets, ou d'autres oiſeaux ayant aplati l'eſtomac. Mettez la viande dans une terrine, ou dans un pot avec de bon bouillon, ou de l'eau tant qu'elle ſurnage environ trois doigts ou plus ; en ſorte qu'il y en ait aſſez pour cuire la viande, ſans qu'il ſoit beſoin d'y en remettre ; ajoûtez-y un demi quarteron de moëlle ou de beurre, s'il en eſt beſoin, du ſel, trois ou quatre cloux de géroſle un peu de poivre, une feuille de laurier, un brin de thim, une ciboulette, ou un oignon, un demi quatterou, ou environ de petit lard, & faites cuire le tout enſemble, retournant la viande de tems en tems, même dès qu'elle commence à cuire.

Quand la viande ſera cuite à demi ; ajoûtez-y des aſperges rompues, ou deux ou trois culs d'artichaux pelés & coupés par quartiers ; ou peut y mettre auſſi deschampignons. Remettez-y du bouillon ou de l'eau chaude s'il eſt beſoin ; quelques-uns y ajoûtent un demi ſetier de vin, mais il rend la viande coriace, & il n'eſt bon qu'avec le veau. Faites cuire le tout enſemble parfaitement, enſorte que la ſauce ne demeure ni trop longue ni trop courte. Avant que de ſervir, il faut ôter l'oignon & les herbes fines.

Si C'eſt du veau que l'on ait fait cuire de cette façon vous pouvez y ajoûter ſur la fin une ſauce blanche de jaunes d'œufs, & de verjus délayés enſemble, au lieu d'y mettre du vin.

On peut auſſi farcir une poitrine de veau, puis la faire cuire entre deux plats ou dans une terrine avec du bouillon du pot, ou de l'eau, ou quelques tranches de lard, y mettant le reſte de l'aſſaiſonnement, comme un peu de moële, des aſperges, des culs d'artichaux, & ſur la fin y ajoûter une ſauce blanche, & tenir encore quelque tems la terrine ſur la cendre chaude ſans faire bouillir cette ſauce, pour empêcher qu'elle ne tourne.

ETUVES. Il y en a de deux ſortes ; ſavoir, les naturelles dites par les Latins *Therma*, & les artificielles, dites *Hypocauſtum*, dont nous parlons ici préſentement.

Les étuves artificielles ne ſont autre choſe que des bains ſecs, dont on ſe ſert pour quelque partie particuliere du corps, mais le plus grand uſage qu'on en fait eſt pour tout le corps. Elles produiſent de très-bons effets, lorſqu'elles ſont modérées ; car elles excitent les ſueurs par leur chaleur, au moyen de laquelle les pores ſont ouverts, les humeurs attenuées & fondues, les excremens répandus par toute l'habitude du corps diſſipés, & enfin tout le corps échauffé & deſſéché. D'où vient eumme elles ſont contraires aux perſonnes chaudes & gréles, & aux maladies chaudes ; elles ſont très-avantageuſes à celles qui ſont graſſes, & aux maladies froides.

Elles ſont propres non-ſeulement aux maladies vénériennes ; mais auſſi aux douleurs des membres, tant univerſelles, que particulieres, aux rhumatiſmes, & même aux paralyſies.

La matiere des étuves artificielles n'eſt autre choſe que la chaleur de la braiſe, ou celle des briques, ou autres choſes ſemblables échauffées, dont on ſe ſert diverſement, & dans divers vaiſſeaux & inſtrumens, que chacun peut inventer ſelon ſa fantaiſie.

Mais pour s'en ſervir utilement, il faut prémierement avoir été purgé, & prendre garde que la décoction des alimens ait été faite auparavant, faute dequoi les humeurs étant pouſſées vers la ſuperficie du corps pourroient cauſer des puſtules, des rumeurs & des obſtructions. Sur-tout il faut avoir ſoin de faire recevoir à propos au malade la chaleur néceſſaire, & faire enſorte qu'elle ſoit proportionnée à la maladie & aux forces de la perſonne qu'on traite. Car s'il arrive qu'elle ſoit immodérée, elle cauſe pour lors de très-mauvais effets, parce qu'elle attenue le corps, qu'elle le refroidit, &qu'après avoir épuiſé la chaleur naturelle, elle abbat entierement les forces du malade. *Voyez* BAIN.

EVANTAIRE. Eſt une maniere de panier ſans anſe, long d'environ trois pieds, large de deux, fait aſſez groſſiérement d'oſier vert. Les marchandes de fruit & d'herbage s'en ſervent pour porter vendre leur marchandiſe dans les rues. Elles attachent cet évantaire avec deux cordes qu'elles ſe paſſent ſur le cou ou ſous les aiſſelles.

EVAPORER. Terme de Chimie. Faire conſumer, faire diſſiper une liqueur ſur le feu, ou au ſoleil.

EVAPORER *juſqu'à pellicule.* C'eſt faire conſumer l'humidité, juſqu'à ce qu'on apperçoive une eſpece de petite peau ſurnager ſur la liqueur, ce qui ſe fait toûjours quand une partie de l'humidité étant évaporée, il n'en reſte qu'un peu moins qu'il ne faut pour tenir le ſel en fuſion.

EVASER. C'eſt le terme dont les Jardiniers ſe ſervent pour dire, qu'il faut ouvrir dans le milieu un arbre qui ſe ſerre trop, ou pour dire qu'un arbre s'ouvre trop. Ainſi ils diſent que naturellement les poiriers de beurré s'évaſent trop, qu'il faut prendre ſoin de les reſſerrer ou rapprocher. Ils diſent auſſi, que les poiriers de bourdon ſe ſerrent trop, & qu'il les faut ouvrir & évaſer.

E U C

EUCHARISTIE. Comme l'Euchariſtie eſt la ſource de tous les biens même temporels pour ceux qui en uſent bien; elle cauſe de grands maux, & même la ruine des familles, des infirmités, des maladies, & la mort même à ceux qui en uſent mal, comme on le peut voir dans ſaint Paul. 1. *Cor.* 2. *ideò dormiunt multi.* Or ceux-là abuſent de la divine Euchariſtie, qui s'en approchent après une confeſſion ſans douleur, ſans amandement, ſans intégrité, qui reçoivent ce Sacrement ſans devotion, ſans un amour dominant de Dieu, dans l'habitude du peché mortel, ou dans les occaſions prochaines de le commettre. On abuſe encore de ce treſor de grace, & on le mépriſe en manquant de reſpect en ſa preſence, en négligeant de le viſiter & de lui rendre ſes hommages, d'aſſiſter au ſacrifice ſalutaire de l'Autel, différant de le recevoir des années entieres, & ne prenant aucun ſoin de la décoration des Egliſes & des choſes qui ſervent au divin ſacrifice.

E V E

EVERRER. C'eſt ôter un nerf de deſſous la langue d'un chien. Cette operation ayant été faite à un chien, il ne mord jamais, fût-il enragé.

E U F

EUFRAISE ou EUPHRAISE, en latin *Euphraſia.*

Deſcription. C'eſt une petite herbe qui croît d'ordinaire à la hauteur de la main; ſes feuilles ſont petites, crêpées, dentelées tout à l'entour, aſtringentes & un peu ameres. Sa tige eſt menue, & rouge. Ses fleurs ſont blanches, tirant quelquefois ſur le rouge.

Lieu. On en trouve dans les bois. Elle fleurit quelquefois en Juillet, & quelquefois en Août, ſuivant les ſaiſons.

Proprietés. Sa principale vertu eſt pour les yeux: d'où vient que quelques-uns l'appellent l'herbe des yeux & *Ophtalmica.* On fait bouillir l'eufraiſe dans le moût, juſqu'à ce que le vin ſoit fait; ce vin eſt admirable pour éclaircir la vûe à toute ſorte de perſonnes & d'âge, ſi l'on continue de s'en ſervir. L'herbe mangée verte ou ſeche y eſt auſſi bonne, & quand on en mange long-tems dans les viandes.

Elle eſt ſinguliere pour l'ombrage, larmes, cataracte, defluxions & débilité des yeux, tant appliquée que priſe par la bouche. L'on fait une poudre de ſes feuilles deſſéchées, laquelle priſe ſouvent par la bouche avec un jaune d'œuf, conforte & aide merveilleuſement les yeux malades. On eſtime beaucoup pour cet effet le vin auquel l'eufraiſe a trempé long-tems, ou ſa poudre uſée avec vin; mais ſa poudre ſeule ou ſa décoction ſans vin, eſt un remède beaucoup plus aſſuré que le vin, ainſi que nous avons experimenté, d'autant que le vin par ſes vapeurs remplit le cerveau, & émeut les catarres. Pour éviter cela, il faut tremper le vin dans de l'eau de fenouil, ou y mêler du ſucre. Arnaud de Ville-neuve, aſſure qu'à la longue il a guéri un vieillard qui avoit déja perdu la vue, avec un fréquent uſage des feuilles de cette herbe, tant vertes que ſéches, tant en boiſſon qu'en aliment.

La doſe en poudre eſt depuis un gros juſqu'à trois dans un verre d'eau de fenouil, ou de verveine; on la prend le matin à jeun; & l'on continue pendant quelques mois. La doſe de ſon eau diſtillée, eſt depuis cinq onces, juſqu'à ſix.

Cette plante eſt un fondant qui débouche les viſceres, & retablit la fluidité des humeurs.

E U P

EUPATOIRE, en latin *eupatorium.*

Deſcription. C'eſt une plante qui n'a qu'une ſeule tige chargée de branches dures comme du bois, noirâtres, minces, droites, velues, haute d'une coudée, & davantage. Ses feuilles reſſemblent à celles de la quinte-feuille, ou à celles du chanvre. Elles ſont diviſées en cinq autres ou davantage par égaux intervalles. Sa graine vient depuis le milieu de la tige juſqu'en haut, elle eſt veluë, tournée vers la terre, & ſe prend, quand elle eſt ſéche, contre les habits. Ses fleurs ſont jaunes & rangées en épis.

Lieu Cette plante naît auprès des hayes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. L'eupatoire a des parties ſubtiles, ſans chaleur, & a la puiſſance d'inciſer. ſa graine bûe dans du vin, eſt bonne au foye, à la diſſenterie & aux morſures des ſerpens. Sa décoction faite dans du vin, bûe au poids de ſix onces, eſt admirable contre la rétention d'urine; l'eau diſtillée des feuilles eſt bonne à la toux, à la poitrine, à la jauniſſe, à la fiévre, & ſurtout à la colique.

On la mêle à la ſumeterre dans le petit lait pour les maladies de la peau, & pour les pâles couleurs: le ſuc des ſes feuilles à deux onces, ſon extrait à un gros, & la tiſanne qu'on prépare avec une poignée de ſes feuilles bouillies légérement dans une pinte d'eau, y ajoûtant un peu de ſucre, ou demi once de reglíſſe, pour en corriger l'amertume, ſont des remedes très-propres à diſſiper les bouſſiſſures & enflures, qui ſuccedent aux longues maladies. L'uſage de cette plante priſe comme le thé, ou dans des bouillons, eſt ſouveraine contre l'hydropiſie, même après la ponction. La lotion qu'on fait aux jambes enflées, avec la décoction de cette plante, eſt très-utile. Les feuilles bouillies & appliquées en cataplâme ſur les tumeurs, particu-

particulierement ſur celles des bourſes, les diſſipent aiſément. *Voyez* AIGREMOINE.

EUPHORBE. Plante medecinale aſſez ſemblable au jonc, ou à la canne, que les Anciens nommoient *ferula*.

L'Euphorbe croît particulierement en Afrique, aux environs du Mont Atlas. On tire une teinture de la partie ſulphureuſe de cette plante, qui eſt un grand fondant; elle eſt pénétrante, inciſive, attenuante, vulneraire & réſolutive. Elle eſt propre pour fondre les glandes ſcrophuleuſes, pour amollir & diſſiper les bords calleux des vieux ulceres, & pour applanir les éminences que laiſſent la petite verole, & d'autres maladies. On peut la mêler avec l'huile d'œuf, ou l'huile de myrrhe, & l'eſprit de miel.

Teinture d'Euphorbe.

Après avoir mis dans un matras la poudre d'Euphorbe, il faut verſer deſſus de l'huile de tartre, faire par défaillance, à la hauteur de quatre doigts; enſuite on met le matras bien bouché, en digeſtion pendant deux jours ſur le ſable chaud. Au bout de ce tems-là vous filtrez la teintore, qui eſt de couleur jaune très-foncée, ou même rougeâtre, & vous la gardez dans une phiole, pour vous en ſervir extérieurement, pour les beſoins marqués ci-deſſus.

E X C

EXCORIATION, *écorchure*. Pour guerir les excoriations qui arrivent ordinairement aux cuiſſes & aux jambes des hydropiques, il n'y a point de meilleur remede que celui-ci. Fomentez les parties affligées avec une décoction faite de feuilles de plantain, & de ruſſilage qui auront trempé dans la décoction, & mettez-les ſur le mal, en forme de catâplâme. *Voyez* ECORCHURE.

EXCROISSANCE DE CHAIR.

Remede pour les faire tomber ſans douleur.

Mettez en poudre pour un liard d'alun, ajoûtez-y un peu d'eau pour le faire fondre, trempez dans cette eau deux fois le jour la partie où eſt l'excroiſſance; elle s'arrêtera, s'endurcira & deviendra en calus & elle tombera au bout de huit jours. Il faudra enſuite traiter la playe avec l'onguent ordinaire, ſans craindre que l'excroiſſance revienne. *Voyez* CAUSTIQUE.

EXORCISME contre les tempêtes, les rats, les ſauterelles & autres fleaux. *Voyez* TEMPÊTES.

E X P

EXPOSITION. C'eſt le terme dont on ſe ſert pour marquer l'endroit heureux où le ſoleil donne, & l'endroit malheureux où il ne donne que peu, ou point du tout. L'expoſition du levant, c'eſt la muraille qui reçoit les rayons du ſoleil depuis le matin juſqu'à midi; l'expoſition du couchant, eſt celle où le ſoleil donne depuis midi juſqu'au ſoir; l'expoſition du midi eſt celle où il donne le plus long-tems dans toute l'étendue de la journée; l'expoſition du Nord eſt celle où il donne le moins. *Voyez* FRUITIER.

EXPRIMER, EXPRESSION. Terme de Chymie. Exprimer, ou tirer par expreſſion, c'eſt preſſer une matiere pour en faire ſortir le ſuc, ou celui de quelqu'autre matiere, dont elle eſt empreinte.

E X T

EXTRAIRE. Terme de Chymie. C'eſt ſéparer la partie pure d'avec la groſſiere.

EXTRAIT *de genievre*. Il eſt excellent contre la peſte, & c'eſt pour cette raiſon qu'on l'appelle vulgairement la thériaque des payſans; en voici la préparation.

Prenez la quantité que vous voudrez de graines ou bayes de genievre, pilez-les bien dans un mortier de marbre, mettez-les enſuite dans une poële, & verſez-y de l'eau bouillante, de ſorte qu'elle ſurnage. Faites-les bouillir durant une demi heure entiere; ayez un morceau ou petite piece de toile neuve, avec laquelle vous coulerez cette décoction, & en tirerez l'expreſſion avec une preſſe. Cela fait, prenez tout ce qui ſera coulé & exprimé, remettez-le dans la même poële, ou dans une autre, pourvû qu'elle ſoit bien nette, puis mettez cette poële ſur le feu, pour faire évaporer l'inutile, juſques à ce que la matiere ait acquis par l'ébullition la conſiſtance de miel; ajoutez ſur la fin de la coction, du ſucre à diſcretion pour le rendre plus agréable; quand l'extrait de genievre ſera achevé, vous le conſerverez dans un pot, pour vous en ſervir au beſoin.

Il en faut prendre de la groſſeur d'une féve, le matin à jeun, & ne rien avaler de trois heures.

Vertus & proprietés de cet extrait. *Voyez le mot de* GENIEVRE.

EXTRAIT *d'opium*. Prenez de l'opium du meilleur, coupez-en quatre onces par tranches, mettez-le dans un matras; verſez par-deſſus une pinte d'eau de pluye bien filtrée & bien pure, puis ayant bouché, & poſé vôtre matras ſur le ſable, vous lui donnerez un petit feu d'abord, l'augmentant enſuite par degrés, pour faire bouillir la liqueur pendant deux heures; cela fait, vous la paſſerez toute chaude, & la verſerez dans une bouteille, que vous aurez auparavant approchée du feu, de peur qu'elle ne ſe rompe. Enſuite, vous prendrez l'opium qui eſt reſté indiſſoluble, vous le ferez ſécher dans une terrine ſur un petit feu; enſuite vous le mettrez dans un matras, & verſerez deſſus de l'eſprit de vin, juſqu'à la hauteur de quatre doigts; puis ayant bouché le matras, & ayant mis la matiere qui eſt dedans en digeſtion ſur les cendres chaudes, pendant douze heures, vous ſéparerez par colature la liqueur, d'une terre glutineuſe, qui n'a aucune vertu. Enfin, vous ferez évaporer au feu de ſable, ces deux diſſolutions, juſqu'à conſiſtance de miel, & enſuite les ayant mêlées enſemble, vous acheverez de faire ſécher ce mêlange par une chaleur très-lente, pour lui donner une conſiſtance plus épaiſſe, & d'extrait ſolide. *Voyez* LAUDANUM.

EXTRAIT *de Mars*. *Voyez* FER.

EXTRAIT de rhubarbe, &c. *Voyez* RHUBARBE, &c.

F

F A B

FABREQUE.

Deſcription. C'eſt un plante petite,branchue,haute de deux pieds,qui a ſes feuilles ſemblables au ſerpolet. Ses fleurs ſont attachées à la tige par intervalles,comme celles du marrube & reſſemblent à un pié de lis.

Lieu. Cette plante croit dans des lieux pierreux. Elle fleurit au mois d'Août.

Proprietés. L'herbe priſe en breuvage eſt excellente contre la morſure des ſerpens, aux convulſions, ruptures, & contre la difficulté d'uriner ; elle provoque les mois, & fait ſortir l'enfant du ventre de la mere, particulierement ſi on la prend en breuvage pendant quelques jours. Elle fait tomber les verrues longues. Etant cuite juſques à la conſomption de la troiſieme partie, elle reſſerre le ventre ; pour ceux qui ſont en fievre, il la faut cuire dans de l'eau, & pour les autres avec du vin.

F A C

FACTEUR *des Marchands. Voyez* COMMIS. Vous y trouverez leurs obligations, & ce qu'ils doivent faire pour s'acquitter comme il faut de leur emploi.

F A I

FAIANCE. *Voyez* FAYANCE.

FAISAN. C'eſt un oiſeau qui eſt de la groſſeur d'un coq. Il a le bec recourbé, & ſes plumes paroiſſent de diverſes couleurs. Sa chair eſt délicate & fort recherchée.

Les Collecteurs font la guerre aux faiſans, quand ces oiſeaux vont manger pendant le jour dans les bleds mûrs, ou bien lorſqu'ils cherchent leur pâture dans les bois où ils ſe retirent. On commencera par enſeigner de quelle façon ils les prennent à la rentrée des bois, quand ils y retournent après avoir mangé.

Le Collecteur qui ſe mêle de cette chaſſe, ſait bien les heures que les faiſans doivent ſortir des bois pour chercher le grain dans les champs. Leurs heures ordinaires ſont le matin au ſoleil levant, à onze heures ou à midi, & au ſoir une heure ou deux avant que le ſoleil ſe couche.

Celui qui les veut prendre, ne manque pas d'avoir proviſion de collets ou lacets de crin de cheval, & s'en va dès la pointe du jour écouter de quel côté il entendra chanter les faiſans, où il ſe rend, afin de les voir ſortir du bois ; & s'il en ſort quelqu'un, il va ſecrettement chercher l'endroit, & l'ayant connu il y met deux ou trois collets, l'un à plate terre, & les autres à la hauteur du jabot de l'oiſeau. De ſorte qu'il ne puiſſe paſſer ſans mettre la tête dans quelqu'un, ou ſe prendre par les pieds ; & s'il y a pluſieurs endroits où un faiſan puiſſe paſſer, il met à tous de quoi l'arrêter. Puis il fait le tour bien loin dans le champ, & ſe trouvant à peu-près vis-à-vis du lieu ou il croit que le faiſan eſt arrêté pour manger, il fait un peu de bruit avec les mains, ou avec deux pierres, qu'il frappe l'une contre l'autre, approchant toujours vers le bois où ſont tendus les collets. Auſſitôt que l'oiſeau l'entend, il fuit pour ſe ſauver dans le bois, & paſſant la tête dans un des collets, il ſe prend par le cou & s'étrangle, ou bien il met les pieds dans le lacet, & l'emportant avec ſoi, il demeure arrêté par le pié.

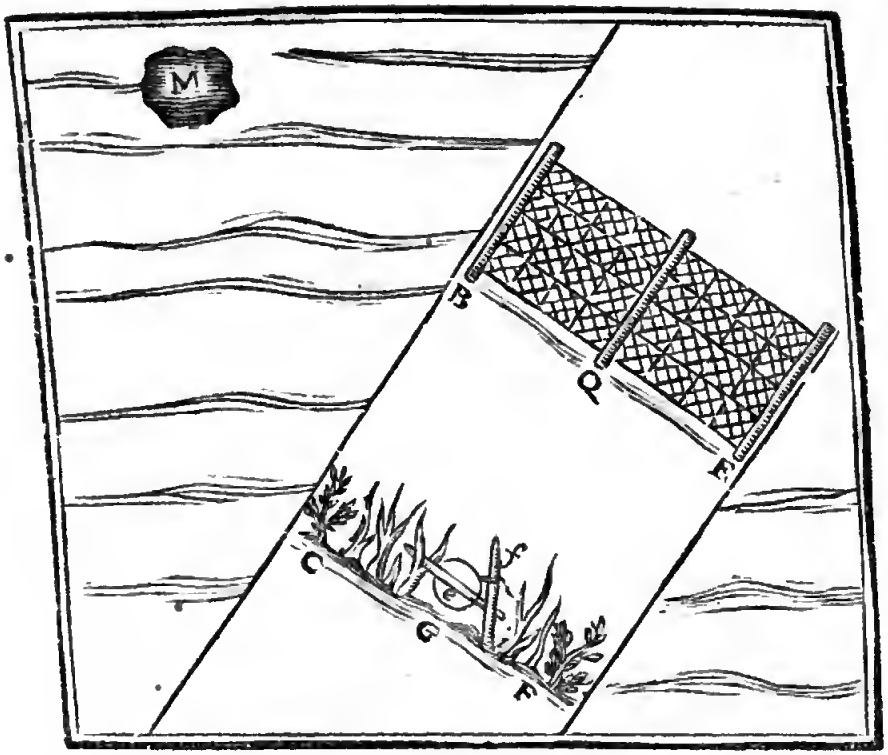
Il eſt à remarquer que les faiſans ne volent jamais, s'ils n'y ſont forcés, eat lorſqu'ils veulent changer de lieu, c'eſt par la courſe, & non par le vol. Pour ce qui eſt des autres heures du jour, lorſque le payſan veut tendre ſes collets, il ſe met aux aguets pour les voir ſortir, & fait la même choſe qu'au matin, mais avant que de s'y amuſer, il regarde tout au long du bois du côté du blé, s'il n'y aura point de mues ou ſentiers qui ſoient battus des faiſans, afin d'y mettre ſes collets & lacets.

Autre maniere de prendre les faiſans dans un bois ſans les bleſſer, pour en peupler quelqu'autre lieu.

Pluſieurs perſonnes ont des bois, dans leſquels il y abondance de faiſans, & qui ſeroient bien aiſes d'en pouvoir prendre de vifs, pour en peupler quelqu'autre terre où il n'y en a point. Si vous avez ce deſſein-là, ſervez-vous de la maniere qui vous eſt propoſée par les figures ſuivantes.

Cherchez un endroit dans vôtre bois où les faiſans ſe retirent ordinairement, ce que vous connoîtrez en les entendant chanter le matin, ou lorſque vous trouverez de leur fiente à terre au long des petits ſentiers par où ils courent, principalement après la roſée. Lorſque vous aurez reconnu le lieu, voyez s'il y a quelque arbre où il ſoit aiſé de monter, & d'où vous puiſſiez avoir la vûe ſur les petits chemins & ſentiers par où doivent courir les faiſans. Quand vous aurez trouvé l'arbre commode, & le lieu propre pour les prendre, appârez au long de ces petits chemins, c'eſt-à-dire, qu'il faut jetter du grain pour les y attirer, & en mettre cinq ou ſix bonnes poignées en un monceau dans un bel endroit, où tous ces petits chemins aillent ſe rendre, & lorſque vous connoîtrez que les faiſans y auront mangé, allez à la pointe du jour tendre en cette ſorte.

Suppoſez que les deux lignes B C, & E F ſoient les deux bords du petit ſentier ou chemin, ayez pluſieurs petits haliers longs de quatre ou cinq pieds, comme celui qui paroit dans la figure ci-après, piquez-les à travers le chemin B Q E. Faites de même à tous les ſentiers qui vont ſe rendre au principal lieu appâté. Cela fait, montez ſur l'arbre que je ſuppoſe être l'endroit marqué de la lettre M, où vous écouterez ſans remuer ni faire de bruit, & prenez garde, lorſqu'il y aura un faiſan pris, de l'ôter promptement. Car auſſi-tôt que les faiſans ſe ſentent arrêtés, ils ſe debattent & font un bruit qui épouvante les autres.



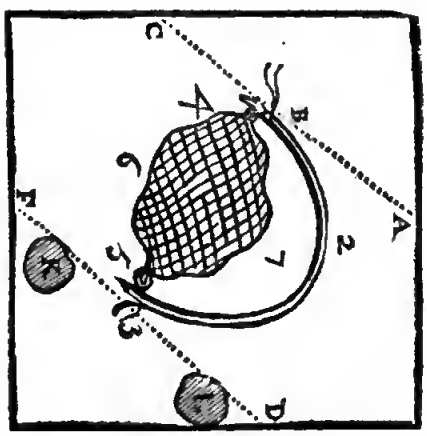
Le prémier faiſan qui trouvera le commencement du grain que vous avez jetté tout le long du chemain, appellera les autres pour manger, & courant par dedans les ſentiers, il ſe prendra dans les filets.

Si vous ne trouvez pas d'arbre commode comme on a dit cy-devant, vous pourrez tendre vos filets, & vous retirer à l'écart, & quand il ſera tout-à-fait nuit, y aller voir; mais la choſe n'eſt pas ſi aſſurée que quand on eſt preſent, parce que les prémiers pris, comme on a deja dit, épouvantent les autres. De plus il peut ſe rencontrer quelque animal qui les tuera, ou bien ils ſe bleſſeront dans les filets à force de ſe debattre.

Et ſi vous n'avez ni haliers, ni pochettes, & que vous n'en vouliez pas faire, ſervez-vous d'une ruſe de payſan, avec laquelle ils ſavent bien prendre les faiſans dans les bois avec des collets. La ſeconde figure de la planche précedente vous montrera la maniere de les tendre.

Ayez pluſieurs collets, ou lacets de crin de cheval, attachez-en un comme vous le voiez au piquet *f i*. Vous attacherez tous les autres de la même maniere. Faites pluſieurs petites hayes C G F, tout au travers des petits chemins qui vont tendre au principal lieu appâté, & laiſſez un collet au milieu de chacun eſpace G, qui ſoit juſtement la paſſée d'un faiſan; piquez ſur le bord de cette paſſée un piquet F, en ſorte que le collet qui y eſt attaché, ſoit tout à plat ſur la terre, & ouvert en rond, mettant par deſſous un petit bâton lettre E, pour le tenir un peu élevé, en ſorte qu'un oiſeau ne puiſſe paſſer ſans emporter ce lacet avec le pié. Il ne faut pas que ces petites hayes ſoient plus hautes que ſix pieds ou neuf tout au plus.

Il eſt certain que le premier faiſan, qui en cherchant le grain paſſera par quelqu'une de ces hayes, ſera pris de luy-même par les pieds, mais il faut être prompt à l'en retirer; parce que s'il ne ſe prend que d'un pié, & il pourra ſe rompre la jambe à force de ſe debattre. Le payſan qui ne ſe ſoucie pas de les avoir vivans, met avec un lac, & un collet élevé, afin que le faiſan ſe prenne par le cou, ou par le pié.



La maniere de faire ces petits haliers, ſe trouvera décrite dans le mot HALIER.

Si vous trouvez ces filets trop difficiles à faire, ou incommodes à tendre, vous pourrez avoir des poches ou pochettes, & avoir autant de verges que de filets. Ces verges ſeront longues de cinq ou ſix pieds, & moins groſſes que le petit doigt. Vous tendrez le tout, comme il paroît dans la figure cy-devant. Coupez les deux bouts de chaque verge en pointe, & piquez-les aux deux bords du chemin 4. 3, en ſorte que la verge ſoit comme une porte ronde, étendez le filet tout au travers du chemin, puis prenez la ficelle qui paſſe dans la bouche 4. du filet, & l'at-

tachez au bas de la verge, toute au rais de terre ; liez auſſi à l'autre côté du chemin au bas de la verge, la ficelle 3. qui paſſe dans la boucle nombre 5. & prenez le bord du filet 6. ou 7. que vous leverez & poſerez ſur le haut, nombre 2. de l'arçon, de façon qu'il tienne fort peu ; ſi-tôt qu'un faiſan donnera dedans, il ſe prendra plus facilement qu'au halier ; mais il pourra auſſi s'échapper, ſi on ne l'en retire promptement.

Propriétés du faiſan.

Le faiſan eſt un fort bon mets qui fait honneur ſur la table. La chair en eſt délicate, de bon ſuc, ſolide, & fortifiante. Elle ſe digere aiſément, elle rétablit les éthiques, & les convaleſcens, auſſi-bien que les perſonnes attaquées de convulſions & d'épilepſie. Elle eſt meilleure en automne, qu'en tout autre tems. La graiſſe de faiſan eſt adouciſſante, réſolutive, propre à fortifier les nerfs, & à diſſiper les douleurs du rhumatiſme & de la goute.

Maniere d'apprêter les faiſans.

FAISAN RÔTI.

Ayant plumé à ſec & vuidé le faiſan, il faut le piquer de menu lard, le mettre à la broche, y faire une ſauſſe avec du verjus, du ſel & du poivre, ou avec de l'orange, & le ſervir ſans autre façon.

FAISAN *à la ſauſſe de carpe.*

Après avoir trouſſé & bardé un faiſan d'une bonne barde de lard, vous le ferez rôtir ; mais vous prendrez garde de ne le laiſſer pas trop ſecher. Dans le tems qu'il rôtit, mettez dans une caſſerole, des tranches de veau & de jambon, de l'oignon coupé par rouelles, un peu de perſil, & des herbes fines. Prenez enſuite une carpe vuidée & écaillée, & l'ayant coupée par morceaux, vous l'arrangerez dans la même caſſerole que vous mettrez ſur le feu, juſqu'à ce que le tout ait pris couleur.

Verſez alors dans la caſſerole du jus de veau, & deux verres de vin, jettez-y auſſi une pointe de rocambole, des champignons, des truffes hachées & quelques croutes de pain. Quand tout cela ſera cuit, vous le paſſerez à l'étamine, & vous ferez enſorte que la ſauſſe ſoit un peu liée.

Lorſque la ſauſſe ſera apprêtée de cette maniere, vous debarderez le faiſan & le mettrez dedans, ou vous le laiſſerez bouillir cinq ou ſix bouillons, puis vous le ſerviez tout chaud.

FAN

FAN ou FAON. C'eſt le nom qu'on donne aux petits des biches, des daines & des chevrettes.

FANE, & FEUILLE. C'eſt la même choſe, & on s'en ſert indifféremment à l'égard des plantes, On dit : *la fane ou feuille de cette plante eſt différente de celle de cette autre.*

FANER. Se fanet. Terme d'Agriculture qui ſe dit quand les feuilles des plantes & des arbres au lieu d'être droites & étendues, comme ſont celles des plantes qui ſe portent bien, ſont au contraire renverſées, ou en quelque façon pliées & flétries, ce qui marque que l'arbre ſouffre, & a beſoin d'arroſement, ou marque que la plante n'a pas encore fait des racines ; ainſi les prémiers jours que les melons & concombres ſont plantés, ils ſe fanent, ſi le ſoleil leur donne ſur la tête ; ainſi les choux, les chicorées, & les laitues, &c. paroiſſent fanées juſqu'à ce qu'elles aient commencé à faire de nouvelles racines, à l'endroit où on vient de les planter. Il faut avec quelque poignée de vieux fumier couvrir la cloche du melon nouveau planté pour l'empêcher de ſe faner. Ainſi l'oranger aiant beſoin d'arroſement a ſes feuilles un peu fanées & demande de l'eau, &c.

FAR

FARCE. Terme de cuiſine. Mêlange de pluſieurs ſortes de viande hachées menu, aſſaiſonnées, pour en fatcir, ou remplir d'autres, comme cochons de lait, cannetons, dindons, éclanches, &c.

FARCE *de poiſſon.* Après avoir habillé & deſoſſé des brochets, carpes, anguilles, brêmes, barbeaux, & autres poiſſons ſemblables, hachez-les tous enſemble bien menu ; faites une omelette qui ne ſoit pas trop cuite, ajoûtez-y des champignons, truffes, perſil, & ciboule. Hachez cette omelette avec le reſte, & après avoir bien aſſaiſonné le tout, joignez une mie de pain trempée dans du lait, du beurre, & quelques jaunes d'œufs ; & quand vous aurez bien lié vôtre farce, vous vous en ſerviez de la maniere que vous jugerez à propos.

FARCIN. C'eſt une maladie des chevaux, qui ſe fait connoître par une tumeur accompagnée d'un ulcere cauſé par un virus très-dangereux. Il y a pluſieurs ſortes de farcin ; ſavoir, le *farcin cordé*, le *farcin volant*, le *farcin en cul de poule* & le *farcin intérieur*. *Voyez* CHEVAL. *Voyez* EMPLATRE *Manus Dei.*

FARD blanc. *Voyez* VERRE.

FARINE. Lors qu'on voudra faire moudre du blé pour avoir de la farine de garde, on choiſira celui qui ſera le plus ſec.

Cette farine étant ainſi moulue, on la mettra dans une huche, ou dans des vaiſſeaux, & le lieu où on les poſera doit être ſec. Sur-tout il faut avoir ſoin que cette huche, ou ces vaiſſeaux ſoient bien fermés, de crainte que cette farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe dedans quelque choſe de mal propre. Si c'eſt en été, qu'on veuille conſerver cette farine, on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne ſoit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui ſoit frais. Si c'eſt en hiver, la boulangerie ſuffira pour la garder. Enfin il ſera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air paſſant au travers, empêche qu'elle ne s'attache l'un à l'autre, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Moien pour garder la farine ſans ſe gâter.

Il faut jetter parmi la farine des tourches de pain graſſes broyées. Les autres broyent du cumin, & du ſel en égales portions, & en font des maſſes ſeches, qu'ils mettent dans la farine.

La farine d'avoine eſt très-bonne pour faire des boiſſons & des bouillies rafraichiſſantes, on l'appelle gruau.

La farine de féves & de haricots, eſt propre pour faire de la poudre à poudrer.

La farine de froment qui paſſe par un bluteau fin, s'appelle pure farine. La ſeconde qui paſſe par un bluteau moins fin, s'appelle farine blanche, ou farine d'après la fleur. Enſuite viennent les fins gruaux puis les gros gruaux, & enfin les découpettes.

On connoit la bonne farine à ces marques. 1. Si elle eſt bien ſéche, 2. Si elle ſe conſerve long-tems. 3. Si elle boit bien l'eau. 4. Si elle fait beaucoup de pain. 5. Si elle demande le four bien chaud.

La farine du blé mêlé, rend le pain violet. L'eau trop chaude aux fines farines donne au pain une couleur rouge. La farine de blé germé fait une pâte lâche, difficile à bouffer dans le four, & donne un pain amer, auſſi-bien que celle qui eſt mêlée d'ivraye.

FARINEUX. C'eſt un terme qui ſe dit de certaines poires, qui pour l'ordinaire aiant paſſé leur maturité, ou étant venues en mauvais fonds, n'ont plus la quantité d'eau & la fineſſe de chair qu'elles devroient avoir. Ainſi on dit d'un lanſac, d'un doyenné, d'un petit oin, d'une épine, &c. *Cette poire eſt farineuſe, cette poire a la chair farineuſe.*

FAU

FAUCON. C'eſt un oiſeau de proye gros comme un chapon, dont la couleur eſt cendrée, brune ou noirâtre, & quelquefois rouſſe.

Quand on veut choiſir un faucon, il faut préferer celui qui a la tête ronde, le bec gros long, les épaules larges, les plumes des aîles menues & déliées, les cuiſſes longues, les jambes courtes, & les mains longues, larges & grandes.

On diſtingue ſix eſpeces de faucons, ſavoir le faucon, le gertauf, le ſacre, le lanier, l'émérillon & le hobereau. Outre ces principales eſpeces, il y en a encore d'autres auſquels on donne différens noms. Comme le faucon pelerin, qui eſt celui qui vient des pays étrangers, le faucon gentil de paſſage, qui vient des lieux circonvoiſins, le faucon niais, ou faucon roial qui a été pris dans le nid, le faucon ſor qui a encore ſon prémier plumage, le faucon hagard qui eſt un faucon fier & bizarre. On donne encore à ce dernier les noms de faucon de repaire, ou de faucon branchier.

FAUCONNERIE. C'eſt l'art d'inſtruire les oiſeaux de proye, & de les emploier à la volerie du gibier. Cette chaſſe eſt noble & divertiſſante.

FAUSSES-FLEURS. Terme de jardinage, qui ſe dit en fait de melons & de concombres. Ce ſont des fleurs au deſſous deſquelles il n'y a point de fruit qui y tienne, car aux bonnes fleurs des uns & des autres le fruit paroit avant que la fleur s'épanouiſſe au bout, & ſi le tems eſt favorable, le fruit noue; ſi le tems eſt mauvais, ou que la couche ne ſoit pas aſſez chaude, le fruit coule, c'eſt-à-dire, périr.

FAUVE. Bête fauve. C'eſt un Cerf, un Daim & un Chevreuil, y compriſes les femelles.

FAUVETTE. Oiſeau de voliere dont le chant eſt très-agréable. La fauvette à tête noire, & à tête rouge, approche fort du becfigue, & ne vaut pas moins que l'ortolan, quand elle s'eſt nourrie de figues, de raiſins, & autres choſes meilleures que les grains de ſureau. La fauvette a les mêmes vertus que le becfigue, & s'apprête de la même maniere. *Voyez* BECFIGUE.

FAUX-BOIS. Terme de Jardinier. C'eſt la branche de l'arbre qui eſt venue dans un endroit où elle ne devoit pas venir, qui a ſes yeux plats & fort éloignés les uns des autres, & qui communément devient beaucoup plus groſſe & plus longue que toutes les autres de l'arbre, à qui elle vole une bonne partie de leur nourriture. C'eſt pourquoi nous diſons, qu'il faut faire la guerre aux branches de faux-bois, à moins qu'on n'ait intention de rajeunir tout l'arbre ſur une telle branche, & par conſequent d'ôter toutes les vieilles branches pour ne conſerver que la fauſſe ou les fauſſes.

FAUX-FUIANT. C'eſt ce que l'on appelle une ſente à pié dans le bois.

FAUX-REMBUCHEMENT. C'eſt lors qu'une bête entre dans un fort dix ou douze pas, & revient tout court ſur elle, pour ſe rembûcher dans un autre lieu.

FAY

FAYANCE. C'eſt une ſorte de poterie fine.

Secret pour raccommoder les fayances, les porcelaines & autres vaiſſeaux de terre caſſés.

Prenez du blanc d'œuf, mettez-y gros comme une petite noix de chaux-vive écraſée bien menu; battez le tout enſemble & frottez-en les morceaux du vaiſſeau caſſé; joignez-les enſemble, & s'il eſt poſſible, ſerrez-les avec une ficelle ou un fil, qui embraſſe le vaiſſeau, laiſſez-les ſecher pendant un jour, vous pourrez enſuite vous en ſervir, comme s'il n'avoit point été caſſé.

Si on a quelque gros vaiſſeau de fayance ou de terre à raccommoder, il faut rendre la choſe moins liquide en y ajoûtant une plus grande quantité de chaux-vive, & ſi un blanc d'œuf ne ſuffit pas, on en prendra ce que l'on jugera à propos.

Pour dorer la fayance. Voyez OR.

FEB

FEBRIFUGES. Quoi que l'on ait à peu près fixé ailleurs la priſe des préparations du Quinquina; il ne faut pas toutefois s'y arrêter tellement qu'il ne faille obſerver les âges & les tempéramens; car aux perſonnes ſeches & maigres, aux petits enfans, & aux femmes groſſes, on en donnera un tiers moins qu'aux autres, qui ſont gros, replets & dans la force de l'âge.

Secondement.

Au troiſiéme accès de la fievre tierce, ou double tierce, les malades ſe feront ouvrir deux ou trois fois la veine, & le réitereront, s'il en eſt beſoin. Après la ſaignée ſuivra la purgation compoſée, ainſi qu'elle eſt ordonnée au lieu où l'on traite des différentes fievres intermittentes. Cela étant pratiqué, on prendra en toute ſureté le Quinquina ſeulement dans les intermiſſions; autrement la guériſon en ſeroit longue ou difficile.

Il y a encore à remarquer, que l'on ne doit pas ſe rebuter, ſi, dans deux ou trois priſes, la fievre n'eſt pas emportée, il ne faudra pas laiſſer de continuer, étant ſûr qu'elles feront leur effet, & quoi que la fievre ſoit emportée, il ſera bon d'en continuer l'uſage de quatre jours en quatre jours; pendant un mois ou ſix ſemaines, afin de la diſſiper entierement, & pour cela on retranchera les ſaignées & les purgations, à moins qu'il n'arrive quelque accident qui oblige à prendre d'autres meſures.

Quant à ceux qui auront la fievre quarte, une ſeule ſaignée ſuffira dans le commencement, mais auſſi il faudra les purger beaucoup plus que les autres.

Dans quelque fievre intermittente que ce ſoit, l'on ne boira jamais ayant le friſſon, & très-peu étant dans la chaleur, on évitera par-là l'hidropiſie ou un ſchirre à la rate.

Sur toutes choſes on ſe gardera bien de donner le Quinquina après une inflammation de poitrine, ni à ceux qui auront quelque ulcére ou abſcés aux parties internes; mais il ſera très-efficace aux indigeſtions de l'eſtomac, aux aigreurs & aux picotemens qui provoquent à vomir, aux fievres qui ſont accompagnées d'un frequent hoquet, aux faims canines, aux fievres lentes, qui ne viennent point de la pulmonie, & à toutes autres maladies engendrées par des humeurs âcres & acides.

On pourra le donner ſans riſque dans les fievres continues, en le faiſant infuſer ſoit dans la limonade, ou dans quelque tizanne bien rafraichiſſante, ſoit avec des pommes, des racines de nenufar, d'Alleluya, ou d'autres ſemblables.

FEBRIFUGES *pour les gens de la campagne.*

Le febrifuge ſuivant ſe fera à peu de frais, & il eſt ordonné pour être appliqué extérieurement. Prenez une once d'ail bien épluché, demi-once de ſuye de cheminée, un blanc d'œuf, une cuillerée de vinaigre. Broyez le tout dans un mortier, étendez-le ſur un linge fort clair, & appliquez ſur les poignets.

Autrement.

Prenez une gouſſe d'ail tout ſimplement, broyez-la, étendez la enſuite ſur un peu de linge, entourez-en le doigt annulaire, il fera un pareil effet. Quelques-uns y ajoûtent un peu de ſaffran en poudre.

Autrement.

Prenez de la petite ſauge, du ſel, & de la ſuye de cheminée autant peſant de l'un que de l'autre; battez-les bien enſemble avec quatre germes d'œufs, & appliquez le tout ſur le coude gauche.

Autrement.

Prenez du perſil, des feuilles de coudriet ou noiſetier, de chacune une poignée. Pilez-les dans un mortier, avec un peu de vinaigre & de l'eau de noix s'il ſe peut, faites-en un cataplâme ſur le pli du coude, & ſur les poignets.

Autrement.

Prenez de l'encens mâle, de la cire jaune, du vinaigre, & de la ſalive, autant de l'un que de l'autre: après l'avoir fondu & mêlé enſemble, enveloppez-les dans un linge, & mettez-les ſur les poignets.

Autrement.

Appliquez une épitheme ſur l'eſtomac compoſé de deux onces de poix noire, fondue dans un peu de vin rouge; après cela ajoûtez-y une demi once de muſcade, deux dragmes de canelle, & autant de creſſon alenois.

Autrement.

Prenez une demi once d'argent vif, mêlangez-le avec une once de thériaque, & l'appliquez ſur les poignets au commencement du friſſon de la fievre quarte.

Quoique l'on enſeigne, & que l'on pratique ces innocentes recettes, il ne faudra pas toutefois mépriſer les remédes généraux, qui ſont les ſaignées & les purgations. *Voyez* FIEVRE. POUDRE. EAU. PLANTES.

FEC

FECES. Terme de Chimie. Ce ſont les matieres groſſieres & impures qui ſe trouvent au fond des compoſitions. C'eſt auſſi le marc ou la lie qui reſte dans l'alembic après la diſtillation.

FEM

FEMMES. *Leurs maladies. Remede pour faire venir leurs regles.* Prenez des feuilles de ſauge menues, environ une vingtaine, vingt cuillerées de vin rouge, que vous ferez bouillir, juſqu'à ce qu'il n'en reſte que ſix. Le ſoir la malade étant au lit, prendra par intervalles une cuillerée de ce vin, & lors qu'elle commencera à ſuer ne lui donnez plus rien. Il faut un *miſerere* dans les intervalles.

Autre.

Il la faut ſaigner au pié, puis lui faire prendre un gros d'ariſtoloche ronde coupée menu, mettez-la infuſer dans un verre de vin blanc pendant une nuit, qu'elle boira le matin poudre & vin, elle guérira. *Il eſt éprouvé.*

Autre.

Prenez des pois chiches noirs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, coulez cette eau lors qu'ils ſeront cuits, & donnez-en à boire à la malade un verre pendant trois jours de ſuite le matin.

Autre.

Prenez des feuilles, de l'écorce ou de la graine de frêne, que vous pilerez & ferez infuſer pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, faites prendre deux ou trois doigts de cette infuſion pendant trois jours de ſuite le matin.

Autre remede très-experimenté & très-ſouverain.

Coupez aux branches de frêne le bois de deux ans, rejettez-en le bois d'un an, & celui de trois ans, il eſt facile de le connoître par les nœuds. Faites brûler à part ce bois de deux ans pour en conſerver les cendres; vous mettrez une partie des cendres dans le pot de chambre de la fille qui eſt incommodée, & toutes les fois qu'elle voudra faire de l'eau de jour & de nuit, elle aura ſoin de faire chauffer ce pot de chambre avec les cendres ſur des cendres chaudes, après quoi elle y fera ſon eau. Ce remede continué de jour & de nuit guerit la fille en deux ou trois jours.

Opiate pour les pâles couleurs des femmes ou filles.

Prenez du crocus martis, de la corne de cerf préparée, de chacun une once, de la poudre aromatique de roſes, du ſucre candi, de chacun deux onces, de la conſerve de romarin liquide une once, des feuilles de chicorée, de mélliſſe & de ceterac un peu de chacun. Mêlez bien le tout enſemble, & faites-en prendre ſoir & matin la groſſeur d'une noiſette.

Pour leur perte de ſang.

Prenez de la toile d'araignée, faites un emplâtre avec du vinaigre, & appliquez-le ſur le nombril; elle guérira ſur le champ.

Autre.

Prenez deux onces d'eau de plantain, ſix onces de canelle, une demi-once de vinaigre & autant de corail rouge préparé, douze grains de ſang de dragon, deux grains de laudanum, une once de ſirop de mirrhe. Mêlez tout enſemble, & donnez-le par cuillerées à la malade; s'il y a du ſang caillé, ajoûtez un demi gros d'yeux d'écreviſſes. Ce remede eſt éprouvé contre toutes les pertes de ſang, les vomiſſemens, & toute hémorrhagie.

Autre.

Prenez un jarrêt de veau, concaſſez les os, faites-le cuire, ôtez-en les chairs, & n'y laiſſez que le bouillon. Mettez dans ce bouillon, du cerfeuil de la groſſeur de la tête, faites-le bouillir avec ce bouillon, paſſez enſuite la liqueur par un linge, de ſorte qu'il en reſte trois moiens bouillons, leſquels vous donnerez à la malade le matin, de deux en deux heures. Réiterez, s'il faut, les jours ſuivans.

Autre.

Prenez une dragme de bol d'Armenie, & autant de ſang de dragon, une balauſte qui eſt une fleur de grenadier ſauvage. Mettez le tout pulveriſé dans un demi ſetier d'eau de plantain; mêlez-le bien, faites-le prendre à la malade, il n'importe à quelle

heure, pourvû qu'il y ait deux heures qu'elle n'ait rien pris, il faut qu'elle ſoit encore autant de tems après la priſe ſans rien avaler; ſi la perte eſt violente, & qu'elle ne diſcontinue pas, il faut réitérer le remède : ſavoir au bout de deux heures; prendre de la nourriture, & deux heures après prendre le remède ci-deſſus : on peut le donner juſqu'à trois fois, cependant on ne l'a jamais réitéré qu'une ſeule fois. Il ne faut ni ſaignées ni ligature.

Autre pour arrêter le flux des femmes.

Prenez des feuilles de vigne blanche ſéchées à l'ombre. La doſe eſt d'une demi dragme, ou un peu plus dans du vin blanc.

Remarque pour les femmes groſſes.

On ne doit point purger les femmes groſſes pour deux raiſons. La premiere, de peur que leur fruit ne ſe reſſente du purgatif. La ſeconde, c'eſt qu'il eſt à craindre que les inteſtins irrités par l'acrimonie du purgatif, ne jettent la matrice dans des mouvemens convulſifs, & ne cauſent l'avortement. Il vaut donc mieux donner aux femmes groſſes des précipitans & des anodins, & ſe donner bien de garde de leur faire prendre des narcotiques.

Purgatif pour les femmes groſſes.

Si néanmoins la purgation étoit abſolument néceſſaire pendant la groſſeſſe, on doit avoir recours aux purgatifs temperés, ſur-tout quand les ſujets ſont délicats, & on doit ſe contenter du jalap avec la crême de tartre, ou d'une infuſion de ſéné & des pillules d'aloës. Mais il faut éviter avec ſoin les purgatifs doucereux, la ſcammonée & la caſſe.

Purgatif pour les femmes groſſes conſtipées.

Prenez un ſcrupule de crême de tartre, huit grains de ſel de tartre; que vous mettrez dans un bouillon bien chaud.

Pour délivrer promptement une femme en travail.

Donnez-lui une demi-dragme de borax en poudre dans un verre de bon vin, mais avant que de le lui donner, il faut que la ſage-femme ſoit préſente, & qu'elle diſe que l'enfant eſt bien tourné; par le moyen de quoi l'enfant ſe préſente un moment après que la malade a avalé le borax.

Purgatif pour les femmes accouchées.

Faites leur prendre ſeulement des pillules peſtilentielles de Ruffi, ou de l'élixir de propriété avec la rubarbe.

Remède aux maux de ſein des femmes.

Prenez une orange, percez-la en pluſieurs endroits avec un poinçon, mettez-la dans un pot neuf de terre, que vous remplirez d'huile d'olives, mettez le au feu, faites-le bouillir juſqu'à la diminution des deux tiers, puis frottez le ſein le plus chaudement que vous pourrez ſouffrir. Il guérit dans deux jours. Mais pour la dureté du ſein, vous ferez un emplâtre avec du verdet & de la cire blanche, que vous appliquerez ſur la dureté.

Pour faire croître le lait aux femmes qui nourriſſent leurs enfans.

Faites cuire de la graine de fenouil dans de l'eau d'orge, & donnez-en à boire à la femme, cela augmentera ſon lait, auſſi bien que le bouillon de pois chiches.

FEMME du pere de famille qui eſt à la campagne.

Ses devoirs.

La femme du pere de famille, qui eſt par conſéquent la Maîtreſſe de la maiſon, prenant pour elle ce qu'elle ſauta lui convenir des devoirs preſcrits par ſon mari, ſera encore inſtruite d'avoir l'œil ſur ſes ſervantes, de veiller que le dedans de la maiſon qui eſt ordinairement commis à ſa vigilance, ſoit dans un très-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner, que toutes choſes y ayent leur place ſans confuſion, & que la propreté, qu'on peut veritablement appeller la marque d'une ame bien née, y brille par-tout.

Son devoir eſt de ſavoir tellement manier toutes les denrées, que le pere de famille aura fait apporter par ſes ſoins dans la maiſon, qu'on ne puiſſe lui rien reprocher en cela de ſon œconomie; & de s'appliquer à apprendre les ſubtilités de ce ménage, ſi d'abord elle les ignore.

Son œil veillera ſur ce qui regarde le bétail, & il n'eſt pas moins néceſſaire que celui du maître.

Son application ſera de rendre ſa baſſe-cour abondante, afin de ne point manquer de marchés qu'elle n'y envoye porter ſuivant la ſaiſon, ou de la volaille, ou de toute autre ſorte de choſes qu'elle en pourra tirer par ſon adreſſe & par ſa vigilance.

Elle ne ſe fera pas entierement à ſes ſervantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laiſſer pêtrir le pain, ſans examiner ſi elles ne mêlent point de la farine du maître avec celle qui eſt deſtinée pour les domeſtiques; ou ſi pêtriſſant ce même pain, elles n'en ſont pas quelques-uns en cachette, pour s'en procurer quelques amis hors de la maiſon.

Elle ne dédaignera pas de manier elle-même ſon laitage, qui ſera toûjours beaucoup plus propre, pour peu qu'elle veuille s'y étudier, que ſi une ſervante qui ne craindra pas tant qu'elle de le ſalir, en avoit la charge.

Elle tiendra un memoire exact, écrit ſur un livre, du linge qu'elle mettra à la leſſive, & des denrées qu'elle envoyera vendre. Elle ſaura le compte de tout ſon linge & de ſon étaim. Elle en chargera ſes ſervantes, pour lui en répondre, au cas que par leur faute il s'en perdit quelque piece; & enfin elle veillera ſur tout de telle maniere qu'aucune perte ne lui puiſſe cauſer du déplaiſir dans tout le maniment qu'elle fera de ſon ménage; & après toutes ces obligations généralement obſervées, on peut en ſureté entreprendre de faire valoir ſon bien par ſes mains, & remplir ſa maiſon de volailles & de bétail de toutes ſortes, autant qu'on aura dequoi les nourrir & les élever. Mais auparavant, diſons quelle regle on doit apporter à la maiſon, pour y vivre dans une œconomie parfaite.

Regle que doit apporter à la campagne une mere de famille.

Sans regle, rarement une maiſon ſe ſoutient-elle long-tems, & c'eſt ce qui fait que nous voyons bien ſouvent des perſonnes prendre des peines incroyables pour amaſſer des richeſſes, & donner cependant du nés en terre, faute d'apporter chez eux un certain ordre abſolument néceſſaire au ménage; car il eſt ſûr qu'on a beau combler une maiſon de biens, tout s'y diſſipe inſenſiblement, ſi l'un ne ſçait le ménager, ce qui dépend donc ordinairement d'une certaine regle qu'on doit s'y preſcrire, & ſans laquelle un pere de famille travaille inutilement. A proprement parler, ce ſoin regarde uniquement la mere de famille, comme ayant en ſon pouvoir le maniement de tout ce qui eſt au dedans de la maiſon. L'ordre qu'elle doit y tenir, ne conſiſte qu'en deux points : le prémier, eſt la nourriture de la maiſon; & le ſecond, eſt la maniere de la diſpenſer. *Voyez* PAIN, BLÉ, FARINE.

FEMME *de chambre*. Le principal devoir d'une fille ou femme de chambre, eſt d'être ſage & honnête, & toûjours de la derniere propreté, tant ſur elle & dans ſes ajuſtemens, que dans tout ce qu'elle eſt obligée de faire. Il faut qu'elle ſache peigner, coëffer, habiller & ajuſter une Dame, ſuivant le bon air & ſa qualité. Elle doit avoir en compte le menu linge ſervant aux perſonnes du Seigneur & de la Dame, le ſavoir blanchir, comme auſſi ſavonner & empezer toutes ſortes de linges, gazes & dentelles. On lui donne encore le ſoin de toutes les hardes, habits, pierreries, colliers, & de toutes les choſes qui ſervent à la toilette & aux ornemens de la Dame, dont elle doit tenir un mémoire, & en rendre bon compte. Il faut auſſi qu'elle ſache coudre, raccommoder des dentelles, ainſi que toutes les autres affaires concernant les ajuſtemens des femmes, & même faire de la tapiſſerie pour s'occuper dans les momens où elle ſe pourroit trouver inutile. Elle doit pareillement ſavoir mettre une toilette, & la ranger avec toute la propreté poſſible, bien faire le lit de la chambre de la Dame, & avoir ſoin que tous le meubles ſoient toûjours nettoyés & rangés comme il faut.

Son devoir eſt encore de ſavoir bien nouer un ruban, chauſſer & déchauſſer la Dame; faire un remède & le donner avec adreſſe; faire un bain pour laver les pieds, & des pâtes pour décraſſer les mains; elle doit auſſi connoître & ſavoir acheter toutes ſortes de oipes, comme linges, étoffes, dentelles, eſſences, eaux, pommades & autres choſes néceſſaires & utiles pour le ſervice & la propreté de la Dame. En un mot, elle ne doit preſque ignorer rien de tout ce qui regarde & concerne l'adreſſe de la bien-ſeance & les divers ornemens du ſexe.

Quand la Demoiſelle eſt malade ou abſente de la maiſon, elle doit accompagner la Dame par tout où elle la veut mener, recevoir & entretenir les gens de la ſuite des Dames qui viennent pour la voir.

Quoique dans cette qualité, elle ait auſſi l'oreille de la Dame, elle ne doit point s'en prévaloir, ni ſe rendre contraire, ni flateuſe envers les autres domeſtiques. Bien loin de cela, elle doit toûjours tâcher de l'adoucir, lorſqu'elle eſt irritée contre quelqu'un d'eux, & de trouver quelque temperament ſur ce qu'ils peuvent avoir fait de mal-à-propos, quand la choſe n'eſt pas de conſéquence, & qu'elle ne touche ni à la noirceur d'ame, ni à la fripponnerie. Ce faiſant, une fille de chambre eſt aimée & cherie de tout le monde, chacun s'empreſſe de lui rendre ſervice, & jamais elle ne ſort d'une maiſon que le Seigneur ou la Dame ne lui faſſent quelque bien, & ne l'établiſſent avantageuſement pour le reſte de ſa vie.

F E N

SE FENDRE ou S'OUVRIR. C'eſt un terme qui ſe dit des pêches, des prunes, &c. quand elles quittent bien leurs noyaux. La pêche ſe fend, le pavie ne ſe fend point, la prune de perdrigon bien mûre ne ſe fend pas bien net, la prune de diaprée, de rochecourbon ne ſe fend point du tout; les damas, les prunes d'abricots, &c. ſe fendent net.

FENOUIL, en latin *Faniculum*. C'eſt une plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Il y en a deux qui ſont principalement employées en Médecine. Elle n'ont d'autre différence qu'en ce que l'une eſt plus petite que l'autre, quoiqu'elle ait les ſemences plus groſſes.

Deſcription.

Le fenouil eſt une plante dont la tige eſt droite, canelée, creuſe & qui s'éleve à la hauteur de cinq ou ſix pieds. Ses feuilles ſont d'un vert obſcur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique. Les ombelles qui croiſſent à la cime de la tige, produiſent des fleurs à cinq feuilles, diſpoſées en roſe. A ces fleurs ſuccedent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, canelées ſur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre. Sa racine eſt longue & groſſe comme le doigt.

Lieu.

On cultive cette plante dans les lieux ſecs & chauds, & principalement en Languedoc, d'où l'on apporte les ſemences de la petite.

Proprietés.

Les feuilles & les ſemences du fenouil ſont bonnes pour éclaircir la vûe, & pour la fortifier; elles fortifient l'eſtomac, & adouciſſent les âcretés de la poitrine. La ſemence priſe après le repas chaſſe les vents, aide à la digeſtion, & fait bonne bouche lorſqu'on la mâche.

Le ſuc de la racine de fenouil pris au commencement de l'accès des fievres intermittentes, eſt un excellent remede pour les guérir, en facilitant la tranſpiration. La doſe en eſt depuis trois onces juſqu'à ſix. Son eau diſtillée eſt en uſage dans les collyres, & pour baſſiner les yeux. L'huile eſſentielle de la graine de fenouil, eſt très-propre contre l'aſthme, & la toux opiniâtre. La doſe en eſt depuis douze juſqu'à quinze gouttes, dans un verre de vin coupé, ou de tiſanne pectorale. Elle ſoulage auſſi la colique, en en prenant ſix ou huit gouttes. La décoction de ſes racines & de ſes graines, eſt très-bonne dans la fievre maligne, la petite vetole, & la rougeole. La graine concaſſée s'employe dans les fomentations, avec les ſemences réſolutives. Les feuilles & les racines bouillies dans l'eau d'orge ou de ris, font venir le lait aux nourrices.

La ſemence de la ſéconde eſpéce de fenouil, eſt une des quatre ſemences chaudes.

Culture du fenouil.

Le fenouil ſe multiplie de graine, on le ſeme au mois d'avril, on en met dans la ſalade lorſque les jets ſont encore tendres & nouveaux. Sa graine paroît au mois d'Août.

FENOUILLETTE. C'eſt une liqueur compoſée d'eau-de-vie, & de ſemence de fenouil. La fenouillette la plus agréable & la plus eſtimée, ſe fait avec une pinte d'eſſence de fenouil, & une pinte de bon eſprit de vin, que l'on met dans une terrine, y ajoûtant enſuite ſix pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau bouillie, & une pinte de ſucre clarifié. Si après l'avoir goûtée, on la trouve trop violente, il faut y ajoûter de l'eau bouillie, & du ſucre à proportion. Lorſqu'elle eſt à vôtre goût, vous la clarifiez avec un quarteron d'amandes douces un peu pilées, & un poiſſon de lait, & enſuite on paſſe le tout deux ou trois fois par la chauſſe, juſqu'à ce que la fenouillette ſoit claire comme eau de roche.

Eſſence de fenouillette.

Prenez cinq pintes de la meilleure eau-de-vie, & autant de bon vin blanc, une livre & demi de bonne ſemence de fenouil, & deux onces de réglisſe coupée, & bien écraſée. Le tout étant mis dans l'alembic, bouchez-le avec du parchemin, & mettez dans une étuve, ou ſur la cendre chaude en infuſion, pendant deux jours. Enſuite diſtillez la liqueur comme l'eſprit de vin, à un feu médiocre, & qu'elle bouille toûjours également. Ce qui reſte après la diſtillation de l'eſſence, & qui s'appelle goutte-blanche, n'eſt propre que pour laver les mains.

FENUCREC, en latin *Fœnugræcum*.

Deſcription.

C'eſt une plante fort connue parmi les Apotiquaires. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du triolet, dentelées tout autour. Ses tiges & ſes branches ſont fort meoues. Ses fleurs ſont petites & blanches. Sa graine vient dans de petits cornets, courbés, longs, déliés, pointus, de mauvaiſe odeur. Le fenugrec a quantité de racines menues.

Lieu.

On ſeme cette plante au mois de Mars dans un endroit gras, & on en trouve dans le Dauphiné, ſur les montagnes d'Embrun. Elle fleurit en Juillet.

Proprietés.

Le ſenugrec étant appliqué ſur les apoſtumes chauds, les enflamme davantage, il nettoye, digere, amolit, & réſout. La graine dans de l'eau miellée, amolit les abſcès internes, & priſe avec un peu de miel, elle tire dehors toutes les mauvaiſes humeurs des inteſtins, & appaiſe les douleurs intérieures. Sa décoction, & la graine pilée, ſont fort bonnes appliquées aux parties des deux ſexes, pour en ôter les douleurs.

Lorſque le fenugrec eſt encore verd, le piler avec du vinaigre, & l'appliquer, eſt bon aux debilités de la matrice, & aux ulceres, dans les lavemens. La graine eſt admirable pour la diſſenterie. Sa farine mêlée avec du ſouphre & du ſalpêtre, efface les lentilles du viſage; elle eſt propre auſſi aux apoſtumes qui viennent derriere les oreilles, aux goutes des mains & des pieds; pêtrie avec du viu, elle mondifie les cancers. Sa décoction eſt bonne à faire boire à ceux qui ont la toux de long-tems, & qui ont la poitrine ulcerée, en y ajoûtant un peu de ſucre.

La farine de fenugrec eſt émolliente, réſolutive, & propre à réſoudre en adoucifſant. Mêlée dans les cataplâmes, elle amollit les dureres des mammelles, & appaiſe la douleur de la ſciatique & de la goutte. Sa graine bouillie juſqu'à parfaite diſſolution dans le miel & le vinaigre, en la malaxant de tems en tems, paſſée enſuite par un linge, & cuite encore avec du miel ſeulement, étant appliquée en cataplâme ſur les parties ſouffrantes, en appaiſe la douleur. La décoction de cette graine ne ſe prend pas ordinairement par la bouche, mais ſeulement en lavement, pour la goutte, la ſciatique, & autres maladies ſemblables; mais ſur-tout pour adoucir les hémorrhoïdes. La doſe eſt d'une demi livre.

F E R

FER. C'eſt un métal très-dur, difficile à fondre, & compoſé de ſel vitriolique, de ſouphre épais & de terre, aſſez mal onis enſemble. On le tire des mines qui ſe trouvent en Europe, & principalement en Normandie, en Bourgogne, en Lorraine & en Allemagne. Après avoir lavé le fer pour en ſéparer la terre, on le fait fondre dans un fourneau en le couvrant de charbon, d'argille & de cailloux ou de caſtine, qui eſt une ſorte de pierre à chaux ſulphureuſe qui ſe trouve mêlée avec la mine de fer, & qui aide beaucoup à le mettre en fuſion. Enſuite on le fait couler dans de moules C'eſt ce fer qu'on appelle *Gueuſe ou fer de fonte.*

Ce fer ſe rafine en le faiſant fondre de nouveau & l'agitant fortement avec une barre de fer à meſure qu'il ſe fond. Enſuite on le bat ſur des enclumes pour le mettre dans ſa perfection & le rendre capable de ſouffrir la lime.

Le fer reçoit pluſieurs noms ſous différentes formes. On l'appelle tole, lorſqu'il eſt reduit en plaques fort minces. Les verges de fer ſont formées avec du fer en barre, qu'on a tendu avec des roues d'acier. On nomme fil de fer ou fil d'atchal les verges de fer qu'on a rendu aſſez minces pour les faire paſſer dans de petits trous. On donne le nom de fer blanc à celui qu'on a réduit en plaques minces, & qu'on a étamé; on choiſit le plus pur & le plus doux. C'eſt l'Allemagne & la Suede qui nous fourniſſent le plus beau. Enfin l'acier eſt un fer purifié & rarefié.

On peut diſtinguer le fer, ou par ſes divers noms, ou par ſes différentes longueurs & groſſeurs.

Le fer plat a communément neuf ou dix pieds de longueur, ſur quatre d'épaiſſeur, & environ deux pouces & demi de large.

Le fer rond a ſix ou ſept pieds de long, ſur neuf ou dix lignes de diamêtre.

Il y a deux ſortes de fer quarré. Celui qu'on appelle *quarré bâtard*, a neuf pieds de longueur, ſur ſeize à dix-huit lignes en quarré. *Le corneste* a huit ou neuf pieds de long, ſur trois pouces de large, & environ quatre ou cinq lignes d'épaiſſeur.

Le fer carillon a huit ou neuf lignes en quarré.

Le courçon, ou *courtillon*, qu'on nomme ainſi, parce qu'il eſt court, a ſeulement trois ou quatre pieds de long, ſur deux pouces & demi en quarré.

Le petit fer en botte n'eſt guere plus gros que le petit doit.

On diſtingue le bon fer du mauvais, par la caſſe, & par la forge.

Le fer qui étant caſſé paroît noir, eſt doux & maniable, mais il eſt ordinairement cendreux. S'il paroit d'un noir griſâtre, ou tirant ſur le blanc, il eſt plus dur & plus caſſant, mais plus propre pour les gros ouvrages. Si le grain du fer eſt gros, & que ſa caſſure paroiſſe en partie blanche, & en partie noire & griſâtre, il ſera également propre à la forge & à la lime; & tout au contraire, ſi le grain eſt trop clair, le fer n'eſt bon à rien. Si le fer a le grain petit & ſerré comme l'acier, il eſt doux & ployant à froid, mais il eſt difficile à la lime & à la ſoudure. On s'en ſert pour les outils des Laboureurs & jardiniers. Le meilleur fer eſt celui où l'on ne trouve ni marques, ni fentes, ni geſures.

A l'égard de la forge, le fer qui eſt doux ſous le marteau, eſt caſſant à froid, & au contraire s'il eſt dur ſous le marteau, il ſera doux & pliant à froid.

Une gueuſe eſt un gros lingot qui ſort le prémier de la forge, & dont on fabrique les differens échantillons.

La tole eſt une grande piece applatie, il y en a de pluſieurs épaiſſeurs & largeurs.

On appelle *fer louverain*, celui qui eſt caſſant à chaud; *fer aigre*, celui qui ſe rompt facilement à froid. *Le fer pailleux*, eſt celui qui ſe fend, ou ſe diviſe en pluſieurs pailles, quand on le bat, & l'on appelle *fer cendreux* celui qu'on a de la peine à rendre clair en le limaot.

Le fer de France eſt différent, ſelon les différentes mines d'où on le tire. Celui qu'on tire du Nivernois eſt doux, & propre à faire des épées, & des canons de fuſils & de piſtolets. Celui de Senouche eſt à peu-près de la même qualité. Celui de Vibrai eſt un peu plus ferme. Celui de Boorgogne, eſt médiocrement doux. Le plus doux & le plus fin, eſt celui de Roche; celui de Champagne eſt plus caſſant, & celui de Normandie l'eſt encore davantage.

Le fer en feuille ſe fait avec la tole extrêmement battue. Ces feuilles ſont noires ou blanches. Les blanches ſont ſimples, ou doubles. Les doubles ſont celles qui ſont plus épaiſſes, & que les Ferblantiers employent dans leurs ouvrages. Les ſimples ou for-

bles ſont employées par les Ferreurs d'aiguilletes & autres ouvriers. Pour étamer le fer, il faut le frotter d'abord avec de l'eau forte, parce qu'étant fort poli, la teinture de l'étaim ne s'y attacheroit pas, ſans cette précaution.

Le fer blanc en feuilles ne differe du noir, que par la couleur. Nuremberg, & Hambourg nous fourniſſent beaucoup de l'un & de l'autre. On l'envoye dans de petits barils de ſapin, qui contiennent ordinairement quatre cens cinquante feuilles de fer blanc & trois cens de fer noir.

Celui qui ſe fabrique en France, tant le blanc que le noir, eſt auſſi bon que celui qui nous vient des pays étrangers. On l'envoye dans des barils de hêtre, & c'eſt par là ſeulement qu'on peut le diſtinguer de celui qui nous vient de dehors.

Proprietés du fer.

Le fer eſt employé dans la Médecine. Quelques eſprits acides qui ſervent au même uſage que ceux du vitriol ordinaire, & ſa terre ſtiptique & aſtringente gueriſſent le flux de ventre, & les ulceres malins. Son ſafran apéritif ôte les obſtructions du foye & de la rate, & eſt par conſéquent propre à la jauniſſe, à l'hidropiſie, & à la retention des mois. Celui qui eſt aſtringent, eſt bon aux gonorrhées, & aux flux hépatiques. Sa rouille empêche la femme de concevoir, & arrête la perte de ſang; mêlée avec du vinaigre, elle ôte les bourgeons qui viennent ſur le corps, guérit les ulceres des paupieres, & mange la chair ſuperflue. L'eau dans laquelle on aura éteint du fer rouge, eſt bonne aux flux de ſang, aux tateleux & aux bilieux.

Le machefer eſt encore fort en uſage en Médecine, il demande quelque préparation à cauſe qu'il eſt mêlé avec du charbon de terre, dont ſe ſervent les Forgerons qui travaillent ſur le fer. Car ce machefer n'eſt qu'un fer écumeux, ou plûtôt les ſcories du fer mêlées avec du charbon de terre.

Préparation du machefer.

Il faut le réduire en poudre ſubtile, le laver pluſieurs fois pour en ſéparer le charbon de terre, & enfin le faire ſecher.

Proprietés du machefer.

C'eſt un remede excellent contre les obſtructions & les pâles couleurs. La doſe eſt depuis un demi ſcrupule, juſqu'à deux ſcrupules.

L'acier eſt un fer qui eſt fort dur de ſa nature, & quelquefois rendu tel par artifice. Il a les mêmes qualités que le fer, & on le déguiſe en pluſieurs façons.

Purification du fer, ou maniere de compoſer l'acier.

Le fer ſe purifie par le moyen des cornes & ongles des animaux, leſquelles on coupe menu, ou bien on les coupe en poudre groſſiere, & on les mêle avec du charbon de quelque bois leger, comme du ſaule, ou de tillot, mis en poudre, & on ſtratifie avec ce mélange des barres de fer dans des pots & fourneaux faits exprès. Et comme les ongles & les cornes des animaux contiennent beaucoup de ſel volatil, ce ſel par le moyen du feu, penêtre par ſa ſubtilité la ſubſtance du fer, & le réduit en acier; ainſi, on peut voir, qu'entre le fer & l'acier, il n'y aucune différence, ſinon que l'acier eſt un fer plus pur que le fer commun, & c'eſt pour cela, qu'il rafraichit davantage; au lieu que le fer commun ouvre & échauffe plus, parce qu'il eſt rempli de parties ſulphureuſes qu'on lui fait perdre en le purifiant, lorſqu'il eſt converti en acier. Il vaut mieux pour l'uſage de la Médecine ſe ſervir de celui qui eſt purifié, que d'employer le commun.

Quelques-uns veulent qu'on donne à l'acier le nom de *chalybs*, parce qu'il vient d'une ville de l'Aſſirie appellée Chalibone, où l'on fait de très-bon acier. Mais celui de Damas l'emporte par deſſus tous les autres; cela ſe voit par expérience; car les épées de Damas coupent le fer même.

Au reſte, l'acier eſt fort en uſage dans la Médecine: mais pour en voir de merveilleux effets, & des plus aſſurés, il faut qu'il ſoit préparé ſpagiriquement, & pour lors on l'appelle *crocus martis*, c'eſt-à-dire *ſaffran de mars*, tant à cauſe de ſa couleur qui tient de celle du ſaffran, qu'à cauſe de l'acier ou du fer qui eſt attribué à Mars.

On le prépare en deux façons, ſavoir, communément & ſpagiriquement en dernier lieu, c'eſt-à-dire ſuivant qu'il ſe pratique ordinairement par les Chimiſtes à l'aide du feu.

Mais pour la maniere dont on le prépare ordinairement chez les Apotiquaires, on prend de la limaille d'acier, ou la lave dans le vinaigre, ſuivant le conſeil des Arabes, puis on la fait ſecher ſur une tuile chaude, ou au ſoleil ardent. Cette limaille étant ſeche, on la broye derechef, après l'avoir encore lavée dans le vinaigre, puis on la fait ſecher comme auparavant, ce qu'on recommence juſqu'à ſept fois.

Proprietés de l'acier communément préparé.

L'acier ainſi préparé a la faculté de fortifier le foye & la rate, & d'ouvrir les obſtructions qui ſont dans les viſceres, c'eſt pourquoi il remedie aux pâles couleurs.

Quant aux facultés que peut avoir le ſafran de mars, il y en a particulierement de deux ſortes; ſavoir l'aſtringent & l'apéritif; mais outre les préparations qu'on donne au ſafran de mars aſtringent, les ſoivantes ne ſont pas à mépriſer. La prémiere eſt, en mettant des verges ou petites barres d'acier au fourneau à feu de reverbere, afin que la flâme attenuant la ſurface de l'acier, elle produiſe comme une eſpece de ſafran très-vermeil, ce qui ſe peut faire pendant l'eſpace de douze heures. Ayant ôté les verges du feu, & les ayant laiſſé réfroidir, on ſecoue avec un pié de lievre la poudre qui y eſt adherente.

La ſeconde, eſt de prendre une demi livre de limaille d'acier lavée, l'étendre dans un vaiſſeau bien ample ſur une tuile ou lame de fer, & la mettre au feu de reverbere l'eſpace de quarante-huit heures. Etant ôtée du feu, il faut verſer environ dix ou douze pintes d'eau de fontaine, & laiſſer le tout en digeſtion un jour entier; après quoi il la faut vivement agiter & remuer, & ayant ſéparé par inclination l'eau trouble, on la laiſſe raſſeoir durant ſix ou ſept heures. Alors on paſſe l'eau claire & nette par le filtre, & on trouve au fond du vaiſſeau un ſafran de mars très-ſubtil, & dépouillé de toute faculté apéritive.

Pour changer le fer en acier.

Mettez cent vingt livres de fer d'Eſpagne, qui ſoit bien doux, & non pailleux, qui ſoit aſſez large par le bas, & fort étroit par le haut, ayant ſon cendrier & pluſieurs parties, pour faire paſſer l'air plus facilement. Mettez avec le fer douze livres de charbon de hêtre & de ſaulx éteint dans l'eau, ou dans l'urine, réduit en poudre, & paſſé par un ſas bien délié; dix livres de poudre de groſſes cornes de bœuf, brulées & paſſées finement; de poudre de ſavates, de ſuye, de ſarment, & d'écorce de grenade, le tout brûlé à part, & paſſé comme ci-deſſus, de chacune trois livres. Il faut donner le feu le plus violent qu'il eſt poſſible, pendant deux fois vingt-quatre heures; vous trouverez après l'operation, cent livres de bon acier.

Pour ôter la rouille du fer.

Trempez un linge dans l'huile de tartre tirée par

défaillance, & frottez-en enſuite le fer.

Pour adoucir le fer.

Expoſez au ſerein pendant deux nuits, dans une petite terrine, ou dans une écuelle, deux onces & demi de verd de gris, deux onces de ſel commun, & demi once de tartre, le tout ayant été bien mêlé enſemble ſe réduira en une eau dans laquelle ayant trempé vôtre fer, il ſera adouci.

Pour rendre le fer blanc comme l'argent.

Mêlez enſemble parties égales de chaux vive, & de poudre de ſel ammoniac, & les délayez bien dans l'eau froide; faites bien rougir vôtre fer, & trempez-le dans cette eau.

Pour transformer le fer en argent.

Après avoir fait fondre de la limure de fer dans de la poudre de realgar, vous prendrez une once de cette matiere, une once de cuivre, & autant d'étain, puis ayant fondu le tout enſemble, mettez-le à la coupelle. Vous en retirerez environ une once d'argent fin.

Proprietés du ſafran de mars.

C'eſt un excellent corroboratif pour les maladies, où la faculté retentrice eſt débilitée & relâchée, comme celle de l'eſtomac en la lienterie; des inteſtins en la diarrée & diſſenterie, du foie, au flux hépatique, & autres évacuations immodérées des mois, des fleurs blanches, & des hémorrhoïdes. Mais on n'en doit jamais uſer qu'après les remedes univerſels.

Sa doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, & cela dans quelque liqueur appropriée au mal & à la partie, ou bien avec de la conſerve de roſes.

Préparation du ſafran de mars apéritif.

Pour préparer le ſafran de mars apéritif, on prend de l'acier ardent, & enflammé au feu de reverbere, ou de fuſion juſqu'à être blanc, auquel on frotte une bille de ſouphre au deſſus d'un vaiſſeau plein d'eau, & on voit l'acier ſe fondre auſſi-tôt, & tomber avec le ſouphre dans l'eau, en formé de petites boules, leſquelles ſont ſi friables, qu'elles peuvent ſe pulveriſer entre les doigts.

Cela fait, on réduit ces petites boules en une poudre très-déliée, ajoûtant égale portion de ſouphre pulveriſé; & paſſé par le tamis, mêlant le tout exactement, & l'étendant ſur une lame de fer, ou dans un pot de terre. On le met au feu de reverbere vingt-quatre heures durant, & à la fin, on voit l'acier réduit en poudre violette, qu'il faut derechef pulveriſer ſubtilement, & verſer par deſſus de l'eau de fontaine, à la hauteur de cinq ou ſix travers de doigt. On agite le tout, on verſe l'eau trouble dans quelque vaiſſeau net, & on la laiſſe taſſeoir pendant quelques heures. Alors, il faut ſéparer par la languette l'eau claire & nette, & la reverſer ſur les prémieres feces, qu'il faut remuer comme deſſus, réiterant cela ſi long-tems que l'eau trouble, verſée à pluſieurs fois, & derechef ſéparée, aura laiſſé une ſuffiſante quantité de ſafran très-ſubtile & impalpable. Enfin, pour la derniere fois, il faut faire évaporer l'eau trouble, & il reſte le ſafran de mars apéritif préparé comme il faut, avec ſon eſprit vitriolé, qu'il s'eſt conſervé après la calcination réitetée, les frequentes ablutions, & évaporation.

Proprietés du ſafran de mars apéritif.

Ce ſafran de mars apéritif eſt propre aux grandes & rebelles obſtructions du meſentere, du foie, & de la rate, qui font venir les pâles couleurs, & aux obſtructions des veines de la matrice, qui cauſent la ſuppreſſion des mois.

Sa doſe eſt d'un demi ſcrupule dans quelque liqueur convenable, ou mêlé avec quelque opiate, conſerve ou tablette, gardant les circonſtances avant l'uſage des remédes généraux, & la continuation ſuivant la grandeur du mal, qui peut obliger quelquefois à s'en ſervir pendant deux ou trois ſemaines. Il faut ſe promener après l'avoir pris, l'eſpace d'une heure ou deux, & boire par deſſus quelques cuillerées d'une liqueur apétitive, en cas qu'on le prenoe en forme ſolide.

Autre préparation du ſafran de mars apéritif.

Il faut mêler enſemble égales parties de limures de fer, & de poudre de ſouphre, & après en avoir fait une eſpece de pâte avec de l'eau commune, la laiſſer fermenter dans une tertine l'eſpace de quatre ou cinq heures; enſuite ayant placé la terrine ſur un grand feu, & agité la matiete avec une ſpatule de fer, afin qu'elle s'enflame, que le ſouphre ſoit brulé, & qu'elle devienne toute noire, vous continuerez pendant deux heures un grand feu, agitant toûjours la matiere, qui changera de couleur, & prendra celle d'un rouge foncé. Alors l'opération ſera finie, & ayant laiſſé réfroidir vôtre crocus martis, ou ſafran de mars, vous le garderez pour les même uſages que ci-deſſus. La doſe en eſt depuis quinze grains juſqu'à une dragme.

REMARQUES.

Si l'on employe une livre de limaille de fer, on aura après l'opération, une livre quatre onces de ſafran, ſoit que les acides du ſouphre cauſent cette augmentation, en s'incorporant avec le fer, ſoit qu'elles proviennent de quelques parties du feu qui s'y attachent.

Autre.

Ramaſſez de tems en tems la rouille qui ſe formera ſur des lames ou plaques de fer que vous aurez bien lavées, & que vous aurez expoſées à la roſée & au ſerein, juſqu'à ce que vous aurez ſuffiſamment de cette rouille, qui ſera rougeâtre, d'une odeur & d'un goût ferrugineux. Vous la conſerverez pour vous en ſervir comme ci-deſſus. La doſe en eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules dans des tablettes, ou dans des pillules purgatives. Cette préparation du ſafran de mars eſt la meilleure de toutes.

Préparation du ſafran de mars aſtringent.

Lavez cinq ou ſix fois dans du vinaigre, telle quantité qu'il vous plaira du ſafran apéritif, dont nous venons de parler en dernier lieu, & le laiſſez tremper une heure à chaque fois, enſuite l'ayant mis dans une terrine, ou ſur une tuile, calcinez-le à grand feu, l'eſpace de cinq ou ſix heures; puis l'ayant laiſſé refroidir, conſervez-le pour les uſages ſuivans.

Il eſt excellent pour arrêter le crachement de ſang, le flux de ventre, le cours immoderé des régles & des hémorrhoïdes, & en général toutes les évacuations exceſſives du ſang, & des humeurs. On le donne en tablettes, ou pillules non purgatives; la doſe en eſt depuis quinze grains juſqu'à une dragme.

Sel, ou vitriol de mars.

Prenez poids égal d'eſprit de vin, & d'huile de vitriol d'Angleterre; mettez-les dans un poële de fer, & les ayant expoſés au ſoleil pendant quelque tems, & enſuite à l'ombre ſans les agiter, la liqueur s'incorporera avec le mars, & vous aurez un ſel que vous laiſſerez ſécher; enſuite vous le ſéparerez de la poële, & vous le conſerverez dans une phiole bien bouchée, pour vous en ſervir, pour les obſtructions, &c. C'eſt un très-bon remède. La doſe eſt depuis ſix grains juſ-

qu'à un ſcrupule, dans un bouillon, ou autre liquide approprié.

Si vous ne pouvez pas expoſer vôtre liqueur au ſoleil, vous n'aurez qu'à la mettre à l'étuver, l'opération en ſera plus prompte. Au reſte, il faut ſe ſervir d'une poêle de fer toute neuve, où ſi elle ne l'eſt pas, il faut la bien écurer, & bien nettoyer auparavant. Deux onces d'eſprit de vin, & autant d'huile de vitriol, donnent cinq onces de vitriol de mars; il eſt achevé ordinairement au bout d'un jour & demi, ou de deux jours pendant l'été, & pendant l'hiver il lui faut ſix ou ſept jours.

La vertu du ſel vitriolé de mars l'emporte ſur celle de ſon ſafran. C'eſt pourquoi la doſe en eſt plus petite.

Obſervations ſur les différentes préparations du fer.

Les préparations qui ſe font en liqueur, ſont préférables à toutes celles où on le prend en ſubſtance, & parmi celles-là, il n'y en a point de plus propre, ni de plus ſalutaire que le vin, où l'on a fait infuſer la limaille de fer, & qu'on appelle à cauſe de cela, *vin chalibé*. La doſe en eſt de quatre onces; qu'il faut prendre le matin à jeun, dans quelque apoſême apéritif, & réiterer la même priſe le ſoir, trois ou quatre heures après le repas. On peut auſſi faire infuſer cette limaille dans l'eau commune, laquelle on fait boire enſuite au malade. Ces deux liqueurs chalybées ſont très-propres contre la ſuppreſſion des regles, & contre toutes ſortes d'obſtructions. Ceux qui ont des foibleſſes d'eſtomac, mettent une cuillerée de vin chalybé dans chaque verre de boiſſon. On connoit un Chimiſte célebre qui préfére ce vin à la teinture de mars, qui ſe fait avec le tartre; mais il préfére la teinture antiphtiſique des englois au vin chalybé, pour les crachemens de ſang, & les ulceres du poûmon & de la veſſie. Cette teinture ſe fait avec la terre foliée de tartre, & le vitriol de mars broyés enſemble, & digérés dans l'eſprit de vin, qui en prend une belle teinture de rouge.

Pour faire le fer-blanc.

Il faut prendre du ſon de ſeigle à diſcretion, le faire bouillir un bouillon ou deux dans du vinaigre, y ajoûtant un peu d'eau, & mettant auſſi-tôt les feuilles de fer noir. Puis ayant ôté le vaiſſeau de deſſus le feu, on le bouche bien, & on y laiſſe tremper le fer pendant trois jours & trois nuits; au bout de ce tems-là, on tire les feuilles de fer, & on les écure bien avec le ſon, dans lequel elles ont trempé, & enſuite on paſſe encore par deſſus un peu de grais, après quoi on les met tremper dans de l'eau où l'on a fait diſſoudre du ſel ammoniac, & les ayant retirées, on les trempe dans l'étain fondu, d'où les ayant auſſi rétirées, on les met égouter; & enfin on les frotte avec du ſon de ſeigle.

Pour rompre dans cinq ou ſix heures une barre de fer groſſe comme le bras.

Frottez bien le milieu de la barre avec du ſavon fondu, puis avec un fil, nettoyez l'endroit où vous voulez la rompre, enſuite prenez une éponge imbibée d'eau ardente de trois cuites, & mettez-en tout autour de la barre.

FER-CHAUD. Sorte de maladie cauſée par une chaleur inſupportable, que l'on ſe ſent monter de l'eſtomac, le long de l'œſophage, juſqu'à la gorge. Pour éteindre cette ardeur, il ſuffit de prendre des yeux d'écreviſſes en poudre ſans aucune autre préparation.

FER. Pour lui donner couleur. *Voyez* ACIER. Pour le dorer. *Voyez* OR. Pour le graver. *Voyez* GRAVER. Pour le ſouder. *Voyez* Souder. Pour le garentir de la rouille. *Voyez* ROUILLE. Pour en ôter les taches. *Voyez* TACHE. Pour le tremper *Voyez* TREMPE.

FER-A-CHEVAL, en latin *Ferrum equinum*.

Deſcription.

C'eſt une plante rare, qui a les feuilles comme la petite *Securidaca*, creuſes à la cime, faites en cœur & diviſées par une ligne courbe. Sa fleur eſt legumineuſe. Elle laiſſe après elle des gouſſes longuettes, plattes, ouvertes du côté d'en bas par des courbes, comme ſi elles étoient pleines de trous, toute la circonference reſſemble aſſés bien à un fer de cheval, d'où elle a pris ſon nom. Ses tiges ſont anguleuſes & canellées. Elles jettent pluſieurs branches de tous côtés. La graine qui ſort des gouſſes eſt faite en croiſſant, ce qui lui a donné le nom de *Lunaria minor*.

Lieu.

Cette plante croît ſur les hautes montagnes, dans les lieux pierreux & maigres proche de Montpellier, ſur la montagne du Puis-Domme en Auvergne. Elle fleurit en May.

Propriétés.

Le fer-à-cheval a les mêmes vertus que la petite *Securidaca*, comme il en a la figure. Il eſt eſtimé propre pour les bleſſures, pour fortifier l'eſtomac, pour reſiſter au venin, & pour lever les obſtructions. On s'en ſert intérieurement & extérieurement.

FERMENTATION. C'eſt un mouvement intérieur cauſé par des eſprits qui cherchant iſſue pour ſortir de quelque corps, & rencontrant des parties terreſtres & groſſieres qui s'oppoſent à leur paſſage, font gonfler & rarefier la matiere juſqu'à ce qu'ils en ſoient détachés.

La fermentation ſe fait dans pluſieurs matieres ſolides ou liquides. Il y en a qui fermentent & bouillonnent même, ſans qu'on y ajoûte rien, tels ſont le vin, la bierre, le cidre. La pourriture de la plûpart des corps n'eſt excitée que par une fermentation. Si l'on ſerre du foin qui n'eſt pas bien ſec, il fermente, il ſe pourrit, & s'échauffe conſiderablement. Cette chaleur ſe fait remarquer encore fort ſenſiblement dans le fumier.

Il y a des liqueurs, qui étant mêlées enſemble excitent une prompte fermentation, elles s'échauffent, & produiſent quelquefois de la flamme. Il eſt néceſſaire que l'une des liqueurs ſoit acide & l'autre alkaline.

Le mélange de l'eau forte avec l'huile de tartre faite par defaillance, excite une forte fermentation, accompagnée d'une multitude de petits jets d'eau qui s'élevent vers le milieu de la ſurface de la liqueur. Il ſe forme en même tems un ſel qui ſe précipite au fond du verre.

Pour produire des flammes par une fermentation, il faut mettre dans un verre de l'huile de gérofle, & de la poudre à canon, & mettre dans un autre verre autant d'eau forte rouge ou d'eſprit de nitre bien pur, que d'huile, puis le verſer deſſus l'huile de gérofle. Alors il ſe fait une fermentation accompagnée de flammes, & la poudre à canon prend feu. Il ſe forme auſſi des charbons auſquels on peut allumer des allumettes.

FERMIER. *Voyez* RECEVEUR.

FERRÉ. *Eau ferrée. Voyez* EAUX CHALYBÉES.

FERRURE. *Voyez* MAISON.

FERTILITÉ. *Prédiction de la fertilité ou ſtérilité de toutes ſortes de ſemences.* Si vous voulez avoir une prédiction de la fertilité ou ſtérilité de toutes ſor-

tes de ſémences, tant ſemées qu'à ſemer, vous procederez en cette maniere. Vingt ou trente jours avant que la canicule paroiſſe, vous ſemerez un peu de chaque ſémence bonne & fraîche, c'eſt-à-dire nouvelle, pour en faire un eſſay en un lieu bien préparé, laiſſant quelque eſpace entre elles, & quelque marque pour les reconnoître; & ſi l'air eſt trop chaud, vous l'arroſerez en tems propre. Cela fait, vous conſiderez diligemment, l'avant-chien étant paſſé, laquelle des ſémences eſt ſaine, ſauve, vigoureuſe, non-leſée, & eſt demeurée entiere; & pour lors vous prédirez que celle-là ſera fertile & abondante. Mais celle qui n'eſt pas ſortie, ou bien qui a jetté une plante flaſque & langoureuſe, vous la jugerez inutile & ſtérile; car c'eſt une choſe tenue pour toute reſolue que l'enragé & brûlant ſigne de la canicule gâte & perd quelques ſémences, les autres non. Par ce moyen on pourra prédire que l'année ſera bonne ou mauvaiſe pour chaque ſorte de ſémence. Miſauld l'a tiré de Zoroaſtre, & il eſt vérifié par l'expérience des Egyptiens.

FERULE, en latin *Ferula*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui pouſſe une tige haute le plus ſouvent de trois coudées ou de 7. à 8. pieds. Elle eſt pleine de nœuds, d'où il ſort des feuilles, & des branches. Les feuilles ſortent deux à deux, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre, elles enveloppent preſque toute la tige comme celles des cannes; elles ſont grandes, molles & fort découpées, & preſque menues comme des cheveux; celles d'en bas près de la terre ſont les plus grandes, & vont en montant en décroiſſant. La fleur eſt jaune. La graine eſt brune. Elle n'a qu'une racine, qui eſt fort profonde en terre.

Lieu.

Cette plante croît dans la Pouille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Bugey proche Bellay.

Proprietés.

La moëlle de la plante verte priſe en breuvage, eſt propre pour ceux qui crachent le ſang, & contre la morſure des viperes; priſe avec du vin, & étant miſe dans le nés, elle arrête le ſang qui en coule.

FEU

FEU. C'eſt un terme de Chimie, qui ſe dit des dégrés de la chaleur, qui ſervent à faire les opérations. Ainſi on appelle feu de digeſtion le fumier, qu'on nomme autrement ventre de cheval, dont la chaleur eſt telle qu'on ne ſauroit tenir la main dans le milieu d'un grand tas de fumier rechauffé, ni ſouffrir dans la main une verge de fer qu'on y aura introduite & tenue quelques momens.

Le ſecond feu eſt celui du bain-marie, &c. *Voyez* BAIN.

Le troiſiéme eſt le feu nud ou immédiat, qui eſt le feu ordinaire qu'on applique ſous le vaiſſeau.

Le quatriéme eſt le feu de lampe, qui eſt modéré & égal, qu'on peut augmenter par la groſſeur & le nombre des mêches qu'on allume. C'eſt le feu qui ſert aux Émailleurs.

Le cinquiéme eſt le feu de roue, qu'on allume en rond autour d'un creuſet, qu'on approche peu à peu autour du vaiſſeau pour l'échauffer également.

Le ſixiéme eſt nommé de ſuppreſſion, qui ſe donne, lorſque non ſeulement on environne le vaiſſeau, mais auſſi lorſqu'on le couvre tout-à-fait de charbons allumés dont on augmente la force ſuivant le beſoin.

Le ſeptiéme eſt le feu de reverbere clos, qui ſe fait dans un fourneau, où non ſeulement il frappe le vaiſſeau, mais encore il ſe reflechit & le refrappe par-deſſus & tout autour. Il y a le feu de reverbere ouvert qui ſe fait dans un fourneau qui n'a point de couverture.

Le huitiéme eſt le feu de flamme ou de fuſion, qui ſe fait pour la fuſion ou calcination des metaux & mineraux. On l'appelle auſſi feu d'atteinte.

Le neuviéme eſt celui des grandes verreries qui ſert à vitrifier les cendres des plantes, les ſables & les cailloux, parce qu'il eſt plus violent que tous les autres.

Le feu olympique, eſt celui des rayons du ſoleil qu'on ramaſſe avec des miroirs ardens.

On dit *feu gradué* quand on le donne par dégrés, c'eſt-à-dire, lors qu'on ouvre ou ferme les regiſtres ou trous qu'on a faits exprès dans les fourneaux, pour augmenter ou diminuer la violence du feu. *Voyez* DISTILLATION.

FEU VOLAGE. *Remède contre le feu volage.* Prenez de la décoction de mauve, de patience, d'oſeille & de fenugrec avec du fort vinaigre. *Voyez* ERÉSIPELE. VISAGE.

Autre.

Prenez de l'huile de tartre, de froment, fleurs de ſureau, ou de foin.

FEU ARTIFICIEL. Prenez une caiſſe à ſucre ou un demi tonneau, faites dix ou douze trous au fond, puis jettez-y trois ou quatre boiſſeaux de paille d'avoine coupée menu comme pour donner aux chevaux; ayez enſuite un demi boiſſeau d'orge meſure de Paris, c'eſt-à-dire, dix ou douze livres; faites le tremper pendant trois jours dans de l'eau chaude, puis coulez-le par un linge, laiſſez-le égouter, mettez-le ſur vôtre paille en un tas, que vous laiſſerez juſqu'à ce que vous ſentiez avec la main qu'elle eſt échauffée; vous entretiendrez cette chaleur, en jettant deſſus de l'eau chaude en façon d'arroſoir, environ un demi ſetier de trois en trois jours, vous pourrez avoir beaucoup de curioſités pendant l'hiver par ce ſecours.

Pierre qui s'enflamme à l'eau, & fait du feu.

Réduiſez en poudre ſubtile, ſalpêtre rafiné, tubic d'Alexandrie, & chaux vive, de pierre calaminaire, de chacune une partie; camphre & ſouphre vif, de chacun deux parties; mêlez le tout enſemble, après l'avoir paſſé ſéparément par un ramis fin. Enſuite l'ayant enveloppé dans un linge neuf, & bien ſerré, mettez-le dans un creuſet, que vous couvrirez d'un autre creuſet, ayant ſoin de lutter bien exactement or la jointure, avec de l'argile, ou terre graſſe; faites chauffer & ſécher le lut, & la mettre aux rayons du ſoleil, ou à l'étuve, ou enfin dans quelque autre lieu chaud. Enfin mettez les creuſets au four, où l'on cuit la brique laquelle étant cuite vôtre pierre ſera formée. Auſſi une ſeule goutte d'eau, ou de ſalive eſt capable de l'enflammer, vous y pourrez allumer un allumette, & lors que vous voudrez éteindre la pierre, vous n'aurez qu'à ſouffler deſſus.

Pour manier du feu ſans ſe brûler.

Prenez chaux vive, blanc d'œuf, graine de pſyllium, & ſuc de guimauve; mêlez bien le tout enſemble avec du ſuc de raiforts, ou raves, frottez-vous en bien les mains, ou telle autre partie du corps qu'il vous plaira, & après l'avoir laiſſée ſécher, frottez-vous une ſeconde fois, & vous pourrez manier le feu ſans qu'il vous nuiſe.

Autre.

Frottez vos mains comme ci-deſſus avec la compoſition ſuivante. Mêlez & brouillez bien enſemble chaux vive diſſoute dans l'eau de féves, ſuc de mauve & terre rouge ſigillée.

Autre.

Incorporez enſemble poudre d'alun & de vitriol rouge, avec du fiel de bœuf, & du ſuc de joubarbe, & frottez-vous-en les mains.

FÉVE. C'eſt un nom, qui eſt commun à pluſieurs ſortes de plantes.

FÉVE appellée en latin *faba* ou *phaſeolus ſativus*.

Deſcription.

Ses tiges ſont quarrées, creuſes en dedans, elles s'élevent à la hauteur d'environ trois pieds. Ses feuilles ſont rangées par paires. Ses fleurs ſont legumineuſes, de couleur blanche, marquée de taches noires, ou de couleur purpurine noirâtre. A ces fleurs ſuccedent des gouſſes compoſées chacune de deux coſſes, dans leſquelles on trouve quatre ou cinq groſſes féves applaties. Sa racine eſt longue & garnie de fibres.

Lieu.

On ſéme les féves dans les bons terroirs. Elles fleuriſſent en Juillet.

Proprietés.

Les féves vertes ſont froides & humides, elles reſſerrent, nettoyent, reſolvent, deſſéchent, & engraiſſent; elles rendent la chair molle, & enflent le ventre; leur trop grand uſage rend ſtupide, & cauſe de fâcheux ſonges. Leur décoction empêche la pierre & les défluxions ſur la poitrine. L'eau qu'on en tire par diſtillation eſt bonne pour décraſſer & adoucir la peau.

FÉVE nommée *phaſeole de couleur*.

Deſcription.

Sa feuille eſt ſemblable à celle du lierre, quoique plus tendre. Sa tige eſt menue, & a des tendrons pour s'attacher aux plantes voiſines. Elle devient ſi grande qu'on en couvre les tonnes & les pavillons des jardins. Ses gouſſes ſont ſemblables à celles du ſenegré, quoique plus longues & plus boſſues. Sa graine reſſemble à un rein de diverſes couleurs, & jaune pour la plûpart.

Lieu.

On ſéme cette plante dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

La graine de cette féve mangée avec de la viande, eſt venteuſe & beaucoup plus difficile à digerer que les phaſeoles ordinaires. Elle engendre beaucoup de ſperme & incite à l'amour. Les gouſſes étant tendres, ſe mangent en ſalade. Elles lâchent le ventre, provoquent l'urine & cauſent de fâcheux ſonges.

FÉVE SAUVAGE, dite en latin *Aracus*.

Deſcription.

Cette féve rampe par terre, elle pouſſe une tige quadrangulaire & un peu rude, elle ne différe pas beaucoup de celle des pois chiches, & a de longues feuilles qui l'environnent. Ses fleurs ne ſont pas grandes, elles reſſemblent à celles de l'orobe, d'où naiſſent des gouſſes qui reſſemblent à celles des pois, mais plus petites, au dedans deſquelles ſe trouve une graine rude, ronde, & de couleur noirâtre.

Lieu.

Cette plante naît communément dans les bleds. Elle fleurit en Juin, & eſt mûre en Juillet & en Août.

Proprietés.

La féve ſauvage eſt abſterſive & réſolutive. Elle nettoye les prémieres voyes & purge par le bas.

Deſcription de la féve lupine.

Elle a les feuilles comme les pois chiches, & il en naît onze ſur chaque rameau. Ses tiges ſont ſouples & menues. Ses fleurs ſont purpurines, claires comme celles des pois, quoique moindres; d'où ſurtent des gouſſes cornues, plaites & pointues; elles ont une graine amere & rouſſâtre comme l'herbe. Elle n'a qu'une racine blanche & chevelue.

Lieu.

Cette plante croît dans les bleds. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

La féve lupine eſt d'un goût amer, elle eſt abſterſive, & déſopilative. Elle eſt bonne à l'eſtomac. La farine de ſa graine nettoye les bleſſures & les ulceres; mêlée avec du miel, elle guérit les dartres, les lentilles & les taches du viſage.

FÉVE DE BOUC, appellée en latin *Iſopirum*.

Deſcription.

Quelques-uns appellent *l'hiſopirum* phaſeole, parce qu'il lui reſſemble fort, & que la feuille qui eſt ſemblable à l'anis, ſe recourbe en maniere de tendron de vigne; à la cime de ſa tige il y a certains petits chapiteaux remplis d'une graine, qui a le goût de nielle ou *Melanthium*.

Lieu.

Cette plante croît dans les colines rudes. Elle fleurit en Mai, & en Juin la ſémence eſt mûre.

Proprietés.

La graine de la féve de bouc bûe avec de l'hydromel, eſt bonne à la toux, & à toute autre maladie de la poitrine; elle eſt très-propre à ceux qui ſont travaillés du foye, & à ceux qui crachent le ſang.

FÉVE D'EGYPTE.

Deſcription.

C'eſt une plante qui produit de grandes feuilles. Sa tige eſt groſſe d'un doigt, haute d'une coudée. Sa fleur eſt de couleur de roſe, deux fois plus grande que celle des pavots, elle laiſſe des gouſſes qui reſſemblent aux nids des guêpes, aux trous deſquelles ſont les féves, qui paroiſſent quelquefois ſur leur couvert comme des veſſies qu'on voit ſur l'eau. Sa graine eſt plus groſſe que celle de la canne qu'on numme *Colocapo*.

Lieu.

Cette plante naît en Egypte, en Aſie, dans les lacs, & encore en Italie.

Proprietés.

Comme ſes fleurs ſont plus grandes que les nôtres, auſſi elles engendrent plus d'humidité & de ſuperfluités. Elles ſont pourtant utiles à l'eſtomac & à la diſſenterie, & étant aſtringentes; la décoction des gouſſes dans du vin eſt encore meilleure. On mange la racine auſſi bien que les féves.

Il y a encore une autre ſorte de fevés qu'on appelle communément à Paris *feves de marais*. Elles ſont fort en uſage dans les cuiſines, on les diſtingue aiſément des autres; car elles ſont aſſez groſſes, & aſſez longues, de figure ovale, rondes par un bout, & applaties par l'autre, avec une raye noire aſſez épaiſſe, & aſſez large, de couleur d'un blanc un peu ſale, la peau plus liſſe que celle des haricots, qui ſont une eſpece de feves pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins groſſes, & moins épaiſſes; ayant une raye noire dans le milieu de l'un des côtés de l'ovale qui eſt ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les feveroles de Veniſe n'en ſont différentes, que parce qu'elles ſont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarées de diverſes couleurs. Il y en a d'une eſpece fort petite; tout le monde ſait que les unes & les autres viennent dans des coſſes.

Maniere d'apprêter les feves de marais.

Prenez des feves écoſſées, paſſez-les au beurre ou au lard avec un peu de perſil & de ciboulette. Cela fait, mettez-y un peu de crême, aſſaiſonnez-le tout avec prudence, faites-les cuire ainſi à petit feu dans une ceſſerole, & ſi-tôt qu'elles ſeront cuites, ſervez-les.

Autrement.

Pour le commun, on prend des feves les plus groſſes, & lorſqu'elles ſont prêtes à jaunir, on leur ôte la peau, qu'on nomme communément la robe. Cela fait, on les met cuire avec du beurre, de l'eau, du ſel, & de la ſariette: & ſi-tôt qu'en les maniant, on ſent qu'elles ſont la pâte, c'eſt ſigne qu'elles ſont cuites, & c'eſt auſſi pour lors qu'on doit les dreſſer.

Maniere d'apprêter les feves en haricots.

Faites-les bouillir dans de l'eau, puis retirez-les pour les paſſer à la poêle dans du beurre, aſſaiſonnez-les de ſel & de poivre & d'un filet de vinaigre, ou bien de la crême douce pour en épaiſſir la ſauce.

Culture des feves.

Il y a trois ſortes de groſſes feves, celles que l'on nomme à Paris feves de marais, qui ſont larges, plattes, & de couleur fort blonde. Les autres ſont plus petites, fort ſemblables aux prémieres, mais elles ſont plus rondes. Les troiſiémes ſont encore plus petites & toutes différentes des prémieres, d'autant qu'elles ſont preſque rondes, & de couleur griſe ou rougeâtre; ce ſont de ces feves que l'on donne aux chevaux, & que l'on fait moudre pour les employer en pluſieurs beſoins.

On ne veut traiter ici que de la maniere de gouverner les plus groſſes, laiſſant les petites comme de peu de valeur, & on dira que les opinions ſont bien diverſes pour le tems & le façon de les ſemer.

Quelques-uns les ſement dès l'Avent, & tiennent qu'ils en ont des prémieres bonnes à manger. D'autres attendent juſqu'à la Chandeleur, ou au mois de Fevrier, & les autres veulent que les gélées ſoient entierement paſſées, avant que de ſe mettre à cet ouvrage. Chacun a ſes raiſons particulieres, & diſent que c'eſt à cauſe des pucerons, qui en mangent la cime, quand elles ſont en fleur. Pour moi qui ai toûjours recherché le plus certain, j'attens que les gélées ſoient paſſées, & je fonde ma raiſon ſur ce que la ſaiſon amene tout. Ce n'eſt pas que je vous veuille diſſuader dans l'Avent, & au mois de Février; mais je vous conſeille d'en faire peu, reſervant la plus grande quantité quand les gélées ſeront paſſées; d'autant que comme il eſt néceſſaire de les mettre en le meilleure terre, & le plus baſſe que vous ayez, elle ſera mal en labeur aux deux premiers tems, à cauſe qu'elle retient & garde plus ſon eau que les terres légeres.

Avant que de ſemer les feves, vous choiſirez celles qui ſont les mieux conditionnées, & les plus ſaines; vous les mettrez un peu tremper un jour ou deux dans de l'eau, ou plûtôt dans le jus de fumier; elles gonfleront extrémement, & s'avanceront de germer plus qu'elles ne feſont en dix ou douze jours. On en tire encore un autre avantage, c'eſt que ne ſéjournant pas long-tems dans la terre ſans lever, la vermine aura moins de tems de les endommager, & d'abondant ayent trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du fumier, qui les fait végéter plus abondamment.

Pour les ſemer, il faut que la terre ait été labourée avant l'hyver, & nettoyée de toute herbe, puis avec la fourche l'on fera une jauge, ſur le dos de laquelle & non pas au fond, vous placerez vos feves à demi pié, ou un peu plus l'une de l'autre; puis après vous ferez une ſeconde jauge, & de la terre que vous en leverez, vous couvrirez vos feves, enſuite une troiſiéme, & ſur cette troiſiéme, vous placerez des feves comme à la premiere; ainſi en continuant de deux en deux jauges, vous y mettrez des feves. Il faut être curieux de mener la jauge la plus droite que l'on pourra, afin que l'on puiſſe les biner, ſarcler & rogner ſans rompre les tiges en paſſant dedans.

Il y en a d'autres, qui après avoir bien labouré & dreſſé leur terre, la diviſent par planches, & les ſement au plantoir; mais l'autre maniere me ſemble meilleure, d'autant qu'elle rend la terre plus meuble, ou pelle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de pluſieurs pays, pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroiſſement, quand vous verrez que l'herbe les voudra ſuffoquer, vous les binerez & ſarclerez promptement ſans les endommager: & quand elles ſeront déja grandes, vous remarquerez que les pucerons ou moucherons paroîtront au coupeau de leur tige, s'attachant à la partie la plus tendre, alors vous les rognerez, emportant les pucerons avec le plus tendre, & le bout de la tige, où ils ſont attachés.

Vous mettrez ces rognûres dans quelque boiſſeau, pour être jettées au feu, ou bien vous les enterrerez dans la foſſe au fumier, ou en quelqu'autre lieu éloigné de vos feves; car ils y retourneroient.

Vous deſtinerez quelques planches particulieres pour en manger en vert, ſans cueillir des gouſſes par toutes les planches; & quand vous aurez entierement depouillé quelque plante, vous la couperez près de terre, afin qu'elle pouſſe de nouveaux jettons, qui porteront leur fruit dans l'arriere ſaiſon.

Pour avoir le ſemence, vous laiſſerez bien ſecher la plante ſur le pié, juſques à ce que les gouſſes & la tige ſoient toutes noires, vous les arracherez pendant la grande chaleur du jour, vous les ferez battre au fleau à petits coups, & vous les ferez vanner à vôtre commodité.

Le ſoarte, ou chaume que vous en tirerez, ne ſera point jetté au feu pour être brûlé, quoique la cendre en ſoit très-bonne; mais on le mettra pourrir avec les fumiers, pour les améliorer. Si vous voulez bien amender de la terre, ſemez-y des feves; & quand elles commenceront à défleurir, labourez le tout enſemble, terre & feves, ſans ſonger à la perte qu'il y peut avoir, car cette maniere de fumer eſt un merveilleux amendement.

Il ſe trouve des groſſes feves qui ſont d'un rouge brun, mais elles ne ſont pas ſi délicates que les blondes.

Culture des feveroles.

Les petites feves de haricot, ou caſſicot, ou bien fe-

verottes, ſont de deux eſpeces de grandes blanches & de colorées, parmi leſquelles il y en a auſſi de blanches, mais plus petites & plus rondes que ne ſont les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes, vous les ſemerez en quelques planches à part, quatre rangées à chaque planche, afin d'avoir plus de commodité pour les ramer, que ſi elles étoient ſemées en confuſion. Vous en deſtinerez quelques-unes pour en manger en vert, en laiſſant les autres pour les manger ſeches, & pour la ſemence. Quand vous les cueillirez, vous prendrez garde de ne point offenſer ni rompre la tige, afin qu'elle produiſe juſques à ce qu'elle ſeche ſur le pié.

Les colorées, qui ſont plus petites, ſe ſement ordinairement en plein gueret frais labouré, que l'on herſera, ſans y apporter d'autre ſoin qu'aux grains qui ſont en plein-champ, ſinon que huit ou dix jours après qu'elles ſeront levées, il eſt bon de les biner; après quoi il n'y faut plus toucher, juſqu'à ce qu'elles jettent des trainaſſes, ce qu'elles font au commencement de Juillet, alors il faudra les rogner ou châtrer, pour faire mieux profiter les gouſſes qui ſont au bas de la tige, & pour éviter que ſe liant les unes aux autres, en ſe rampant trop, elles ne verſaſſent, & ne pourriſſent celles de deſſus, au lieu de mûrir.

Ces ſortes de feves ne demandent pas une terre ſi forte que les feves de marais, elles en aiment mieux une qui ſoit ſablonneuſe.

Elles veulent être ſemées au commencement du mois de Mai, & arrachées à meſure que les plantes ſechent, les faiſant battre au fleau, comme on a dit ci-devant aux feves de marais.

Car ſi vous les cueillez plus vertes, vous aurez grande peine à trouver les lieux propres pour les mettre ſecher; ce qui ſeroit un grand embarras, ſi vous en aviez beaucoup.

Quant aux branches qui ſont ramées, d'autant qu'elles montent au haut de leurs rames, & ſont longtems à toûjours porter, il ſera bon de cueillir les gouſſes que vous verrez être ſeches, à cauſe qu'elles ne mûriſſent pas toutes en même-tems, & qu'il en peut arriver deux inconveniens: le premier eſt qu'étant mûres, la gouſſe s'ouvriroit à la grande chaleur du jour, & laiſſeroit tomber les feves qui ſont dedans. Le ſecond, c'eſt que s'il venoit de grandes pluyes, le parchemin de la gouſſe étant mouillé, il s'attacheroit aux feves, par une certaine glu qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommageant les feves par un moiſi qui les tacheroit, & les rendroit déſagréables à la vûe, & encore plus au manger; outre que l'on ſeroit obligé de les écoſſer à la main, ce qui feroit perdre beaucoup de tems. Vous tirerez toutes les noires, & toutes celles qui ſeront mêlées de noir & de blanc, d'autant qu'elles deviennent noires, & qu'en cuiſant elles teignent le bouillun.

Vous ferez état des rouges par deſſus toutes les autres, à cauſe de leur délicateſſe, ſurpaſſant de beaucoup les blanches, quoiqu'à Paris elles ſoient le plus en eſtime.

Culture des FEVES COULEUR DE FEU. Il y en a de deux ſortes, l'une eſt noire & plus petite, & la fleur auſſi de la moitié; l'autre eſt violette avec des barres plus groſſes, la fleur eſt plus colorée. Pour en avoir de la fleur, ce qui eſt fort difficile, il faut avoir ſoin de laiſſer fleurir les prémieres, & leur couper la pointe du bouquet, parce qu'autrement elle ne graine point au lieu qu'en la coupant, vous faites qu'elle nourrit la graine de la ſubſtance qu'elle employoit à nourrir la fleur. Elle ſe ſeme, ſe plante, & ſe cultive de la même façon que les capucines ou creſſon d'inde, dont on a parlé dans l'article des CAPUCINES.

FEUILLANTINE. *Maniere de faire une feuillantine.* Mettez dans une écuelle la groſſeur de deux œufs de crême de Pâtiſſier, un quarteron de ſucre en poudre, un jaune d'œuf ecrud, & une pincée de raiſins de Corinthe, autant de pignons, & d'écorce de citron confite, coupée bien menu, ou un ou deux macarons écachés bien menu, un peu de canelle en poudre, & de bonne eau roſe. Il faut délier enſemble toutes ces choſes avec une gache ou cuiller d'argent, ajoûtez quelques goutes d'eau de fleurs d'orange ou de jus de citron, il faut peu de l'un & de l'autre.

Au lieu de tous ces ingrédiens, vous pouvez compoſer l'appareil ſeulement avec de la crême de Pâtiſſier, de la mie de pain blanc, ou de biſcuit écaché, un peu de raiſins de Corinthe, de ſucre, un peu de canelle & quelques goutes de jus de citron.

L'appareil étant fait, prenez vos deux abeſſes de pâte feuilletée de la grandeur & de l'épaiſſeur d'une petite aſſiette, mettez ſur un morceau de papier une des abeſſes ſur laquelle vous verſerez l'appareil, que vous étendrez un peu avec la gache; puis vous mouillerez un peu le bord de l'abeſſe, & enſuite vous la couvrirez de l'autre abeſſe ou feuille de pâte. Il faut aſſembler ſoigneuſement le bord des deux abeſſes l'une avec l'autre à façon d'une tartre, & mettre la feuillantine au four; qui ſera cuite en demi heure ou environ.

Lorſque cette piece de four ſera preſque cuite, poudrez-la de ſucre, & l'arrofez de quelques goutes d'eau roſe, ou plûtôt d'eau de fleur d'orauge, puis remettez-la au four un peu de tems pour faire glacer le ſucre, & l'ayant rétirée du four cette derniere fois, il faudra la poudrer encore de ſucre.

On peut dreſſer & faire cuire une feuillantine dans une tourtiere; on en peut auſſi faire de petites & de telle grandeur qu'on voudra.

FEUILLE. C'eſt une production des plantes. On en peut diſtinguer de deux ſortes, les feuilles de la plante qui ſont ordinairement vertes, & les feuilles de la fleur qui la compoſent & qui prennent différentes couleurs. Il y a des feuilles d'arbres qui ſont utiles. Les feuilles de mûrier blanc ſervent à nourrir les vers à ſoye. On donne aux bêtes à corne des feuilles vertes de vigne & d'orme, pour leur ſervir de nourriture. En général toutes les feuilles d'arbres ſont bonnes à faire du fumier, on les ramaſſe, on les met en un monceau, & on les laiſſe pourrir. Elles font un fumier qui rend la terre fertile. *Voyez* VÉGETATION.

FEUILLE DE SAUGE. C'eſt une eſpece de pioche qui eſt pointue par le bout, & qui s'élargit un peu en approchant du manche. Il y en a d'autres qui ſont plates à l'endroit où la feuille de ſauge eſt pointue, & s'appellent d'un ſeul nom de pioche. Les feuilles de ſauge ſont propres à fouiller dans les fonds pierreux, & les pioches ſont bonnes à fouiller dans les terroirs qui ſont ſimplement durs ſans être pierreux.

FEUILLETTE, ou FESELETTE. C'eſt un petit tonneau qui contient la moitié du muid de Paris.

FEVRIER. C'eſt le deuxiéme mois de l'année, qui commence par le mois de Janvier. Il a ordinairement vingt-huit jours; mais on en compte vingt-neuf dans les années biſſextiles, ce qui arrive tous les quatre ans. Le ſoleil entre dans les poiſſons vers le vingt de ce mois.

Ouvrage à faire dans le jardin au mois de Fevrier.

On fait preſque les mêmes choſes que dans le mois de Janvier.

On ſeme l'oignon, le porreau, les ciboules, l'ozeille, les pois hâtifs, les feves de marais, la chicorée ſauvage,

ſauvage, & même la pimprenelle. On ſuppoſe que la terre n'eſt pas gélée, ni couverte de neige.

On replante les laitues à coquille ſemées dès l'automne à la faveur de quelque bon abri, pour les faire pommer ſans cloche, & ſur-tout les laitues à crêpe blonde, qu'on a ſemées en Janvier.

Dans la nouvelle lune de ce mois, l'on doit ſemer des raves, radis ou raiforts, & aſperges, & planter des houblons.

On fait encore des couches de fumier chaud en pleine lune, il faut ſemer des violiers marbrés, afin qu'ils montent la même année, & des violiers quarantins, afin que la graine puiſſe mûrir; on ſéme encore des œillets.

Semez encore des choux-fleurs, avant que la navette ſoit en fleur, autrement ils ſe changent en choux raves; & pour les choux-fleurs, on en peut manger par ce moyen avant l'hiver; c'eſt encore un tems propre à faire des couches pour ſemer des melons en de bons endroits.

Vers la fin du mois, on ſéme du pourpier ſous cloche, le pourpier doré eſt trop délicat pour être ſemé avant le mois de Mars.

On replante des concombres & des melons ſur couche, en cas qu'ils ſoient aſſez forts.

On ſeme les prémiers choux pommés, & on replante ceux qu'on avoit ſemés dès le mois d'Août.

On peut encore ſemer toutes ſortes de legumes vers le même tems, comme pois goulus, poids verds, féves, haricots, ou bien l'on peut encore attendre la baſſe lune de Mars.

On doit auſſi ſemer des laitues, du cerfeuil, du perſil, pour en manger promptement, parce qu'autrement ils montent tous en graine.

On ſeme encore la nicotiane ſur des couches, auſſi bien que des melons, pour être enſuite tranſplantés en pleine terre.

On fait des couches pour les raves & les petites ſalades, & pour tout ce qu'il faut replanter en pleine terre.

On réchauffe les aſperges.

On retient les réchauffemens des fraiſiers qui ſont ſur couches, afin d'avoir des fraiſes de bonne heure.

On fait des labours, ſi la ſaiſon eſt douce & le permet.

Le vingt-ſept de la lune de ce mois, préciſément autant que l'on peut, (ce qui arrive toûjours, quinze, ſeize, dix-ſept & dix-huit jours avant Pâques ou environ) il faut tailler les arbres, couper les greffes, & en même-tems couper les branches, qui offuſqueroient les arbres à l'avenir. Pour faire les arbres à haute tige, il faut ſeulement garder les greffes juſqu'aux dix, onze & douze de la lune de Mars, ce qui arrive toûjours pendant la ſemaine Sainte, & il faut greffer ſur des étalons ſauvages, le fruit d'été, & celui d'hiver ſur celui d'hiver.

Pour faire des arbres qui branchent dès le pié, que l'on appelle ordinairement, nains ou buiſſons, il faut garder les greffes dans la terre, ou en un coin où le ſoleil ne donne pas juſqu'au vingt-ſept de la lune de Mars, ce qui arrive toûjours la ſemaine d'après Quaſimodo ou environ; mais ce n'eſt pas tout, car il ne faut greffer que ſur des coigniers ou coignaſſiers pour les poires; ſur des pommiers doux de ſaint Jean, ou de paradis pour les pommes, moyennant quoi on éleve des arbriſſeaux, qui portent peu de bois & beaucoup de fruit.

Et c'eſt la raiſon pour laquelle ceux qui veulent édifier leurs arbres nains ſur des ſauvageons ne réuſſiſſent pas, à cauſe de la trop grande quantité de bois qu'ils pouſſent, qui ne ſe peuvent réduire à la taille, & cette verité n'eſt connue qu'aux fins connoiſ-

ſeurs, qui par leur expérience l'ont découverte.

Il faut couper les greffes ſur les droites branches de l'arbre, & en tirant de l'orient au midi, & qu'il y ait du bois de deux ans.

Pour faire proviſion d'étalons, il faut coucher les coignaſſiers, & buter les branches qui ne manqueront point de jetter des racines, & ce ſeront autant d'étalons qui ſe pourront ſéparer au mois de Novembre ſuivant pour être tranſplantés.

On peut encore couper fort heureuſement les branches des coignaſſiers, où il y a de petites boſſes pour en faire des boutures, & ce ſont les meilleurs étalons pour les buiſſons poiriers; le tout ſe pratique de la même maniere qu'avec le pommier de paradis.

C'eſt auſſi le vingt-ſeptiéme de cette lune qu'il faut pour le plutôt tailler la vigne; car ſi l'on pouvoit tout faire en même-tems, il faudroit pour s'aſſurer contre les gélées, attendre toûjours de tailler les vignes après Pâques, je veux dire vers le vingt-ſeptiéme de la lune de Mars.

On taille encore les frambroiſiers, les roſiers, les groſeliers & les noiſettiers; & pour avoir des frambroiſes en Octobre, au lieu de les tailler, il les faut couper abſolument par le pié, par la raiſon que ce qui pouſſera au printems, ſe trouvera tendre dans le tems que celles qu'on n'aura pas coupé par le pié porteront leur fruit, & qu'elles porteront le leur dans le tems que les autres ſécheront ſur terre.

Il faut piocher les arbres au pié, & mettre auparavant par-deſſus l'épaiſſeur d'un demi doigt de colombine, ou du fumier de cochon.

Recolte du mois de Fevrier.

On n'a dans ce mois-ci, que ce que l'on a conſervé dans la ſerre; & ce qu'on a pu obtenir de la terre par le ſecours des couches & des réchauffemens, c'eſt-à-dire, les petites ſalades, l'oſeille, les raves, les aſperges.

F I C

FICHER *des échalas*. C'eſt un terme de Vigneron, qui ſignifie faire entrer un échalas au pié d'un cep de vigne, pour y attacher les branches nouvelles que la peſanteur du raiſin & des feuilles feroient tomber à bas, & peut-être éclater & rompre; & comme les Jardiniers ont de la vigne dans leurs jardins, par exemple, quelques pieds ſur le bord du labour, ils ont auſſi beſoin d'y ficher des échalas.

F I É

FIEL. Ce n'eſt autre choſe que de la bile contenue dans la veſicule du fiel des animaux. En Médecine, on ſe ſert du fiel de quantité d'animaux, entr'autres, ſelon Dioſcoride, de celui de ſcorpion de mer, de la barbue ou rat de mer, de la tortue de mer; de l'hyene, de la perdrix, de l'aigle, de celui de jeune poule blanche, de chevre ſauvage, de taureau, de brebis, d'ours, de bouc & de porc.

A parler en général des proprietés du fiel des animaux, au rapport du même Dioſcoride, tout fiel eſt chaud & âcre, toutefois les uns le ſont plus que les autres; le fiel lâche le ventre, & particulierement celui des petits enfans, on leur fait un ſuppoſitoire de laine qu'on trempe dans le fiel. Galien parlant du fiel, dit que c'eſt la plus chaude humeur qui ſoit dans les animaux; & Mathiole, après avoir raiſonné ſur les différences de leur tempérament, conclud que plus ils ſont clairs & ſubtils, moins ils ſont chauds.

Quant à la préparation des fiels pour les conſerver, Dioſcoride dit encore qu'il faut lier bien ſerré l'orifice de la veſſie du fiel, & la mettre en eau

bouillante, l'y laiſſant un petit demi quart d'heure, après quoi, il la faut faire ſecher en un lieu qui ne ſente point le renfermé.

Pour ce qui eſt du fiel qu'on veut préparer pour les yeux, l'ayant lié comme deſſus, dit le même Auteur, on le met en un vaſe de verre, dans lequel il y a du miel, attachant à l'orifice dudit vaſe le filet avec lequel eſt liée la veſicule du fiel, & ayant bien bouché ce vaſe, on ſerre le tout pour s'en ſervir au beſoin.

LA FIEL de bœuf ſert à la dureté de ventre & fait l'effet d'un lavement.

Préparation du fiel de bœuf.

Mettez dans une bouteille de verre, ſel de verre, & borax, de chacun trois dragmes, ſucre candi, une once, alun de roche une demi once; verſez par deſſus environ une pinte de fiel de bœuf diſtillé dans une cucurbite de verre, ou de grais au feu de ſable. Enſuite bouchez bien la bouteille, & l'expoſez pendant quinze jours au ſoleil ou dans du fumier, ayant ſoin de l'agiter de tems en tems; après quoi vous filtrez la liqueur, & la conſervez dans une bouteille bien bouchée.

Le fiel de bœuf ainſi préparé eſt déterſif, & propre à nettoyer la peau. Les Dames s'en ſervent pour ſe décraſſer le viſage.

On tire fort ſouvent du fiel de bœuf, une eſpece de pierre, mollaſſe, écaillée & de la couleur d'un jaune d'œuf, de laquelle on ſe ſert pour peindre en miniature, & qui produit la même couleur que la gomme gutte. C'eſt une eſpece de bezoard, qui ſeroit peut-être auſſi utile dans la Médecine que ceux qui nous ſont apportés des Indes, & des autres pays étrangers.

FIEVRE. De toutes les maladies qui arrivent au corps humain, il n'y en a point qui embaraſſe plus que la fiévre. On peut la comparer à cet animal qui change, c'eſt le Cameleon; elle eſt auſſi variée qu'il ſe fait de mêlanges différens dans le déſordre des humeurs.

C'eſt de là que vient cette diverſité des fiévres, qui ne peut être bien connue que par une grande étude & par une longue experience, comme on le remarque tous les jours.

Ce ſera ſur de tels fondemens que le Public trouvera ici des remedes faciles, commodes & aſſurés pour les guérir ou du moins pour les ſoulager.

Qui dit fiévre, dit une chaleur ardente, & enflamée, parce que tout le corps de celui qui en eſt attaqué, eſt comme un feu; c'eſt pourquoi on peut définir la fiévre, une chaleur contre nature allumée au cœur, & du cœur envoyée à toutes les parties du corps, qui en offenſe directement toutes les actions. Elle eſt priſe pour maladie, lorſqu'en prémier lieu, elle bleſſe les actions; ou pour ſimptome, lors qu'elle ſurvient à une maladie, comme à la pleureſie, à l'inflamation du poûmon, ou à l'eſquinancie.

Monſieur Spon auſſi expérimenté que ſavant Médecin de Lyon, a fait d'admirables obſervations ſur les fiévres, & ſur les fébrifuges. Lorſqu'il définit la fiévre, il dit que c'eſt une agitation extraordinaire de la maſſe du ſang qui trouble l'œconomie & les fonctions du corps humain. Cette définition doit paſſer, au jugement des habiles Médecins, pour la plus juſte & la plus raiſonnable. Ceux qui ſeront curieux de ſavoir là-deſſus comme il s'en explique, prendront la peine de lire le deuxieme chapitre de ſon livre.

L'on diſtingue trois ſortes de fiévres, qui ſont l'éphemere, la putride, & l'étique, deſquelles dérivent la ſinoque, la continue, la tierce, ou la quarte.

Obſervations ſur les fiévres.

I. La prémiere choſe que l'on doit obſerver dans les fiévres continues, c'eſt le mouvement do pouls.

S'il eſt grand & vigoureux, il donne à connoître les forces, ſur leſquelles l'eſperance de la vie eſt fondée. Un pouls inégal eſt toûjours de mauvais augure; celui qui eſt intermittant, eſt fort dangereux, ſur-tout à ceux qui ſont à la fleur de leur âge. Le languiſſant & le petit préſage la mort à celui qui eſt foible.

II. Si la reſpiration eſt libre, c'eſt un bon ſigne; au contraire celle qoi eſt grande & violente, eſt un avant-coureur d'un tranſport au cerveau. Celle qui eſt difficile & petite, eſt d'ordinaire funeſte, ainſi que lorſqu'il arrive des frayeurs, des convulſions, ou de grandes douleurs autour des entrailles.

III. De plus ſi les excremens reſſemblent à ceux qui ſont naturels, il y a eſperance que la maladie ſera coorte: mais tout au contraire s'ils ſont d'autres couleurs, & ſi au-deſſus des urines, il y paroit comme des toiles d'araignées, ou comme une graiſſe fondue, il y a du danger.

IV. Les ſueurs qui arrivent dans les fiévres aux jours de criſe ſont bonnes: dans d'autres tems elles ſont à craindre, ſoit pour la longueur de la maladie, ſoit pour la mort.

V. C'eſt un bon ſigne, ſi dans toutes les maladies, le viſage ſe maintient dans ſon état naturel: mais s'il change de couleur, ou qoe le malade ait tantôt froid, tantôt chaud, il eſt mauvais.

VI. L'on remarquera encore, que ſi les flancs & le ventre ne ſont point tendus, ni durs, ni douloureux, toutes les parties naturelles en reſiſteront mieux; & ſi la criſe doit arriver le ſept, le quatriéme jour de la maladie en donnera des ſignes par des urines rouges ou blanches; & pour le quatorze, l'onziéme en ſera l'avant-coureur, & le dix-ſept marquera pour le vingt.

VII. Les ſimptomes ordinaires des fiévres, ſont les veilles, le ſommeil, la freneſie, la douleur de tête, les maux de cœur, la ſoif, le cours de ventre, la conſtipation, les ſueurs, le vomiſſement, le ſaignement de nés, la langue & les lévres noires ou blanches, ou jaunes, ſeches, écorchées, ou galeuſes.

De la FIÉVRE EPHEMERE. La fiévre éphemere eſt ainſi appellée, parce qu'elle ne dore qo'un jour; elle eſt vraye ou bâtarde.

La vraye ſe connoit en ce qu'elle ſurprend tout à coup le tempérament le plus ſain, qu'elle a le pouls égal, & bien reglé dans ſa viteſſe, ſa chaleur douce, & ſans beaucoup d'alteration, l'orine peu chargée. Elle n'a point de friſſon, ni de tremblement; la reſpiration eſt libre, & la ſueur ne ſent pas mauvais. Elle eſt ordinaire à ceux qui ſe tiennent, ou qui marchent au plus fort du ſoleil, ou qui font des exercices violens, qui s'emportent de rage, & de furie, ou qoi ſe laiſſent abbattre de triſteſſe, de ſouci, de ſoins, de veilles, d'abſtinence, de crainte, ou de frayeur. C'eſt par de tels accidens que les eſprits étant échauffés, portent leur chaleur au centre de la bile, & dans la maſſe du ſang.

Remédes pour la fiévre éphemere vraye.

Auſſi-tôt que l'on aura reconnu tous ces ſignes, l'on n'héſitera point à faire tirer du ſang à quelque heure que ce ſoit, donner quelques lavemens ſimplement rafraîchiſſans, à faire boire dans l'accès, de l'eau pure ou de l'eau d'orge, ou de petite bierre, ou un peu de vin blanc, mêlé de beaucoup d'eau; & de bouillons ſimples aſſaiſonnés d'ozeille, de pourpier, de laitues, ou de verjus, ou de jus d'orange, & ſur le

front, on appliquera quelque linge trempé dans l'oxicrat. Un jour ou deux après, on purgera avec de la caſſe détrempée dans du petit lait, ou dans une décoction de deux onces de tamarins, on y diſſoudra une once & demi de ſirop de fleurs de pêcher.

L'on pourra réiterer cette purgation encore une fois ou deux.

La Fievre éphemere bâtarde arrive par la crudité des mauvaiſes viandes, par l'excès de la boiſſon, par l'uſage immodéré des fruits crus, par une ſueur rentrée mal à propos, par une conſtipation de ventre, une longue rétention d'urine, & ce qu'il y a de plus à conſiderer, elle arrive peu-à-peu avec un pouls inégal & déréglé, avec beaucoup d'altération, avec une ſueur puante, & des urines fort crûes, & avec des douleurs dans toutes les jointures.

Remedes pour la fiévre éphemere bâtarde.

On ſaignera dés le prémier, & le ſecond jour ſans prendre garde, ni à l'âge, ni à la ſaiſon. On donnera ſoir & matin des lavemens compoſés de toutes ſortes d'herbes potageres, dans leſquels on ajoutra du miel violat. ou du miel mercurial, ou du miel commun; on purgera le quatriéme ou le cinquiéme jour avec deux dragmes de ſené, une dragme de rhubarbe, infuſées dans une décoction de polipode, ou d'hyſope, ou de chicorée, ou d'aigremoine, & après qu'elle ſera coulée, l'on y delayera ſix gros de catholicon double, ou une once & demi de ſirop de fleurs de pêcher pour les femmes. Cette medecine ſe doit réiterer autant qu'il en ſera de beſoin, ce que l'on remarque bien à peu près. Entre les bouillons, on uſera d'une tiſanne faite avec des racines d'aſperges, de fenouil & d'aigremoine; ſi l'on veut, l'on y ajoûtera de la regliſſe, de la canelle, ou de la coriandre.

Et d'autant que cette fiévre eſt cauſée par beaucoup de crudités, on ne donnera à manger rien de ſolide; on aſſaiſonnera ſeulement les bouillons & les potages de thim, ou de cloux de géroſle, ou de muſcade.

Pour le boire, on le retranchera le plus que l'on pourra ſoit dans les accès, ſoit dans les intervalles.

De la Fievre Synoque. La Synoque eſt une fiévre qui dure pluſieurs jours ſans donner d'intermiſſion, ni de relâche, que lorſqu'elle veut quitter.

On diſtingue deux ſortes de fiévre ſynoque, l'une qu'on appelle ſimple, eſt cauſée par un ſang moins impur; l'autre eſt produite par un ſang plus corrompu.

La ſimple ſaiſit ordinairement les jeunes gens débauchés, quoiqu'ils ſoient de bonne pâte; les attaque d'abord par une rougeur de viſage, par la plenitude & la groſſeur des veines, par la peſanteur de tête, par l'envie de dormir par le battement des temples, par la difficulté de reſpirer, par la force, la viteſſe & l'étendue du pouls, qui toutefois eſt mollet, égal & reglé, & par des urines un peu rouges.

Remedes pour la ſynoque ſimple.

Comme il eſt à craindre, que cette fievre ne ſe jette ſur les poûmons, pour y cauſer, ou l'inflammation, ou la pleureſie, ou qu'elle ne ſe change en l'autre ſynoque, ainſi qu'il eſt arrivé ſouvent pour avoir voulu differer trop long-tems à ſe précautionner, on tirera du ſang du bras droit à quelque heure du jour que ce ſoit. Il faudra cependant avoir égard au ſexe, à l'âge & au temperament en cas qu'il falût pluſieurs fois réiterer la ſaignée.

Dans l'intervalle des ſaignées, on donnera des lavemens compoſés avec un peu de miel, ou d'une décoction de toutes ſortes d'herbes potageres. On fera prendre peu de bouillons par jour, & l'on retranchera abſolument tout ce qui ſera ſolide, comme des œufs & de la viande, ne donnant à boire que de la tiſanne commune, ou de l'eau fraîche, pourvû qu'il n'y ait point d'obſtruction, ni de foibleſſe, ni rien d'alteré aux entrailles.

Lors que la coction commencera à ſe faire, ce qui ſe remarquera aux urines qui changeront de couleur, l'on ne laiſſera pas de continuer les mêmes petits remedes.

Si-tôt que la fiévre ſera un peu relâchée, l'on purgera avec une once & demi de caſſe diſſoute dans deux verres de petit lait, ou avec une once & demi de ſirop de fleurs de pêcher dans une décoction de deux onces de tamarins.

L'autre ſynoque qui eſt engendrée d'une humeur plus corrompue, ſe remarque à une chaleur plus étendue, à un pouls plus vite, plus inégal & plus dereglé; outre que les urines ſont plus rouges, elles ſont encore épaiſſes, troubles, ſans reſidence & de mauvaiſe odeur. Elle attaque pour l'ordinaire au commencement du printems, les jeunes gens remplis de beaucoup d'humeurs & de ſang corrompu, elle ne donne aucune intermiſſion, quoique le matin il ſemble que l'on ſoit un peu plus frais.

Remede pour la ſeconde ſynoque.

A cette ſorte de fiévre, dès le prémier accès, il faudra donner un lavement compoſé de mauves, de violettes, de poirées & de laitues, dans lequel on aura fait diſſoudre quatre onces de miel commun, & deux à trois cuillerées d'huile d'olives, ou bien une once de caſſe mondée avec deux onces d'huile violat. Après l'avoir rendu, l'on tirera deux à trois palettes de ſang, & dans le fort de l'accès, on donnera à boire d'une tiſanne faite avec des racines d'oſeille, des feuilles & des racines de chicorée ſauvage, ou avec des feuilles d'agremoine, & de chiendent.

On aura ſoin de ne donner au commencement rien de trop froid, comme de l'eau pure, de la limonade, ou de l'oxicrat; cette boiſſon aura lieu toutefois, lorſque l'on remarquera que des humeurs commenceront à ſe cuire. Néanmoins ſi la fiévre étoit fort violente, l'on pourra donner quelques émulſions avec des ſémences froides & du ſyrop de nenufar, ou du ſyrop violat, & appliquer ſur le cœur un peu de thériaque, ou d'orvietan étendu ſur un morceau de drap en rond.

De trois heures en trois heures, l'on fera prendre des bouillons avec du veau, de la volaille & du mouton aſſaiſonnés de deux à trois cuillerées de jus de bugloſe ou de bourrache. Lorſque l'on s'appercevra que la fiévre aura un peu relâché & que les ſelles ſeront changées, on purgera avec une décoction de racine d'oſeille, de chicorée & de chiendent, dans laquelle on aura fait infuſer une demi once de ſené avec un gros & demi de rhubarbe & un gros de canelle. Après avoir coulé cette infuſion, on fera diſſoudre dedans une once & demi de ſyrop de fumeterre & de chicorée. Cette liqueur étant partagée en deux priſes, la prémiere ſe prendra de grand matin à jeun, & la ſeconde le lendemain à pareille heure, faiſant prendre deux heures après un bouillon aſſaiſonné de bugloſe & de bourrache. On réiterera cette purgation autant de fois que l'on jugera en avoir beſoin.

De la Fievre chaude. La fiévre chaude, ou ardente eſt la plus dangereuſe de toutes les fiévres; c'eſt une bile allumée dans le ſiege de la colere & dans tous les vaiſſeaux, & qui ne quitte pas d'un moment, qu'elle ne ſoit venue juſqu'à ſa criſe. Elle cauſe une ardeur violente, une ſoif indomptable avec une grande ſéchereſſe à la bouche, une rudeſſe, noirceur &

amertume à la langue ; une difficulté de reſpirer avec réverie & inquiétude, un ventre tendu, ſec & aride, & lors qu'elle devient plus maligne & plus enflamée, il ſemble que les entrailles brûlent, pendant qu'au dehors toutes les extrémités ſont froides. Elle eſt ordinaire à ceux qui ſont à la fleur de leur âge, d'un tempérament fort chaud & fort ſec, qui ſe ſont adonnés à des exercices immodérés ou à trop boire de vin, ou de l'eau-de-vie, ou à manger des viandes ſeches avec des ragoûts ſalés, ou beaucoup épicés.

Dans cette fiévre, les fonctions tant animales & vitales, que naturelles, ſont extrémement bleſſées ; c'eſt pourquoi on la juge mortelle, lors qu'avec la rêverie, il y a difficulté de reſpirer ; mais s'il ſurvient aux jours de criſe (qui eſt le ſeptiéme de la maladie) un friſſon, il ne manquera pas d'arriver, ou une ſueur, ou un flux de ventre, ou un vomiſſement. Si par malheur ces ſimptomes arrivoient en d'autres jours ; ils ſeroient d'un jugement très-difficile, & il y auroit même à douter de la vie, ſi le friſſon arrivoit dans la foibleſſe, & que la fievre ne diminuât point.

Remedes pour la fiévre chaude.

Comme cette fiévre eſt très-violente ; il faut d'abord courir au ſecours par de fréquentes petites ſaignées du bras, & une ou deux du pié, par des lavemens ſouvent réiterés, qui ne ſoient que rafraîchiſſans. L'on approuve l'oxicrat, ou le petit lait, & pour le boire, de la riſanne avec des pommes, pruneaux, & de l'orge, ou de la limonade, ou du cidre ; ou du ſirop violat battu avec de l'eau rendue un peu acide, avec quatre ou cinq gouttes d'eſprit de ſoufre, ou de vitriol, ou de criſtal mineral, ou de créme de tartre.

L'on ordonne auſſi de donner un vomitif le deuxiéme ou troiſiéme jour, ſoit vin émétique, ou poudre émétique, ou tartre émétique, ou cinq à ſix grains de vitriol calciné dans une cuillerée ou deux de bouillon, & l'on continuera ſoir & matin les lavemens, y ajoûtant quelquefois trois onces de miel de nenufar avec deux dragmes de criſtal mineral. Vers le ſeptiéme, on fera prendre un ſudorifique qui ſera compoſé avec deux onces d'eau de chardon bénit, & autant d'eau de bugloſe & de bourrache, une demi dragme de thériaque, une dragme de confection d'hiacinthe, quinze grains de corail, autant de bol, & des yeux d'écrevices en poudre.

On appliquera des fomentations ſur le ventre, & ſur les reins, faites de mauves, de patietaire, de ſon, de laitues, de pourpier, ou avec d'autres herbes ſemblables. Après le huitiéme jour, on purgera avec une once & demi de caſſe mondée, detrempée dans deux verres de petit lait ou riſanne.

Pour la nourriture, l'on fera uſer de deux heures en deux heures des bouillons faits avec du veau, & un poulet, dans chacun l'on ajoûtera deux cuillerées de verjus, ou un jus d'orange, ou une cuillerée de jus d'oſeille, entre les bouillons. On rafraîchira la bouche de quelque gélée de viande, ou de groſeilles, ou de pommes, ou de verjus. Quelquefois on fera uſer des quatre ſemences froides avec des graines de pavot blanc battues dans de l'eau d'orange avec tant ſoit peu de ſucre, ou du ſirop de nenufar.

On appliquera ſur le cœur de fois à autre un linge trempé dans l'eau roſe, ou de fleurs d'orange, ou dans du vin blanc, où l'on aura détrempé deux gros de thériaque.

Lorſque la fiévre ſera entierement paſſée ; l'on réitérera une fois ou deux la purgation, y ajoûtant une once de chicorée, ou de ſirop de pommes compoſé.

Remede pour la fiévre chaude.

Prenez deux parties de miel ſur douze parties d'eau, que vous ferez bouillir doucement juſqu'à ce que vous en ayez ôté toute l'écume qui montera. Après l'avoir clarifié, vous le retirerez du feu, vous y jetterez un peu de vinaigre, puis vous le paſſerez à travers un morceau de drap. Donnez-en à boire trois ou quatre cuillerées à la fois le matin, le ſoir, la nuit, & quand vous le jugerez à propos.

Lavemens pour la fiévre chaude.

Prenez des feuilles de chevrefeuil, détrempez-les & pilez-les dans un mortier avec une quantité d'eau ſuffiſante pour faire un lavement ; paſſez-le par un linge, & donnez-le au malade avec la ſeringue à l'ordinaire. Ce remede guérit la fiévre chaude, lâche le ventre & rafraîchit les reins. *Remede éprouvé.*

Cataplâme pour appaiſer la fiévre chaude & frénétique.

Pilez dans un mortier de marbre ou de pierre deux poignées de ſauge verte & fraîche, & trois poignées de feuilles de ces violiers jaunes qui croiſſent ſur les murailles, d'une autre part, faites rôtir environ une demi livre de pain de ſeigle coupé par tranches, mettez-le enſuite dans un plat, & faites-le tremper dans le meilleur vinaigre ; où vous aurez jetté une poignée de gros ſel. Une heure après, battez le tout enſemble dans le mortier, juſqu'à ce que le mélange ſoit fait avec les herbes ; enſuite vous en ferez cinq cataplâmes, dont vous appliquerez un ſur le front & tout autour de la tête, deux ſur le bras tout joignant la main, & les deux autres ſur la plante des pieds du malade. Vous les renouvellerez de ſix heures, en ſix heures, en cas que la fiévre ne s'appaiſe pas d'abord, ce qui ne ſeroit pas ordinaire.

Autre remede pour la fiévre chaude accompagnée d'un furieux mal de tête.

Prenez un bon paquet d'une petite herbe apppellée canille, qui croît aux fontaines ; appliquez le à froid ſur le front & ſur la partie douloureuſe de la tête, laiſſez-le toute la nuit, & ôtez le le matin.

Autre remede rafraîchiſſant pour la fievre chaude.

Prenez quatre pintes d'eau de fontaine, cinq cuillerées d'orge, une demi livre de raiſins de corinthe. Faites bouillir le tout enſemble juſqu'à ce qu'il n'y reſte que la quantité de trois pintes d'eau, mettez-y deux poignées d'oſeille ſauvage, & autant d'oſeille commune que vous aurez bien pilée. Faites infuſer le tout l'eſpace d'une heure, ôtez-le du feu, & paſſez-le par un tamis. Donnez à boire au malade de cette décoction avec du jus d'orange & un peu de ſucre.

Divers remedes pour la fiévre continue, qu'on appelle ordinairement chaud mal.

On appliquera ſur chaque pouls des deux bras, du jus tiré d'ortie, grieché & mêlé avec l'onguent populeon, ou deux germes d'œufs frais, de la ſuye priſe contre le plâtre de la cheminée, bien battu & incorporé avec du ſel & du fort vinaigre, le tout lié autour du bras avec un linge.

Autre. On ôtera le cœur d'un oignon, on le remplira de mithridat, & on l'appliquera fort bien lié ſur le pouls du bras droit.

Autre. On prendra le cœur d'une grenouille de riviere, & on l'appliquera ſur le cœur, ou ſur l'épine du dos.

Autre. On appliquera ſur la région du foye, ou ſous les plantes des pieds, des taniches vives.

Autre. Pluſieurs pour cet effet pilent de la petite oſeille, & en font un breuvage pour prendre durant la plus grande ardeur. Quelques-uns en font un cataplâme pour appliquer ſur les poignets. Les autres

ſont le pareil avec l'eau qu'ils expriment d'une groſſe citrouille. Les autres font tremper en eau la ſemence entiere de l'herbe aux puces l'eſpace d'une nuit, & donnent à boire de cette eau avec un peu de ſucre au fébricitant.

Autre. Réduiſez en poudre hoit onces de ſucre, & une once de criſtal mineral; mêlez-en une ou deux onces dans la boiſſon du malade, à chaque fois, & ſi la ſoif eſt ardente, ajoûtez-y un peu d'eſprit de vitriol.

Remarqué ſur la maniere de traiter les fiévres continues.

Ces ſortes de fiévres tant les bénignes que les malignes ſe doivent guérir ſans la ſaignée. Car la ſaignée qui eſt dangereuſe dans les fiévres malignes, eſt rarement utile aux fiévres ardentes continues bénignes, à moins que la pletore ne ſoit grande, le malade jeune, ou que la fiévre ne ſoit venue pour avoir bû des boiſſons fortes & chaudes; ou ſi c'eſt une femme qui en ſoit attaquée, qu'elle n'ait beaucoup d'embonpoint, ou que le flux meſtrual ne ſoit ſupprimé. Dans tous ces cas la ſaignée eſt néceſſaire, au lieu qu'elle augmente les fiévres malignes, & particulierement celles qui viennent de contagion.

Si la fiévre maligne ne vient point de contagion, la ſaignée abbat les forces & ne procure aucun avantage; ainſi il faut ſe donner de garde de ſaigner dans la malignité. Les cliſteres & les laxatifs n'y ont pas plus de lieu.

Au contraire, un vomitif domé au commencement de ces maladies, tant bénignes que malignes, même avec contagion, eſt ſouvent ſûr & néceſſaire, & il eſt dangereux de la négliger, principalement à l'égard des jeunes perſonnes, ou quand la maladie a été priſe par contagion externe, qui attaque la région de l'eſtomac & les prémieres voyes où elle cauſe des inquietudes. Le vomitif qu'on fait prendre en ces circonſtances, affoiblit à la vérité le malade, mais il le ſoulage tellement qu'il le délivre de ces inquietudes pendant le reſte de la maladie, & qu'il épargne beaucoup de peine au Médecin.

De la FIEVRE CONTINUE. Cette fiévre merite bien le nom de continue; puiſqu'elle ne ceſſe point qu'elle ne ſoit tout-à-fait terminée; c'eſt pourquoi pour peu qu'elle ait d'intermiſſion, elle devient ou quotidienne, ou tierce, ou quarte.

Elle attaque ordinairement au plus fort de l'été, les perſonnes maigres qui vivent de viandes ſeches, qui ſont velus, qui ont de groſſes veines, qui ont toûjours les mains brûlantes avec quelques picotemens, qui ſont forts actifs, qui ne rêvent que de guerre, que d'incendies, qui ont leur urine jaune & ce qu'ils jettent par bas, ou ce qu'ils vomiſſent, n'eſt rempli que de bile.

Ceux qui habitent les pays chauds y ſont fort ſujets, encore plus les perſonnes qui tirent ſur le noir. Si-tôt que l'on eſt attaqué de cette fiévre, la couleur du viſage eſt changée, le dormir eſt interrompu, la réverie eſt continuelle, l'on ſent des douleurs par tout le corps, particulierement à la région du ventre, les flancs ſont durs, tendus & douloureux; l'on a de grandes inquietudes, défaillances, difficultés de reſpirer, du dégoût, avec grande altération, & les dejections & les urines ſont crûes.

Cette fiévre ne demande que des alimens, & des remédes qui temperent & répriment la grande chaleur; c'eſt pourquoi l'on la traitera de même que la fiévre chaude.

Remede experimenté pour la fiévre continue.

Faites avaler au malade dans le friſſon deux jaunes d'œufs crus, frais pondus du jour, délayés dans trois cuillerées de cette crême qui reſte après qu'on a fait le beurre. Un quart d'heure après la priſe donnez-lui une chopine de lait doux & frais qui n'ait point bouilli, & faites-lui réiterer ce remède, de la même maniere, trois jours de ſuite.

Pour la ſoif ardente qui arrive au commencement, & dans le froid des accès de fiévre. Remede experimenté.

Mêlez dans un verre d'eau fraîche quatre ou cinq gouttes d'eſprit de ſouphre, verſez la liqueur trois ou quatre fois d'un verre dans un autre, afin de l'agiter, & donnez-la au malade, le tenant dans le lit bien couvert.

De la FIEVRE QUOTIDIENNE. On donne ce nom de *Quotidienne* à cette fievre, d'autant que tous les jours elle ne manque pas de retourner, & de durer dix-huit heures; & bien loin que les ſix heures d'intervalle apportent quelque ſoulagement, au contraire l'on ſe trouve auſſi fatigué & abbatu que ſi l'on étoit encore dans le fort de l'accès.

La fiévre quotidienne ne vient pas toûjours de l'indiſpoſition de l'eſtomac: Elle eſt quelquefois engendrée d'une picuite pourrie, qui d'abord ſe fait ſentir aux extremités par un froid, qui peu à peu ſe va répandre par tout le corps, & le rend comme une glace, ſans toutefois beaucoup friſſonner, ni trembler; la chaleur ſuccede enſuite qui n'eſt pas violente. On a le goût inſipide, & la bouche pâteuſe, la couleur du viſage pâle, ou livide, ou plombée. On ſent une foibleſſe en l'eſtomac, & de la douleur du côté de la rate; le pouls eſt mou, foible & lent, il n'y a que lorſque l'accès commence qu'il eſt inégal & en deſordre. Les orines au commencement ſont claires & ſubtiles; mais quand la matiera ſe cuit, elles viennent troubles, colorées, épaiſſes, & en abondance, le froid diminue, & la chaleur augmente. Si l'on ſûe, ce n'eſt que vers la fin de la maladie.

Cette fiévre dure quelquefois dix-huit jours dans un même dégré, & ne s'en va qu'en diminuant peu à peu dix-huit jours; elle eſt familiere aux enfans, aux vieillards, aux femmes, aux pareſſeux, aux gourmands, & aux bûveurs de bierre, aux mangeurs de fruids crus & de poiſſon: auſſi arrivera-t-elle plutôt ſur la fin de l'automne & dans l'hyver, qu'en été & au printems.

Remedes pour la fiévre quotidienne.

Dès les prémiers jours, on donnera une nourriture aſſez légere; après quoi l'on augmentera le quatre ou le cinq, de quelque œuf, & enſuite de quelque petit potage, avec un peu de muſcade, ou de capres par-deſſus, quelquefois quelques olives, ou quelques raiſins cuits au ſoleil, ou une rôtie de ſucre au vin, ou un biſcuit trempé dans du vin d'Eſpagne, ou dans quelque autre liqueur.

Pour la boiſſon, elle ſera d'un tiers de vin blanc avec deux fois autant d'eau.

Il faudra; quatre heures avant que la fiévre retourne, que l'on veille, & que l'on ſe divertiſſe plutôt que de dormir, ou d'être à rien faire. Dans le commencement des accès, l'on empêchera le ſommeil autant que l'on pourra, on peut même ſans ſcrupule mettre le malade en colere, d'autant que les humeurs étant un peu agitées pourront ſervir à cuire davantage le phlegme, & l'accès venant à ſe diminuer, l'on donnera des lavemens compoſés avec de la fleur de camomille, de melilot, de violettes, de fenouil, d'anis, du ſucre rouge, du miel violat, du ſené. Après le ſepe ou le huitiéme, on ajoûtera dans les lavemens une demi once d'aloës.

Quoique les ſaignées ne ſoient pas tout-à-fait né-

teſſaires dans telles maladies, néanmoins pour vuider une partie de la pourriture contenue dans les vaiſſeaux, il ſera bon vers le quatriéme, ou le cinquiéme accès de tirer du ſang, & s'il y avoit ſuppreſſion d'hémorroïdes, ou des ordinaires retenus, ou une douleur de tête à la partie poſtérieure du cerveau, ſans difficulté, l'on ſaignera du pié, & encore plus librement ſi l'on voit que les urines ſoient rouges.

Après avoir rendu les lavemens, l'on ſera prendre un gros de thériaque dans un peu de vin ou d'eau cordiale.

L'on ſe gardera de donner aucun vomitif avant le ſept ou le huitiéme de la maladie; ſi toutefois l'on voyoit quelque ſigne de coction, ou de diſpoſition à cela, on le pourroit faire plus facilement.

Cependant après le huit ou le neuviéme, l'on purgera ſans difficulté avec une demi once de tablette de diacarthami, une demi once de diaphenic délayé dans un verre d'infuſion de deux gros de ſené, d'une pincée de petite centaurée, ou d'abſinthe, ou de rhûe.

On réiterera ſouvent cette médecine, ſuivant les forces du malade, & l'on en diminuera la doſe, ou on l'augmentera à peu-près ſuivant les âges.

Pluſieurs en prenant dans le milieu de leur accès la potion ſuivante, ont en peu de tems été guéris.

Potion pour la fiévre quotidienne.

Prenez un gros de thériaque, autant de mitridat, & demi once de ſucre, délayés dans un demi verre d'eau de chardon bénit, ou de vin blanc.

D'autres en prenant un verre de vin d'abſinthe, une heure avant que la fiévre quitte, s'en ſont parfaitement bien trouvés.

Autre remede pour la fiévre quotidienne.

Il eſt bon de boire quelque tems avant l'accès, du jus tiré de betoine & de plantain, ou de boire tous les matins trois ou quatre doigts d'une décoction faite de racine d'ache, perſil, raves, aſperges, feuilles de betoine & de ſcolopendre, pois chiches rouges, & écorce moyenne de ſureau, ou faire tremper dans du vin blanc racines d'hiebles, & en boire environ deux doigts une heure avant l'accès, mais après, il ſe faut donner garde de dormir; ou il faut boire avec du vin tous les jours deux feuilles de l'herbe de quinte-feuille, l'une au matin, l'autre au ſoir; ou peut appliquer ſur les pouls des bras le cataplâme que nous avons décrit pour la fiévre quarte.

AUTRE FIEVRE *quotidienne.* La différence de cette fiévre-ci d'avec l'autre, eſt que durant l'accès, l'on ſent également, & en même-tems le chaud & le froid. Comme en celle-ci, il y a beaucoup plus de pourriture & de chaleur, il faudra retrancher entierement le vin, ne faire uſer que d'une tiſanne de chiendent, de racines de fraiſier, & de réglisſe. Au ſurplus, il faut pratiquer les mêmes remédes, & le même regime, qu'à la précedente.

De la FIEVRE TIERCE. Cette fiévre ſe fait d'une bile pourrie répandue par tout le corps, qui revient de trois jours en trois jours; c'eſt de là qu'elle eſt appellée *Tierce.* Elle ſurprend tout d'un coup, & commence par un friſſon fort rude, qui s'étend partout, & qui ſouvent excite ſur la fin le vomiſſement. La chaleur qui vient à ſuccéder eſt ſi générale & ſi brûlante, qu'elle force à tout jetter, & à ſe découvrir. L'on eſt encore attaqué d'une grande douleur de tête, & d'une difficulté de reſpirer; d'une ſoif, d'une impatience, & d'une furie extréme. Son accès dure quelquefois douze heures, & ne finit que par des ſueurs. Au commencement du friſſon le pouls eſt petit, tardif, rare & débile; le friſſon étant paſſé, le pouls devient leger, vîte, fréquent & tendre. A ſon declin, il retourne à ſon naturel, & les urines ſont enflammées, jaunes, & ſentent mauvais.

Cette fiévre eſt familiere aux jeunes gens qui ſont maigres, bilieux, & qui aiment tout ce qui eſt ſec, ſalé & épicé, & à ceux qui habitent dans les pays chauds, ou qui reſpirent un air de cette nature.

Si dès le prémier, ou le ſecond jour, il paroît au fond des urines une bourbe blanche, que l'on appelle *Sediment*, la fiévre finira au troiſiéme accès, ſinon elle ira juſqu'au ſept, & ſi elle paſſoit outre, elle ſeroit fort longue.

Pour y remédier ſans regarder, ni à l'âge, ni aux forces, l'on donnera à la fin du ſecond accès un lavement fort rafraîchiſſant; quand il aura été rendu, on tirera juſqu'à trois palettes de ſang.

Si la fiévre n'eſt point terminée au troiſiéme jour, au quatriéme on donnera une telle tiſanne.

Tiſanne pour la fiévre tierce.

Prenez une demi once de ſené, une demi once de criſtal mineral, deux gros de réglisſe concaſſée, & découpée; mettez le tout enſemble infuſer à froid dans une pinte d'eau l'eſpace de vingt-quatre heures; après quoi coulez cette infuſion, & commencez d'en faire prendre après le friſſon un grand verre; continuez à donner le ſurplus d'heure en heure, ſans boire rien autre choſe. Cette tiſanne eſt infaillible pour guérir promptement une telle fievre.

Dans le fort de la ſueur des accès précedens, on pourra donner à boire du vin blanc avec deux fois autant de tiſanne de chien-dent, ou de racines d'aſperges, ou d'ache, ou de perſil, ou de fenouil; & ſi elle continuoit, on aura recours au quinquina.

Autre remede pour la fiévre tierce.

Prenez du jus de verveine trois ou quatre doigts, avec un peu de vin blanc avant le friſſon; il faut ſe promener, ne point ſouper lorſqu'on voudra prendre ce reméde.

Autre. Prenez de l'ache, de la ſauge menue, de la rhûe, des orties grieches, de chacun une demi poignée; pilez bien le tout avec un peu de ſel, puis ajoûtez un jaune d'œuf délayé avec une cuillerée de vinaigre, appliquez le tout ſur le poignet après l'avoir bien frotté.

Autre pour la fiévre tierce.

Faites tremper dans du vin blanc de la racine de parelle concaſſée, l'eſpace de trois ou quatre heures, puis paſſez le tout par un linge, & reſervez-en environ deux ou trois doigts pour donner à boire au fébricitant, une ou deux heures avant l'accès de la fiévre tierce.

Autre. Faites la même choſe avec des racines de plantain, macérées en égale quantité de vin & d'eau.

Autre. Prenez environ trois ou quatre doigts de jus de plantain, ou de pourpier, ou de pimprenelle, & beuvez-les très-peu de tems avant l'accès.

Autre. Beuvez avec du vin tous les jours ſix feuilles de quinte-feuille; ſavoir, trois au matin, & trois au ſoir.

Autre. Prenez jus d'ache, de ſauge & vinaigre fort bon, de chacun une once, trois heures avant l'accès.

Autre. Le plus ſouverain reméde que quelques-uns y trouvent, eſt de boire à jeun, cinq heures avant l'accès, deux onces de jus de grenade, & incontinent après appliquer ſur les poignets, temples, & plantes, des pieds de petites pillules de la groſſeur d'un pois, faites d'une once d'onguent populeon, & deux dragmes de toile d'araignées, & les laiſſer ſur les lieux juſques à ce que l'heure & la crainte de l'accès ſoit paſſée.

Autre. Faites un cataplâme fait de ſauge, thûe, ortie grieche, cueillies avant ſoleil levé, de chacun une poignée; ſel & ſuye auſſi gros qu'une noix, le tout pilé avec du vinaigre & appliqué ſur le pouls une heure avant l'accès.

Autre. Quelques-uns approuvent beaucoup un liniment compoſé de vers de terre cuits avec ſain d'oye pour frotter le front & les temples du malade avant l'accès.

On peut porter à ſon cou les cornes d'un cerf volant, c'eſt un remede ſingulier.

FIÉVRE TIERCE BATARDE. On la diſtingue de la prémiere, parce que le friſſon n'eſt pas ſi violent; quoiqu'il ſoit plus long, la chaleur n'eſt pas ſi grande, & ne s'étend pas par tout le corps; enfin il s'en faut beaucoup qu'elle ſoit ſi fâcheuſe que l'autre; mais auſſi elle dure des mois entiers.

Cette fiévre vient du mélange de la bile, & de la pituite, laquelle attaque les hommes robuſtes à la fleur de leur âge, d'un naturel auſſi bilieux que pareſſeux, qui veillent beaucoup, qui boivent leur vin pur; & qui ne mangent que des viandes de haut goût. Elle eſt plus ordinaire en automne & dans des tems humides, qu'en d'autres ſaiſons.

Remede pour la fiévre tierce bâtarde.

Pour commencer à traiter cette fiévre, il ne faudra pas tirer du ſang que le quatriéme accès ne ſoit paſſé; ſi c'eſt en été, l'on ſaignera au bras droit; en automne, au bras gauche. L'on donnera des lavemens avec une décoction de feuilles de mercuriale, de fleurs de camomille, de melilot, & de graine de fenouil, ou d'anis, dans laquelle on fera diſſoudre un quarteron de miel commun avec une once de diaphœnic.

Le lendemain ou le jour après l'accès, l'on purgera avec une demi once de caſſe mondée, deux gros de diaphœnic, une demi dragme de rhubarbe, autant d'agaric; l'un & l'autre étant réduits en poudre, il faut mêler le tout enſemble pour en former un bolus, que l'on fera avaler dans du pain à chanter, ſinon l'on délayera le tout dans un verre de tiſanne. Cette purgation ayant été quatre ou cinq fois réitérée, l'on donnera enſuite un gros de quinquina en poudre dans un verre de vin blanc, avec une once de ſucre. Il faudra que l'on ait été quatre heures ſans avoir rien pris, & de quatre heures après ne rien manger, & que l'on continue d'en prendre quatre à cinq jours de ſuite au commencement du friſſon. Si dans l'endroit où l'on ſeroit, il n'y en avoit pas, pour lors on fera vomir auſſi-tôt que l'on remarquera un peu de coction dans les ſelles, ou dans les urines. Pluſieurs ont été guéris par le ſeul vomiſſement.

L'on obſervera pour regle générale que dans les fiévres tierces, ſi la bile ſort par en bas, il la faut conduire, & l'aider par cette voye avec des lavemens & des purgations. Si elle ſort par les urines, il faudra l'aider de même avec des tiſannes compoſées de parietaire, de bardane, de jus de citron, ou de crême de tartre, ou de criſtal mineral, ou avec des émulſions de ſemence de citrouilles, de melons, de concombres, de courges, de pourpier & de laitues. Enfin, ſi c'eſt par vomiſſement qu'elle ſort, on l'aidera en donnant du vin émétique, ou deux onces d'eau d'orge, trois onces de décoction de raves, dits raiforts, une demi once d'huile, & une once de miel; mêlez-le tout enſemble, & faites-le avaler un peu tiede; c'eſt un doux vomitif.

Sinon l'on mêlera avec un peu de confiture ſix grains de vitriol calciné, ou de tartre émétique.

Le prémier convient mieux à ceux qui ſont robuſtes.

Remede pour les fiévres tierces, doubles tierces, & quotidiennes.

Pilez dans un mortier une bonne poignée de feuilles de ſureau jumelle; cueillies le matin du jour de la fiévre, avant le lever du ſoleil. Il ne faut pas prendre de celles qui ſe tiennent trois à trois, mais de celles qui ne ſont attachées enſemble que deux à deux. Après les avoir un peu pilées, ajoûtez une poignée de ſuye de cheminée, & autant de gros ſel, avec un filet de vinaigre; pilez bien le tout enſemble, & mettez-le enſuite ſur une compreſſe, que vous appliquerez au poignet du bras gauche, & vous l'y laiſſerez pendant vingt-quatre heures. Il faudra réiterer le même remede en cas de beſoin.

De la FIEVRE QUARTE. Qui dit *fiévre quarte*, dit une fiévre qui a ſon retour de quatre jours en quatre jours. L'on en diſtingue deux: La prémiere a ſon ſiége à la rate, engendrée de ſimple humeur mélancolique, laquelle eſt fort familiere aux gens d'âge, qui ſont naturellement froids, ſecs, triſtes & mornes; c'eſt pourquoi elle les attaque pour l'ordinaire en automne.

La ſeconde eſt d'une bile noire engendrée au foye; la rate y contribue toûjours. Elle ſaiſit le plus ſouvent en été les jeunes gens, & ceux qui ſont dans la force de leur âge. La fiévre quarte qui vient de la rate, a ſes accès approchans de la fiévre tierce, il n'y a que la ſoif & la douleur de tête, & les veilles qui ſont plus fâcheuſes. Il y a auſſi à craindre que dans la ſuite elle ne cauſe l'hydropiſie, ce qui arrive ſouvent aux vieillards; c'eſt pourquoi le plus prompt remede eſt de recourir d'abord à un régime de vie, qui ſera de bonne viande, en les aſſaiſonnant d'un peu de ſel, de poivre, de muſcade, de cloux de gérofle, de thim, d'hiſſope, ou de moutarde; de boire de bon vin blanc tant ſoit peu dégourdi, de ne manger aucun fruit crud, ni ſalade, ni laitage, ni poiſſon; & le jour de la fiévre l'on obſervera beaucoup de diete.

L'on ſe fera ſaigner au quatriéme ou cinquiéme accès, & ſi l'on voit que le ſang ſoit noir, l'on y retournera une ſeconde fois; mais s'il étoit rouge, l'on en demeurera là.

Pour ceux qui auront eu quelques vieilles hémorroïdes entierement guéries, ils ſe les feront r'ouvrir avec les ſangſues; on ſe purgera un jour après la ſaignée avec une telle médecine, qu'on prendra le matin à jeun.

Medecine pour la fiévre quarte.

Prenez du polypode deux gros, du houblon, de la meliſſe, & du fenouil, de chacun deux pincées; on fera bouillir le tout enſemble dans une chopine d'eau juſqu'à la diminution de la moitié; on coulera la décoction, & l'on y ajoûtera ſix gros de catholicon double, avec une once de ſirop de pommes compoſé.

On réitérera cette purgation juſques à quatre fois entre les accès, ajoûtant à la troiſiéme & quatriéme deux dragmes de feué dans la décoction, & outre le ſirop de pommes, une demi once de confection hamech, & deux dragmes de catholicon double.

Après cela on donnera ſûrement le quinquina comme un chacun le ſait préparer; cependant voici la maniere la plus ſûre.

Maniere de préparer le quinquina.

Mettez une demi once de rhubarbe en poudre, deux dragmes de quinquina bien pulvériſé, avec du ſirop de chicorée, formez-en une opiate, & donnez-en tous les matins à jeun la groſſeur d'une muſcade.

Autre remède.

Délayez dans deux onces d'eau-de-vie une dragme de thériaque. Faites prendre cette boiſſon, lorſque l'on commencera à friſſonner. Cette recette conviendra mieux aux perſonnes replettes qu'aux maigres.

Autre. Broyez une tête d'ail dans un verre de verjus.

La fièvre quarte qui vient du foye, a ſes accès beaucoup plus rudes que l'autre, mais auſſi ne ſont-ils pas ſi longs, c'eſt pourquoi il ne faudra pas épargner la ſaignée; car comme cette fièvre n'attaque pour l'ordinaire que les perſonnes qui ſont dans la force de leur âge, elle ne peut par conſequent que leur être utile, auſſi bien qu'un petit vomiſſement qu'on pourra leur procurer enſuite. Quelques jours après il faudra les purger avec une infuſion de deux gros de ſéné, dans laquelle l'on aura fait diſſoudre une once de catholicon double, & autant peſant de caſſe mondée, leur faire prendre enſuite une demi dragme de quinquina en poudre, dans un verre de décoction de polypode, ou de betoine, ou d'orties, & continuer l'un & l'autre pendant quelque tems, laiſſant un jour ou deux d'intervalle, ſinon l'on uſera de deux en deux jours de ce breuvage.

Prenez une poignée de ſcolopendre, autant de chicorée ſauvage, d'aigremoine, & de polypode, faites bouillir le tout enſemble dans deux pintes d'eau juſqu'à la moitié, coulez après cette décoction, & mettez-y infuſer à froid une once de ſéné, ſix pincées de petite centaurée, une demi once de criſtal mineral, & deux dragmes de reglisſe, que l'on la paſſe derechef, & que l'on en prenne deux fois de ſuite dans les accès un grand verre d'heure en heure.

Il y a encore pluſieurs autres fièvres, qui pour être plus dereglées que la fièvre quarte, ne laiſſent pas toutefois d'être traitées de même façon; comme, par exemple, celle qui prend deux jours de ſuite, & le troiſiéme quitte, celle qui arrive le cinq, & en donne quatre de relâche, & ainſi des autres qui reviendent plus ou moins; c'eſt pourquoi ſans tant s'embarraſſer ni ſe tourmenter de telles fièvres ſi bizarres, l'on aura recours aux ordonnances de la fièvre quarte, qui tire ſon origine du propre vice de la rate.

Au ſurplus, l'on trouvera au mot QUINQUINA les fébrifuges pour les fièvres intermittentes.

Remede aſſuré pour la fièvre quarte.

Prenez géroflée jaune, feuilles & fleurs, pilez-les bien avec un peu de ſel; & quand le friſſon viendra, mettez le tout ſur la future de la tête entre deux linges, & l'y laiſſez vingt quatre heures.

Autre pour la même.

Prenez poor un ſou de camphre, couſez-le dans de l'écarlate, avec de la ſoye de même couleur; pendez-le au cou, enſorte que tout vienne ſur l'eſtomac; & à meſure que le camphre diminuera, la fièvre diminuera auſſi; le camphre étant diſſipé, remettez-en d'autre juſqu'à la guériſon.

Autre remede pour la fièvre quarte.

Prenez ſauge menue, ou à ſon défaut de l'autre, hyſope, aluine, perſil, menthe, armoiſe, treffle marqué de blanc. Pilez le tout enſemble avec un germe d'œuf & de la plus groſſe ſuye que vous trouverez attachée contre la cheminée, & du plus fort vinaigre qui ſe pourra trouver. Detrempez le tout enſemble, & faites-en de petits cataplâmes, pour appliquer ſur les pouls des bras.

Autre. Faites tremper la mie de deux pains blancs ſortant du four, en une quarte de vinaigre, puis diſtillez le tout par l'alembic, & donnez-en à boire environ deux petits doigts au fébricitant, environ deux heures avant la fièvre.

Autre. On tient auſſi pour ſingulier remède le jus de bouillon blanc femelle, avant qu'il ait jetté ſa tige, exprimé ou tiré avec du vio blanc, & bû peu de tems avant l'accès.

Autre. On peut encore prendre le jus de pas-d'âne, la décoction des feuilles & racines de verveine bouillies en vin blanc, la décoction de calament, pouliot, origan, bugloſe, bourrache, langue de bœuf, écorce de la racine de tamaris, betoine, thim, aigremoine, racine d'aſperges, le tout cuit en vin blanc: le jus d'abſinte & de chûe dépuré, & bû avant l'accès, le jus de plantain bû avec hydromel.

Autre. On fait grand cas de la poudre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret, deſſechée au ſoleil ou au four, priſe le pouds d'un écu avec du vin blanc, un demi quart d'heure avant l'accès.

Autre. Le liniment fait avec mithridat, ou huile de ſcorpion ſur l'épine du dos, plante des pieds, paumes de la main, front, temples, quelque peu de tems avant l'accès.

On attribue la même vertu à l'huile laurin mêlée avec eau-de-vie.

Quelques villageois uſent de ce remède; ils mangent pendant neuf jours à jeun des feuilles de ſauge, le prémier jour neuf, le ſecond huit, & ainſi de ſuite, diminuant chaque jour d'une feuille juſques au dernier des neuf jours, & ce remède leur apporte guériſon.

Autre. Quelques-uns trouvent fort ſingulier en la fièvre quarte, après avoir été purgé, de boire du vin blanc où on aura fait tremper toute la nuit de la ſauge.

Autre. Si vous mangez avant l'accès de la fièvre, une tête d'ail pelée, vous perdrez le friſſon.

Autre. Si vous beuvez une ou deux onces de jus de la racine de ſureau pilée, paſſée par un linge, quelque peu de tems avant l'accès, & réiterez cela deux ou trois fois, vous perdrez la fièvre.

Autre. L'eau diſtillée des racines d'éringe eſt fort bonne.

Autre. Prenez une dragme de myrrhe en poudre, & beuvez-la avec du vin de malvoiſie une heure avant l'accès.

Autre. L'eau diſtillée ou la décoction de chardon bénit & priſe avant l'accès, eſt eſtimée.

Autre. Les pillules faites de myrrhe & de thériaque auſſi groſſes qu'un pois chiche, priſes une heure avant l'accès, l'arrêtent.

Autre remede pour la fièvre quarte.

Faites cuire une pomme dans les cendres, après y avoir lardé quelques morceaux de racines d'ellébore noir, & quelques cloux de géroſle, que vous ôterez après que la pomme ſera cuite, & vous la mangerez.

Autre. Les jours d'intervalle, il faut ſe laver les pieds dans une leſſive faite avec de l'alun & du ſel.

Autre. Prenez deux verres d'eau ſouphrée, ou bien une muſcade brûlée dans une oignon, ou avec de la racine de violier de Mars, ou avec du camphre, mis dans un petit morceau d'écarlate pendu au cou.

Autre bien éprouvé.

Faites prendre au malade dans un demi verre de décoction d'oſeille, un peu avant l'accès de la fièvre, vingt-quatre grains de crême de tartre pulvériſée, autant de graine d'orties auſſi pulvériſée, & autant de ſel d'abſinthe.

Autre pour les perſonnes robuſtes.

Il faut leur appliquer un harang ſalé, la tête en bas,

bas, ſût l'épine du dos, & l'y retenir par le moyen d'une ſerviette. Ce remede augmente extrémement la fievre pour cette fois-là, mais la ſueur abondante qu'il excite, diſſipe infailliblement l'humeur qui la cauſe. & la fievre ne revient plus.

Autre éprouvé.

Il faut piler de la racine de cynogloſſe, ou dent de chien, & l'appliquer en cataplâme immédiatement au deſſous de la mammelle gauche, aux prémieres approches de la fiévre, & mettre le malade au li-. La ſueur abondante purifiera le ſang, & emportera la fiévre.

Remede pour la fiévre quarte & pour toutes Fiévres intermittentes, gueries dès la premiere priſe.

Ayez de ſel de tameris, de ſel d'abſinthe, & de ſel armoniac, de chacun trois dragmes, deux onces de quinquina. mettez le tout en poudre fine, & compoſez-en une opiate avec deux onces de ſirop d'abſinthe : & de cette opiate vous en prendrez trois dragmes par jour en trois doſes, chaque doſe dans une cuiller avec du pain à chanter, trempé dans l'eau. La premiere priſe à jeun le matin à ſept heures, trois ou quatre heures après vous dinerez, à trois heures après midi, vous prendrez la ſeconde priſe ; à ſix heures vous ſouperez, & à neuf heures avant que de vous coucher, vous prendrez la troiſiéme priſe, vous ſerez gueri dès le premier jour ; cependant il faut continuer les jours ſuivans, juſqu'à ce que toute l'opiate ſoit finie, afin d'empêcher la récidive.

Remede pour les Fiévres intermittentes.

Prenez de la petite centaurée & du creſſon, mettez-les dans la tiſanne & dans les bouillons, les ayant fait cuire avec viande.

Autre. Les fiévres intermittentes ſeront guéries avec de la feuille de *cardans ſtellatus*, ou bien avec deux dragmes de quinquina pris à la fin de l'accès, ou avec deux compreſſes miſes ſur deux pouces, ou avec de la poudre à canon & de l'ail mis ſur le petit doigt, & ſur le doigt annulaire.

Autre qui eſt un peu violent, mais infaillible.

Caſſez trois œufs frais pondus du jour, dans une chopine de vin blanc, battez-bien le tout enſemble pendant un quart d'heure, puis y ajoûtant pour un ſou ou deux de ſaffran pilé, battez le tout enſemble pendant un autre quart d'heure. Conſervez ce mélange dans une phiole bien bouchée, la doſe eſt d'un verre. On fait prendre ce remede le jour de l'intervalle, & non pas le jour de la fievre.

Autre. Faites prendre un petit verre de ſuc crû de chicorée ſauvage aux approches de l'accès, & réiterez deux ou trois fois. Le jus de cerfeuil pris de la même maniere dans une moindre doſe, eſt auſſi un excellent remede.

Autre remede infaillible, propre après les remedes généraux, & aux perſonnes graſſes.

Mettez infuſer dans un pot de vin blanc, pendant vingt-quatre heures fenouil, abſinthe, armoiſe, romarin, chelidoine, & ſauge, de chacune une poignée. Diſtillez enſuite dans l'alembic de verre. Prenez trois ou quatre onces de cette eau ; puis promenez-vous le plus que vous pourrez, ce remede vous ſera vomir ſans douleur, & emportera la fievre dès la prémiere fois. Si par hazard cela n'arrivoit pas, il faudroit le réitérer. *Voyez* QUINQUINA.

Remede pour la fievre tierce ou quarte.

Prenez 3 dragmes de theriaque de Veniſe délayées dans un verre de vin blanc, que vous mettrez dans un petit pot ſur la braiſe pendant une demi heure, de ſorte qu'il ſoit bouillant. Auſſi-tôt que l'accès ſe ſera ſentir, remuez bien la liqueur. & donnez-la à boire au malade, couvrez-le bien pour le faire ſuer, & s'il ne gueric pas à la premiere ou à la ſeconde priſe, il ne manquera pas de l'être à la troiſiéme.

Remede pour la fievre pourpreuſe.

A une perſonne qui aura paſſé l'âge de douze ans, donnez trente ou quarante grains de cochenille, (ſi elle eſt plus jeune, vous reglerez la doſe à proportion de ſes forces, comme ſept grains à un enfant de trois ans, dix-huit à un de ſix ans,) dans quelque eau cordiale ou dans du vin, ſi vous n'avez point d'eau cordiale. Le malade ayant pris cette medecine deux ou trois fois, on verra ſortir le mal en taches & macules qui paroîtront ſur la peau. Il ne faut pas manquer pour les diſſiper, de prendre encore deux ou trois fois le même remede.

Autre remede immanquable pour guerir les fievres pourprées, avec lequel on ſauva plus de trois cent perſonnes en 1710. dans la ville de Reims.

Ayez les plantes ſuivantes : angelique, veronique, bugle, armoiſe, ſanicle, origan, thim ſauvage, ſabine, rhue, betoine, verveine, aigremoine, mouron blanc, petite centaurée. Il faut cueillir ces herbes vers la ſaint Jean, celles qui n'ont pas été amaſſées vers ce tems-là n'ont pas tant de force, les faire ſecher à l'ombre, puis les enfermer, pour qu'elles conſervent leurs vertus.

Avant que de les appliquer, il faut les faire bouillir dans une pinte de bierre meſure de Paris. Dans le beſoin on peut ſe ſervir de vin, mais avec moins de ſuccès. Faites-les bouillir pendant un demi quart d'heure ſeulement, les remuant ſouvent pendant ce tems. Vous les appliquerez ſur tout la premiere fois, le plus chaudement que le malade pourra ſouffrir ſur le ſommet de la tête en deſcendant ſur les temples & ſur le front, & laiſſez ce remede pendant deux ou trois heures. Il faut enſuite ſe retirer pendant ce tems pour donner lieu au malade de repoſer, & de peur de contracter le mal. Vous le couvrirez avant que de le quitter, autant qu'il avoit coutume de ſe couvrir avant que d'être malade, & laiſſerez ainſi agir la nature. Le malade doit être fort moderé dans ſa nourriture, n'uſant pas de vin pendant deux ou trois jours, ne prenant pas de bouillon gras pendant ce tems, ſelon comme il ſe ſent plus ou moins foible. Qu'il ne ſe farigue pas de crainte de rallumer le feu.

Si la prémiere fois que l'on a appliqué le remede, il ne produit pas ſon effet au bout de deux ou trois heures, rechauffez les mêmes herbes dans la même bierre, ſans les faire bouillir, de peur qu'elles ne perdent leur vertu. Laiſſez une heure d'intervalle entre les deux fois qu'on les applique, & le tems auquel on les a levées, afin de donner lieu au malade de reſpirer ; ne manquez pas de les appliquer deux, trois, & quatre fois s'il eſt beſoin, pour être plutôt gueri. Il faut enſuite purger le malade avec deux onces de manne, & une priſe de ſené.

Remede pour toutes ſortes de fievres.

Faites bouillir du lait, verſez-y de la vieille bierre pour le faire tourner, paſſez-le enſuite par un tamis pour en avoir le clair. Mettez-le encore ſur le feu pour le faire bouillir avec une bonne poignée d'alleluya. Donnez-le à boire au malade chaudement, dés qu'il ſentira que l'accès approche. Il faut qu'il ſe couche & le bien couvrir pour exciter la ſueur. S'il ne guerit point la prémiere fois, il ne manquera point de l'être à la ſeconde.

Autre. Quand l'accès approchera, il faut prendre de la thériaque de Venise gros comme une fève dans un bouillon.

Autre. Prenez un gros oignon blanc, & après l'avoir cerné par le haut, vous mettrez au fond de bon orvietan, ou de bonne thériaque, de la grosseur d'une petite noix, puis ayant remis le cerne, & enveloppé l'oignon dans un gros papier gris, on le fera cuire sous les cendres chaudes. L'oignon étant cuit, vous l'ouvrirez, & y coulerez deux ou trois dragmes de jus de limon, & un petit verre de vin blanc, ensuite vous l'écraserez & passerez la liqueur par un linge bien net, avec forte expression. Lorsque le malade prend ce remede, il doit se tenir au lit, bien couvert, sans prendre l'air, afin de faciliter la sueur; & après avoir changé de linge, il doit prendre un bouillon avec un peu d'herbes, & de muscade. Il pourroit même prendre un semblable bouillon, une heure après le remede.

Autre. Faites tremper le soir, environ la grosseur d'une noisette d'alun de glace crû, dans l'eau fraîche, laquelle doit surnager de trois doigts, & faites prendre l'infusion au malade le matin à jeun, si c'est pour mal de ventre, ou d'estomac; mais si c'est pour la fièvre, donnez-la lui, dans le tems que la fièvre a coûtume de le prendre.

Autre. Faites infuser un gros & demi de couperose verte dans quatre pintes d'eau; pois ayant bien bouché la cruche, gardez cette eau pour le besoin. On peut s'en servir quatre heures après, & la conserver pendant dix ans sans qu'elle se corrompe. La dose est de huit gros qu'on doit prendre à jeun, & deux heures après le repas, & ne rien prendre que deux heures après. On en prend de deux jours l'un, par trois fois. Si la fièvre ne quitte pas, il faut recommencer.

Pour les fièvres pestillentielles.

Pilez une livre de petite oseille, environ l'espace d'une demi-heure; ensuite mêlez-y trois livres de sucre fin en poudre subtile, ajoûtez-y encore quatre onces de thetiaque, ou d'orvietan. Le tout étant bien incorporé ensemble, vous le garderez dans un pot de fayance, pour vous en servir dans le besoin. La dose est de la grosseur d'une noix, qu'on fait prendre au malade le matin à jeun dans un bouillon, ou en pilules. Il faut que le malade se tienne au lit, bien couvert.

Autre. Amassez au plus fort de l'été, les plus gros crapaux que vous pourrez trouver; & les ayant suspendos par les pattes de derriere la tête en bas, près d'un petit feu, mettez par dessous une terrine enduite d'une couche de cire en dedans, pour recevoir la bave qu'ils vomiront; quand ils seront morts, il faut les prendre avec toute l'ordure qu'ils ont jettée, & les faire sécher au four, jusqu'à ce qu'ils puissent être redoits en poudre. On incorpore cette poudre avec la cire, & l'on en forme d'especes de petites médailles plattes, qu'on applique sur le cœur enveluppées dans un petit sachet; & pendant l'application, on donne au malade deux ou trois dragmes de thériaque dans de bon vin d'Espagne, ou autre vin blanc le meilleur qu'on peut trouver.

Autre. Reduisez en poudre une demi-once de crystal mineral, & une demi dragme de camphre. Les ayant bien mêlées, partagez cette poudre en quatre parties, & faites-les prendre de trois heures en trois heures. *Voyez* PESTE.

De la FIÉVRE ÉTIQUE. La fièvre qui se glisse, & qui s'insinue insensiblement dans toutes les parties du corps, le jette dans une si grande maigreur, qu'il faut de necessité qu'il succombe. On a peine à la bien connoître du commencement, c'est ce qui en fait souvent négliger les remedes, qui dans la suite deviennent inutiles; pour la bien observer & la distinguer des autres, l'on observera d'abord si elle a toûjours un pouls foible, petit & fréquent, qui s'augmente sitôt que l'on a mangé, qui aux environs des arteres, ou des mains, & à la plante des pieds, y fait sentir une chaleur qui se manifeste en touchant. Quand elle vient au second degré, l'on voit nager dessus les urines une maniere de graisse, & l'on s'apperçoit à vûë d'œil que le corps se fond & se consume, la peau devient dure & fort seche, le pouls plus tendu, plus petit & plus foible. Mais lorsqu'elle est arrivée au dernier dégré, les yeux sont enfoncés, les paupieres ont peine à s'ouvrir, & sont tellement abbaissées, qu'il semble que le malade dort; néanmoins il ne peut repoſer, les temples sont abbatus, le front tendu & sec, la face plombée & crasseuse, le ventre plat & abbaissé; enfin le malade est si affreux, que ce qui paroissoit en lui d'humain, est tellement changé, qu'il n'a plus que la forme d'un squelette.

Rarement cette fièvre arrive de soi-même, elle succede le plus souvent à la fièvre ardente, ou à la continue, & à l'ulcere des poûmons, ou à une érésipelle, ou quelquefois à une gonorrhée trop tôt arrêtée, ou à un flux de bouche donné inconsiderément, ou à la grosse verole, lorsqu'elle a été guérie.

Remedes pour la Fièvre étique.

Si une fois cette fièvre parvient au troisieme degré, il n'y a plus de ressource; c'est pourquoi pour l'empêcher d'aller jusqu'au second, l'on fera prendre le bain pendant un mois, ou six semaines, qui du commencement sera un peu chaud, & sur la fin l'on accoûtumera à le souffrir un peu froid; sinon on se servira des fomentations sur le ventre, & sur les reins deux ou trois fois le jour, avec des linges trempés dans de l'eau tiede.

L'on fera user pendant le jour de quelques bouillons de veau & de poules, allaisounés de pourpier, de laitues, de buglose, & de bourache; & si l'on se rencontroit dans la saison des melons, on en fera manger, ainsi que de la citrouille & du concombre, soit apprêté, soit en potage. On permettra aussi les fruits crus, comme figues, amandes, pavies, pommes & poires.

La boisson sera de petite bierre, ou d'eau de son, ou de cidre, ou de l'eau de fontaine avec un peu de vin, ou d'une tisanne d'orge, avec des racines de nenufar, ou un peu de reglisse & de raisins.

Le repas sera moderé. Les malades en feront plûtôt quatre à cinq petits par jour, parceque cela pourroit incommoder leur estomac, à cause de leur peu de chaleur naturelle. Ils mangeront tantôt du ris, tantôt de la bouillie, tantôt du gruau, quelquefois de l'orge mondé, ou des panades; le plus souvent des grenouilles, des limaçons, des tortues, ou du bon poisson. L'usage du lait d'ânesse, ensuite celui de vache, ou de chevre servira encore d'aliment & de remede.

Que si la fievre lente étoit causée par l'ulcere des poûmons, on la traitera comme on a fait la pulmonie; ou si elle vient par les autres accidens, qui ont été declarés, l'on aura recours aux ordonnances ci-dessus.

FIEVRE *des animaux*, comme des chevaux, des bœufs, des brebis, des agneaux, des chevres, des porcs, des signes qu'ils en donnent, & quand ils en sont atteints, les moyens d'y remedier. Consultez le nom de chaque animal en sa place. *Voyez* encore le mot REMEDE.

FIG

FIGUE. *Voyez* ci-dessous dans l'article du mot FIGUIER.

FIGUERIE ou *figuerie*. C'eſt un terme nouveau qui a été introduit à l'imitation de celui d'orangerie, & il ſe dit pour marquer un jardin particulier, dans lequel on a mis une aſſez grande quantité de figuiers, ſoit en place, ſoit en caiſſe. On dit : *J'ai une une belle figuerie, il faut aller dans la figuerie*, c'eſt-à-dire, dans le jardin des figuiers.

FIGUIER, en latin *ficus*.

Deſcription.

Le figuier rarement a le tronc droit. Son écorce eſt blanche & pleine de lait, aſtringente au goût, amere & piquante, enſorte qu'elle ulcere la chair étant appliquée deſſus. Son bois eſt blanc, léger & fragile. Ses feuilles ſont grandes comme celles de la vigne ; mais plus épaiſſes, plus rudes, obſcures, & plus profondément découpées. Il produit des fruits ſans produire des fleurs, leſquelles naiſſent du pié des feuilles, & mûriſſent les unes après les autres.

Lieu.

Cet arbre a beaucoup de peine à venir aux lieux froids ; on le cultive en Languedoc & en Provence, & preſque par-tout. Il jette ſes feuilles en Mai, & le fruit eſt mûr en Juillet, en certains lieux.

Propriétés.

Les figues ſont plus ſaines que la plûpart des autres fruits d'été & d'automne, ſe digérant aiſément ; elles ſont abſterſives & bonnes à ceux qui ont la gravelle ; elles ſont un peu venteuſes ; les plus mûres ſont les meilleures : les ſéches ne ſont pas de trop bonne nourriture, elles engendrent des poux ; les fraiches lâchent le ventre ſans danger, & étanchent la ſoif.

Elles ſont bonnes au mal de gorge, à la trachée artére, aux reins, à la veſſie, à ceux qui ont mauvaiſe couleur pour avoir été long-tems malades, & à ceux qui ont la courte haleine, aux hidropiques, & au mal de ſaint Jean. Si on en fait bouillir avec de l'hiſope, & qu'on boive un verre de cette décoction les matins, elles nettoyent la poitrine & guériſſent les longues maladies des poûmons. Sa décoction en lavement eſt bonne pour la diſſenterie, & pour les douleurs de ventre. Son lait fait mourir les verrues, & les vers qui ſont dans les oreilles. Il fait cailler le lait de même que la preſure. Il le décaille quand il eſt caillé. Ceux qui auront les hémorroïdes, & qui les voudront ouvrir, n'auront qu'à les froter avec les feuilles de figuier, au reſte il n'eſt jamais frappé de la foudre non plus que le laurier.

Culture des figuiers.

Le figuier eſt un des arbres, qu'on doit le plus eſtimer, tant pour la délicateſſe de ſon fruit, que par l'avantage qu'il a d'en porter deux fois l'année. Cela fait qu'il mérite d'être cultivé avec plus d'empreſſement, qu'on n'a fait juſqu'ici. C'eſt ce qui eſt cauſe qu'on s'y adonne à preſent, ſur-tout quand on a des eaux. De ma part, je m'y ſuis attaché, il y a douze ou quinze ans, après avoir vû la Figuerie du Roy à Verſailles, & après avoir reçu des lumieres de Monſieur de la Quintinie ſur ces ſortes d'arbres, comme il m'en avoit données il y a quarante ans ſur la conduite des péchers & autres arbres, & même ſur l'œconomie en général. Etant de retour à Lyon, j'achetai deux douzaines de figuiers, qui me ſervirent pour faire une figuerie dans le jardin du Presbytere de ſaint Vincent, ou dans peu de tems j'en eûs près de 300.

Voici comme je m'y pris. Je me ſervis de la bouture de ces figuiers, comme étant la voye la plus prompte pour multiplier ces ſortes d'arbres. Tout ce qu'il y a à faire eſt de planter les drageons ou boutures que les figuiers repouſſent du pié, & qu'on doit ôter tous les ans à la fin de l'hyver, ou même à la fin de l'automne, de les planter, dis-je, dans quelque rigole, qu'on fait pour cela près de quelque bonne muraille ; ou en quelque autre bon endroit, & de les couvrir ſoigneuſement pour empêcher que le froid ne les puiſſe gâter. C'eſt de ces petits rejettons qu'on peut faire des pepinieres de figuiers. Les branches que l'on eſt quelquefois obligé de couper, peuvent ſervir pour la même fin ; mais il eſt néceſſaire qu'elles ayent un peu de bois de deux ans ; car pour les branches coupées, qui n'ont qu'un an, elles ſont beaucoup plus ſujettes à ſe pourrir qu'à reprendre. On plante ces boutures un peu courbées en terre fraîche. Il eſt particulierement très-à-propos de les placer à l'ombre. Il y en a qui y font une petite entaille vers l'extrêmité, dans l'endroit le plus courbé ; mais elles réuſſiſſent aſſez ſans cela.

Les figuiers ont encore un autre avantage : C'eſt que leurs racines ſont ſi vivaces, qu'elles peuvent agir toutes ſeules, après être ſéparées de l'arbre avec lequel elles ont pris naiſſance ; en ſorte que de la partie de leur extrêmité qui ne tient plus à cet arbre, dont elles étoient les membres principaux, il en peut naître un figuier de la maniere du monde la plus heureuſe. Il eſt vrai que ce privilége ne lui eſt point particulier. Il eſt commun à quelques autres, comme aux framboiſiers, à la vigne, au rozier, à l'orme, &c. Mais il eſt d'autant plus admirable dans le figuier, que ſon fruit eſt plus excellent, & plus digne de nos recherches.

Diverſes manieres de marcoter les figuiers.

I. Je fis enſuite l'achat de pluſieurs pots, de diverſes grandeurs, pour y marcoter & y planter des boutures & d'autres figuiers bien enracinés. Je fis faire encore des manequins. Peu de gens qui pratiquent le jardinage ignorent la maniere de s'en acquiter. On le fait en paſſant une branche de figuier à travers un manequin que l'on remplit de bonne terre, qu'on attache bien ferme à l'arbre, afin que l'agitation du vent n'empêche point la branche qui paſſe dedans de prendre racine ; & l'on prend ſoin de l'arroſer au beſoin quand les pluyes manquent.

Cette opération eſt facile à faire un peu auparavant que le figuier commence à bourgeonner ; c'eſt-à-dire, au mois de Mars ; & le tems de ſevrer ces marcotes, & de les ſéparer de la mere-branche, eſt le mois d'Octobre, auquel elles ont indubitablement acquis toute la force néceſſaire pour être replantées, & miſes en place.

II. On peut auſſi ſe ſervir pour ces marcotes, d'une eſpece de vaſe, ou tuyau de terre cuite, de la forme d'un creuſet d'Orfévre, ſans fond. On fait paſſer la branche du figuier à travers ce vaſe, & on le garnit de terre, après quoi on l'arrête comme ci-devant, & on l'arroſe auſſi ſouvent qu'on le juge à propos. Mais je trouve les manequins plus commodes, parce que venant à planter ces jeunes figuiers, on n'a pas beſoin de les en retirer, puiſque les manequins pourriront aſſez en terre ; par-là on ne perdra point de tems, & l'on ne riſquera rien.

III. Il y a une autre matiere de marcoter propre pour avoir des figuiers nains ; qui eſt de planter en Mars un jeune figuier à racines dans un grand pot, ou même en pleine terre, & quand il eſt bien en ſeve au mois de Mai, ou de Juin ſuivant, on le plie par le milieu ; on lui donne la figure de la moitié d'un ovale, en mettant le bout d'en haut en terre, à qua-

tre ou cinq doigts de profondeur, & on arrête cette moitié d'ovale avec quelques crochets de bois, afin qu'elle ne ſe releve pas. Ce bout ainſi fiché en terre prend racine, lorſqu'il eſt fortement arroſé; & quand en automne on s'apperçoit qu'il a pris racine, on coupe la moitié de l'ovale par le milieu d'en haut, & on arrache l'autre bout prémier planté. Par ce moyen on aura un figuier nain très-facilement.

IV. Au lieu d'en uſer ainſi, ou peut prendre une marcotte ordinaire, & quand elle a pris racine, c'eſt-à-dire en automne, au lieu de la planter comme elle devroit être, ſavoir les boutons en montant, on renverſera ces boutons en bas, & par cette retroverſion la ſeve n'ayant plus ſon cours direct, eſt obligée de retrograder, ce qui contraint le figuier à demeurer nain.

V. On peut encore marcotter les figuiers, & les accommoder en pleine terre comme on fait la vigne, & quelques autres plants, auſquels il eſt facile de faire prendre racine par cette voye qui eſt commune. Il n'y a autre choſe à faire qu'à en coucher les branches dans la terre & les recouvrir dans le milieu de cinq ou ſix pouces de terre, enſorte que ces branches tiennent toûjours à l'arbre qui les a produites & que l'extrémité ſorte déhors de cinq ou ſix pouces. Les branches ainſi couchées demeureront en cet état juſques au mois de Novembre ſuivant: alors comme elles ont pris, on les ſevre, c'eſt-à-dire on les détache de l'arbre, & on les replante aux endroits où on en a beſoin.

On croit que la bouture eſt meilleure éclatée que celle qui a été coupée, c'eſt pour cette raiſon que l'on eſtime devoir faire une entaille à l'extrémité qu'on met en terre. Outre que le bois propre à cela doit être fort & robuſte, c'eſt-à-dire, de deux ou trois ans, comme on l'a dit, il faut en choiſir qui ſoit plein de nœuds, ou court-noué. La cime qui a trois fourchons eſt préférable à toute autre. On fait auſſi beaucoup de cas de celle qui eſt au haut de l'arbre, & du côté d'orient, ou du midi.

Du tems de replanter les figuiers.

A l'égard du tems auquel on doit replanter les jeunes figuiers qu'on aura élevés par ces voies, il faut que ce ſoit avant l'hyver, & ſur la fin de l'été; cette ſaiſon me paroiſſant plus propre à cela que le printems, principalement pour des arbres qui ſont auſſi moëlleux que ceux dont il s'agit. Ce n'eſt pas qu'il n'y en ait de fort experts qui ſont d'un avis contraire, & qui pour la même raiſon ne veulent planter qu'en Mars ou Avril.

Figuiers en caiſſes.

On éleve facilement des figuiers en des caiſſes & en des pots. La terre ordinaire de chaque jardin mêlée à environ la moitié de terreau eſt ſuffiſante, ainſi qu'on l'a vû; ou tout au plus il ne faut qu'avoir une proviſion raiſonnable de terreau pur, pour les prémiers encaiſſemens de ces arbres: Ce terreau pur étant très-propre pour la prémiere multiplication des racines, & un peu moins pour les rencaiſſemens, qui ſe font dans la ſuite.

Mais ce n'eſt pas là la ſeule facilité qu'on trouve en ce point. La nature des racines du figuier en fournit une autre; car comme elles ſont ſouples & flexibles, & pour l'ordinaire menues, au lieu que celles des autres arbres fruitiers, tant à noyau qu'à pepin, ſont dures & groſſes, rien n'eſt plus aiſé que de les ranger dans des caiſſes, ou dans des pots & de le faire beaucoup mieux que celles des orangers, qui communément ne s'élevent pas d'une autre maniere, & qui y réuſſiſſent ſi bien. De plus, comme les figuiers ſont naturellement un très-grand nombre de racines, il ne leur eſt nullement difficile de trouver à vivre graſſement & vigoureuſement dans le peu de terre que contiennent les caiſſes, pourvû que l'humidité n'y manque pas; & pour cette raiſon il eſt important de les arroſer ſouvent en été, comme il ſera marqué ci-après. Mais ce qu'il y a ſur-tout de fort commode, c'eſt la facilité de les conſerver l'hiver en ſûreté, en les mettant dans quelque ſerre, qui ſoit capable ſeulement de les garentir des groſſes gêlées; au lieu qu'il y a beaucoup plus de précautions à prendre pour les figuiers en place que pour les autres arbuſtes qu'on éleve en caiſſes. Ces arbuſtes étant beaucoup plus délicats, il faut une ſerre, qui ſoit extraordinairement munie contre un ſi cruel ennemi.

L'utilité & le plaiſir ſont joints à tant de facilités, qui ſe rencontrent dans la maniere d'élever des figuiers en caiſſe, ou en des pots. Et en effet, quoi de plus agréable que de voir cette abondance de figues en plein air? ainſi qu'on le voit par ce moyen dans nos climats, malgré l'inclemence & l'intemperie du ciel, qui faiſoit croire autrefois qu'on ne pouvoit avoir ce plaiſir que dans les païs chauds. Quel charme encore de ſe pouvoir trouver en été, comme on le peut en portant cette curioſité un peu loin, au milieu d'un bois tout chargé de figues, & d'y en pouvoir choiſir à ſouhait des plus belles & des plus mûres? Car c'eſt l'avantage qu'on reçoit des figuiers en caiſſe, où non ſeulement leur fruit mûrit plutôt que celui des autres figuiers en place, mais il eſt auſſi d'un gout plus relevé & d'une couleur plus jaune. Et la raiſon en eſt que la terre des caiſſes eſt plus aiſément échauffée & pénétrée de la chaleur du ſoleil, qui par conſéquent cuit & tafine mieux le ſuc de ces arbres, dont les figues ſont nourries. L'air ſec & le plein vent qu'ils ont de tous côtés y contribuent auſſi, de même qu'à leur donner le tein plus coloré qu'on y remarque.

L'expérience fera mieux ſentir la vérité de tout ce qui vient d'être dit. Pour la faire, voici comment on peut facilement établir & entretenir beaucoup de figuiers en caiſſes ou en des pots. Il faut commencer par préparer vers la mi-Mars une couche ordinaire de bon fumier; elle doit être haute au moins de trois pieds ſur quatre à cinq de large, & auſſi longue qu'on a deſſein d'élever de figuiers. On en laiſſe paſſer la grande chaleur, c'eſt-à-dire, cinq ou ſix jours, pendant leſquels on fait proviſion de pots de terre de cinq à ſix pouces de diamêtre, ou de petites caiſſes, qui en ayent ſept ou huit. On remplit ces pots ou caiſſes de la terre que nous avons dit, ſavoir, de la terre commune de quelque bon jardin, mêlée avec autant de terreau, ou ſi l'on veut de terreau, tout pur. On preſſera ou foulera cette terre au fond des pots ou caiſſes, ſi l'on n'aime mieux les remplir de longue main, afin qu'elle ſe puiſſe affaiſſer d'elle-même. Il ſuffit au prémier cas qu'il y ait deux ou trois pouces de terre meuble par le haut. On prend enſuite de petits figuiers enracinés, auſquels on racourcit les racines & la tige, ne leur laiſſant que quatre ou cinq pouces de celle-ci. On les met trois ou quatre pouces avant dans les vaſes qu'on leur a deſtinés, & l'on enfonce ces vaſes à moitié dans la couche, laquelle on prendra ſoin de réchauffer trois ou quatre fois ſur les côtés pour la maintenir raiſonnablement chaude; & moyennant ces ſoins & les arroſemens néceſſaires, que l'on ne manquera pas de faire durant l'été, on aura la ſatisfaction de voir que ces figuiers ainſi plantés reprendront preſque tous fort heureuſement, & feront dès l'année même d'aſſez beaux jets, & en aſſez grand nombre.

Les figuiers qui ont mieux réuſſi doivent être ti-

rés des pots, ſi l'on s'en eſt ſervi ou dès l'été même, ou au printems, pour le plus tard, & on les mettra alors avec la mote de terre qui s'y ſera formée dans des caiſſes, ou de la grandeur ci-deſſus, garnies de terre affaitée, ou preſſée de la maniere qu'on l'a dit; autrement cette mote deſcendroit trop tôt au fond de la caiſſe, y étant entraînée par ſa peſanteur & par l'action des nouvelles racines qui ſe font. On pourroit même pour éviter cet inconvenient, pratiquer ce qu'on obſerve à l'égard des autres fruitiers que l'on plante: c'eſt de les tenir plus élevés que la ſuperficie, en les plantant de telle ſorte que la mote du figuier excedât de quelques pouces les bords de la caiſſe; & pour ſoûtenir la terre & l'eau des arroſemens, on y mettroit des hauſſes par le moyen de quelques douves, ou des bardeaux de paille. Mais c'eſt une précaution qui eſt plus à propos pour les encaiſſemens ſuivans. Car pour ces prémiers, comme il les faut renouveller au bout de deux ans à cauſe de la petiteſſe des caiſſes qu'on a employées, la mote du figuier ne peut être deſcendue guéres plutôt que ce tems, de quelque maniere qu'on l'ait plantée.

Les ſecondes caiſſes dont on ſe ſervira, devant être de treize à quatorze pouces en dedans, les figuiers s'y peuvent trouver bien pendant un plus grand nombre d'années; & ils ont par conſéquent plus de beſoin qu'on les replante; enſorte que leur propre peſanteur, les fréquens arroſemens & le remuement ou tranſport des caiſſes, ne les faſſent point manquer de nourriture, en les faiſant deſcendre au fond dans un moindre eſpace qu'ils ne feront, ſi on expoſe la mote plus haut que les bords, & ſi l'on preſſe la terre au fond.

C'eſt donc une obſervation à ne pas négliger dans les encaiſſemens poſtérieurs, non plus que de trancher chaque fois environ les deux tiers de la vieille mote. On connoit que les figuiers ont beſoin de ces changemens, lorſqu'ils ne ſont plus gueres de gros bois. Les mêmes caiſſes, où on les a mis pour la ſeconde fois, peuvent ſervir à la troiſiéme, quand elles ne ſont pas uſées; ni pourries par l'eau des grands arroſemens, dont on les mouille. Que ſi elles ſont gâtées, comme il arrive ordinairement, on n'en prendra pas pour cela de plus grandes, ce ne ſera qu'à trois ou quatre ans de là qu'il pourra y avoir néceſſité de rencaiſſer, qu'on les remettra dans un lieu, quitair plus d'étendue, c'eſt-à-dire, dans des caiſſes de dix ſept à dix-huit pouces; & celles-ci ſeront encore ſuffiſamment grandes au premier changement qu'on fera enſuite, en obſervant toûjours les mêmes choſes, ſoit la maniere de planter, ou le retranchement des racines & de la mote.

On pourroit enfin mettre ces figuiers dans des caiſſes de vingt-deux à vingt-quatre pouces; mais la difficulté de les tranſporter, & la grande quantité d'eau, qu'il faudroit pour les arroſer ſuffiſamment, ne le permettent gueres. Ceux qui peuvent avoir là-deſſus toutes les facilités néceſſaires, & de plus la commodité de la ſerre pour les mettre à couvert, s'en prévaudront, s'ils le veulent, & s'en tiendront là, comme aux dernieres caiſſes qu'on leur puiſſe donner. Quand on n'a point ces commodités & que les caiſſes de dix-huit pouces ne peuvent plus ſervir, on doit dès lors ſe déterminer & ſe reſoudre à les mettre en place dans un jardin, ou à en faire preſent à quelque ami, qui n'aura pas lieu de les regarder pour cela comme vôtre rebut; puiſque ces figuiers, quoique vieux de dix-huit à vingt ans, ſont encore fort bons, & peuvent durer long-tems avec le plaiſir d'un rapott aſſez abondant, pourvû qu'on ait retranché une bonne partie de leur bois, & particulierement de leurs racines.

Pour remplir la place de ces figuiers dont on eſt obligé de ſe défaire, on ne doit pas manquer d'en élever tous les ans de nouveaux qu'on leur puiſſe ſubſtituer; non ſeulement par les boutures, mais auſſi par les marcotes, dont j'ai parlé ci-devant, que l'on éleve dans des manequins, ou en pleine terre, ou ſi vous aimez mieux mettre un vieux figuier avec ſa motte, mettez-le profondément en terre de telle maniere qu'il n'en ſorte que les bouts des branches, qui prendront racines pendant tout l'été, & dans l'automne. Et vers le commencement d'Octobre, après avoir levé la terre proprement, vous ſevrerez & couperez toutes ſes branches au-deſſus des racines, qui ſeront autant d'arbres, après les avoir mis dans des pots de terre qui auront ſept ou huit pouces de diamétre, & l'année ſuivante s'ils ſont arroſés ſouvent, vous en pourrez avoir du fruit. Et afin qu'ils groſſiſſent, vous aurez ſoin de les mettre dans de plus grands pots au commencement de Mars de l'année ſuivante & le gros figuier qui aura été mis en terre, ne laiſſera pas encore de ſervir; comme auſſi les branches qui n'auront pas pris racine; car après avoir été coupées au-deſſous d'un nœud & miſes en terre, elles prendront racine, comme les boutures qu'on fait ordinairement.

Autres manieres de marcoter les figuiers.

VI. Outre ces manieres, dont je me ſuis ſervi pour multiplier les figuiers, vous prendrez un pot de ſix ou ſept pouces de diamétre, plus ou moins grand que vous pendrez à l'arbre, & après avoir fait paſſer une branche par le trou ordinaire du pot de telle maniere que la branche revienne par deſſus le bord, vous le remplirez de bonne terre & l'arroſerez à l'ordinaire, vous le ſevrerez & couperez dans le tems preſcrit ci-deſſus.

VII. Il y a encore une autre façon de marcoter une branche de figuier. Prenez des pots de terre un peu grands, comme ceux des pots où l'on marcotte des œillets. Vous ferez couler vôtre branche dans la fente, qui ſe trouve faite dans le coté de ce pot & le remplirez de bonne terre, que vous arroſerez enſuite, & vous ferez comme on a coûtume de faire en ces rencontres. Par ces moyens on aura une figuerie, qui ſe trouvera toûjours également fournie. La peine que l'on prend à cela, eſt avantageuſement recompenſée, les figuiers donnant aſſez ſouvent du fruit dès l'année même de leur prémier encaiſſement; & c'eſt en avoir eu pendant un aſſez long-tems, lorſqu'on eſt réduit à les abandonner, pour n'y avoir pas grand regret, quand même ils ne devroient ſervir qu'à mettre au feu.

Figuier en eſpaliers & en buiſſons.

Les figuiers en eſpalier & en buiſſon, ſeront traités d'une maniere différente des autres arbres. Car, au lieu qu'en ceux-ci les bonnes petites branches donnent les fruits, ſoit à noiau ou à pepin, ce ſont les groſſes qui ont cet avantage dans le figuier. C'eſt pour cette raiſon qu'il les faut ménager d'une autre maniere, qu'on ne fait ordinarement, quand elles ne ſont que pour le bois.

Figuiers en eſpaliers.

Le naturel des figuiers n'eſt point d'être contraints, comme les autres eſpaliers, il leur faut plus de jeu & plus de liberté, ſi l'on veut que leurs fruits viennent mieux, & qu'ils ſoient meilleurs. Il faut donc bien ſe garder de les gêner & de les coler contre les murs pendant l'été & l'automne. On pourroit y attacher les corps des branches, mais non pas les jets qui donnent les figues; ils doivent être éloignés de la

muraille & avoir de l'air, afin que le ſoleil les frape plus vivement, & les rende plus ſucrées & plus hâtives. Il ſuffit même de ſoûtenir les unes & les autres de ces branches par devant, avec des perches, qu'on met ſur des crochets à peu près comme ceux dont nous avons décrit la forme ci-deſſus. La différence qu'il y aura, eſt qu'ils doivent avoir environ un pié de long, afin qu'entrant quatre pouces dans le mur, il en reſte huit au dehors pour faire une diſtance raiſonnable; & l'extremité, au lieu de remonter en droite ligne, comme ces prémiers, ſera coudée & tournée en rond pour embraſſer la perche qu'elle portera. Il faut ſceller ces crochets dans le mur à trois pieds les uns des autres, & commencer le prémier rang à on pié de terre, & cela en échiquier, continuant juſqu'au haut du mur de la même maniere. Les perches miſes ſur ces crochets empêcheront non ſeulement les branches de tomber, mais auſſi d'être briſées & rompues par les vents; ainſi il ne ſera pas neceſſaire d'employer d'autre treillage, puiſque cela ſuffira pour conſerver ces précieux fruits, & leur faire acquerir toute la maturité & le bon goût, qui les fait eſtimer ſi conſiderablement.

On en doit uſer autrement aux approches de l'hiver. Ce ſeroit riſquer trop ces arbres délicats & très-ſuſceptibles du froid, que de les laiſſer ſi fort en proie à ſes rigueurs. Il faut donc dès que les feuilles des figuiers ſont tombées, en contraindre les branches près de la muraille, ſoit avec des lanieres & des clous, ſoit avec de l'oſier & des échalas; & s'ils ſont trop élevés, il faut tâcher de boucher d'un côté & d'autre les plus hautes branches, de maniere qu'elles n'en ſoient ni rompues, ni éclatées. On y appliquera enſuite des paillaſſons de l'épaiſſeur de trois bons pouces, ou de la paille, en forme de paillaſſon, ou enfin du grand fumier ſec, ſoutenu par des perches miſes en largeur, & quelques ones en montant, ayant ſoin qo'il n'y ait point d'endroit à l'eſpalier, qui ſoit découvert & expoſé.

On ſera encore proviſion outre cela, d'une aſſez grande quantité de fumier poor redoubler ces couvertures, au cas que le froid ſoit extraordinaire. Après qu'il ſera paſſé, c'eſt-à-dire, vers le mois d'Avril, on les ôtera ſimplement à demi, c'eſt-à-dire ce qui ſe trouvera gâté & pourri par les pluyes & les mauvais tems de la ſaiſon; & quand on verra le tems aſſez bien aſſuré, & qu'on n'artive plus lieu de craindre la gélée, on les découvrira tout-à-fait, ce qui n'arrive gueres dans ces quartiers, qu'environ le commencement de May, auquel les figues ſont deja de la groſſeur d'un pois. On remet alors en liberté les branches qu'on avoit aprochées du mur & tenues contraintes, & on les laiſſe dans la diſtance qu'elles avoient avant l'hiver, ſe contentant de les ſoûtenir avec des perches en travers.

Ce qui n'eſt pas moins important pour la conſervation de ces figuiers, eſt que les murailles contre leſquelles ils ſont plantés, ſe trouvent aſſez fortes & épaiſſes pour que la gélée ne puiſſe pénétrer au travers; autrement on a le déplaiſir de voir ces arbres périr du côté que l'on ne s'attendoit pas, & c'eſt ce qui eſt très-fâcheux, quand on y prend d'ailleurs les ſoins poſſibles. Il eſt donc néceſſaire qo'on ait des murs épais d'environ deux pieds, & en même tems bien expoſés. Les ſituations ſéches & élevées leur ſont auſſi très-avantageuſes; & c'eſt le contraire d'un terrain froid & humide, & d'une expoſition peu favorable.

Figuiers en buiſſon.

Les figuiers en buiſſon ſont les plus dangéreux à avoir par la difficulté de les conſerver l'hiver, car pour le reſte on les conduit de la même maniere que les autres. Si on a des petits lieux particuliers où le froid ſe faſſe moins ſentir, on pourra y en élever; mais on doit prendre garde que ſi l'on prétend les tenir bas, étant en bonne terre, ils courront riſque de devenir confus, oo il faudra les empêcher de faire de grands jets. Ils ont donc beſoin d'être ſoigneuſement pincés, & d'avoir toûjoors quelques groſſes branches taillées courtes. Et pour éviter la confuſion, il faut les éclaircir ſouvent & les décharger, tant des vieilles branches uſées, que des bourures nouvelles. Pour cet effet, il faut que ces buiſſoos ſoient éloignés les uns des autres, afin de coucher tous les ans beaucoup de branches, & que par ce moyen on puiſſe donner de l'air à tout le corps do buiſſon, & le laiſſer croître en large autant qu'il pourra. Sans ces ſoins le fruit des figuiers en buiſſon ne mûriroit que très-difficilement, puiſque de leur naturel ils le donnent déja plus tard que les figuiers en eſpaliers, ou en caiſſe, qui ſont les plus hâtifs.

Pour ce qui eſt de la métode de tailler les figuiers en buiſſon, & de les pincer, il faut conſulter ce que nous en dirons dans la ſuite.

Il ne reſte rien à ajoûter ici, ſinon que pour couvrir l'hiver les figuiers en buiſſon & les poovoir conſerver plus facilement, on doit à la fin de l'automne raſſembler & rapprocher les branches avec des oziers & des échalas fichés en terre, enſorte qu'elles faſſent une maniere de boulc ou de piramide; enſuite on les enveloppera avec du grand fumier ſec, tout de même que les figuiers en eſpalier. On ne les découvrira même pas ſi-tôt que les autres qui ſont à l'abri des murailles; & quand au printems on verra des nuits dangereuſes, on renouvellera les couvertures qu'on avoit commencé de leur ôter, ainſi qu'on le doit auſſi faire aux eſpaliers, pour leſquels on peot ſe ſervir de grands draps attachés à des perches, à peu-près comme des voiles de navite, & ſoutenus par d'autres perches qui empêcheront que le frottemeot de ces draps agités par le vent, ne gâte le fruit de ces arbres. Il faut auſſi par la même raiſon attacher ces draps tout contre la terre, par le moyen de quelques crochets qui les tiennent fermes, à peu près comme on fait à des tentes.

La taille, le pincement, & les autres opérations qu'il faut faire aux figuiers.

Prémierement, à la fin de l'hiver ou au commencement du printems, il faut éplucher & ôter toot le bois mort des figuiers. Quelque ſoin qu'on en ait pris, il y a toûjours plus de branches endommagées qu'un ne voudroit. Elles ſont d'une complexion moëlleuſe & ſi délicate, que le tems fâcheux de l'hiver, quelque peu rude qu'il ſoit, les détruit & les gâte. Il ſemble que la ſeule abſence de la chaleur eſt en cela dangéreuſe pour ces arbres, puiſqu'il en périt dans des froids médiocres. On doit donc retrancher tous ce bois mort comme un bois inutile, & qui defigure ces figuiers.

Mais il y a une taille qui leur convient, qui mérite mieux ce nom que cette prémiere opération. Elle conſiſte à leur donner la beauté & la diſpoſition qui leur eſt convenable, & à leur faire porter du fruit plus avantageuſement, qui ſont les deux cauſes pour leſquelles on taille les arbres, & les deux motifs qo'on ſe propoſe.

Pour commencer par le prémier, on ne doit pas s'imaginer que la beauté d'un figuier en caiſſe puiſſe être auſſi réguliere que celle des autres arbres qu'on éleve de la même maniere, par exemple les orangers; ni que la beauté des figuiers en buiſſon, ou eſpalier devienne auſſi parfaite que celles de poiriers ou au-

tres fruitiers que l'on réduit à ces formes. Ce ſeroit en trop demander que d'en eſperer jamais tous ces agrémens. On doit ſe contenter qu'un figuier en caiſſe ſoit diſpoſé comme un véritable buiſſon, qui n'ait que le moins de tige qu'il ſe pourra, qui ne ſoit point élancé, c'eſt-à-dire, trop haut monté ou trop étendu & évaſé, avec de grandes branches dégarnies, comme il eſt aſſez ordinaire d'en avoir. A l'égard des figuiers en eſpalier & en buiſſon, on a pû remarquer ci-devant, comment ils doivent être traités pour être les mieux tournés, ſuivant la béauté qui leur peut convenir: ainſi nous n'en répéterons rien ici.

Nous ajouterons ſeulement, comme une choſe commune aux uns & aux autres, qu'il faut prendre ſoin d'ôter tous les ans à la fin de l'hiver, ou même dès la fin de l'automne la plûpart des drageons ou boutures qu'ils repouſſent du pié, & n'y conſerver que celles qui pourroient ſervir à garnir également les côtés, ou à être ſubſtituées à des branches mortes ou en langueur. On a vû ci-devant, le bon uſage qu'on peut faire de ces boutures pour multiplier les figuiers qu'on veut élever, en les plantant en quelque lieu à l'ombre, où elles puiſſent reprendre.

A cette condition, on doit ajouter qu'un figuier ne ſoit point trop haut monté. S'il alloit par exemple en peu de tems en une hauteur de deux ou trois toiſes ce ſeroit ſans doute un excès blamable. On les tient plus pleins & mieux garnis, quand on les conſerve dans une médiocre élevation; & ils ſont d'ailleurs plus faciles à couvrir l'hiver, au lieu que cela eſt fort embarraſſant quand ils ſont ſi élancés. Il faut donc d'année en année, n'y laiſſer gueres de groſſes branches nouvelles plus longues qu'un pié ou un pié & demi, ou tout au plus deux pieds; & c'eſt là la véritable taille qu'il faut faire aux figuiers après avoir retranché tout ce qu'il y a de bois mort.

Mais ce n'eſt pas encore tout. Vers la fin de Mars, ou au mois d'Avril, il faut couper ou rompre l'extrémité de chaque branche, qui peut être d'environ un pié de longueur. On eſt aſſez averti de le faire, quand le froid a gâté cette partie, comme il arrive ordinairement aux branches qui n'ont pas achevé de prendre leur croiſſance, & qui ne ſe ſont affermies qu'un peu tard dans l'automne, mais non pas quand elles ont acquis de bonne heure toute leur perfection. On coupe donc le plus promptement que l'on peut ce qui paroit noir & ridé, qui ſont des ſignes de mort, & même quoiqu'il ne le ſoit pas. Cela ſert à faire fourcher pluſieurs branches nouvelles, au lieu d'une ſeule, qui ſeroit montée droite par la diſpoſition qu'y avoit ce bout que l'on taille. Par le même moyen on peut ſe promettre une plus grande abondance de figues, non pas des prémieres de cette même année, mais des ſecondes, & des figues-fleurs de l'année ſuivante, puiſque du nombril de chaque feuille il en ſortira infmanquablement une figue, & quelquefois deux en même tems, dans l'une de ces deux ſaiſons.

Ce n'eſt pas même là le ſeul & unique avantage de cette opération. On peut dire que cette maniere de pincer ou de tailler le bouton qui paroit à l'extrémité des branches, contribue encore beaucoup à faire ſortir plûtôt les figues; d'où il arrive auſſi qu'elles mûriſſent plûtôt, puiſque les premieres ſorties de chaque arbre ſont conſtamment les prémieres figues mûres qu'on puiſſe cueillir. Cela ſert auſſi à faire groſſir davantage ce fruit; & la raiſon en eſt aſſez ſenſible. Car la ſeve étant empêchée de monter auſſi vite qu'elle auroit fait ſans cette taille, elle ſe répand dans les parties voiſines, & en même-tems dans les figues qui s'y forment & qu'elle nourrit par conſéquent mieux qu'elles ne l'auroient été.

Nous ne devons pas oublier d'obſerver que ce ſont des jets de l'année précedente, qui ſont gros & médiocrement longs que l'on doit rompre ou couper de la ſorte; car pour ceux qui ſont fort gros & fort longs, on a vû juſqu'à quel point il les faut racourcir; & à l'égard des menus, il eſt plus à propos de les ôter entierement. En effet, il n'en eſt pas de même des figuiers à l'égard des branches qui donnent leur fruit, comme des autres arbres fruitiers. Dans ceux-ci ce ſont les petites branches qui ont cet avantage, & au contraire, c'eſt le partage des groſſes branches des figuiers, quand elles ne ſont pas de faux bois, car ils en ont auſſi bien que les autres eſpeces d'arbres. C'eſt pourquoi il faut autant s'attacher à détruire leurs petites branches, que l'on doit avoir ſoin de les conſerver dans le reſte des fruitiers.

On connoit dans les figuiers les branches de faux bois par des yeux plats & fort éloignés les uns des autres, tout de même qu'aux fruits à pepin & à noyau. Ces branches doivent être taillées plus courtes que celles qui étant venues aux extrémités des autres branches, ſont bonnes & médiocrement longues, & ont leurs yeux gros & fort proche les uns des autres.

Mais il y a un embarras, qui n'eſt pas petit, à bien tailler ces groſſes branches qui ſont bonnes. Il vient de ce que ce ſont ces mêmes branches qui doivent ſervir tout à la fois à donner le fruit & à faire la figure qui convient à ces arbres; au lieu que dans les autres, les groſſes branches ne ſervent que pour la figure, & ne font jamais le fruit, ainſi qu'il vient d'être dit. Il ſemble à cauſe de cela, qu'il ſoit impoſſible d'avoir des figuiers en caiſſe, principalement qui ſoient & bien formés, & bien chargés de fruits. Car, comme ces figuiers doivent demeurer fort bas, ſi l'on veut racourcir leurs branches, pour ſe conformer à cette idée qui fait une de leurs principales beautés, on diminue en même tems le bois & l'abondance du fruit; puiſque tout figuier qui n'a gueres de bois, ne donne gueres de figues.

Pour choiſir un milieu là-deſſus, voici ce que j'eſtime à propos que l'on faſſe. C'eſt de racourcir tous les ans quelques-unes des plus groſſes branches, ſoit qu'elles ſoient vieilles, ſoit qu'elles ſoient nouvelles. Par là on pourvoira à la beauté de la figure, telle qu'on la peut eſperer, ſur le pié qu'elle a été expliquée. Pour avoir du fruit, on hazardera de laiſſer les autres dans leur longueur, afin que s'y trouvant plus d'yeux, elles chargent davantage, comme elles font; car chaque œil reſté au printems ſur les groſſes branches de l'année précedente, donne tout autant de figues, & même quelquefois le double; mais il ſuffit d'y en laiſſer une qui puiſſe réuſſir, & ſe mieux nourrir, ſuppoſé que la ſaiſon ſoit favorable. Il arrive même quelquefois que chaque œil donne une branche, ſuivant que la mere branche eſt groſſe & a été taillée courte; & comme chaque branche s'allonge ordinairement de ſix à ſept yeux, tant depuis le mois de Mars juſqu'à la mi-Juin, que depuis la mi-Juin, juſqu'à la fin de l'automne, on peut attendre ſix ou ſept figues, & non davantage, puiſqu'il n'en vient jamais deux fois en un même œil; & que celui qui en donne à l'automne, ſoit qu'elles ſoient venues à maturité, ou non, n'en pouſſe plus au renouveau.

Au cas que les branches qu'on aura laiſſées longues pour le fruit, vinſſent à fruſtrer notre attente, on les peut racourcir à la mi-Avril, ou au commencement de Mai. Il eſt vrai que ce ſera s'appauvrir en ſecondes figues, & en diminuer le nombre, ce qui eſt aſſez fâcheux, après que les figues-fleurs ont déja manqué; & la raiſon de cette diminution eſt, que les branches nouvelles qui doivent ſortir de celles qu'on a taillées, ne ſauroient ſortir aſſez tôt pour porter des figues

d'automne ; mais auſſi le nombre des figues fleurs de l'année d'après en ſera plus abondant, parce que ces nouvelles branches auront eu aſſez de tems pour s'ajoûter autant qu'il faut pour cela.

S'il arrivoit que l'on conſervât quelques branches un peu foibles, il les faudroit tenir fort courtes, afin que la ſéve qui ſe feroit diſſipée dans one plus grande longueur, & qui n'auroit par ce moyen rien produit que de chetif, ſe ramaſſant & s'employant à nourrir ce qui reſte, le rende plus gros & plus vigoureux, & que les figues qui y pourront venir, en ſoient plus belles. Que ſi contre cette eſperance, il n'en naiſſoit que d'autres branches foibles, il n'y auroit pas à balancer, de les ôter toutes, ou de n'en conſerver tout au plus que la baſe, qui par-là pourra devenir raiſonnablement groſſe, y ayant le plus de diſpoſition.

Comme on a rompu ou coupé au mois de Mars & d'Avril les bouts des jets de l'année précedente, il en faut faire de même au commencement de Juin à l'égard des groſſes branches, qui auront pouſſé depuis le printems, afin d'en multiplier les jets durant l'été, & d'avoir par le même moyen un plus grand nombre des prémieres figues l'année d'après ; ſans ce ſoin l'on ſe promettroit en vain beaucoup de fruit dans l'une & l'autre des deux ſaiſons. Il faut néceſſairement y préparer les bonnes branches nouvelles, en les pinçant avec prudence & addreſſe, & en arrêtant par cette opération les jets de l'année. Cela ſert auſſi à empêcher que l'arbre ne s'éleve trop & en trop peu de tems, & qu'il n'ait des branches trop longues & dégarnies. On peut même dire qu'il en revient de l'avantage dès l'année même, pour les figues d'automne que ces arbres ſont forcés par ce pinçement & par cet arrêt de ſeve, de donner de meilleure heure & plus hâtives.

Lorſque les groſſes branches qu'on a laiſſées longues les années précedentes, pour en tirer plus de profit, menacent par leur épuiſement, de laiſſer bien-tôt la place qu'elles occupent, vuide & dégarnie : il faut aux mois d'Avril & de Mai les ravaller & racourcir juſques ſur le bois plus vieux, principalement quand il n'y a pas de fruit qui merite qu'on ait encore quelque conſideration pour elles. Ce ravallement pourra produire de nouvelles branches, dont on recevra plus de ſatisfaction. Mais quand cela ne ſeroit pas, comme la choſe n'eſt pas plus infaillible qu'à l'égard d'autres fruitiers qu'on traite de même, on évitera toûjours un grand inconvenient, en retranchant de la ſorte ce qui ſeroit capable de rendre un endroit déſagréable & dégarni. Et comme il ſe fera d'ailleurs un ſureroit de ſeve ſur les branches voiſines, & même ſur la vieille branche qui a été ravallée, il n'en pourra revenir qu'un très-bon effet pour la perfection de toutes ces parties.

Une choſe qui eſt très-certaine, c'eſt que les figuiers ne pouſſent jamais ſi bien qu'à l'extrémité naturelle, & qui n'a point été coupée, des branches formées l'année précedente. C'eſt ce qui doit obliger de ne tailler qu'avec de grand ménagemens ; & d'obſerver avec ſoin tous les cas qui méritent qu'on le faſſe, & les regles que nous avons preſcrites là-deſſus. Elles nous paroiſſent aſſez ſuffiſantes & aſſez bien expliquées pour devoir eſperer un grand ſuccès de leur pratique, ſoit pour rendre les figuiers d'une forme plus parfaite, ſoit pour leur faire pouſſer plûtôt, & en plus grand nombre les figues de chaque ſaiſon.

Arroſement dont les figuiers ont beſoin quand on les a retirés de la ſerre.

Cet arroſement doit être d'une telle maniere que toutes les racines s'en reſſentent, ſur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. On pourra accélerer le fruit & le rendre plus hâtif par ce moyen. Il faut mettre un boiſſeau de fumier de pigeon ou de poule plus ou moins ſelon qu'on en a beſoin, dans les vaiſſeaux où on laiſſe repoſer l'eau qui ſert à ces figuiers. On doit enſuite les arroſer deux ou trois fois, & chaque fois qu'on leur donnera de l'eau, on aura ſoin de la brouiller avec le fumier par le moyen d'un rateau. On peut faire la même opération ſur la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, pour faire mûrir plus promptement les figues d'automne.

Après le premier arroſement, on peut s'abſtenir d'en faire juſqu'à ce que vers le milieu du mois d'Avril, le fruit vienne à paroître tout-à-fait avec quelques feuilles, & même un peu plus gros ; parce que les pluyes ordinaires qui tombent au printems, ſeront aſſez ſuffiſantes pour les humecter autant qu'il faut dans ces commencemens. Quand il pleut auſſi fort abondamment en été, on peut ſe paſſer des grands arroſemens qui ſont néceſſaires en ce tems-là à cauſe que dans les jours pluvieux, l'abſence du ſoleil tient les racines aſſez fraiches, & ne les altere point comme quand il paroît. Ainſi, quoique les pluyes n'aillent pas peut-être à pénétrer le corps de la motte, on peut ceſſer d'arroſer les figuiers, qui hors de là le veulent être amplement chaque jour, ou tout au moins, de deux jours l'un.

On ne doit point diſcontinuer ce ſoin, quand il ne tombe que de petites pluyes ; elles ſont inutiles aux figuiers, parce que les feuilles larges de ces arbres empêchent que la terre qui eſt fort ſerrée & fort dure dans les caiſſes, à cauſe de la multitude des racines, ne puiſſe être humectée par une ſi petite quantité d'eau, ne pouvant pas même l'être par des pluyes abondantes. Ce ſeroit donc s'abuſer extrémement, & mettre les figuiers au hazard, que de compter que ces pluyes puſſent tenir lieu des arroſemens néceſſaires ; puiſqu'indubitablement leurs fruits courent riſque de tomber & de perir, dès que les racines ceſſent le moins du monde d'agir faute d'humidité. Car manquant par là de fournir aux figues le ſecours perpetuel de ſeve & de ſuc alimentaire dont elles ont beſoin, il arrive qu'elles demeurent mollaſſes, & comme pleines de vuide, au lieu de prendre une bonne chair moëlleuſe ; ce qui fait qu'enſuite on les voit tomber, au lieu de parvenir à une heureuſe maturité.

La néceſſité d'arroſer ſouvent & amplement pour éviter un inconvenient auſſi fâcheux, eſt à la vérité un peu embarraſſante, & c'eſt pour ainſi dire, la principale & preſque l'unique ſujetion qui accompagne les caiſſes, & ſes pots. On n'eſt pas dans la même peine pour les figuiers en place. Ils donnent ordinairement de fort belles figues, également groſſes & bonnes, quoique plantés en lieux ſecs & arides ; & la raiſon eſt que leurs racines s'étendant avec liberté dans le voiſinage, elles y trouvent toûjours aſſez de fraicheur pour bien faire leur devoir, parce qu'il ne s'en fait point une auſſi grande conſomption que dans les caiſſes, qui ſont frappées de toutes parts de la chaleur du ſoleil, au lieu que la pleine terre ne l'eſt que du côté de la ſurface.

Pour jouir d'un pareil avantage dans l'uſage des caiſſes, on peut les placer de telle ſorte, que le fond porte à terre. Par ce moyen il en ſortira des racines, qui pénétrant dans cette terre, s'y multiplieront de maniere que l'arbre ſe portant mieux, on pourra ſe paſſer de grands arroſemens, parce que ces racines ſeront autant de canaux qui leur fourniront une humidité interne. Mais auſſi il y a d'autres inconvenients à craindre ; car outre que les caiſſes pourriſſent plûtôt de cette maniere, on ne peut encore les changer de place

place à l'entrée de l'automne pour les mettre, comme on fait les autres, dans une expoſition où elles puiſſent profiter de toute la chaleur du ſoleil, pour la maturité des figues de cette ſaiſon; parceque les racines venant à être attachées par ce changement & ce tranſport, l'arbre & le fruit en ſouffrent conſiderablement, & il n'en peut arriver que du chagrin.

Il eſt vrai que pour obvier à cela, on peut mettre d'abord ces ſortes de figuiers en un lieu où ils ayent tous les ſecours néceſſaires dans l'arriere ſaiſon. Avec cette précaution, on peut en élever ainſi quelques-uns dans des caiſſes déja uſées, principalement quand ils ſont vieux encaiſſés. Ce ſera un grand ſoulagement dans l'embarras qu'il y a à arroſer auſſi abondamment & auſſi ſouvent qu'il le faut pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre; & l'on aura par ce moyen des figuiers plus vigoureux. Mais ce à quoi il ne faut pas manquer, eſt que quand on vient à fermer ces caiſſes, & les pots, ou du moins au ſortir de la ſerre, on coupe ſoigneuſement toutes les racines qui en ſeront ſorties, à cauſe que tout ce qui eſt éventé, ſe gâte abſolument, & les remettant enſuite en place, de maniere que le fond touche encore à terre, on verra que les racines ſe multiplieront toûjours davantage, & augmenteront de plus en plus la ſatisfaction qu'on en reçoit.

Quand on arroſe les figuiers, on prendra garde exactement de ne pas manquer de donner de l'eau à la figue bergamotte; car ſi une fois on omet de lui en donner ce qu'il en faut, ce que l'un connoît lorſque les feuilles s'abbatent, tout le fruit immanquablement tombera. Pour y remedier, il faut mettre de la fiente de vache ſur les pots, ou ſur les caiſſes; il n'eſt pas de même des autres, ils ſe ſoutiennent.

De la ſerre où l'on doit enfermer les figuiers.

La ſerre pour conſerver ces arbres eſt paſſablement bonne, ſi elle eſt raiſonnablement cloſe, tant du côté de la couverture, qu'aux portes & aux fenêtres, quand même il y pourroit géler, & que la terre viendroit à s'en reſſentir, on ne doit pas s'en allarmer. Cela peut arriver, ſans que le figuier en reçoive un grand préjudice. Une ſale ordinaire, une écurie, une cave même, ou autre ſemblable lieu, ſont aſſez bons pour cet uſage, pourvû que ces endroits ne ſoient point extraordinairement humides, quoiqu'ils puiſſent être très-pernicieux pour les orangers & jaſmins. Que ſi l'on prétendoit laiſſer les figuiers en caiſſe expoſés à la merci de l'air & du froid, ce ſeroit en trop demander. On ne peut pas ſe diſpenſer de les mettre à l'abri, quelque part que ce ſoit, où la groſſe gélée ne donne pas ſur leurs branches. Leurs racines courroient même riſque de géler, paſſant l'hiver hors d'une ſerre; ce qu'on n'a pas lieu de craindre des figuiers en pleine terre, qui de ce côté ſont du moins à couvert d'un pareil accident.

A l'égard de leurs branches, les paillaſſons, le fumier ſec, la paille & les autres couvertures que nous avons marqué qu'on leur pouvoit faire, les conſerveront ſuffiſamment, pourvu que les murailles contre leſquelles ils ſont expoſés, ayent les conditions d'épaiſſeur preſcrites. Que ſi l'on avoit le malheur de voir tous ces ſoins inutiles par l'extrême rigueur du froid, ou par quelqu'autre inconvenient ſur lequel on n'ait rien à ſe reprocher, on ne peut que s'en conſoler, & il ne faut pas ſe rebuter pour cela de la culture d'un arbre qu'on éleve, & qu'on multiplie d'ailleurs ſi heureuſement, & avec autant de facilité. Les grands hivers ne reviennent pas ſi ſouvent, pour qu'on ait lieu de porter juſques là ſon dégoût & ſon chagrin.

Je conſeillerai donc toûjours de s'attacher à avoir de ces arbres autant que l'on pourra, d'autant plus que le mal qui provient de là, n'eſt pas ſans remede; car ſi ce ſont les petites branches ſeules qui viennent à géler, on a vû dans ce qui a été dit de la taille comment en les épluchant & coupant juſqu'au vif, on peut en eſperer de nouveaux jets; & ſi ce ſont les groſſes branches, en recepant ces arbres aſſez bas, on les rajeunira entierement.

On ne doit pourtant pas en venir à cette derniere opération, dès que des figuiers paroiſſent comme morts au printems. Il faut attendre à les receper après la ſaint Jean; parce qu'il arrive ſouvent que dans la ſeconde pouſſe qui commence alors, la ſeve très-forte monte aiſément des racines & du pié aux parties ſuperieures, & y rétablit la vigueur avec la vie; ainſi il ſe trouve que ce n'a été qu'un grand engourdiſſement cauſé par les tems fâcheux de la rude ſaiſon.

On eſt heureux quand on peut toûjours placer ces arbres dans de bonnes expoſitions, principalement contre des cheminées, ou à quelqu'autre bon abri de maiſon, où par le ſecours des précautions que l'on y ajoûte, il n'ont rien à craindre du côté du froid; on évite alors toutes ces inciſions fatales, & l'on n'eſt point dans le peril de manquer de figues plus d'une année.

Pour ce qui eſt de ces arbres, on ſe tromperoit extrémement ſi l'on croyoit que la neige pût ſervir à leur conſervation. Elle eſt véritablement très-ſouveraine & très-propre pour cela à l'égard de pluſieurs plantes jeunes & tendres; par exemple des pois, des fraiſiers, des laitues, &c. Mais pour les figuiers, elle y eſt abſolument inutile, & contribue plûtôt à leur deſtruction.

On ferme les figuiers au commencement des gélées du mois de Novembre, & quand ils ſont ainſi enfermés pendant tout l'hiver, il ſuffit que la ſerre ſoit médiocrement fermée, afin que les grandes gélées ne pénetrent ni par le couvert, ni par les fenêtres, ni par la porte.

Du tems où l'on doit retirer les figuiers de la ſerre.

On les retire vers la mi-Mars ou environ, dans quelque beau jour, & lorſque les gélées paroiſſent ne devoir plus revenir. On place les pots ou les caiſſes contre quelque muraille expoſée au midi & au levant, où on leur donnera une mouillure d'une telle maniere, que toutes les racines s'en reſſeotent, comme j'ai dit ci-deſſus.

Pour être mieux aſſuré contre ces gélées, on ne doit pas s'en tenir à cet abri ſeul, quelque favorable qu'il ſoit pour les figuiers, ſoit en caiſſe ou en place. Il faut de plus les couvrir de draps, de paillaſſons, de grand fumier ſec, de coſſats de pois, ou autres choſes ſemblables, quand on prévoit des nuits dangéreuſes. Ordinairement on eſt averti là-deſſus par des vents froids de Galerne & de Nord, ou par des giboulées, des grelots, ou des neiges fondues; & l'on ne peut ſans négligence extrême, & ſans la derniere imprudence, riſquer des figuiers, & leur refuſer ces ſecours, après des ſignes d'un ſi mauvais augure.

Nous ne répeterons pas ici qu'après avoir ôté ces arbres de la ſerre, & les avoir mis à l'abri, on les doit arroſer amplement, pour les raiſons que nous avons marquées ci-deſſus; ni quand on doit recommencer de le faire. Nous ajoûterons ſeulement, qu'après avoir porté les figuiers en place où ils puiſſent demeurer tout l'été, on leur donnera encore une bonne mouillure comme la prémiere, enſorte que l'eau pénétre toute la caiſſe.

Ce ſera vers la mi-Mai qu'on éloignera ainſi ces arbres de l'abri qu'on leur avoit donné, pour les mettre plus au large en plein air, n'ayant plus alors à crain-

dre aucun froid. Si l'on a quelque lieu particulier pour eux, bien entouré de bonnes murailles, on en pourra faire quelque petite figure d'allées, bordées de deux côtés, ou une maniere de petit bois verd, en cas que l'on en ait un nombre ſuffiſant. On commencera enſuite de les arroſer plus ſouvent, c'eſt-à-dire, tous les huit jours une fois; & vers la mi-juin on en viendra tout-à fait aux grands & fréquens arroſemens de preſque tous les jours, que nous avons dit être néceſſaires pendant tout l'été.

Ce que l'on fait à l'égard des figuiers en caiſſes au ſortir des ſerres, c'eſt-à-dire, la methode de les ranger le long de bonnes expoſitions, ſe peut pratiquer en automne pour procurer une maturité parfaite aux figues de cette ſaiſon. Comme la chaleur du ſoleil devient alors plus foible, & ne frappe plus directement, il eſt bon de les rapprocher des murs, où la réflexion & reverberation des raions de cet aſtre puiſſe en augmenter l'effet & l'ardeur. Mais il ne faut pas pour cela, ainſi qu'il a été dit, qu'il ſoit ſorti de racines hors de la caiſſe. Autrement ces racines venant à être néceſſairement arrachées pour le tranſport, l'arbre, & le fruit en ſouffriroient conſiderablement; au lieu de donner le plaiſir qu'on en attendroit.

Plûtôt ils pouſſent au printems, plûtôt auſſi on a les ſecondes figues d'automne. Il arrive quelquefois qu'on a les prémieres figues mûres dès la fin de Juin & vers le commencement de Juillet, & les ſecondes dès le commencement de Septembre. Au contraire dans les terreins froids les figues ne ſont bien ſorties qu'environ la fin d'Avril, ou vers la mi-Mai, & les prémiers jets ne commencent gueres non plus de pouſſer que dans ce tems; ce qui fait que les premiers fruits n'y mûriſſent qu'à la mi-Juillet, ou à la fin, & les ſeconds vers la fin de Septembre ſeulement.

Nous avons remarqué ci-devant que de chaque œil reſté au printems ſur les groſſes branches de l'année précedente, qui ſont les ſeules qui donnent le fruit, à la difference des autres arbres dans leſquels ce ſont les petites branches qui ont cet avantage; que de chacun de ces yeux, dis-je, il en naît une figue, & quelquefois deux; enſorte que chaque branche contenant ordinairement ſix à ſept yeux, ce ſont autant de figues qu'on en doit ſûrement attendre. Mais la maniere dont ce fruit naît mérite bien qu'on y faſſe plus d'attention.

De la maniere extraordinaire dont naiſſent les figues.

Il n'eſt précedé d'aucune fleur comme c'eſt l'ordre commun de la nature, commençant reglément la production de ſes fruits par des boutons à fleur qu'elle fait paroître; & s'il y a d'autres plantes où le fruit paroiſſe le prémier, comme aux melons, concombres & citrouilles, il s'y forme toûjours après une fleur, du ſuccès de laquelle dépend la perfection de ce fruit; au lieu que la figue naît tout d'un coup parfaite ſans fleurir & ſans qu'il paroiſſe encore aucune feuille.

La figue ſort de l'ancien nombril de la queue de certaines feuilles de l'année précedente, c'eſt-à-dire, d'auprès l'endroit où étoient les feuilles qui l'été precedent ont été pouſſées, & n'ont point porté de fruit; car l'on doit ſe reſſouvenir de ce que nous avons dit ailleurs, qu'il ne vient jamais deux fois des figues à un œil, de ſorte que celui qui en pouſſe en automne, ſoit qu'elles ayent mûri ou non, n'en pouſſe plus d'autres au nouveau.

Les figues de la ſeconde ſéve naiſſent auſſi de la même maniere, c'eſt-à-dire, du nombril de chaque feuille pouſſée depuis le printems juſqu'à la mi-Juin, qui eſt à peu près le tems du ſolſtice d'été, & par conſéquent celui du redoublement de ſéve dans les plantes. Le nombre de ces figues ne va non plus en nos climats qu'à cinq, ſix ou ſept tout au plus ſur chaque bonne branche. On dit branche, parcequ'on ſait que chaque branche n'eſt pas telle. Les foibles ne ſauroient avoir cet avantage, ni les gros rejettons du pié, ni toutes les branches ſorties de la taille faite ſur le vieux bois, ni mêmes les groſſes branches qui naiſſent en faux bois du corps de l'arbre; ſi bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naiſſent raiſonnablement groſſes, & ſuivant l'ordre naturel dans lequel ſont produites les branches en toute ſorte d'arbres.

Ce n'eſt pas encore tout. Ce qu'il y a de ſingulier dans la production des fruits de cette eſpece, c'eſt que dans les autres arbres, les plus beaux ſe trouvent ordinairment placés à l'extrémité des branches, ſurtout de celles qui ſont foibles, & il ne s'en fait qu'une fois chaque année, mais la nature pratique le contraire pour les figues. Car comme on l'a déja dit plus d'une fois, elle en produit deux fois par an, & elle ne le fait gueres que ſur les groſſes branches, de maniere que particulierement pour l'automne, elle n'en fait que ſur les arbres aſſez vigoureux. Elle place les prémieres & les plus groſſes dans les parties les plus éloignées de l'extrémité, & les autres diminuent à proportion qu'elles en ſont plus ou moins proches; & elles ſuivent communément le même ordre en mûriſſant.

La maniere dont le figuier d'Inde fait ces productions, tellement que ſans avoir ni tige ni branches, il ſe ſert de ſes feuilles pour ſe multiplier & s'accroître, eſt ſur-tout très-ſurprenante & une des choſes qui ſans doute mérite le plus l'admiration de l'homme.

OBSERVATIONS.

Comme les figures de la prémiere ſéve ſont pour l'ordinaire, aſſurées de mûrir toutes à la fin de Juillet & pendant la mois d'Août, s'il ne ſurvient quelques fraîcheurs qui les faſſent tomber, & ſi pendant ces mois de chaleur elles ne ſont point gâtées, ou par trop de pluies, ou par des ardeurs trop brulantes. On voit bien par là qu'il eſt plus important de travailler à avoir beaucoup de ces prémieres figues, que de celles de la ſeconde ſéve, deſquelles on ne doit eſperer de voir mûrir que celles qui étant nées dès la mi-Juin, ſe trouvent preſqu'en groſſeur avant la fin de Juillet, encore faut-il que ce ſoit dans un terroir aſſez chaud & ſec, & que l'automne ſoit accompagnée de chaleur, & exempte de gélées & de pluies froides, comme il n'eſt que trop commun d'en avoir.

D'ailleurs, il n'y a toûjours que trop de ces ſecondes figues. La raiſon eſt que les figuiers qui ſe portent bien, font ordinairement pendant le printems beaucoup des jets aſſez beaux, & que chaque feuille faite avant la S. Jean porte regulierement une figue, ſoit pour l'automne de l'année même qui court; ſoit pour l'été de l'année ſuivante, quand la figue n'a pas paru dans l'automne.

C'eſt ce qu'elles font preſque toûjours, & qu'il ſeroit à ſouhaiter qu'elles ne fiſſent point; car de toute cette grande quantité de figues qu'on voit paroître pour l'automne, la plûpart viennent inutilement par la difficulté qu'il y a qu'elles mûriſſent, à moins qu'une très-bonne expoſition ne vienne au ſecours; & ſouvent même les pluyes froides & les gélées blanches les font périr, en les faiſant crever, ouvrir, & enſuite tomber. Que ſi elles ſe conſervent vertes, attachées à l'arbre, on ne doit pas pour cela s'attendre qu'un renouvellement de ſéve au printems les puiſſe porter à maturité; elles tomberont immanquablement, & ne donneront jamais aucun plaiſir, mais plûtôt du

chagrin de ce qu'elles auront occupé dans l'automne une place, où elles auroient mieux réuſſi l'année d'après.

Les Figuiers chargent moins en prémier, par une raiſon oppoſée à la précédente. Comme on n'a des figues-fleurs qu'à proportion des jets & des feuilles pouſſées depuis la S. Jean de l'année précedente, juſqu'à la fin de l'automne, & que ſouvent les figuiers, particulierement ceux qui ſont en caiſſes, ne font que peu de branches & aſſez courtes, parce qu'ils n'ont guéres de vigueur pendant l'été, & que cependant ils ont leurs fruits à nourrir. Il arrive de-là qu'ils n'en ſauroient donner beaucoup au printem, d'autant que les branches foibles ne ſont propres ni à en faire dans ce tems-là, ni, quand elles en feroient, à les conſerver contre l'intemperie de la ſaiſon. Il faut donc y ſuppléer autant qu'on peut; & puiſque le tout dépend des beaux jets, qu'on fait des figuiers après la S. Jean, on doit prendre ſoin que le pié ſoit toûjours bien vigoureux pour cela, & ne lui rien épargner des ſecours qui lui conviennent en cet état.

Pour connoître quand les figues ſont mûres.

Il nous reſte à parler de la maturité des figues & à quoi elle ſe connoît, afin de pouvoir cueillir un fruit ſi précieux dans le point de bonté parfaite qui lui eſt particulier, ſans quoi l'on ſe donneroit en vain beaucoup de peine & de fatigues. On doit être en cela d'autant plus exact, que les figues ſont du nombre des fruits, qui durent le moins bons à manger. Il y a des fruits, par exemple, les poires de bon chrétien, qu'on peut manger pendant un mois & plus; d'autres ne ſont bons qu'une ſemaine, comme les rouſſelets, le beurré, la bergamotte, la verte longue, &c. Quelques autres durent davantage, comme les raiſins, les pommes & preſque tous les fruits d'hiver. Mais pour les figues, elles n'ont qu'un jour ou deux, non plus que la plûpart des pêches. Ainſi il eſt important de les bien prendre dans leur tems, pour n'avoir pas à ſe reprocher de n'avoir ſçû profiter d'une ſi agréable recompenſe de tous les ſoins qu'on a pris.

On juge de la parfaite maturité d'une figue à la voir & à la toucher; c'eſt pourquoi, ſi après avoir paru à l'œil d'une bonne couleur, jaunâtre ou autre qui appartient à ſon eſpece, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée, & d'un corps pour ainſi dire ratatiné & tout rapetiſſé, on la trouve moëleuſe ſous les doigts, & qu'elle vienne à quitter l'arbre pour peu qu'on la ſouleve, ou qu'on l'abbaiſſe; on peut alors cueillir hardiment cette figue, comme tout-à-fait mûre & parfaitement bonne; mais ſi avec toutes ces prémieres apparences, elle ne quitte pas facilement la branche, il la faut encore laiſſer pour quelques jours, n'étant jamais aſſez mûre quand elle reſiſte. Que ſi cette figue, ayant toutes les bonnes marques de maturité, a été cueillie par une main habile, & qu'enſuite elle ſoit ſervie, il eſt inutile de la tâtonner rudement, comme font pluſieurs gens groſſiers. On doit juger qu'elle eſt bonne à prendre & à manger, à la voir ſeulement; ou ſi l'on y porte la main, ce ne doit être que pour la toucher doucement & du bout du doigt, non pas vers la queue; car ce n'eſt pas la partie la plus mûre comme en beaucoup d'autres fruits, mais à l'extrêmité plus éloignée qui eſt toûjours la meilleure & qui parvient la prémiere à maturité.

Il ne faut pas laiſſer tellement mûrir les figues que la queue s'en détache; ce ſeroit un défaut ſi elle n'y étoit pas, puiſqu'elle y fait un agréable ornement. En les cueillant, il les faut mettre dans une corbeille garnie de quelques feuilles tendres & délicates, comme ſont les feuilles de vigne, & les placer chacune ſéparément de l'autre, ſans qu'elles ſe preſſent ſur les cotés, ou qu'elles ſoient les unes ſur les autres. La peſanteur de celles de deſſus ſeroit capable de meurtrir celles de deſſous. Rien auſſi ne leur ſeroit ſi contraire que d'être placées ſur l'œil, parce qu'elles ſe vuident par là de ce qu'elles ont de meilleur jus.

Pour avoir des figues précoces délicieuſes.

Piquez légérement avec un canif, demi pié au-deſſous du fruit, les branches qui en ſeront les plus chargées, & dont les fruits ſeront les plus avancés, & les plus ſains. Attachez au bas de l'endroit piqué un cornet de parchemin, d'environ quatre doigts, & l'ayant rempli de fiente de pigeon, détrempée avec de l'huile d'olive, vous le couvrirez d'un linge, que vous attacherez avec de l'ozier, ou de la ficelle. Vous mettrez auſſi une goutte d'huile ſur chaque figue & vous continuerez ainſi tous les quatre, ou cinq jours.

Proprietés des figues & leur bon uſage.

La maniere d'en uſer avec profit, eſt de les manger l'eſtomac vuide & avant le repas, comme tous les autres fruits qui ſe corrompent aiſément. Les mangeant ainſi avec du pain, elles ont des vertus admirables; car elles temperent les viſceres, & y appaiſent l'excés d'une chaleur importune. Elles produiſent encore pluſieurs autres bons effets; elles étanchent la ſoif, adouciſſent la poitrine & facilitent la reſpiration; elles deſembarraſſent le foie & la rate des obſtructions dont ils ſont affligés; déchargent les reins & la veſſie de leurs glaires & de leurs ſablons, lâchent le ventre, & enfin nourriſſent & engraiſſent; témoins les Athletes, qui lutoient avec plus de vigueur, quand ils ne vivoient que de figues & de pain; témoins encore les gardiens des figuiers, qui, au rapport de Galien, étoient ſi gras, parce qu'ils ne mangeoient preſque que des figues.

Les figues ont encore cela de particulier, qu'elles contribuent à la vigueur des jeunes gens & à la ſanté des vieillards; ſi bien que ceux qui en uſent ſouvent, ne ſouffrent point de rides ſur leur viſage. La raiſon qu'on rend, eſt que les figues par leur matiere graſſe engendrent un ſang qui s'adoucit beaucoup; & cette même matiere étant portée à la ſuperficie du corps, y eſt tellement épurée auſſi bien que le ſang, de tous ſes excremens ſereux & ſuperflus, que ce qui reſte, ſert de fard naturel, & rend le viſage entierement net & poli.

Une des autres proprietés des figues eſt de pénétrer, nettoyer & digérer, comme étant chaudes au prémier degré & humides au ſecond; & parce que cette humidité les fait corrompre bien-tôt, cela nous oblige à les manger avec du pain avant le repas, afin que le levain du pain en corrige les mauvaiſes qualités.

C'eſt une maxime dans la Médecine de commencer toûjours par les choſes les plus humides & les plus aiſées à digérer, quand on dîne ou quand on ſoupe; & c'en eſt encore une autre, qu'après les fruits doux & ſucrés, qui avec cela paſſent bien-tôt, on doit plûtôt boire de l'eau pure, ou de l'eau mêlée avec un peu de vin, que du vin pur. Le vin pur emporte, dit-on, trop promptement dans les veines lactées la matiere des figues, & avant qu'elle ſoit digerée; ainſi elle cauſe des vents & des indigeſtions à ceux qui en boivent de la ſorte; au lieu que l'eau procurant une fermentation plus lente, les figues ſe digérent mieux, & font enſuite un ſang plus louable.

Les perſonnes ſaines ne ſont pas les ſeules qui ſe trouvent bien de l'uſage de ce fruit, il profite auſſi aux malades, & rien n'eſt plus ſalutaire à ceux qui ont la fiévre, & le ventre reſſerré, qu'une figue à

demi ſechée ſur l'arbre par les ardeurs du ſoleil.

Les figues ſeches ont leurs vertus particulieres auſſi-bien que les fraîches. On en peut manger même après le repas ſans qu'elles incommodent ; auſſi ſont-elles plus pénétrantes & plus chaudes que les autres par la ténuité de leurs parties, & ne ſont pas ſi humides. On eſtime que c'eſt un remede très-aſſuré, que de les appliquer en forme de cataplâme avec du pain & du vinaigre, pour ouvrir un abcès, pour faire mûrir un charbon, & pour s'oppoſer au progrès d'un chancre caché.

On employe les figues dans les tiſannes pectorales, avec les jujubes, ſebeſtes, &c. On en met cinq, ou ſix ſur chaque pinte d'eau. On s'en ſert auſſi dans les fluxions ſur la gorge & ſur la luette, en gargariſme, bouillies dans du lait. Elles ſont propres à adoucir la toux & les rhumes opiniâtres. On en fait un ſirop fort propre contre les maladies du poûmon. La décoction des figues & des raiſins ſecs, ſoulage dans la petite verole & la rougeole, ceux qui ont mal à la gorge. On fait un onguent excellent pour les engelures, avec la poudre de figues toutes, mêlée dans le miel. On applique les figues ſur les hémorrhoïdes pour en appaiſer la douleur & l'inflammation.

FIGURE. Image, repréſentation de quelque choſe. Pour faire des figures, ou des vaſes d'écailles d'œufs, il faut faire calciner les écailles, en les mettant pendant deux jours au four, où l'on cuit les pots, ou la brique ; puis les ayant réduites en poudre, on en fait une eſpece de pâte avec la gomme Arabique & le blanc d'œuf, & l'on forme de cette pâte des figures, & des vaſes qu'on fait ſécher au ſoleil.

FIGURES, pour les entichir, pour les éclaircir. *Voyez* OR. ESTAMPES. PEINTURE.

F I L

FIL. Ce mot s'entend ordinairement du fil qui eſt fait avec de la filaſſe de lin, ou de chanvre, & qui ſert à coudre & à fabriquer divers ouvrages de lingerie. On fait auſſi du fil d'autres matieres, telles que ſont la ſoye, la laine, le cotton, les orties, la houatte, une ſorte de ſoye d'Orient qui vient dans des gouſſes, l'écorce de certains arbres ; enfin le poil de quelques animaux, entr'autres des chameaux, des chevres, des moutons de Moſcovie, des caſtors ; & de certains bœufs de la Louiſiane, dont le poil eſt ſi beau, ſi fin & ſi long que la ſoye même n'eſt guéres plus belle.

FIL DE PER. Il y en a de pluſieurs groſſeurs en diminuant toûjours depuis environ dix lignes, juſques aux moindres échantillons. Le plus fin s'appelle manicordion, de même que le fil fin de léton ; on ſe ſert de l'un & de l'autre pour faire des claveſſins, pſalterions, & autres ſemblables inſtrumens de muſique.

FIL. Pour le blanchir. *Voyez* BLANCHIR.

FILANDRES. Ce ſont des creſpes qui tombent de l'air, & qui s'attachent ſur les voyes d'une bête, ce qui les fait connoître vieilles.

FILANORES. *Voyez* OISEAU de proye.

FILET. C'eſt un terme qui ſe dit de ces raiſeaux qui ſont faits de filets pour prendre du poiſſon, comme les trubles, ſemes, éperviers, tramails, &c. ou pour la chaſſe, comme les tiraſſes, traineaux, cordelieres, rets, pochettes, bourſettes ou bourſes.

On enſeignera ici l'art de faire diverſes ſortes de filets pour prendre des poiſſons, des oiſeaux & des bêtes à quatre pieds. Si on trouve quelque difficulté dans cette opération, on peut avoir recours à ceux qui s'adonnent à cette chaſſe, pour s'informer de ceux qui ont fait leurs filets, quoiqu'on y puiſſe travailler facilement, ſi on ſuit les avis qui ſont ici marqués.

Avertiſſement pour travailler aux filets.

I. Quiconque veut travailler aux filets, doit toûjours avoir proviſion d'une demi douzaine d'aiguilles de bois de pluſieurs grandeurs, afin d'en changer ſelon la grandeur des mailles. Ces aiguilles ſe font ordinairement de fuſin, (autrement du garais,) ou bien de coudre, longues de neuf, dix, onze ou douze pouces, épaiſſes comme le dos d'un couteau. On aura auſſi des moules de diverſes groſſeurs, qui ſeront de bois de ſaule, afin qu'ils ſoient plus légers, & lorſqu'on voudra faire des mailles au deſſus de trois pouces de largeur, il faudra que le moule ſoit plat, & fait de quelque morceau de douelle de tonneau ; parce qu'un moule ſe doit tenir avec le pouce, & le premier doigt de la main gauche, ce qu'on ne peut faire, quand il eſt gros.

Maniere de mailler.

II. Il y a deux façons de mailler.

La premiere eſt par deſſus le pouce, qui s'appelle *briſe-coup*. On l'employe pour le rabillage des filets, & pour faire de grandes mailles, quand on travaille ſur un moule plat.

La ſeconde maniere de mailler eſt ſous le petit doigt, qui s'appelle *lacer*, celle-ci ſert à toutes ſortes de filets, excepté ceux dont on vient de parler. Elle eſt la plus commune & la meilleure, parce que le travail en eſt plûtôt fait de la moitié que de l'autre façon. Il eſt pourtant néceſſaire de ſavoir mailles des deux ſortes.

OBSERVATIONS.

III. Pluſieurs perſonnes mépriſeront peut-être les regles que l'on donne pour la fabrique du filet. Les uns diront qu'ils ſavent bien comment ils ſe font, & les autres ne voudront pas s'y appliquer à cauſe de la baſſeſſe de l'art, croyant que pour peu d'argent ils auront plus de tets qu'ils n'en pourront uſer. On veut par précaution donner ici des reponſes à leurs objections commençant par les premiers.

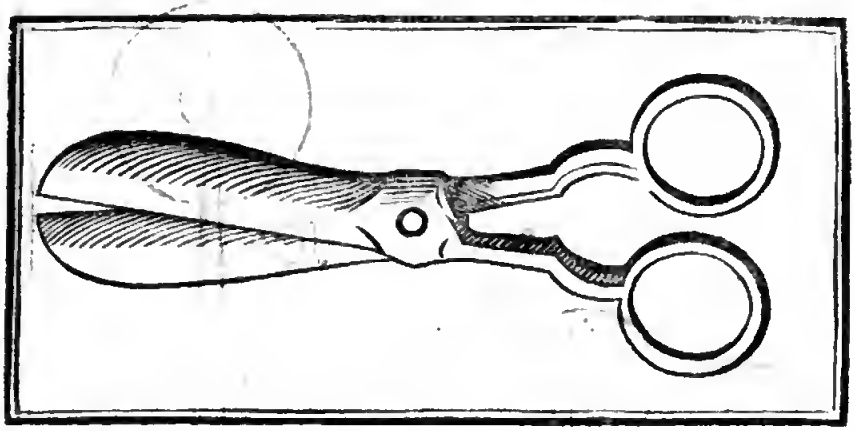
On dit qu'il y a peu de perſonnes qui entendent la compoſition de tous les filets en géneral ; tel ſaura mailler en loſange, qui ne ſaura pas la maille quarrée ; un autre ſaura les deux ſortes de mailles, qui n'entendra pas les filets particuliers ; mais enfin quand quelqu'un ſeroit au-deſſus de toutes ces difficultés, on eſpere qu'il trouvera quelque choſe dans ce livre capable de le contenter, ou il ſera bien critique,

Pour répondre à ceux qui ne voudroient pas s'abaiſſer juſques à faire des filets, puiſque, diſent-ils, on en a beaucoup pour peu d'argent ; ils apprendront que toutes choſes dépétiſſent, & peincipalement les filets, qui pourriſſent, quand ils ont été long-tems mouillés ſans être étendus & que les rats & ſouris les coupent, ils ſe rompent auſſi à force de ſervir ; ſi bien qu'un filet étant commence à rompre, ne dure plus gueres ; mais s'il eſt rabillé de tems en temps, à meſure qu'il ſe gâte, il ſervira deux fois auſſi long-tems. Ainſi vous jugerez qu'il ne faut pas négliger d'apprendre cet art, joint auſſi que les filets ſe peuvent faire l'hiver dans la chambre en cauſant auprès du feu, & de jour lorſqu'il fait mauvais tems, & qu'on ne ſait à quoi s'employer.

Mais ce qui eſt le plus à conſiderer, c'eſt que voulant avoir un filet, dans lequel il n'y a que deux livres de fil, qui coûte peut-être quinze ou ſeize ſous la livre, vous l'acheterez juſqu'à une piſtole, & ſi vous le faites vous-même, ce ſera huit livres d'épargne, avec divertiſſement ; il en eſt de même des autres filets.

IV. Outre ce que j'ai dit, ayez un paire de ciſeau

camus, tels que vous les voyez ci après, on les porte dans la poche ſans crainte d'en être bleſſé, on en a affaire à tous momens pour couper le fil, quand on travaille aux rabillages & aux filets neufs.



Faites faire auſſi un moulinet pour retordre le fil, ſi vous n'avez point de rouet, dont les femmes ſe ſervent pour filer. Ce moulinet ſe voit repréſenté dans l'article VI. J'enſeignerai ci-après comment il ſe fait. Je vous prie, cher lecteur, de ne me pas accuſer de vous avoir celé quelque choſe touchant les filets, ſi vous ne réuſſiſſez pas d'abord à l'ouvrage que vous entreprendrez, mais de croire que la faute vient de vôtre côté, manque de patience pour la pratique, ou d'attention à la lecture de ce qu'on dit ici.

Des termes de l'art utiles pour faire des filets.

V. Vous devez ſavoir que la toiſe contient ſix pieds, le pié douze pouces, le pouce douze lignes.

Aiguille. C'eſt un utencile qui ſert à mailler, qui eſt repréſenté dans la prémiere figure de l'article VII.

Charger, couvrir, & emplir l'aiguille, c'eſt mettre du fil deſſus, comme je dirai ci après, article VII.

Anmé. C'eſt un terme de l'art, qui exprime les grandes mailles des filets triples; par exemple, celles qui ſont des deux côtés d'un tramail, ou d'un halier.

Border un filet. C'eſt attacher avec du fil de trois pouces en trois pouces, une corde autour d'un filet pour le rendre plus fort, comme on peut voir dans les articles XIII. & XIX.

Corde cablée. C'eſt une corde qui eſt cordée en trois cordons, dont chaque cordon eſt fait de trois autres, qui ſont neuf brins que contient cette corde, laquelle eſt faite ainſi que les cordes des bateaux ou des navires.

Coudre un filet. C'eſt en aſſembler deux pour n'en faire qu'un, ou quand on veut rallonger un filet, ou en faire ſervir de vieux.

Enlarmer un filet. Ce n'eſt autre choſe que faire comme de grandes mailles à côté du filet, avec de la ficelle, comme on peut le voir dans l'article XIII.

Filet double. C'eſt lorſqu'il y a un, ou pluſieurs goulets, comme on le peut voir dans l'article XV.

Goulet. C'eſt l'ouverture d'un filet par où le poiſſon entre, & n'en peut ſortir, ce goulet eſt au filet la même choſe que les entrées qui ſont autour d'une cage de fer, pour prendre des rats.

Jetter accrue. C'eſt faire des boucles, comme on le voit par les lettres K L M N O, de la figure repréſentée dans l'article XVI. On les fait ſervir de mailles pour accroître le filet.

Largeur de maille. Elle eſt repréſentée dans la ſeconde figure du même article. Quand je dis qu'une maille a quatre pouces de large, j'entens l'eſpace qui ſe voit depuis la lettre V, juſques à X; & ainſi des autres plus grandes ou plus petites.

Ligne ponctuée. C'eſt une ligne qui n'eſt faite que de petits points, pour la diſtinguer d'avec les autres lignes faites d'un trait de plume.

Maille à lozange. C'eſt quand la pointe ou coin des mailles eſt en haut, lorſque le filet eſt tendu, comme on le voit dans l'article.

Maille quarrée. C'eſt lorſqu'un filet étant étendu, les mailles ſont toutes rangées comme dans un damier, ou échiquier, ou le derriere d'un tricstrac. Voyez l'article XXI.

Mailles doubles. C'eſt le rang des mailles marquées des lettres P Q R S T, de la figure dans l'article.

Moule. C'eſt un morceau de bois repréſenté par la figure deuxiéme de l'article VII.

Monter un filet. C'eſt mettre toutes les cordes neceſſaires pour le rendre prêt à ſervir, ainſi qu'il ſe voit dans la figure de l'article XIII. & XIX. qui repréſente un traineau tout monté prêt à ſervir.

Piquet. C'eſt un bâton pointu par ou bout, qui eſt gros & long à proportion de la reſiſtance qu'il doit faire, à quoi on le veut employer.

Pour ſuivre ou continuer un filet. Ce n'eſt autre choſe que faire les mailles toutes de ſuite, juſques à la grandeur qu'on veut donner au filet.

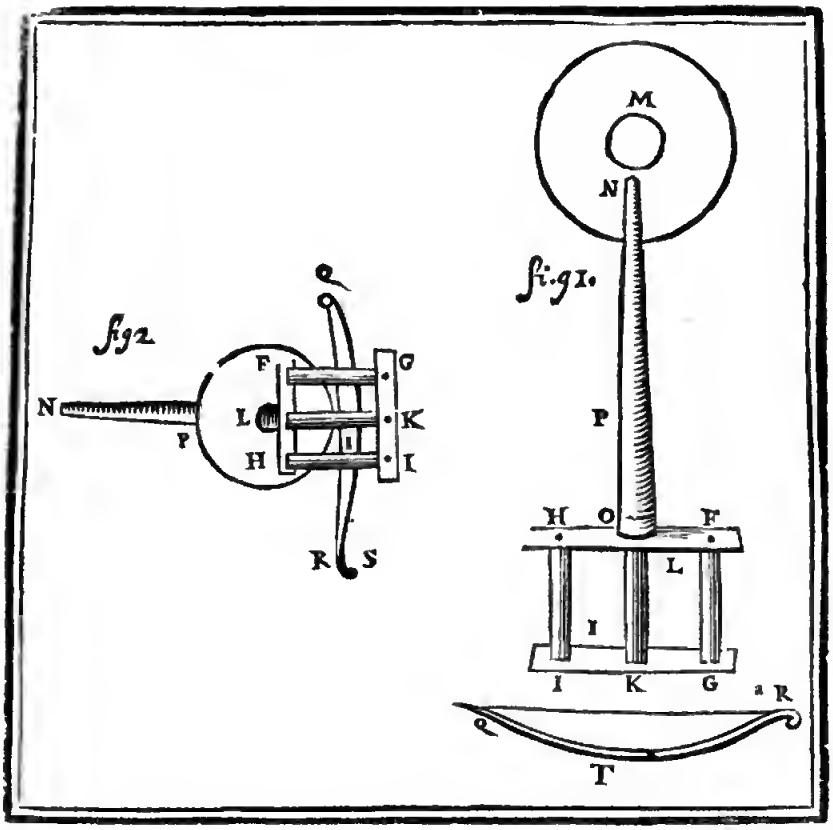
Toile. C'eſt le filet du milieu qui eſt de plus petites mailles & de fil plus délié, comme vous voyez dans un tramail, ou dans un halier.

Maniere de faire un moulinet pour retordre le fil.

VI. La plûpart des Pêcheurs & autres gens qui font des filets, retordent eux-mêmes le fil qu'ils employent, avec un moulinet de bois fait de pluſieurs pieces comme on le voit dans les figures ſuivantes.

Pour le faire, il faut deux morceaux de bois I G, & H F, longs de ſix pouces, percés proche du bout, & au milieu. Ayez deux autres bâtons F G, & H I, qui entreront par leurs deux bouts dans les trous des prémiers; enſorte qu'étant bien arrêtés, ils forment enſemble un quarré. Outre ces quatre bâtons, il en faudra avoir un cinquiéme K P N, long d'un pié & demi, plus gros de la moitié que les deux derniers, coupé par le bout K, de façon qu'il ait la liberté de ſe mouvoir bien à l'aiſe dans le trou, & l'autre bout O doit être tellement taillé, qu'il puiſſe paſſer tout outre & aller en diminuant vers le bout N, comme la pointe d'un fuſeau à filer.

Prenez un morceau d'un fond de tonneau ou autre bois plat, épais d'un demi pouce, & large de neuf pouces, coupez-le rond, comme vous le voyez dans



les figures, percez-le au milieu M, pour y faire entrer le bout N, du bâton juſques à la marque O, qui eſt environ de deux pouces proche le bâton H F; de cette maniere le moulinet ſera fait.

Pour ſe ſervir de ce moulinet, on met les pelottons de fil dans quelque vaiſſeau, & liant les bouts à la pointe N du bâton, on paſſe une courroye attachée des deux bouts à un arçon de bois Q R. Cette courroye fait un demi tour ſur le bâton, au lieu marqué C, & en faiſant tourner la pirouette oo rondeau de bois, on ſe recule en arriere; à meſure que le fil ſe retord, cette pirouette tournera en faiſant aller l'archeau, comme ſi on jouoit du violon, ou comme un Serruriet qui perce une clé.

Lorſqu'il y a une grande longueur de ce fil retors, ou le détache du bout N, pour le devider ſur le bas de la broche, ou bâton à l'endroit marqué de la lettre P, joignant le rondeau de bois. Quand il eſt tout devidé, on le rattache au bout de la broche, pour retordre comme auparavant.

Ceux qui veulent depêcher un filet, dont ils ont promptement beſoin, ne s'amuſent pas à retordre leur fil, ils le font faire par une femme avec un touet à filer, qui en retord trois fois plus que le moulinet, mais il n'en eſt pas ſi bien, ni ſi facile à employer. Il vaut encor mieux quand on le fait retordre à la main avec un fuſeau, parce qu'il en eſt plus rond & plus uni. Je vous conſeille de le faire faire ainſi, principalement lorſqu'on voudra l'employer à des ſaillans, ou autres filets délicats & legers.

De quelle façon il faut couvrir, charger, ou emplir l'aiguille, & faire les prémieres mailles d'un filet.

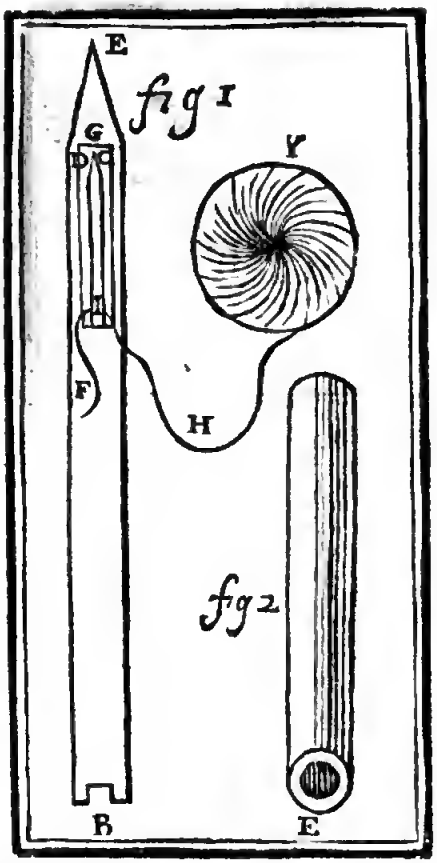
VII. Avant de commencer un filet, il faut ſavoir la longueur qu'il doit avoir, & la grandeur de la maille, afin de ne pas faire les mailles d'un filet à prendre de petits oiſeaux, auſſi grandes que pour des gros. Ce qui étant obſervé, empliſſez, chargez, couvrez l'aiguille du fil, ainſi que nous l'allons enſeigner, en conſiderant la prémiere figure ci-après.

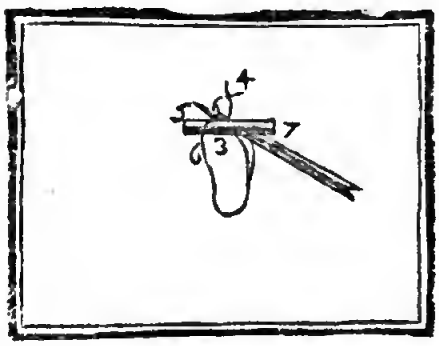
Prenez un peloton de fil marqué Y, & mettez un bout de ce fil F ſur l'aiguille, poſant le pouce de la main gauche deſſus, & tenant le reſte du fil de la main droite, vous le ferez paſſer par l'ouverture D C, pour en faire deux tours deſſus le tenon I de l'aiguille. Ce qui étant fait, menez le fil H dans la coche B, & tournez l'aiguille de l'autre côté, pour faire paſſer le fil ſur le tenon par l'ouverture C D; puis ramenez-le dans la coche B, pour paſſer encore ce fil, & continuez de même, tant que l'aiguille ſoit chargée.

Toutes les fois qu'on voudra faire paſſer le fil deſſus le tenon, il ne faudra que pouſſer du pouce ſur l'endroit G. La pointe du tenon ſortira, ce qui donnera de la facilité pour paſſer le fil par derriere, ſans le ficher dans l'ouverture D.

Comment il faut faire la prémiere maille, & les autres de la premiere rangée en travaillant ſur le pouce.

VIII. Quand l'aiguille ſera pleine, prenez un moule pour travailler, comme il eſt repréſenté dans la ſeconde figure ſuivante. Faites deux tours du fil deſſus, & nouez les deux brins enſemble, puis retirez-le hors du moule. Ce ſera la prémiere maille du filet, que l'on voit marquée des chiffres 5. & 4. dans la figure ſuivante. Si vous voyez que cette maille ſoit trop grande, prenez un moule plus petit, & ſi elle eſt trop étroite, prenez-en un plus gros.

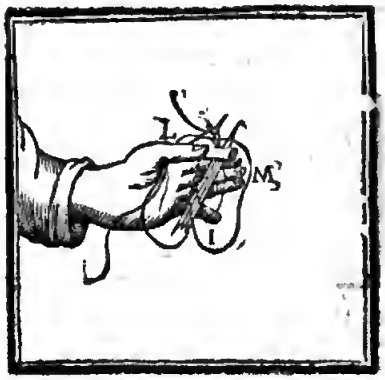




La premiére maille étant faite, mettez-la à un clou marqué du chiffre 4. deſorte que le nœud ſoit élevé à la moitié de la maille. Poſez le moule 5 7 proche du bas de la maille 3, & tournant le fil 6 par deſſus, menez l'aiguille dans la maille par derriere le moule, & tirez le fil tout au taiz, enſorte que l'endroit 6 aille ſous 3, & rapportez-le ſur le moule; puis poſant le pouce deſſus pour le tenir, paſſez la pointe de l'aiguille par derriere la maille, faites-la entrer par deſſous le neud 5, & tirez-la, il ſe fera un autre neud, qui ſera la deuxiéme maille. Après on retira le moule hors de cette deuxiéme maille pour le poſer ſous elle, comme vous avez fait à la premiére, vous ferez de même à la troiſiéme, & ainſi des autres. Cette façon de mailler s'appelle *briſecoup*, ou *ſur le pouce*.

De quelle maniere il faut faire la premiére maille, & les autres de la prémiere rangée en travaillant ſous le petit doigt.

IX. Jettez les yeux ſur la figure ci jointe.



Commencez par la prémiére maille comme je viens de dire, & poſez auſſi le moule deſſous, apportez le fil ſur le milieu L, & tenez-le avec le pouce de la main gauche, ayant les trois derniers doigts étendus. Amenez ce fil par derriere le moule, conduiſez-le proche le pouce, & formez-en comme un grand cercle M, qui environne la maille; pois vous apporterez la pointe de l'aiguille par dedans la boucle, qui ſe fait avec le petit doigt 1; & de là dans la maille, vous tirerez le fil, preſſant ferme du pouce ſur L. La ſeconde maille étant faite, tirez-en le moule dehors, & mettez-le ſous cette maille pour faire la troiſiéme, & ainſi des autres. Par cette ſorte de maille ſous le petit doigt, on travaille beaucoup plus vite que ſur le pouce.

Si vous ne pouvez comprendre ces deux enſeignemens pour mailler, à cauſe qu'ils vous ſembleront obſcurs, ſuivez mon avis, qui eſt de chercher une perſonne qui les ſache faire, vous la trouverez facilemet, & elle vous montrera en un jour ces deux façons de mailler. Quand vous le ſaurez, je m'aſſûre que liſant attentivement ce qu'on va dire, vous ferez toutes ſortes de filets imaginables. Quoique vous ayez de la peine à entendre ces deux derniers articles, ne deſeſperez pas des autres, ils ſont bien plus faciles à compréndre que ceux-ci, dont je n'aurois pas voulu embarraſſer le Lecteur, ſi je n'y avois été porté par quelques perſonnes qui ont crû que je ne devois pas les omettre.

Comment on fait la levûre d'un filet.

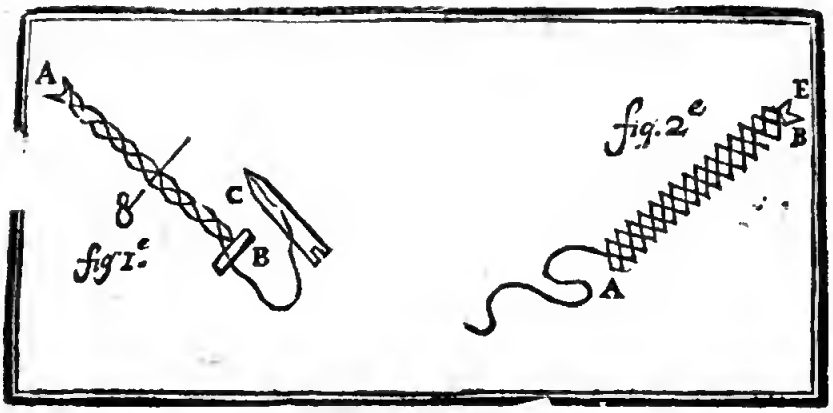
X. Quand on a fait les mailles, ainſi que j'ai dit dans les articles précedens, elles ſont faites comme le montre la premiére des deux figures, qui ſont ici repréſentées.

Remarquez que pour avoir un filet, qui étant étendu ſoit de la grandeur qu'on la déſire, il faut que la levûre ſoit deux fois auſſi longue.

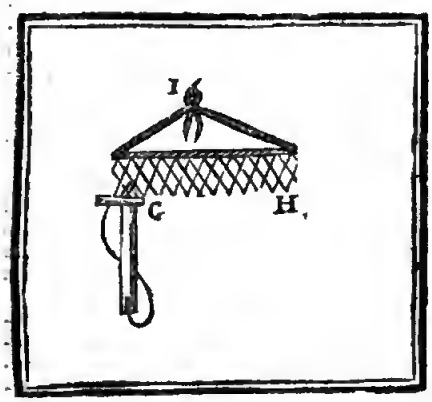
EXEMPLE.

Si vous voulez que le filet ſoit long comme depuis A juſques au chiffre 8. pourſuivez cette façon de mailler juſqu'à la lettre B, qui eſt le double de la longueur, parceque ces mailles étant ouvertes de côté & d'autre, comme on le voit dans la premiére figure, le filet ſe racourcira de moitié.

Avant maillé la longueur neceſſaire, ouvrez les mailles des deux côtés, paſſez une fiſcelle par le rang



A B de la premiére figure, nouez les deux bouts enſemble, la levûre ſera faite, & en état de pourſuivre, ainſi qu'il ſe voit par la figure ſuivante. Il faudra obſerver toutes ces choſes pour faire tel filet qu'on voudra, & qu'il ſoit en mailles à lozanges.



XI. Lorſqu'on aura fait la levûre, comme on vient de le dire, & telle qu'on le voit dans la figure cijointe, mettez la fiſcelle au clou I, & tenant le moule C de la main gauche, approchez-le deſſous la premiére maille. Paſſez le fil autour du moule, & faites entrer l'aiguille dans la maille pour la premiere du troiſiéme rang, laquelle étant faite, on laiſſera ſur le moule, & on continuera de mailler ainſi à toutes les mailles de ſuite, ſans tirer le moule dehors, ſinon lorſqu'il y en aura trop deſſus; en ce cas il faudra les ôter toutes, à la reſerve d'une pour tenir le moule en état. Et quand vous ſerez à la derniere maille H, il faudra tirer le moule hors de toutes les mailles, & le poſer ſur la derniere que vous aurez faite, & commencer le quatriéme range, qui retournera du côté C, où vous ferez la même choſe que vous aurez faite en H. Il en eſt ainſi de tous les autres rangs, juſques à la fin du filet, qu'il faudra faire le quart plus long que la meſure, à cauſe qu'étant ouvert, ou étendu en large, il s'accourcira du quart ou du tiers: Par exemple, ſi vous deſirez faire une tiraſſe qui ait trois toiſes de queue ou de longueur, faites le filet de quatre toiſes de long.

Ce que vous obſerverez ponctuellement à l'égard de tous les filets qui ſeront faits de mailles à lozanges.

Pour faire un filet fermé comme ſeroit un ſac.

XII. Si vous déſirez faire un grand ſac pour mettre des pelotons de fil, ou bien un ſac moyen pour tranſporter des oiſeaux vivans, ſans qu'ils ſe bleſſent, & du gibier mort qui ne ſe corrompe point: vous pouvez le faire en liſant ce qui ſuit. Ce ſac eſt ordinairement nommé panetiére, & eſt repreſenté dans la premiére des deux figures ci-aprés. On le pend au cou avec la corde T, & il ſe ferme comme une bourſe, avec les deux cordons N C.

Il faut faire le filet repréſenté dans la figure deuxiéme, de petites mailles d'un quart de pouce de large, & la levûre ſera de quatre pieds de longueur, afin que le ſac étant fait, il ait un pié de large. Quand la levûre ſera faite, pourſuivez le filet juſques à un pié de long, & pour lors quittez le moule G, & prenez-en un autre M plus petit de deux tiers, que vous poſerez ſous la prémiere maille, comme ſi vous vouliez travailler. Vous paſſerez le bout E de l'aiguille dans la prémiere maille A, & dans la derniere B, que vous rapporterez deſſus l'autre, pour n'en faire qu'une des deux. Puis vous ferez une petite maille, laquelle étant faite, il faudra la laiſſer ſur le moule, & paſſer la pointe de l'aiguille dans la ſeconde maille marquée du chiffre 1, & dans celle marquée 2, puis faire une autre petite maille comme auparavant, & dérechef paſſer l'aiguille dans la maille 3 & 4 enſemble, & faire une troiſiéme maille, pourſuivant ainſi juſques au bout 10, le filet étant tiré par les deux côtés A 10, ce rang de petites mailles ſe trouvera tout droit comme une fiſcelle, qui tiendra le filet d'un pié de large.

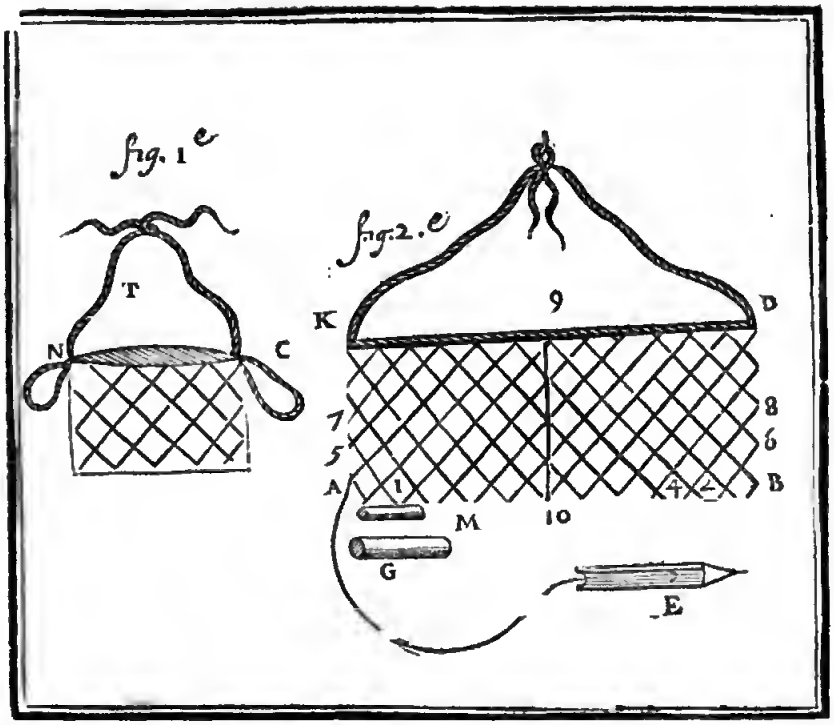
Quand le bas aura été fait, on paſſera une fiſcelle dans la maille 10, & dans toutes les autres du même rang, en montant juſqu'au chiffre 9, de laquelle il faut nouer les deux bouts enſemble, & la mettre au clou pour faire pendre en bas les deux côtés A K, & B D, afin d'y faire une rangée de petites mailles, comme l'on a fait au coté A B, prenant les mailles 5 & 6 à la fois, 7 & 8 enſemble, & ainſi de toutes les autres.

Après vous paſſerez par ce rang de petites mailles une fiſcelle, que vous attacherez au clou, pour laiſſer pendre le côté 9 10 afin d'y faire pareillement une rangée de petites mailles, qui tiendra le filet à la hauteur de neuf pouces, depuis D juſques à la lettre B.

Observations.

En faiſant ce ſac, je change d'un moule plus petit pour le tenir contraint, & afin qu'étant changé il ne s'allonge point: ce qui preſſeroit trop les oiſeaux, ou le gibier, ainſi qu'on peut bien juger.

Il ſera néceſſaire d'attacher une corde au deux côtés,



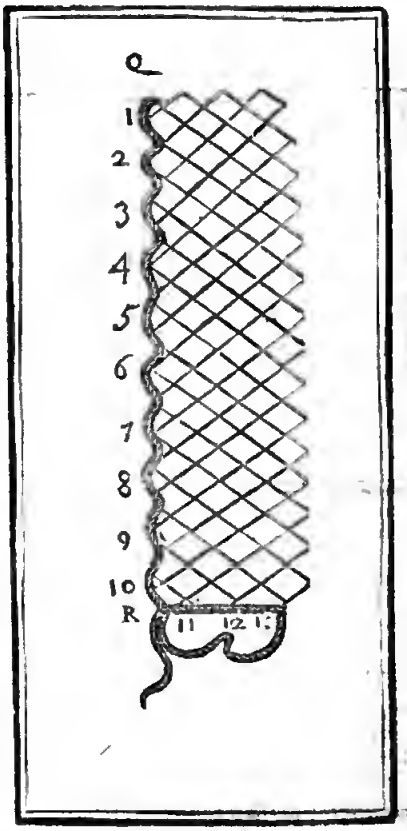
tés, pour le pendre, & de paſſer deux fiſcelles par toutes les mailles du dernier rang de l'ouverture DK pour le fermer comme une bourſe.

Maniere dont il faut enlarmer un filet.

XIII. On enlarme tous les filets qui ſe doivent mouvoir comme ſont les rets ſaillants, auſquels il eſt à propos de faire comme une maniere de grandes mailles à côté avec de la fiſcelle, afin d'y paſſer la corde qui les doit faire jouer & fermer; car ſi on la paſſoit dans les vrayes mailles du filet, outre que ce filet n'ayant pas de liberté pour couler ſur la corde, ſeroit trop long-tems à faire ſon effet, les petites mailles ſeroient incontinent rompues, étant froiſſées par la corde.

Il faut donc pour enlarmer un filet avoir de la fiſcelle de groſſeur proportionnée au fil, dont le filet eſt fait, & paſſer cette corde, ou fiſcelle, dans toutes les mailles d'un des bouts du filet.

Par exemple, ſi vous voulez enlarmer celui qui eſt marqué des chiffres. 11. 12. 13. nouez les deux bouts de la corde enſemble, mettez-la à un clou; puis prenez le bord du filet, & attachez une fiſcelle à la prémiere maille R, & à un demi pié plus loin, paſſez-la même fiſcelle dans une autre maille 10. où vous ferez un nœud pour l'arrêter. Le là à un demi pié plus loin 9. faites-en encore autant, & continuez toûjours de même juſques au bout. Cette fiſcelle étant ainſi nouée de demi pié en demi pié, elle ſera comme de grandes mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. &c. au côté du filet, par leſquelles on paſſe la corde qui le doit faire jouer. Ce n'eſt pas une regle néceſſaire que ces grandes mailles ſoient de la grandeur d'un demi-pié; car vous les ferez plus longues, ou plus courtes, ſelon la longueur & largeur du filet. Au reſte, vous ſerez averti, qu'il faut enlarmer les filets par les côtés, de la longueur qu'ils auront été travaillés, & non en large, principalement aux rets ſaillans, qui ne vaudroient rien autrement.

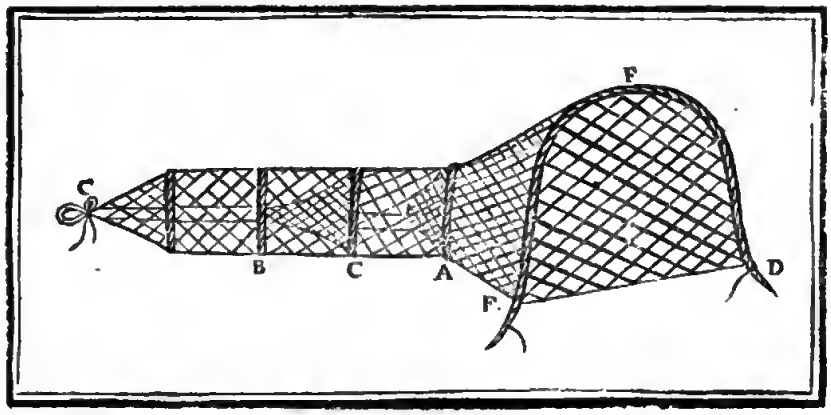


EXEMPLE.

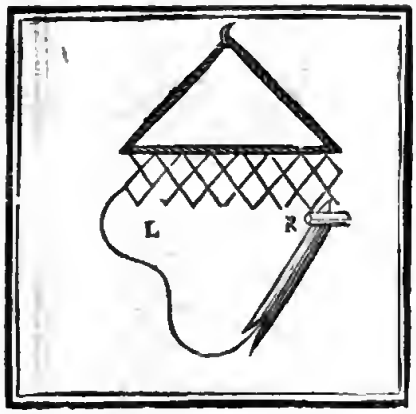
Le filet a été levé, ou commencé par les mailles R, 11, 12. 13. & fini par Q. Ces chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. juſques à R. repreſentent la longueur ; auſſi paroît-il enlarmé par le côté de la longueur ; car ſi je l'avois enlarmé par la largeur marquée des chiffres 11. 12. 13. lorſqu'il ſeroit queſtion de le tendre & de le cacher en terre comme doivent être les rets ſaillans, il ne ſe pourroit pas loger en un petit lieu ; parce qu'il s'enfleroit. C'eſt pourquoi vous devez obſerver de commencer ces ſortes de filets par la longueur, & non par la largeur, c'eſt-à-dire qu'il faut faire la levûre de la largeur qu'on veut le filat, & continuer le travail ſur la longueur.

Cdmment on fait les filets ronds.

XIV. J'apelle filet rond, tous filets qui ſont faits à peu près comme un boiſſeau, ou autre forme ſemblabla tel que ſeroit celui qui eſt ici repreſenté.



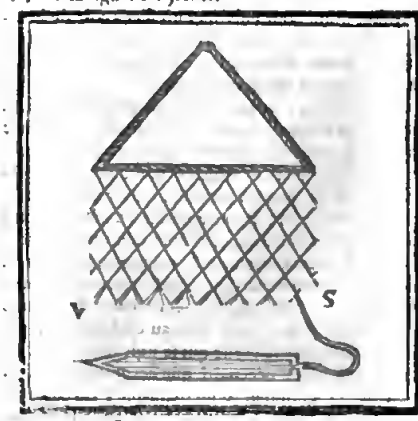
On les commence par le bout qu'on veut large ou étroit, ſelon la forme qu'il doit avoir. La figure qui eſt iey repreſentée vous ſervira de modéle pour travailler.



Faites premierement la levure ainſi que je l'ay dit dans l'article X. Mettez-la au clou T, & pour mailler en rond, au lieu de prendre la prémiere maille L, pour faire la rangée, comme on feroit à un filet qu'on ne voudroit pas rond, il faudra prendre la derniere maille du bout du rang R, la faire approcher de L, en faiſant une nouvelle maille entre L, & R, laquelle par ce moyen fermera le filet, & le tiendra en rond. Vous continuerez la rangée de mailles tout à l'entour, prenant la nouvelle que vous aurez fait entre les deux autres L, R, & vous pourſuivrez ainſi le filet, maillant toûjours en tournant, juſques à la longueur que vous deſirez.

De quelle façon ſe doit faire un filet rond avec des goulets.

XV. Quand on veut faire un filet rond avec des goulets ou diverſes entrées, il faut commencer, comme je viens de la dire dans l'article précedent ; & lors qu'on ſera parvenu à l'endroit où on veut un goulet, il y faudra faire un rang de mailles doubles. Vous pouvez en avoir un pour exemple dans la figure de l'article XIV. Ce filet a deux entrées l'une à la lettre A, qui eſt le prémier goulet, & l'autre à la lettre C, qui eſt le ſecond. Travaillez donc en rond & quand vous aurez atteint l'endroit A, prenez deux pelotons de fil, couvrez l'aiguille des deux enſemble, puis faites-en un rang de mailles tout autour du filet. Vous aurez par ce moyen une rangée de mailles doubles, telles qu'elles paroiſſent entre les lettres V, S, de la figure ici jointe.

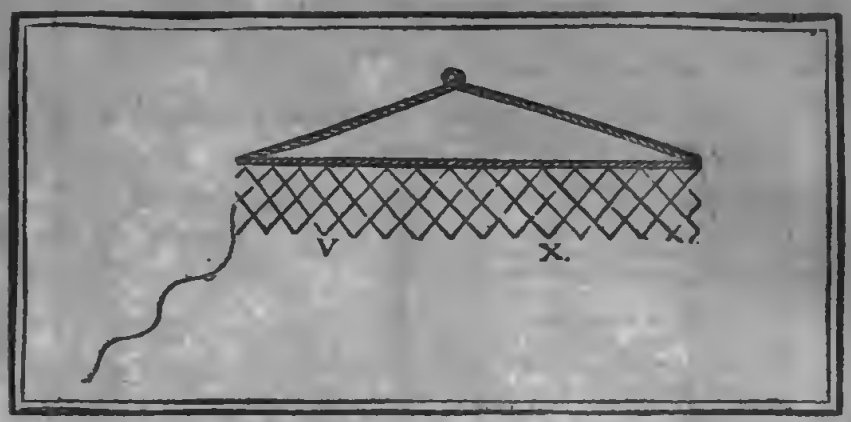


Lors que cette rangée ſera faite, coupez les deux fils & réchangez d'aiguille pour prendre la prémiere couverte de fil ſimple, & pourſuivez de mailler ſur la moitié des mailles de cette rangée, c'eſt-à-dire, qu'il faudra à chaque maille double n'en prendre qu'une ſimple, qui ſera la moitié, & laiſſer l'autre

pour le goulet, & ainſi à toutes les autres de ſuite, travaillant après juſques à l'endroit C, auquel on changera pareillement d'aiguille, prenant celle qui eſt couverte de fil en double, pour faire encore un rang de mailles doubles, & puis rechanger de moule comme devant.

Comment on jette des Accrues pour faire qu'un filet ſoit plus large en un ſens, qu'en l'autre.

XVI. Il ſe fait une ſorte de fauſſes mailles, que les faiſeurs de filet appellent Eſcrues, ou pour mieux dire Accrues. On s'en ſert à pluſieurs ſortes de filets, principalement à ceux qui ſe font en mailles quarrées, que je montreray cy-après, & ceux qui ſont ronds, plus étroits d'un bout que d'autre. Vous pouvez voir la forme de ces accrues dans la figure icy repréſentée: elles ſont marquées des lettres V X. On les fait en cette ſorte.



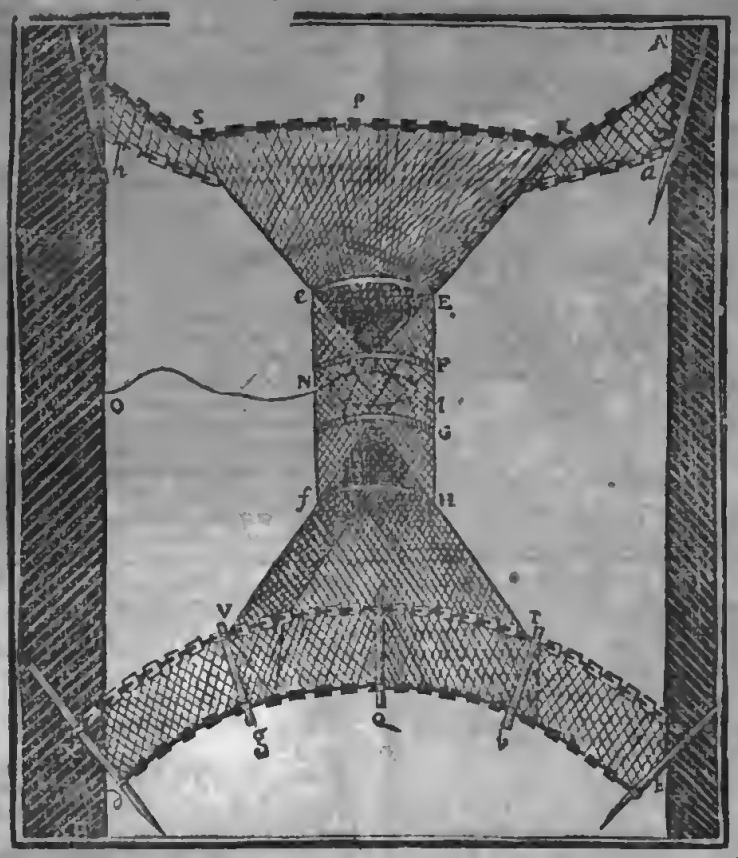
Suppoſez que vous vouliez faire un filet qui ait deux pieds de large par un bout, & par l'autre dix pieds, & que ſa longueur entre ces deux largeurs ſoit de quatre pieds: ce filet aura les mailles d'un pouce de large. Faites la levûre de vingt-quatre mailles, comme j'ai dit dans l'article X. & lorſque vous travaillerez au premier rang d'après la levûre, faites cinq ou ſix mailles, & quand vous ſerez à la ſixiéme ou ſeptiéme marquée V, faites le tour du moule avec le fil, & repaſſez l'aiguille dans la même ſeptiéme maille, & faites le nœud, ce ſera l'accrue, qui paroîtra, lorſque le moule en ſera dehors, comme une boucle, ou un anneau.

Pourſuivez après cela le filet, comme à l'ordinaire, & quand vous en aurez fait dix ou douze, n'importe pas combien, pourvû que vous faſſiez deux accrues en chaque rangée de mailles, jettez encore une autre accrue X en la même maniere que la premiere; puis achévez le rang qui ſe trouvera avoir vingt-ſix mailles, à cauſe des deux accrues, & recommencez-en un autre, auquel il faudra faire deux autres accrues, ce qu'ayant fait, il aura vingt-huit mailles, & ainſi des autres rangs qui s'augmenteront toûjours de deux mailles davantage que celui qui le précedera.

Par ce moyen le filet s'élargira de deux pouces à tous les rangs, & ſi au contraire, on vouloit faire un filet qui allât en étréciſſant il faudroit au lieu de jetter des accrues aux endroits où j'ai dit, prendre deux mailles à la fois, & de ces deux n'en faire qu'une; de cette façon le filet ira en étréciſſant de deux pouces à chaque rang, au lieu que de l'autre maniere il s'élargiroit de deux pouces à toutes les rangées.

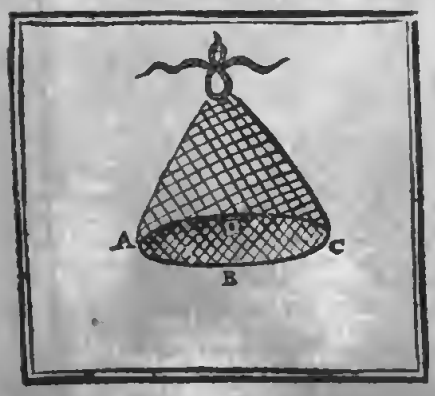
Importantes inſtructions pour faire des filets à goulets, ou à diverſes entrées.

XVII. On ne fait gueres de filets à goulets, ſi ce n'eſt pour pêcher du poiſſon. Celui qui eſt figuré ici, ſervira de modéle pour s'inſtruire à en faire d'autres. C'eſt une raſle.



Il eſt aiſé de voir dans cette figure qu'après la grande ouverture oo principale entrée S. P, R, il y a par dedans le filet une autre entrée que nous appellons Goulet, à cauſe qo'elle eſt plus petite que la gueule S, P, & auſſi parce que ce Goulet va en étreciſſant depuis e E, joſques à la lettre I.

Quand vous déſirerez faire un filet où il y aura un, ou pluſieurs de ces Goulets, il faudra faire une rangée de mailles tout autour de l'endroit où doit être le Goulet; on diviſera ces mailles en quatre parties, & au commencement de chaque partie, on prendra deux mailles à la fois, c'eſt-à-dire, qo'on paſſera l'aiguille dans deux mailles de ſuite.



Par exemple, la figure qui eſt icy repreſentée, a trente-deux mailles; diviſez trente-deux en quatre, ce ſera huit mailles pour chaque partie; vous prendrez donc les deux prémieres mailles où ſont les points marqués de la lettre A, enſemble; vous continuerez de mailler juſqu'aux deux autres mailles lettre B, qne vous prendrez pareillement à la fois, vous travailletez juſques aux deux autres mailles C, que vous prendrez auſſi de même, & enfin les deux autres D, qui ſeront les quatre endroits choiſis pour prendre deux mailles à la fois à tous les rangs, afin de réduire par ce moyen l'entrée du Goulet à telle longueur qu'on voudra lui donner.

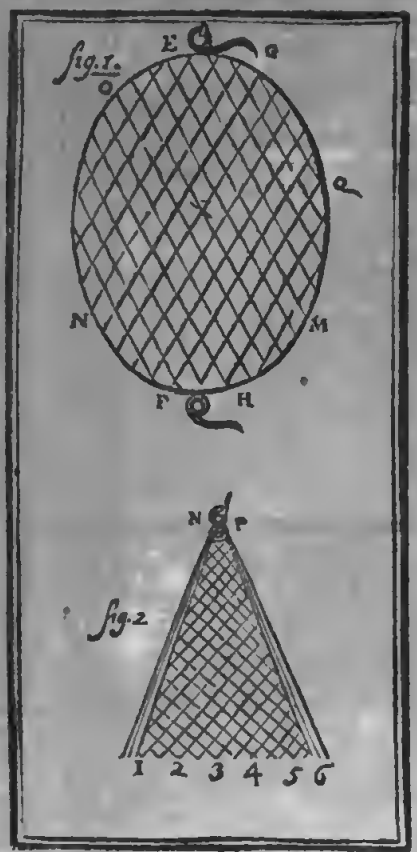
Et ſi vous vouliez que ce goulet fût plus long avec les mêmes ouvertures d'entrée & de ſortie, d'un côté ou d'autre, il ne faudroit prendre deux mailles enſemble qu'en deux ou trois endroits de chaqoe rang; & ſi au contraire on le vooloit plus court, on prendroit deux mailles à la fois en ciuq, ſix, ou ſept endroits du rang. Si le filet où on veut un goulet, eſt rond, on fera un rang de mailles double, ainſi que j'ai dit dans l'article XV.

De quelle maniere on fait des filets qui ſe ferment comme une bourſe.

XVIII. Les pochettes, ou poches, avec leſquelles on prend des lapins au furet, ſont de ce genre de filets.

Poor les faire, on commence par la levûre qui doit être faite ſelon la largeur qu'on vaut donner ao

filet, & on pourſuit à mailler juſques à la longueur qu'il lui faut. Quand il eſt acheve de mailler, on aſſemble toutes les dernieres mailles de chaque bout,

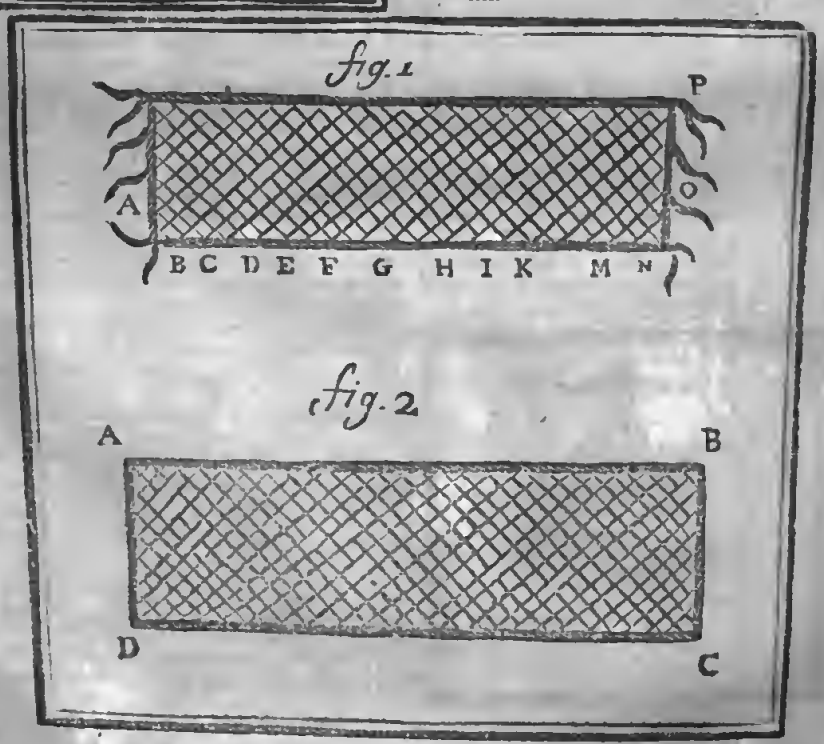


pour en faire une boucle, ainſi qu'il ſe voit par les les lettres E F de la prémiere figure qui repréſente une poche à lapins toute prête à tendre; la ſeconde figure, qui en montre une faite à demi, ſervira de modele.

Paſſez le prémier doigt de la main gauche dans toutes les mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. du bout du filet, & les faiſant preſſer les unes proche & deſſus les autres, comme N, liez-les enſemble par deſſous le doigt à la lettre P. Tournez cinq ou ſix fois le fil à l'entour en étreignant, puis ôtant toutes ces mailles de deſſus vôtre doigt, paſſez le fil par dedans, & tournez-le tout à l'entour autant de fois qu'il ſera néceſſaire, pour en faire comme une boucle de corde, qui ſera l'une des deux qu'il faut au filet. Vous pouvez encore pour le mieux, faire ces boucles de même façon qu'un tailleur d'habits, ou Couturier fait une boutonniere & quand cette boucle ſera faite, en faire autant à l'autre bout. Il ne reſtera plus que de paſſer une fiſcelle par dedans les dernieres mailles du bord, M Q figure prémiere, laquelle vous attacherez d'un bout à la boucle P & l'autre paſſant dans la boucle F demeurera libre pour être liée à quelque branche, lors qu'on s'en ſervira. Il faudra en paſſer une autre dans les mailles de l'autre bord N, qui ſera attachée à la boucle F & paſſera dans la boucle P; ſi bien que mettant quelque choſe au milieu K & prenant les deux fiſcelles G H pour lever le filet, la charge fera approcher les deux boucles enſemble; ce qui rendra le filet ſemblable à une bourſe.

Pour empêcher qu'un filet fait à mailles à lozanges ne puiſſe s'allonger.

XIX. Quand vous aurez fait un filet de mailles à lozanges dont vous voudrez vous ſervir, ſans qu'il s'allonge ni s'accourciſſe plus que la longueur & la largeur à laquelle on l'a deſtiné, de ſorte qu'il ſe tienne toûjours en état, que ſes mailles ſoient ouvertes de toute leur grandeur, & paroiſſent quarrées, ainſi qu'on peut voir par la premiere figure qui repréſente un traineau à perdrix. Tel ſeroit encore un Aomé d'un tramail, ou les grandes mailles d'un halier à cailles.



Il faut faire la levûre ſelon la largeur qu'on deſire donner au filet, & la pourſuivre juſques à la longueur qu'il doit avoir. Quand vous ſerez à la derniere rangée de mailles, changez de moule, prenez-en un moins gros de la moitié, ou des deux tiers, que celui dont vous avez fait le filet, & faites ſur ce petit moule un rang de mailles : lequel étant fait, il faudra paſſer par dedans toutes ces petites mailles une ficelle, laquelle vous mettrez à un clou pour faire à l'autre bout du filet une rangée de mailles, ſur le même petit moule. Cela étant fait, retirez la ficelle, repaſſez-la dans toutes les mailles du côté du filet, & remettez-la au clou, afin de faire par les deux côtés du filet un rang de petites mailles, ainſi que vous avez fait aux deux bouts ; puis ôtez la ficelle, & étendez le filet, comme il ſe voit dans la ſeconde figure. Vous remarquerez comment ces petites mailles le tiennent en bride de A en B, qui eſt ſa longueur, & de B en C, qui eſt ſa largeur.

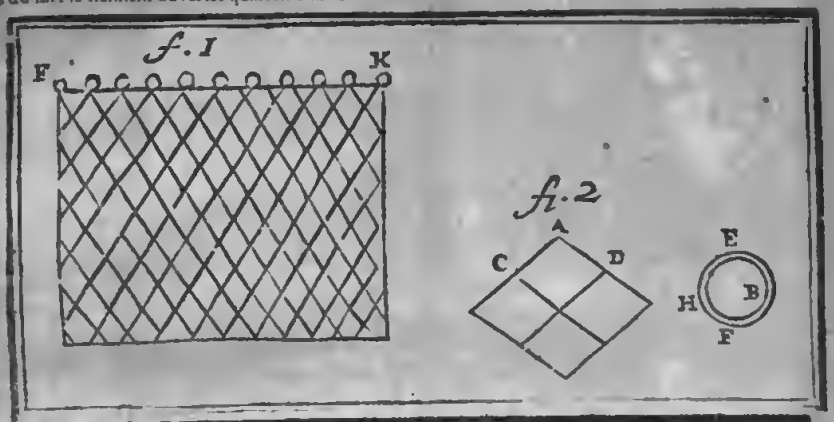
Mais afin de ne vous pas tromper dans cette ſorte de mailles, qui étant faites ſur un moule trop petit, feroient pocher ou bourſer le filet par le milieu, il faut éprouver ſur deux ou trois des prémieres mailles, & rechanger de moule, juſques à ce qu'il ſe rencontre de groſſeur convenable, afin que toutes les mailles du filet ſe tiennent ouvertes quarrément. Car ſi le moule étoit auſſi trop gros, le filet étendu ſe trouveroit trop long, trop étroit, & de mauvaiſe grace. L'experience en eſt facile, pour ne ſe pas méprendre.

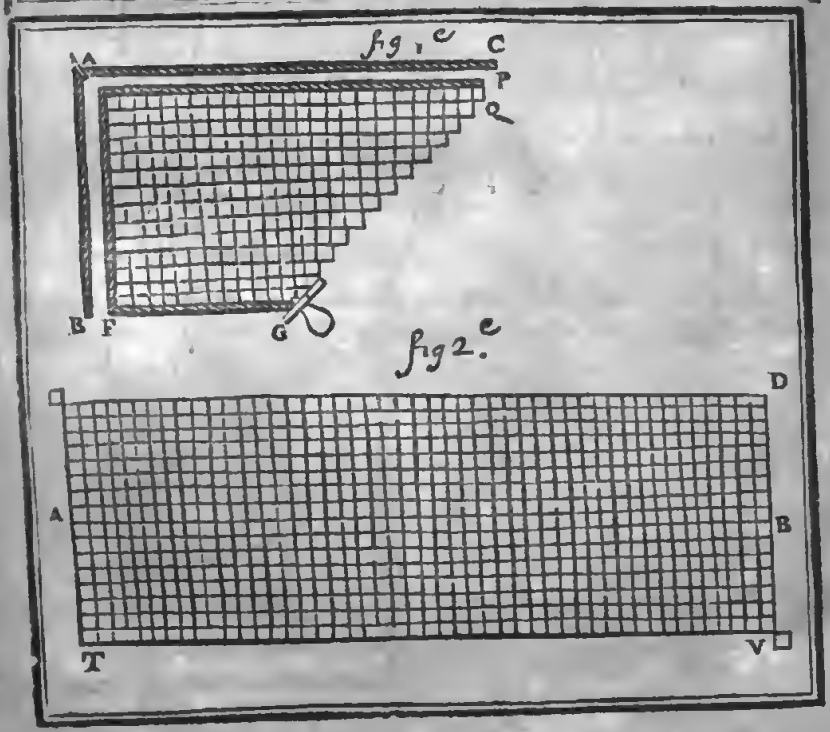
Méthode pour faire les filets à bouclettes.

XX. Bien que ces ſortes de filets à bouclettes ne ſoient gueres en uſage, j'ai crû en devoir dire quelque choſe en ce lieu pour s'en ſervir dans les rencontres.

On fait ces filets de mailles à lozanges, de hauteur & largeur convenables pour le lieu où ils doivent ſervir. Vous en voyez une figure ici auquel il y a des bouclettes à toutes les mailles du haut F K. Ces bouclettes ſont de fer, ou pour le mieux de cuivre, & aſſez grandes pour y ficher le bout du petit doigt, ou une corde de moyenne groſſeur.

Pour attacher ces bouclettes au filet, on doit ſe regler ſur la deuxiéme figure, qui montre, que paſſant le bout de la maille A dans la bouclette B, on fait repaſſer la même bouclette B dans A qui coulant par deſſus E F juſques aux points C D vient faire ſon nœud au bas de la boucle au point H. Toutes les autres bouclettes ſe mettent de la même maniere. On paſſe enſuite une groſſe ficelle, ou une corde de moyenne groſſeur dans toutes ces boucles pour s'en ſervir comme de verge d'un rideau de lit, lors qu'on voudra tendre le filet.





Moyen pour faire un filet en mailles quarrées, qui ſera plus long que large. Voyez la figure ci-devant.

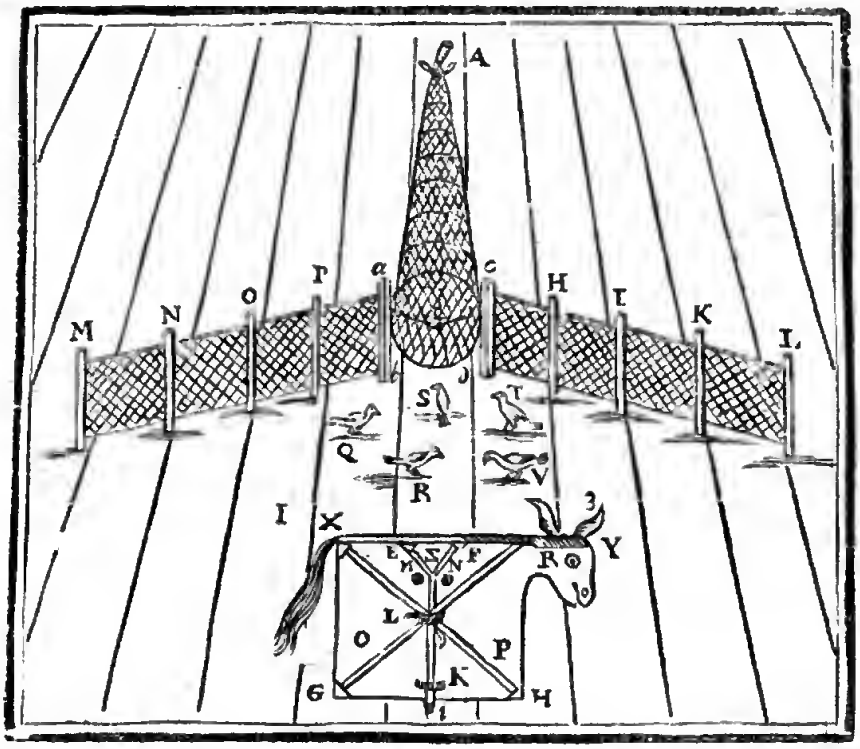
XXI. Les filets qui ſont plus longs que larges, & faits en mailles quarrées, ſont ordinairement les traineaux, pantieres & les aumés, ou grande mailles d'un halier.

Pour faire un de ces filets, il faut prendre avec une ficelle la meſure de la longueur & largeur qu'on lui veut donner, ainſi qu'il paroît dans la prémiére des deux figures ci-devant.

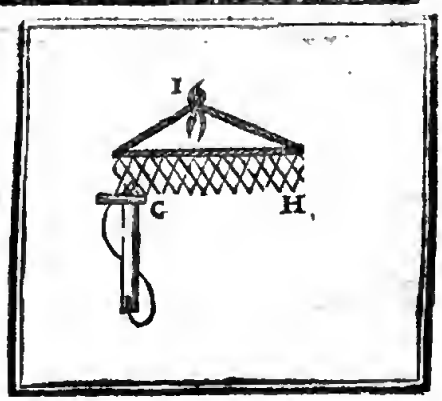
La longueur eſt repreſentée par la ligne A C, & la largeur par la ligne A B. On attachera l'une & l'autre meſure au clou A. Puis il faudra commencer la premiere maille, & la mettre au même clou pour continuer le filet, en jettant des accrues à la fin de chaqua rang, comme j'ai enſeigné dans l'artiele précedent; & lors qu'il ſera auſſi long, que la ficelle A B, au lieu de faire des accrues à la fin de chaque rangée de mailles, on en prendra toûjours deux à la fois d'un côté. Par exemple, au côté marqué de la lettre F & de l'autre côté P Q, il faudra jetter une accrue; c'eſt-à-dire, qu'au bout de tous les rangs de mailles qui finiront du côté F G, on prendra deux mailles enſemble pour n'en faire qu'une des deux; & au contraire, à toutes les rangées qu'on finira au bord marqué des lettres P Q, on y fera une accrue. Ainſi le filet ſe fera en long toujours ſur la même largeur, qui paroît depuis F juſques à la lettre G. On continuera cette façon de mailler, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu au bout de la longueur, de la meſure A C, & alors, au lieu de faire des accrues du côté P Q, il faut prendre les deux dernieres mailles à la fois, auſſi bien que du côté F G, puis achever le filet toûjours en diminuant. Ce qui étant obſervé, le filet étant étendu, il paroîtra plus long que large, & tel que la ſeconde figure le montre; il commence par S, & finit par V.

Pour faire des filets particuliers qui ont divers noms, & prémierement de la tonnelle pour prendre les perdrix.

XXII. La tonnelle pour prendre les perdrix ne doit pas avoir plus de quinze pieds de queue, ou de longueur, ni gueres plus de dix-huit pouces de largeur, ou d'ouverture par l'entrée. Jettez les yeux ſur cette figure qui repreſente la tonnelle tendue. Sa longueur ſe prend depuis la lettre A juſqu'à G; elle doit être faite en diminuant vers la queue A, de ſorte que dans le fond il n'y ait que cinq ou ſix pouces de hauteur.



Ce filet ſera de fil retors en trois brins, qui ne doivent pas être trop gros. On le teint en couleur verte, jaune, ou minime comme on le dira dans l'article XXIX. Les mailles entreront d'un pouce & demi ou deux pouces de largeur: on peut lui en donner trente de levûre plus ou moins ſelon la largeur des mailles. Cette levûre paroît dans cette figure.



Pour y travailler, au lieu de reprendre la maille G pour mailler de ſuite, prenez celle de l'autre côté H, & continuez de mailler en rond, comme j'ai montré dans l'article X I V. juſques au ſixiéme ou ſeptiéme rang, auquel vous prendrez deux mailles à la fois à un endroit ſeulement, afin de diminuer le filet. Vous ferez la même choſe de quatre rangs en quatre rangs, pour faire que le filet s'étreciſſe par dégrés, & ſe trouve en finiſſant n'avoir plus que huit ou dix mailles de tour.

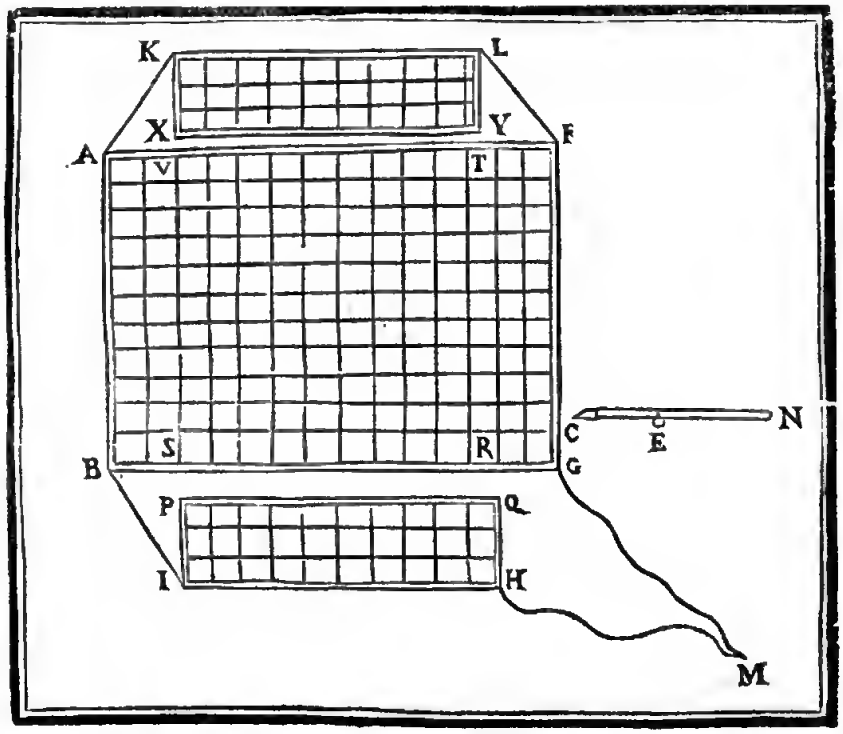
Après que le filet eſt achevé, il faut paſſer dans les dernieres mailles do bout les plus larges, une verge de bois bien unie, groſſe comme une baguette de fuſil oo d'arquebuſe, qu'on ploye en rond, comme ſeroit on cercle de tonneau, puis on attache ees deux bouts enſemble l'un ſur l'autre pour tenir le cercle en état. On en mettra d'aotres plus petites par dégrés aux endroits marqués des lettres F E D C B, éloignées les unes des autres, à proportion de la longueur que ſera la tonnelle. On y met ces cercles plutôt ronds, que d'autre forme, afin qu'elle ſe poiſſe aiſément placer dans le fond d'une raize, entre deux ſillons de blé, ou de guerêt.

Pour joindte ou attacher ces cercles au filet, il eſt à propos de les faire paſſer dans le rang des mailles du tour, puis lier avec du fil les deux bouts de la verge enſemble, afin qu'ils ne s'ouvrent pas plus qu'il ne faut, & qu'ils ſoient toûjours en même état; il faudra attacher aux deux côtés du cercle de l'entrée deux piquets a b c d, longs d'environ un pié & demi, qui ſerviront pour tenir la tonnelle tendue bien droite. On en mettra un autre A, long d'un pié, à la queue du filet pour le tenir bien droit & roide.

Il faut faire deux baliers ſimples pour accompagner la tonnelle, qui ſeront faits de mailles à lozanges, ou quarrées il n'importe, pourvû qu'ils ſoient d'un pié de haut. Pour les faire de mailles à lozanges, voyez l'article X I X. & ſi vous les voulez de mailles quarrées, ſa méthode ſe trouvera dans le X X I. article. Chaque balier ſera de ſept ou huit toiſes de longueor. Quand ils ſeront faits, on y attachera de deux en deux pieds des piquets M N O P H I K L, gros comme le petit doigt, d'un pié & demi, afin de les pouvoir tendre aux deux eôtes de la tonnelle, quand on s'en voudra ſervir.

De la maniere qu'il faut faire un filet pour prendre des perdrix apâtées.

Pour faire cette ſorte de filet, voyez la figure qui eſt ici repréſentée, vous pouvez le faire ſi vous voulez en mailles quarrées, comme il eſt montré dans l'article X X I.



On le fera de trois pieces, la plus grande A B F G ſera longue de ſix pieds, & large de quatre pieds. & les deux autres morceaux P Q I H, & K L X Y ſeront longs de quatre pieds, & larges d'un pié. Il faudra les attacher avec le grand, commençant par le coin Q, & laiſſant depuis Q R, juſques au bout G, autant de longueur que le petit filet eſt large, ſavoir un pié. Cette longueur ſe terminera au point R, d'où on commencera à coudre les deux pieces Q enſemble, continuant juſques aux lettres P S, & le laiſſant auſſi loin do grand filet depuis S juſqoes à B, comme de Q au boot G. Cela étant fait, couſez l'aotre morceau X Y, & vis-à-vis V T, de même façon & au droit de l'autre.

Ces filets étant aſſemblés, voos aurez quatre piquets, comme celui qui paroît marqué des lettres C E N, long de dix-huit pouces, & gros comme le doigt, avec une eoche au bout N, pour les attacher à chaque coin R S T V, où ſont joints les filets. On fera à tous ees piqoets un petit trou à un demi pié proche du trou C, pour y faire tenir une boucle E, qui ſera de fer, ou de cuivre, ſemblable à celles

celles qu'on [illegible] au rideau de la [illegible]

Après il faut avoir une ficelle [illegible] on passera dans la boucle du piquet, qui sera marqué au coin du filet, qui est marqué des lettres Q R, & de là dans le coin du petit filet. la faisant passer dans toutes les mailles du bord, & sortir par la maille I, puis la faire entrer dans la boucle du piquet, qui sera au coin P S, de là dans la maille du coin du petit filet B, & ainsi tout à l'entour jusqu'au dernier coin G, & enfin dans la boucle avec l'autre bout. On laissera pendre ces deux bouts de quatre ou cinq pieds de long chacun, & on les nouera ensemble, comme ils se voyent à la lettre M.

On peut voir la figure de ce filet tendu dans l'article des perdrix.

Manière dont il faut faire un filet appellé louve.

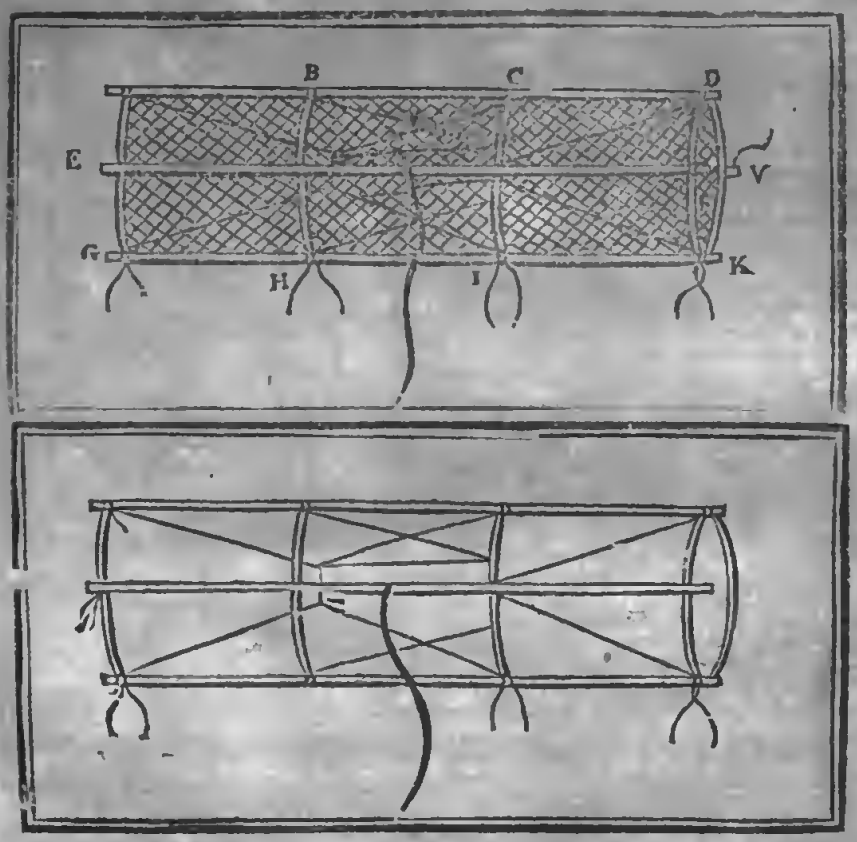
XXIV. Ce filet est un diminutif de la rafle, & il n'est autre chose que le coffre de la rafle. Sa figure est ici representée.

La seconde figure le represente avec des traits seulement pour en faire comprendre la façon & les proportions.

Il faut le commencer sur seize mailles de levûre, & faire des accrues de quatre en quatre mailles au pré-

[illegible] la levure, & [illegible] façon, faisant des [illegible] jusques aux rangées des [illegible] que le filet ait un pié & [illegible] longueur, [illegible] des goulets. Lorsqu'on sera parvenu à [illegible], il faudra cesser de faire des accrues, & travailler sans [illegible] diminuer, & lorsque vous aurez fait encore trois pieds de long, laissez une ouverture au regard de cette sorte.

Au lieu que vous avez travaillé en rond tout ce qu'il y a déja de filet fait, retournez sur votre ouvrage, comme si vous vouliez faire un filet non fermé, & quand vous serez parvenu à la maille où vous avez changé l'ordre de travailler, retournez sur les mailles que vous venez de faire, & quand vous serez à l'autre bout, faites encore de même, & continuez cette façon de mailler jusques à [illegible] longueur. Cela étant fait, on travaillera en rond, comme l'on a fait au commencement, jusqu'à trois autres pieds de longueur. Ce sera le pied [illegible] cette sans les deux goulets, puis on fera le second goulet, en prenant deux mailles à la [illegible] chaque quarré du filet, pour diminuer jusques à seize mailles, ainsi que vous avez commencé à l'autre bout.



Après cela on l'attachera aux cercles en mettant le premier A G, justement sur le rang de mailles proche le premier où vous avez jetté des accrues, un autre D K sur l'autre bout du coffre, enfin les deux autres cerceaux entre les deux bouts aux endroits marqués des lettres B H C I, éloignés d'une distance égale. Ajustez ensuite les goulets comme ceux du coffre de la rafle, & fermez le regard M. Les quatre cercles que vous mettrez à la louve, seront de la grandeur d'un cercle de tonneau, lesquels y peuvent aussi servir.

Quand on voudra tendre ce filet, il faudra avoir quatre bâtons D H K V, gros comme le bras, & longs de cinq pieds & demi, percés ou cochés proche des bouts. Il faut les attacher avec des cordes autour des cercles pour tenir la louve en état, comme il soit un [illegible]

ainſi qu'il paroît par les lettres A B C D. Il faudra laiſſer pendre quatre cordelettes au bâton G H I K pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau; vous mettrez auſſi une corde L R longue de trois toiſes attachée au bâton L, pour retirer la louve, quand on n'en pourra pas approcher ſans ſe mouiller.

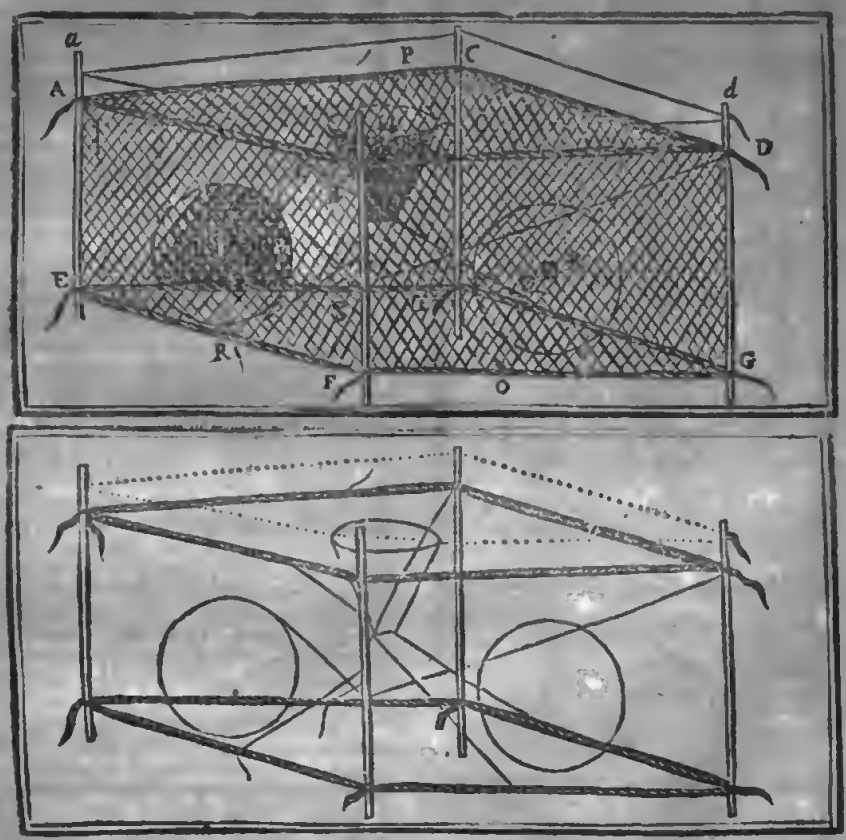
Tout ce que je puis avoir omis dans cet article, ſe trouvera ſur le mot raffle; car c'eſt la même choſe, à la réſerve qu'à la louve il y a des bâtons, & qu'il n'y en a point à la raffle, & qu'il y a auſſi une fiſcelle du ſecret, & non pas à la louve.

Filet admirable pour tendre en toutes ſortes d'eau.

XXV. Ce filet que j'appelle *Quinze-perte*, eſt quarré, & reſſemble à une cage; ſa forme ſe voit dans la premiére figure ci jointe, qui le repreſente tout monté & tendu comme il doit être rendu dans l'eau, & la ſeconde figure le montre ſeulement avec de ſimples traits. L'une & l'autre figure ont été miſes l'une après de l'autre pour en mieux faire comprendre la façon & les proportions.

Il eſt compoſé de ſix pieces, auſquelles il y a un goulet au milieu de chacune, ſinon à celle du deſſus, qui eſt toute unie.

Pour commencer d'apprendre la façon de faire ce filet, on le ſuppoſera de huit pieds en quarré, & de quatre pieds en hauteur. Faites la levûre de quarante-huit mailles d'un pouce de largeur, & travaillez à l'ordinaire, ſans croître ni diminuer juſques à quarante pieds de long, qui ſera quatre cens quatre-vingt rangées de mailles. Prenez une fiſcelle, & paſſez-la dans toutes les mailles du bord d'un des côtés de ce filet; nouez les deux bouts enſemble, & l'attachez à un clou pour y travailler par l'autre côté, commençant à la premiére maille, à laquelle vous lierez le bout du fil de l'aiguille. Vous maillerez juſques à la cent vingtiéme, & quand vous ſerez parvenu à cet endroit, au lieu de continuer le rang retournez ſur votre ouvrage, comme ſi vous faiſiez un autre filet à part, & pourſuivez juſqu'à ce qu'il ſoit de ſix vingt mailles de longueur, auſſi-bien que de largeur. Cette piece de filet ainſi travaillée, ſera pour faire le deſſus de tout le filet, & lorſqu'il ſera achevé, enfilez d'une fiſcelle pour y travailler & faire auſſi une piece de ſix vingt mailles en quarré vis-à-vis de l'autre, laquelle ſervira pour le deſſous.

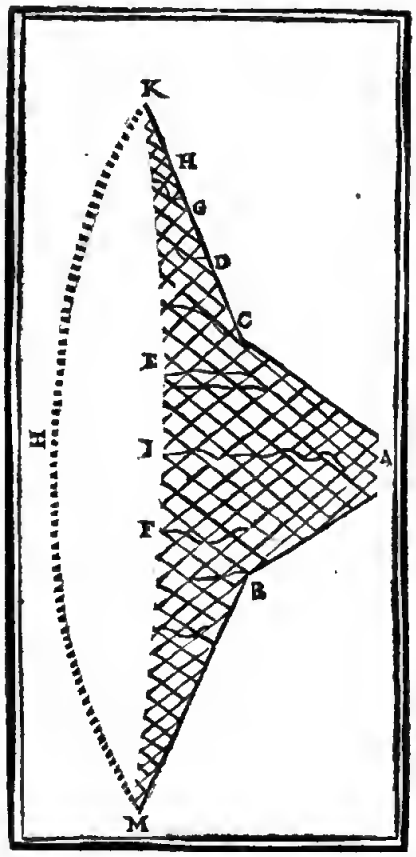


Cela étant fait, piquez en terre quatre bâtons bien droits A C D B, de ſorte qu'ils ſoient bien en quarré, & diſtant les uns des autres de huit pieds. Attachez une corde au bas des quatre bâtons E F G T, & une autre à quatre pieds plus haut aux endroits marqués A C D B; puis étendez la longueur du filet par dedans, & couſez-l'y du haut & du bas tout autour de cette corde, puis étendez la piece du deſſus & celle du deſſous pour les coudre pareillement au long de la corde avec le filet du tour, ainſi le filet ſera quarré comme un dé. Reſte d'y mettre des goulets qu'il faut commencer ſur douze mailles de levûre, de la maniere contenue dans l'article X; de jetter des accrues, comme dans l'article X V I. de trois en trois mailles pour le premier rang d'après la levûre, & de continuer à tous les endroits de chaque rangée de mailles, juſques à ce qu'il ait deux pieds de longueur. On fera cinq goulets de la même façon que celui-là; l'un ſera pour le deſſus H, & les autres pour les quatre côtés; & quand ils ſeront faits, ouvrez-les & étendez-les en

rond ſur chaque pas du filet ; puis coupez ce qui ſera neceſſaire pour faire l'entrée, ſelon l'étendue du goulet que vous y coudrez ; ajuſtez après cela les fiſcelles, ainſi qu'il eſt montré dans l'article de la raſle, enſorte que les goulets ſoint tendus ouverts comme ceux de la raſle. L'expérience vous apprendra le reſte, & le filet ſera en état d'être tendu.

Autre maniere de faire ce filet.

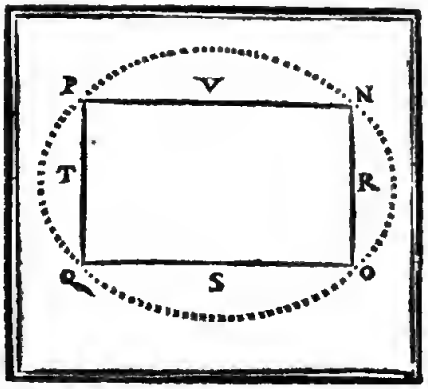
XXVI. C'eſt de travailler chaque piéce ſeparément. Voyez la figure qui eſt ici repreſentée.



Il faudra commencer par la petite ouverture A du goulet & faire la levûre ſur douze mailles d'un pouce de large, & au premier rang que vous ferez après la levûre, vous jetterez une accrue dès la prémiere maille ; une ſeconde accrue à la quatriéme maille, une autre à la ſeptiéme, & la derniere à la dixiéme ; ce ſeront quatre accrues au rang. Il faut obſerver la même choſe à toutes les rangées de mailles qu'on fera, n'en faiſant pas plus de quatre au rang ; & pour ne vous y point tromper, faites ces accrues toûjours au droit de celles du rang précedent, elles formeront comme des lignes droites A C, A I, A B. Ces lignes ſeront doubles comme elles paroiſſent, encore qu'elles aillent en ſerpentant. De cette façon on travaillera avec ſûreté & ſans faute. Si vous prenez bien garde aux endroits marqués des lettres H G D E I F, vous verrez que les accrues ainſi jettées ſe ſuivent.

Quand il y aura environ deux pieds de fait depuis A juſques à la lettre C ou B, pour lors vous ferez une accrue, & à la huitiéme maille une autre, à la ſixiéme une autre, vous pourſuivrez d'en jetter continuellement de huit mailles en huit mailles, juſques à ce que tout le filet ait ſix pieds de longueur, lorſqu'il ſera fait de forme ronde par le côté le plus large, ainſi que le figure l'arc ou ligne courbe ponctuée K L M.

Mais pour le mettre en ordre ſans difformité, il vaut mieux perdre un peu de fil, & couper du quarré chaque piece en cette ſorte, ſuppoſez que le filet ſoit étendu à plate terre & ouvert en ovale, & que le bord qui eſt autour ſoit l'ovale ponctuée R O S Q T P V N de cette figure.



Mettez une fiſcelle avec un clou ſur le bord du filet, à l'endroit marqué de la lettre P, & tirant cette fiſcelle en droite ligne, coignez un autre clou N, à huit pieds plus loin, & la détournant tout d'un coup à l'angle droit ou au quarré, vous la mettrez avec un autre cloud ſur le bord O du filet diſtant de N de quatre pieds. On conduira derechef la même fiſcelle à huit pieds de-là au bord Q, & puis enfin à la lettre P, avec le premier bout. Cette fiſcelle attachée à ces quatre cloux, formera un quarré long de huit pieds en un ſens, & de quatre en l'autre. Prenez après cela des ciſeaux, coupez le filet tout au long de la fiſcelle, & ôtez-en le ſurperflu, qui déborde au-delà des quatre lignes : pour le mieux comprendre, coupez depuis P juſques à Q ; le morceau T ſera ſuperflu, il le faut ôter. Il en ſera de même des trois autres morceaux V R S. Les quatre pieces du tour du filet ſeront faites toutes de même façon ; & pour le deſſus, on le fera plus long de neuf pouces, afin qu'étans étendu à terre, on le puiſſe couper de huit pieds en tout ſens, tout oui, & ſans croître ni diminuer. Quand toutes les pieces ſeront faites, il faudra coudre les unes avec les autres cordes, ajuſtez les fiſcelles, & faire tout comme j'ai dit pour l'autre maniere. On laiſſera pendre à tous les coins du filet, tant du bas que du haut, deux bouts de corde longue chacune d'un pie ou deux pour l'attacher aux perches lorſqu'on l'étendra.

Pour faire des filets, ou rets ſaillans à pluviers & à canards.

XXVII. Ces ſortes de rets ſaillans ne ſe font jamais d'autres mailles que de celles à lozanges ; parce qu'ils paroiſſent moins de la moitié quand ils ſont pliés, que les autres qu'on feroit en mailles quarrées. Il faut que la maille en ſoit large de deux pouces, & que le fil ſoit retors bien uniment en deux brins faits du meilleur chanvre qu'on pourra trouver. Vous ferez la levûre de la maniere qu'on l'a enſeigné en l'article X ſur quatre-vingt mailles. Cette levûre ſera la largeur du filet, & ſa longueur contiendra douze toiſes. Il le faudra enlarmer d'un côté, comme j'ai

montré dans l'article XIII. La ficelle avec laquelle on l'enlarmera, ſera bien forte & de bonne groſſeur pour y paſſer une corde eablée dans les grandes mailles qui ſeront faites de cette ficelle. Cette corde doit être de la groſſeur du petit doigt, vous ferez par les deux bouts du filet le dernier rang de mailles ſur un moule plus petit de la moitié que celui ſur lequel on aura fait tout le rets, afin de tenir le filet en état. Ces petites mailles ſe feront de la maniere montrée dans l'article XIX. pour empêcher qu'un filet ne s'alonge ni s'accourciſſe. Il faut teindre les rets & la corde en couleur brune, comme il eſt enſeigné ci-après dans l'article XXIX.

D'un filet emmaillé pour prendre les moineaux dans les chambres.

XXVIII. Ce filet eſt un diminutif de la raſſe aux petits oiſeaux, dont on a montré la maniere dans ſon ordre au mot RAFLE. On le doit faire de la même façon, à la reſerve que les mailles des aumés, qui ſeront en mailles quarrées, n'ont que deux pouces ou deux pouces & demi de largeur. La toile doit être de fil delié returs en deux brins, ayant les mailles larges de chacune un pouce. La longueur & largeur de tout le filet monté prêt à tendre, ſe fera ſelon la grandeur des fenêtres, ou autre lieu auquel on le voudra rendre. Vous obſerverez ſeulement de lui donner de la poche, comme à la raſſle aux petits oiſeaux, il ne ſera pas néceſſaire d'y mettre des morceaux de corde par les côtés pour l'attacher, parce qu'il s'y poſe avec des cloux.

Compoſition pour teindre les filets & pour les conſerver.

XXIX. Voici le moyen de conſerver les filets. Il faut les teindre, ils en durent davantage, & n'épouventent pas le gibier, ni le poiſſon comme s'ils étoient blancs. Il n'y a que de trois ſortes de teintures qui ſoient néceſſaires pour toutes ſortes de filets, ſavoir la feuille morte, la jaune, & la verte.

La premiere, qui eſt la teinture la plus commune, & qui conſerve mieux les filets, eſt faite de tan, qu'on prend chez les Tanneurs, c'eſt avec ce tan qu'ils accommodent leurs cuirs. Mais comme on n'en rencontre pas par-tout quand on en a affaire, celle qui ſe fera avec de la peau de noyer ſuffira & ſera auſſi bonne, vous la ferez en cette ſorte.

Bechez en terre des racines de noyer, Prenez-en l'écorce, coupez-la par morceaux grands comme deux doigts, & ſur deux boiſſeaux de cette écorce, mettez deux ſeaux d'eau. Faites bouillir le tout enſemble l'eſpace d'une heure, puis poſez les filets au fond du vaiſſeau l'écorce par-deſſus, & laiſſez-les tremper vingt-quatre heures dans cette teinture, tirez-les après cela, tordez-les, ayez ſoin de les étendre pour les faire ſecher. Ils ſeront teints de couleur brune comme minime.

La ſeconde teinture qui eſt jaune, ſe fait avec de l'herbe nommée Eclaire ou Chelidoine, qu'il faut prendre à grandes poignées, & frotter le filet par-tout, comme ſi on le ſavonnoit, & quand on l'aura fait ſecher, il ſera jaune ſale.

La derniere couleur qui eſt le verd, & le plus propre pour prendre les oiſeaux, parce qu'ils ont accoûtumé de voir l'herbe, qui eſt de la même couleur, & de marcher deſſus, ſi bien qu'ils ne s'épouventent pas pour les filets teints de cette couleur. Elle ſe fait avec du blé vert, haché & pilé en bouillie, dont on frotte le filet par-tout, puis on laiſſe l'un & l'autre enſemble tremper vingt-quatre heures. La teinture qui ſe fera par un Teinturier en fil ou en ſoye, vaudra bien mieux, & durera davantage, on vous conſeille de vous en ſervir, ſi vous êtes ſur les lieux pour le faire.

Autre moyen pour conſerver long-tems les filets.

XXX. On vient de dire dans l'article precedent que la teinture conſerve les filets, principalement celle qui ſera faite avec du tan, ou bien l'autre qu'on feroit de racines de noyer; je vous avertis auſſi que lorſque vos filets ſeront mouillés, de n'être point pareſſeux de les étendre à l'air, pour les faire ſecher promptement; il ne faut pas auſſi les laiſſer dans l'eau l'été, pendant les grandes chaleurs, plus d'une nuit ſans les faire ſecher, parce qu'ils ſe r'attendriſſent & ſe rompent facilement, après qu'ils y ont été durant un jour. Pour ce qui eſt des ſaiſons fraiches, on les peut laiſſer coucher dans l'eau deux nuits & un jour ſans qu'ils ſe gâtent. Il ne faut jamais manquer de laver tous les filets à pêcher, auſſi-tôt qu'on les tire de l'eau, principalement ceux qui y ont demeuré la nuit, parce qu'il s'y amaſſe une certaine laye ou eraſſe, laquelle étant ſechée avec le filet, le mange peu à peu.

On doit toûjours tenir les filets en un lieu exemt de rats & de ſouris, & les ſuſpendre en l'air, & non proche d'une muraille, parce que les rats & les ſouris les pourroient ronger.

Il ne faudra pas négliger de r'habiller la moindre maille qu'on verra rompue à un filet, car dès qu'il commence d'être rompu à un endroit, le reſte ne dure plus gueres en ſon entier; & au contraire, ſi vous avez ſoin de le r'habiller ſouvent, il en durera une fois ou deux davantage.

FILET. Maladie que les Latins appellent *Ranula*. C'eſt une tumeur engendrée d'une pituite craſſe & viſqueuſe, & quelquefois d'une humeur mélancolique, qui ſe jette près de la racine de la langue. Le filet eſt aſſez ordinaire aux enfans nouveaux nés, ce qui leur fait peine à tetter, & lorſqu'ils deviennent grands, ils ont peine à parler.

Remede pour le filet.

Il faut d'abord que l'on s'en apperçoit, y mettre ordre en le faiſant couper, & appliquer en même-tems un peu de poudre de maſtic, ou d'encens, ou du poil de lievre brûlé, ou de coquilles d'œufs calcinées. Car en le négligeant, il s'endurcitoit tellement, qu'il ſe rendroit incurable, particulierement s'il tenoit d'une humeur aduſte.

FILETS. Terme de chaſſeurs. C'eſt la chair qu'on leve des reins du cerf. On en diſtingue deux ſortes. Les grands filets & les petits filets. Les grands filets ſe levent au-deſſus des reins du cerf, & les petits filets ſe levent au dedans des reins.

FILIERE. Terme de Fauconnerie. C'eſt une ficelle longue de dix toiſes, ou environ, qu'on tient attachée au pié de l'oiſeau, pendant qu'on le réclame, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſûré.

FILIPENDULE, en latin *filipendula*.

Deſcription.

La filipendule de Matthiole ne pouſſe que ſix ou ſept feuilles, qui ſortent du pié de la tige. Elles ſont longues, épandues, amaſſées, accompagnées de pluſieurs autres petites feuilles crenelées tout à l'entour. & attachées à de longues queues, comme celles de la paſtenade ſauvage, ou de la pimprenelle. Sa tige eſt haute d'une coudée, ou d'une coudée & demi, ronde & fort menue, au ſommet de laquelle il y a un gros bouquet rond où il y a des fleurs blanches, petites, en façon d'étoile, épaiſſes comme celles de la coleuvrée & de la rhûe. Sa graine eſt maſſive faite en écailles, ronde comme celle de la pimprenelle.

Cette plante croît dans les hautes montagnes & lieux écarrés. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés.

La filipendule eſt diuretique, attenuante & deterſive. On s'en ſert contre la colique venteuſe, dans le hémorrhoïdes, & dans les fleurs blanches des femmes. Sa racine eſt bonne contre les écrouelles.

FILTRER. Terme de Chimie. C'eſt clarifier quelque liqueur en la paſſant par le papier gris, ou par une bande de drap.

F I S

FISTULE. *Remede infaillible pour guerir une fiſtule.*

Prenez un crapau vif que vous mettrez dans un pot de terre qui ſouffre le feu, couvrez-le de maniere qu'il ne puiſſe ſortir, environnez-le d'un feu de roue; faites-le réduire en poudre, ſans que le feu touche le crapau. Mettez de cette poudre ſur la fiſtule, que vous aurez auparavant lavée avec vin chaud, ou urine d'enfant mâle.

Autre remede éprouvé.

Prenez deux onces de mumie en poudre ſubtile, une once de ſuc de racine de grande conſoude, un demi gros de térébentine de Veniſe. Incorporez le tout dans un mortier, & battez-le fort long-tems, étendez-le enſuite ſur la fiſtule. Ce remede eſt auſſi ſpécifique aux chutes de la matrice, on l'étend ſur du cuir, & on l'applique ſur les lombes, qu'on laiſſe pendant ſix jours, puis on en remet un autre. Il n'en faut pour l'ordinaire que quatre pour les enfans qui ont des deſcentes. *Voyez* EMPLATRE *Manus Dei.*

F I X

FIXATION. Terme de Chimie. C'eſt une préparation du mercure, pour le mettre en état de ſouffrir le marteau & le feu ſans s'alterer ou s'exhaler. On ne l'a point encore trouvée.

F L A

FLAMBE. C'eſt un nom qu'on donne à pluſieurs plantes, dont on décrira ici trois eſpeces: la flambe bulbeuſe, la flambe ou glayeul en latin *Iris*, & la flambe bâtarde.

Deſcription de la flambe bulbeuſe.

C'eſt une plante qui pouſſe une tige de la hauteur d'une coudée & demi. Ses feuilles ſont en aſſez grand nombre, longues & étroites, recourbées contre terre, vertes, blaſſardes par deſſus, & blanchâtres par le bas. Du bout de la tige ſortent trois fleurs odorantes bleues, & quelquefois blanches, compoſées de pluſieurs petites feuilles de la figure de celle de la flambe nommée *Iris*, & qui ſont attachées à de longues queues. Sa racine eſt bulbeuſe, blanche, & douce comme une noiſette, couverte de beaucoup d'écorces noires.

Lieu.

Cette plante croît en Portugal, & ſur les collines d'Andalouſie. Elle fleurit en Janvier & Fevrier.

Propriétés.

Toutes les flambes ſont chaudes & attenuatives. Etant mâchées, elles font avoir bonne haleine; elles appaiſent les douleurs des dents, ſi on les lave de ſa décoction; elles ſont maturatives, déterſives, digeſtives, réſolutives; elles adouciſſent, déſopilent, purgent & évacuent par le bas. Le ſuc de leur racine évacue les humeurs bilieuſes, & les aqueuſités.

Deſcription de la flambe appellée glayeul.

C'eſt une plante qui a les feuilles comme une épée, canelées & pointues au bout. Sa tige eſt liſſe, ronde & nouée. Elle a à la cime de petites branches qui portent des fleurs violettes, mêlées au dedans de pluſieurs autres couleurs; d'où vient qu'on lui a donné le nom d'Iris, ou Arc-en-ciel. Elle produit enſuite de petites fèves; dans ſes têtes eſt enfermée une graine ronde, qui reſſemble à celle de la jugeoline. Sa racine eſt blanchâtre, ſolide, nouée, qui produit au deſſous quantité de capilamens odoriferans, amers & piquans au goût comme le reſte de la racine.

Lieu.

Cette plante croît dans les jardins.

Propriétés.

La racine de la flambe ou du glayeul eſt bonne contre la toux. Elle réſout & ſubtiliſe les humeurs groſſieres qu'on peut cracher. Priſe en breuvage au poids de ſept dragmes, elle purge les eaux & les gros phlegmes, elle eſt fort bonne contre l'hidropiſie. Elle a une infinité d'uſages. La meilleure eſt celle qu'on apporte de Florence.

Deſcription de la flambe bâtarde.

C'eſt une plante qui a les feuilles plus longues que la flambe & plus étroites, avec un dos un peu relevé de chaque côté en maniere d'épée. Ses tiges ſont liſſes, rondes, creuſes, de deux coudées de haut, portant des fleurs jaunes qui ont trois feuilles renverſées en bas, & trois autres droites qui ſont beaucoup plus petites. A ces fleurs ſuccedent trois groſſes gouſſes triangulaires, dans leſquelles il y a beaucoup de graines plattes, ſemblables à des lentilles rangées par ordre, ſes racines ſont tortues, longues, comparties par nœuds, ſouvent miparties, rouges, blaſſardes, & d'un goût aſtringent.

Lieu.

Cette plante naît abondamment dans les lieux marécageux & aquatiques.

Propriétés.

La racine de la flambe bâtarde eſt froide & deſſicative; étant bûe elle eſt bonne contre toutes les indiſpoſitions du cerveau, elle retient l'urine & les mois, & arrête le flux de ſang; ſon ſuc principalement produit le même effet. En quelques païs, on la porte pendue au cou, on en uſe rarement en Médecine.

Propriétés générales des flambes.

Le jus de leurs racines mis en eliſteres, appaiſe la douleur de la goutte ſciatique. La racine deſſechée & miſe en poudre, nettoye & fait conſolider les ulceres caves & ſordides; tenue dans la bouche, fait l'haleine bonne; miſe parmi les habits, les conſerve contre toute vermine, & leur donne une ſenteur agréable. Le jus de ſa racine pris par la bouche a pluſieurs fois évacué les eaux des hidropiques, principalement ſi on le prend mêlé avec un jaune d'œuf à demi cuit. La doſe en eſt depuis une once juſqu'à quatre. Il faut continuer ce remede trois ou quatre fois, & même plus, de deux jours l'un. Pour corriger encore mieux le ſuc des flambes, & principalement de la flambe iris, il faut ſe ſervir de la crême de tartre, ou du criſtal mineral; en faiſant fondre demi once de l'une ou de l'autre drogue dans ſix onces d'eau bouillante; on y ajoûte deux onces de ſuc d'iris bien dépuré. Sa racine mêlée avec la racine d'ellebore, & deux fois autant de miel efface les lentilles, rougeoles, & toute tache du viſage, ſi on en frotte le viſage. La décoction de ſa racine délivre les opilations cauſées par une humeur craſſe, provoque l'urine, fait mourir les vers. Les ha-

liens ſont une confiture de cette racine toute recente avec du ſucre ou du miel, & en uſent pour tous les effets dont on vient de parler. On fait une huile de ſes fleurs trempées en huile, qui a la vertu de réſoudre, d'amollir, & d'appaiſer les douleurs froides des gouttes.

FLAMMULE, en latin *Flammula.*

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles, les fleurs & la graine comme la troiſiéme eſpece de Clematis, & a la même acrimonie au goût. Elle ne s'attache pas pourtant aux arbres, étant droite ſur ſon pié. Elle a pluſieurs tiges rougeâtres de deux coudées de haut. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du Smilax, qui ont une acrimonie brûlante, ce qui lui a donné le nom de *Flammula.*

Lieu.

Cette plante croît dans les prés humides & dans les eaux dormantes. Elle fleurit en Mai.

Proprietés.

L'eau diſtillée des feuilles de la flammule, eſt excellente pour les maladies froides. Elle ulcere la chair étant appliquée deſſus. On dit que mangeant de cette herbe dans la fievre quarte, elle la guérit. On découpe les feuilles fort menues qu'on met dans une phiole pleine d'huile roſat, laquelle on expoſe au ſoleil d'été, pendant pluſieurs jours. Cette huile eſt boune aux ſciatiques, aux gouttes, à la difficulté d'urine, à la pierre & à la gravelle, l'appliquant par dedans & par dehors.

FLANELLE. Sorte d'étoffe de laine, non croiſée, légére, peu ſerrée mais fort chaude.

Le principal uſage des flanelles, eſt de les mettre entre deux étoffes, au lieu d'houatre, ou de coton. On s'en ſert auſſi à faire des camiſoles & des caleçons pour l'hiver. Les Anglois en conſomment beaucoup pour faire des chemiſes, au lieu de toile, ce qui fait qu'ils leur donnent le nom de fringettes, particuliérement aux plus fines qui ſont ordinairement les plus étroites. Ces ſortes de chemiſes ſoulagent, & préſervent beaucoup les perſonnes ſujettes aux rhumatiſmes.

FLATRER. C'eſt faire rongir un fer en forme de olé plate, & l'appliquer au milieu du front d'un chien qui eſt mordu d'un chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

FLATRER. On dit en terme de chaſſe, *le lievre ſe flatre quelquefois lorſqu'il eſt pourſuivi.*

FLATRURE. Terme de chaſſe. C'eſt le lieu où le lievre & le loup s'arrêtent & ſe mettent ſur le ventre, lorſqu'ils ſont chaſſés des chiens courans.

F L E

FLECHES. *Voyez* Bois.

FLEGME, ou PHLEGME. Terme de Chimie. C'eſt l'humidité fade & inſipide, qui ſort des corps naturels par la diſtillation, tantôt plûtôt, tantôt plus tard, ſelon qu'elle eſt plus ou moins peſante. *Voyez* Chimie, ou Distillation.

FLEUR. Terme de jardinage. C'eſt une production de la plante qui ſe fait remarquer par ſon odeur & par la diverſité de ſes couleurs. Il n'y a preſque point de plantes qui n'ayent des fleurs. Les Jardiniers fleuriſtes reſtraignent ce mot qui eſt général, & l'entendent de quelques plantes que l'on cultive à cauſe de la beauté de leurs fleurs, & qui ſervent d'ornement & de décoration aux jardins. C'eſt de ces ſortes de plantes dont on va traiter.

Les fleurs ont pour leur prémiere origine des ſemences ou graines, leſquelles produiſent des tiges qui ſortent ou de racines, ou d'oignons. Ainſi on peut diſtinguer deux ſortes de fleurs, celles qui viennent de racines, & celles qui viennent d'oignons. Mais toutes ces fleurs peuvent ſe multiplier par des caieux, par des boutures, par des tailles, & par des marcottes. On peut conſulter ce qu'on en dit ſur chaque fleur en particulier. Il ſeroit trop long de faire venir toutes les fleurs par le moyen de leurs graines, on réuſſit plus promptement par les autres moyens que nous venons de propoſer. Cependant comme il y en a quelques-unes qu'il eſt néceſſaire d'élever de graines, on va enſeigner la maniere dont on doit ſe conduire pour les ſemer. Nous parlerons dans la ſuite des moyens de recueillir ces ſemences.

Ce qu'il faut obſerver pour ſemer les graines des fleurs.

De toutes les graines qui paſſent l'hiver, il y en a certaines qu'on peut ſemer ſur des couches pour être replantées en d'autres lieux, & les autres ne ſe replantent que difficilement, ou point du tout. Nous parlerons des unes & des autres en particulier, comme encore de celles qui ne paſſent point l'hiver en terre, & du tems auquel elles doivent être ſemées, & quand il faut cueillir les graines, le tout par ordre, autant qu'il nous ſera poſſible.

Celles qui paſſent l'hiver, ſe peuvent ſemer encore au printems; pourvû que l'on s'y prenne de bonne heure, parce que ſi les ſechereſſes les ſurprennent, elles ne germent point cette année-là, ou bien quoi qu'elles ne profitent pas, elles ſont toûjours fort petites & la fleur moindre, comme ſi elles avoient été fleuries en automne, ou ſur la fin de l'hiver.

Pour les ſemer en automne, il faut ſur la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, cinq ou ſix jours avant la pleine lune, faire une petite couche de terre bien menue paſſée au tamis s'il ſe peut, ſans fumier; puis y ſemer en ligne droite les fleurs que vous voudrez replanter après; le plûtôt c'eſt le meilleur, pourvû qu'elles ſoient en état, parce que quand on les replante trop tard, & que les plantes ne peuvent prendre taeine avant l'hiver, les gélées les pouſſent hors de terre, & les font mourir.

En ſemant cette couche, ſi vous n'avez pas une parfaite connoiſſance des fleurs, & que vous déſiriez les connoître, ſi-tôt qu'elles ſortiront de terre, il faut ſe ſervir de mémoire locale, en mettant ſur chaque ligne où vous aurez ſemé, une ardoiſe avec le nom de la fleur ſemée, ou autrement comme vous le jugerez à propos.

Il faut avoir un grand ſoin d'arracher les mauvaiſes herbes, qui pouſſeront, afin qu'elles ne ſuffoquent pas les bonnes.

Lorſque les graines ſeront ſemées, & couvertes d'un bon doigt de terre en travers, il ſera bon de battre légerement deſſus pour un peu preſſer la terre, cela ſert beaucoup pour faire germer juſques aux plus petites graines. Que ſi on les veut avancer, & les faire germer bien-tôt, il faut les couvrir d'un peu de paille longue de l'épaiſſeur d'un doigt, les arroſer deux fois avec de l'eau échauffée par le ſoleil, la prémiere fois à midi, la ſeconde le ſoir, & vingt-quatre heures après, la nuit ſuivante, les decouvrir: en peu de tems elles ſortiront toutes. Pendant que ce qui eſt germé ſera encore petit, il le faut arroſer tous les ſoirs, de deux jours l'un, fort légerement de crainte de deraciner les jeunes plantes.

Il ſera bon auſſi, quand il fait bien chaud, de mettre quelque choſe à l'oppoſite du ſoleil, qui ne leur eſt utile que le matin; mais les fleurs du printems ne craignent point trop le ſoleil ni ſa chaleur, au contraire il les faut planter à l'abri d'une muraille qui

[illegible] le matin [illegible] une heure, [illegible] couche [illegible] craindre [illegible] gelée, [illegible] pour éviter cet accident [illegible] un peu [illegible].

Méthode pour semer les graines des fleurs

Il faut semer toutes les graines de fleurs en quatre saisons, savoir au decours de la lune de Février, au decours de la lune de Mars, jusqu'au decours de la lune de Mai; on peut semer aussi en automne, toujours au decours depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un bon demi pié de vieux terreau bien pourri & au bout de huit à dix jours que votre couche sera faite, lorsque la plus grande chaleur est passée, vous semerez toutes vos graines de fleurs chaque sorte dans son rayon, à quatre doigts l'une de l'autre, aussi-tôt qu'elles seront semées & qu'elles seront couvertes de l'épaisseur de deux travers de doigt de terreau, arrosez vôtre couche avec un petit arrosoir, afin que cela ne tue pas vos graines; arrosez-les tous les jours s'il fait sec; quand elles seront grandes, vous pouvez prendre un grand arrosoir; si elles se decouvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau. Il ne faut pas manquer aussi de les couvrir tous les soirs de crainte de la gélée blanche, parce qu'elle les tue comme les autres gélées. Vous prendrez garde que les couvertures ne posent pas sur la couche ni sur les graines, qu'elles soient élevées, ou en dos d'âne sur des cerceaux, & que cela soit bien bouché, de sorte que la gélée n'y entre point. Vous les découvrirez tous les jours quand le soleil sera sur la couche, & les recouvrirez le soir quand il sera retiré. S'il ne geloit point, vous les pouvez laisser à l'air, mais prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gélée pour tout perdre. Quand elles seront de la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos parterres par tout où il vous plaira, pourvû que la terre soit bonne & bien labourée. Redonnez-leur de l'eau si-tôt qu'elles seront replantées, & continuez toûjours, si la terre est seche & qu'il ne pleuve point; il ne faut rien arracher dans les rayons de vos couches, qu'elles ne soient bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

Culture des fleurs.

Avant que d'entrer dans un plus grand détail, il est bon de poser plusieurs maximes générales, qui regardent la culture des fleurs.

I. Toutes les fois qu'on plante des oignons, ou des racines de fleurs, ou de plantes de graine, il faut toûjours immediatement auparavant bien remuer la terre, & la bêcher, en mettant le dessus dessous. Si la terre étoit endurcie pour n'avoir pas été remuée de long-tems, il la faudroit rompre & pulveriser; cela est si nécessaire, qu'une plante y étant mise, quelque méchante & ingrate qu'elle fût auparavant, elle profitera davantage que dans l'autre qui seroit meilleure, mais qui n'auroit pas été remuée.

II. Les plantes de graine, & encore plus celles qui se multiplient par bons, brins ou branches, demandent de l'eau jusques à ce qu'elles aient pris racine, & dans les commencemens des grandes chaleurs, outre l'arrosement, il les faut encore couvrir d'une tuile, de quelque ais, ou de quelque autre chose pour leur cacher le soleil.

III. Quand elles sont bien reprises, & qu'elles ont un peu jetté, il faut remuer la terre à l'entour, parce que bien souvent elle s'endurcit par l'arrosement, qui la resserre.

IV. Lors que l'on replante des fleurs de graine, ou de brins, il faut serrer médiocrement la terre: parce qu'autrement, si c'est en hiver, elle gele. Si c'est en été, elle seche, ou bien la gelée pousse les fleurs de terre.

V. Il faut ordinairement diviser son parterre en deux parties, dont l'une sera celle qui est la plus exposée au soleil, la plus chaude, & par conséquent la plus propre à porter des fleurs, l'autre sera celle qui est la plus humide & le plus ombragée, qui sera plus tardive, en sorte qu'y mettant des fleurs à oignon, encore qu'elles n'y portent pas si bien que dans l'autre, on en a cependant plus long-tems. On doit y mettre les moindres. Il n'en est pas de même des plantes qui demandent l'humide, comme il se voit marqué de chacune en son lieu.

VI. Il faut avoir une place de reserve, dans le lieu le plus humide & le plus ombrageux, pour y planter tout l'été, tous les petits brins de violiers doubles, d'œillets, de brins de gerande, de marguerites d'Espagne, que souvent l'on trouve propres à replanter en ces tems, où la chaleur les tueroit ailleurs. Il faut les planter à un doigt l'un de l'autre, parce qu'après qu'ils ont pris racine, on les leve avec un couteau ou un autre outil de jardin pour les remettre en automne, en lieu que l'on jugera à propos.

VII. Quand on replante par brins, quoique ce soit dans une terre bien preparée, douce & legere, en terre humide & fraiche, comme je viens de dire, ou dans une caisse, ce qui est la meilleure maniere, que les plantes commencent à reprendre, & qu'elles ont un peu repris de racine, on les met peu à peu au soleil, particulierement en automne, prenant garde à deux extrémités, de ne les pas trop arroser, ni trop laisser secher. La grande quantité d'eau les fait pourrir, & la secheresse les fait mourir.

VIII. Il ne faut pas attendre à tirer les oignons de terre que la feuille soit tout-à-fait morte, par les raisons dont on a traité dans la tulipe, mais encore afin de faire profiter la terre, quand le jardin est petit, parce que les levant de bonne heure, on peut mettre en leur place des fleurs d'Inde, du tabaspic, des amarantes, des basilics ou autres plantes qui meurent avant l'hiver; parce que lorsqu'il sera tems de replanter les oignons, elles auront déja porté leurs fleurs & seront arrachées pour rendre la place aux oignons, qu'elles auront occupé pendant trois ou quatre mois.

IX. Sur la fin du mois d'Août, quand il fait une pluie un peu abondante, il faut bien se donner garde de toucher aux oignons, qui n'auront pas été remis en terre, parce qu'ils commencent de jetter racine, & si peu qu'on les remue, on les empêche de porter la même année, ou on les diminue de grosseur, ou on les fait pourrir: cependant si l'on y est contraint, il les faut deplanter au plûtôt.

X. Lors que vous tenez dans des pots ou caisses, des plantes d'œillets, de giroflée, de violier, de marjolaines, ou autres, il leur faut souvent donner de l'eau, fort peu de soleil, & seulement le matin, autrement elles secheront, & pour l'empêcher il vaudroit mieux mettre le tout en terre; cela conserve leur fraicheur. Mais après avoir passé l'hiver, le meilleur sera de les remettre en pleine terre, & au reste ne soyez pas surpris, après toutes les diligences que l'on y peut apporter, les plantes ne viennent jamais si bien dans des pots, que dans de la terre médiocrement bonne.

XI. Dans les lieux où la terre est maigre ou tardive, il faut faire amas de fumier bien pourri, le conserver dans un creux ou fosse du jardin, & quand il est quasi réduit en terre, il faut en mettre de l'épais-

[illegible] doigt, [illegible] ou [illegible], [illegible] mettre les [illegible], [illegible] marjolaines [illegible] & les mêler avec de la terre. On en peut mettre [illegible] dessus les [illegible] quand elles commencent de jetter la jeune [illegible].

XII. Pendant [illegible] il faut avoir un tonneau [illegible] l'eau dont on veut se [illegible] pour arroser, & repose & s'échauffe, pour une partie des plantes, comme les balsa[illegible], l'amarante, le tricolor; & si l'on a des beaux me es pour mettre au printems des fleurs d'Inde, & amarantes, il eſt bon de mettre le fumier ſur le commencement de l'hiver ou à la fin de l'automne, & au printems, quand il ſera tems de planter & de ſemer, vous trouverez le fumier mêlé & reduit en terre, qui leur ſera bien plus propre & plus utile, que ſi l'on l'y mettoit à meſure même. Il faut préparer dès l'automne les plantes pour le printems.

Methode pour planter les oignons des fleurs

On peut planter les oignons des fleurs depuis le commencement de Septembre juſqu'à la fin d'Avril. Plus vous ſerez de façons, mieux ils viendront. Si vous voulez planter en pots & en planches, il faut toûjours la même terre; faites la même façon à l'un & à l'autre; il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bon vieux terreau, & un quart de bonne terre de jardin, & paſſer bien le tout à la claye; faites en ſorte qu'il y en ait un bon pié ſur vos planches, ou vous planterez vos oignons, ou bien vous en remplirez vos pots. Plantez vos oignons à la profondeur d'un demi pié en terre; que vos potsſoient creux & grands, mettez-les en pleine terre juſques au bord, ne les retirez point qu'ils ne ſoient prêts à fleurir. S'il ne gele point & que la terre ſoit ſeche, donnez-leur un peu de l'eau; s'il gele bien fort, vous mettrez quatre doigts d'épaiſſeur de bon terreau ſur vos planches & les couvrirez. Vous mettrez des cerceaux deſſus pour ſoûtenir vos paillaſſons, & les découvrirez quand le ſoleil ſera deſſus, & les recouvrirez quand il en ſera dehors; s'il fait ſec au printems, ne manquez point d'arroſer toutes vos plantes; tous ces oignons ſe plantent en deux ſaiſons de l'année, en automne & au printems.

La paſſion des curieux fleuriſtes ſe borne ſouvent aux tulipes, aux anemones, aux renoncules, aux oreilles d'ours & aux œillets, ils n'eſtiment preſque pas les autres fleurs, quoi qu'elles n'ayent pas de moins belles couleurs, & qu'elles ne leur cedent en rien ni pour l'odeur, ni pour la durée, ni pour l'agrément; ils ſe donnent des ſoins extraordinaires pour leur culture, qui peut être beaucoup plus ſimple, & avoir d'auſſi bons effets.

Pour faire des prodiges dans la culture des fleurs, le Pere Ferrari Jeſuite, & André Capranica, nous en donnent les moyens. Le dernier dans un diſcours Academique prononcé à Rome dit, " ſi on applique aux " plantes les ſecours qu'on peut tirer de la Chimie, " l'art forcera la nature à ſe ſurpaſſer elle-même. Elle " fera ce qu'elle n'a jamais fait, tout dépend de l'in- " genieux uſage du mercure, du ſel & du ſouphre " des Philoſophes. Quels miracles de fleurs n'auront- " on point, ſi l'on ſavoit mêler dans les ſues de la " terre le ſang chaud des animaux? On ne ſait ce que " vaut ce ſang, pourvu que ce ne ſoit pas du ſang " de bœuf, parce qu'il excede en ſechereſſe, & com- " me tel il eſt moins propre à la végétation; ſi avec ce " ſang on mêle des cendres & des ſels de plante ou du " nitre ſi fecond par lui-même, on aura des fleurs " d'une groſſeur, & d'une etendue raviſſante. Un " fumier bien choiſi, mis en œuvre, eſt d'une efficace " cité ſurprenante pour avancer les fleurs, & pour " leur donner un émail charmant. Ce ſera mettre la " derniere main à ce grand œuvre, ſi l'on fait bien [illegible] choſe dans [illegible] en [illegible] on [illegible] qui [illegible] des [illegible] ce [illegible].

Il [illegible] que [illegible] lant [illegible] bonne terre [illegible] aux racines [illegible] puiſſant [illegible] avec prudence, & [illegible] ne réjouit davantage les plantes que de [illegible] avec de l'eau échauffée au ſoleil, & dans [illegible] on a [illegible] de la colombine, & des [illegible] plantes de même eſpece.

Vertus des cendres pour rendre les plantes & les fleurs plus belles & plus grandes.

Pour faire croître extrémement une plante, il faut l'arroſer quelquefois de l'eau faite avec des cendres des plantes ſemblables que l'on a brûlées. Il eſt certain, que ces ſels qui [illegible], contribuent merveilleuſement à donner abondamment, ce qui eſt néceſſaire à la végétation des plantes; ſur-tout celles avec leſquelles les ſels ont de l'analogie par leur configuration, car enfin il eſt certain que les ſels tirés des cendres de tulipes brûlées, ayant plus de convenance avant l'arrangement des parties qui compoſent l'oignon, la tige, les feuilles & la fleur de la tulipe, font beaucoup plus propres à faire croître extraordinairement que tous les ſels des plantes d'autre eſpece.

Ce qui nous fait remarquer en paſſant que les gens de la campagne, brûlent indifféremment des fougeres, des orties, des génievres, des ronces, pour en jetter les cendres ſur leurs terres, & prétendent par-là en augmenter la fertilité. La queſtion eſt de ſavoir ſi ces ſels qui ſont d'une nature, & d'une figure toute différente de ceux des ſemences, dont on a chargé un champ, peuvent contribuer à la faire végéter & multiplier.

Pour avancer les fleurs.

Les fleurs qui ne viennent que dans le printems & dans l'été, paroîtront dès l'hiver, ſi on les excite doucement par des alimens gras, chauds & ſubtils, tels que ſont le marc des raiſins dont on a retranché toutes les petites peaux, le marc d'olives, & le fumier de cheval.

Les eaux des baſſes-cours contribuent infiniment à hâter les plantes. Si dès le commencement d'Octobre vous coupez les branches trop avancées des giroflées, & ſi vous les enſeveliſſez avec des matieres graſſes & ſalines au pié de la plante, vous aurez quatre mois plûtôt des giroflées fleuries.

Pour avoir des fleurs en hiver & des fruits au printems.

Le tout conſiſte à ſavoir deux choſes: La premiere ſi la végétation des plantes dépend tellement de l'action du ſoleil qu'elle ne puiſſe jamais s'en paſſer; ſur quoi il eſt aiſé de repondre que toute autre cauſe qui eſt capable d'échauffer, & d'émouvoir les ſucs qui ſont dans la terre, eſt auſſi capable de produire les mêmes effets. La ſeconde choſe qu'il faudroit ſavoir, c'eſt; qui eſt cette cauſe dont on pourroit ſubſtituer l'action, à l'operation du ſoleil. Les Jardiniers ſe ſervent ordinairement de fumier & de chaux pour échauffer le pié des arbres pendant l'hiver, & pour leur faire pouſſer des fruits précoces au printems. Il y en a qui allument du feu dans des lieux ſouterrains, pour échauffer l'air de la terre, & pour produire une varieté admirable de fleurs durant les plus fortes rigueurs de l'hiver.

C'eſt ainſi qu'Albert le Grand par ſon habileté dans

la Phiſique, faiſoit paroître des plantes du printems dans l'hiver, & celles de l'automne au printems. Mais comme il eſt difficile d'imiter exactement les différens dégrés de chaleur du ſoleil, il arrive ſouvent qu'on les ſurpaſſe dans les opérations, & qu'on donne trop de mouvement aux ſucs de la terre, d'où il arrive qu'ils paſſent avec trop de précipitation des racines dans les branches, & qu'ils ne s'y arrêtent pas aſſez long-tems pour s'y figer; & que les pores des branches par où ils paſſent avec trop de viteſſe s'élargiſſent tellement, qu'ils ne ſont plus capables de retenir aucune nourriture. C'eſt pourquoi les arbres que les Jardiniers forcent de porter des fruits précoces ne ſont pas de longue durée. Ils ſe deſſéchent & meurent auſſi-tôt qu'ils ont donné leurs prémiers fruits.

Si on greffe ſur un œil d'amandier un bouton pris ſur une branche de roſier, on eſt aſſuré d'avoir de très-belles roſes, ſouvent même lorſque la terre eſt encore couverte de neige & de frimats. Democrite dit que ſi durant les grandes chaleurs de l'été vous arroſez deux fois par jour le roſier, que vous deſtinez à vous donner ce plaiſir, il fleurira dans le fort de l'hiver; mais on croit que quand les grands froids viennent, il faut le retirer dans une ſerre.

Secret pour donner des couleurs extraordinaires aux fleurs.

L'intérêt & la curioſité ont inventé pluſieurs moyens de panacher & chamarrer de diverſes couleurs les fleurs des jardins, comme de faire des roſes vertes, jaunes, bleues, & même en bien peu de tems donner deux ou trois coloris à une œillet, outre ſon teint naturel: par exemple, ayant pulvériſé de la terre graſſe cuite au ſoleil, & l'arroſant enſuite l'eſpace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune ou autre teinture, lorſque l'on y aura ſemé la graine de cette fleur d'une couleur contraire à cet arroſoir artificiel.

Quelques-uns ſément & greffent des œillets dans le cœur d'une ancienne racine de chicorée ſauvage, la reliant puis après étroitement, & l'environnant tout à l'entour d'un fumier bien pourri, d'où on a vû ſortir par le grand ſoin du Jardinier un œillet bleu, auſſi beau, qu'il étoit rare.

D'autres ont enfermé dans une petite cane bien déliée & frêle, trois ou quatre graines d'une autre fleur, la recouvrant ſoigneuſement de terre & de bon fumier. Ces ſémences de diverſes tiges ſe mettant toutes en une, & ne faiſant qu'une racine, ont enſuite produit des branches admirables pour la diverſité & varieté de leurs fleurs.

Enfin quelque ſubtil Fleuriſte a appliqué ſur une tige divers écuſſons d'œillets différens, qui ont pouſſé des fleurs de leur couleur naturelle, & qui ont ravi les yeux des ignorans, ne ſachant pas la cauſe de ces diverſes peintures.

Pour donner aux fleurs telles couleurs qu'on voudra, à l'égard des plantes, qui ont la tige & les branches fortes, on les perce juſqu'à la moëlle. On inſinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs, & puis on couvre le tout avec du fumier de vache, ou bien même avec de l'argile; & les fleurs auront autant de couleurs différentes que l'on y en aura mis de la ſorte.

Il faut remarquer que la vertu ou impreſſion de ces couleurs poſtiches, ne s'étend pas au de-là de l'année, & que la plante quitte ſes couleurs étrangeres, pour donner aux fleurs celles qui leur ſont naturelles.

Il y en a qui diſent qu'il eſt bon d'arroſer la terre au pié de la plante, des mêmes couleurs que l'on a inſerées dans l'ouverture de la tige.

Par le même moyen, on peut leur donner des odeurs extraordinaires, en y mettant du muſc, &c. On en parlera dans la ſuite.

On peut fort bien pratiquer la même choſe à l'égard des fruits, & leur unprimer, ſi l'on veut, une force médecinale, purgative, ou une qualité douce & ſucrée, en mettant dans l'ouverture faite au tronc & aux branches de la thériaque, de la rhubarbe, du ſucre, du miel, ou telle autre choſe dont on veut que les fruits ſe reſſentent; mais il faut obſerver ſoigneuſement que ce qu'on y met, ſoit couleur, ſoit drogue odoriferante ou médecinale, ne doit point être mineral, à cauſe de la vertu corroſive qui y eſt & qui feroit mourir la plante.

Pour les couleurs, la laque eſt bonne, & toutes les couleurs qu'on exprime des fleurs macérées, comme de violettes, &c.

A l'égard des plantes qui ſe ſément, ſi on met la graine tremper dans du vin d'Eſpagne, ou dans du vin miellé, dans du lait, ou même dans de l'eau, où l'on a mis du ſucre, ou des choſes odoriférantes, les fruits en deviennent beaucoup plus délicats, & ſont comme tout parfumés, c'eſt ce que les curieux & gens de bon goût, ne manquent guéres de faire à l'egard des melons.

Autres ſecrets pour donner de nouvelles couleurs aux fleurs.

Il y a particulierement trois couleurs qui ſont rares dens les fleurs, & que les curieux y voudroient pouvoir introduire. Le noir ſi propre par ſa couleur lugubre à peindre le dégât que la mort cauſe dans les familles. Le verd ſi agréable aux yeux & ſi propre à nourrir & à fortifier la vûe. Le bleu qui tranſmet ſur terre la couleur du ciel.

On peut faire prendre aux fleurs ces trois ſortes de couleurs ſans beaucoup de peine.

Pour le noir on prend les petits fruits qui croiſſent ſur les aunes, il faut attendre qu'ils y ſoient bien deſſéchés, on les met en poudre impalpable. Pour le verd, on ſe ſert de rhûe; & pour le bleu, on employe les bleuets qui croiſſent dans les bleds, on les fait ſécher & on les réduit pareillement en poudre bien fine. Voici l'uſage.

On prend la couleur dont on veut impreigner une plante, & on la mêle avec du fumier de mouton, une petite pointe de vinaigre, & un peu de ſel. Il faut qu'il y ait dans la compoſition un tiers de la couleur, on dépoſe cette matiere, qui doit être épaiſſe comme de la pâte, ſur la racine d'une plante, dont les fleurs ſont blanches, on l'arroſe d'eau un peu teinte de la même couleur; & du reſte on la traite à l'ordinaire. On a le plaiſir de voir des œillets qui étoient blancs, devenus noirs comme des Ethiopiens. On fait la même choſe pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux réuſſir, on prépare la terre. Il la faut choiſir légére & bien graſſe, la faire ſécher au ſoleil, la réduire en poudre & la paſſer par le tamis. On en remplit un vaſe, & on met au milieu une gitofée blanche; car la ſeule couleur blanche eſt ſuſceptible de ces impreſſions. Il ne faut point que la pluye ni la roſée de la nuit tombent ſur cette plante. Durant le jour on la doit expoſer au ſoleil.

Si on veut que cette fleur blanche ſe revête de la pourpre des Rois, on ſe ſert de bois de Breſil, pour faire la pâte & pour teindre l'eau des arroſemens. Par cet artifice on aura des lis charmans: en arroſant la plante de trois ou quatre couleurs, par trois ou quatre différens endroits, on aura des lis de diverſes couleurs, qui ſeroient beaux à l'admiration.

Un Curieux met macérer les oignons des tulipes dans des liqueurs préparées, dont ils prennent la tein-

ture. Quelques-uns découpent un peu les oignons & inſinuent des couleurs ſeches dans les petites hachures.

Secret pour donner de nouvelles odeurs aux fleurs.

La beauté n'eſt qu'un vain ornement, quand elle n'eſt pas accompagnée de l'odeur d'une bonne réputation. Cela eſt vrai en quelque maniere dans les fleurs: à quoi ſert le vif émail des couleurs qui réjouit les yeux, ſi la fleur répand une athmoſphere d'odeur inſupportable? Ce ſeroit dune faire un miracle & rendre un bon office à une fleur, que de lui oter ſa mauvaiſe odeur, pour lui en communiquer une bonne. Les pivoines, les tulipes ſont tout es charmantes aux yeux, mais elles offenſent terriblement l'odorat; il faut que l'art leur donne ce que la nature leur a refuſé. C'eſt preſque toute la même manœuvre, tant pour imprimer des couleurs étrangeres aux fleurs, que pour les parfumer d'une odeur qui ne leur eſt pas naturelle; on peut commencer à remedier à la mauvaiſe odeur d'une plante avant ſa naiſſance; c'eſt-à-dire, lorſqu'on ſeme la graine, on détrempe du fumier de mouton dans du vinaigre, où l'on met un peu de muſc, de civette, ou d'ambre en poudre. On met les graines, ou même les oignons durant quelques jours macérer dans cette liqueur. On ſçait par l'expérience que les fleurs qui en viendront, répandront une odeur très-douce & très-agréable. Si on veut jouer à coup ſur, c'eſt d'arroſer les plantes naiſſantes, de la même liqueur, où l'on a mis tremper les ſemences.

Le Pere Ferrari ajoûte, qu'un de ſes amis, bel eſprit & grand Philoſophe, entreprit d'ôter au ſouci d'Afrique ſon odeur ſi choquante, & qu'il y réuſſit avec un peu de ſuin. Il mit tremper durant deux jours les graines dans de l'eau de roſe, où il avoit fait infuſer un peu de muſc, il les laiſſa un peu ſecher, & puis les ſema. Les fleurs n'étoient pas entierement dépouillées de leur mauvaiſe odeur; mais on ne laiſſoit pas de reſſentir au travers de cette haleine primitive certains petits eſprits étrangers ſuaves & flateurs, qui faiſoient ſupporter avec quelque plaiſir le défaut naturel de ces plantes déja un peu amandées. Il en ſema la graine avec la même préparation, que nous venons de marquer, il en vint des fleurs qui pouvoient le diſputer ſur le fait de la bonne odeur, aux jaſmins & aux violettes; de cette maniere d'une fleur auparavant qui étoit le plaiſir d'un ſens, & le fleau d'un autre, il en fit un miracle qui charmoit tout à la fois la vûe & l'odorat.

A l'égard des plantes qui viennent de racine, de bouture & de marcotte, l'opération ſe fait au pié, comme nous l'avons dit ſur l'article des couleurs. C'eſt la même choſe, pour ce qui eſt des arbres, on en perce le tronc avec une tariere, & avant que la ſeve monte, on y met en conſiſtance de miel, la matiere dont on veut que les fruits prennent l'odeur & le goût.

Il me ſemble qu'une perſonne un peu ingénieuſe peut ſe contenter ſur tout ce que j'ai dit, & aller infiniment au-delà; on a donné les principes, & mille idées peuvent naître, ſe developper & ſortir aiſément de la fécondité de ces principes, je ſerai ravi qu'on me ſurpaſſe par des inventions plus ingénieuſes & plus hardies.

Ces mêmes principes appliqués ſur les plantes legumineuſes & tranſportées dans les jardins potagers, feront des legumes ſains & délicieux. On leur donnera telle vertu qu'on voudra, on les rendra purgatives & médecinales, ſi le goût ſe tourne de ce côté, ou on fera des prodiges, mais des prodiges qui ne ſeront pas de pure curioſité. La ſanté & la vie, choſes ſi précieuſes trouveront des ſecours infinis. Nous apprenons de l'hiſtoire, qu'Attale Roi de Pergame cultivoit par chagrin ſept plantes fameuſes par le poiſon, & la mort qu'elles portoient avec elles; & nous par un bon cœur nous cultiverons les plantes ſalutaires & vivifiantes, & nous tâcherons par des plantes médecinales de ſecourir les malades, & de flatter par des legumes doux & agréables le bon goût des honnêtes gens. Après tout, il faut ſe ſouvenir que l'art ne fait pas tout ce qu'il veut, ni comme il le veut: il doit ſe regler ſur le mecaniſme de la nature. Il faut qu'il s'aſſujettiſſe à ſes loix, parce que ce ſont les loix de l'Auteur de la nature.

Le Pere Ferrari, de qui on a emprunté ce qu'on vient de dire, a fait un diſcours admirable, qui contient une ſavante diſpute de la nature avec l'art; le bel eſprit & l'élegance regnent par-tout dans cette piece, il la finit fort judicieuſement par ces beaux mots. *Hic flores duelli finis: hoc documentum, infeliciter pugnare artem, cùm repugnat natura.*

Moyen pour conſerver toutes ſortes de fleurs.

Prenez un pot que vous remplirez moitié eau, moitié verjus, & mettez autant de ſel qu'il en faut pour ſaler le potage. Cueillez vos fleurs en boutons, & mettez-les dans cette liqueur, couvrez le pot & mettez-le à la cave. Lorſque vous prendrez un fleur, que ce ſoit par la queue, ſecouez-la un peu, & montez-la tant ſoit peu au feu pour lui faire revenir ſa couleur.

Méthode plus ſimple & plus naturelle pour la culture des fleurs.

On a déja dit que les fleurs ſe multiplient par les caieux, par les marcotes ou par les graines. Il eſt néceſſaire d'obſerver qu'il y en a qui profitent davantage, quand on les éleve par le moyen des cayeux; telles ſont les tulippes, les narciſſes, les anemones, les renoncules, & pluſieurs autres dont on s'inſtruira dans la pratique. Il vaut mieux marcotter les œillets, les oreilles d'ours & les juliennes, elles en ſont beaucoup plus belles & viennent bien plus promptement.

Ces deux manieres de multiplier les fleurs, je veux dire les marcottes & les cayeux, ſont un moyen très-aſſuré, pour le empêcher de dégénérer & pour conſerver les belles eſpeces de tulippes panachées; d'anemones doubles, de renoncules doubles des deux couleurs, d'oreilles d'ours panachées, de juliennes doubles panachées & de pluſieurs autres que l'expérience montrera.

Les fleurs qui proviennent de graines, ſe font longtems attendre, elles ſont fort incertaines, elles ſont ordinairement ſimples, leur couleur dépend d'un pur hazard; enfin elles demandent trop de ſoins, & ne tiennent ſouvent rien de leur origine. Cependant il eſt à propos d'en avoir pour relever la beauté des doubles & de celles que les curieux eſtiment le plus.

Des graines des fleurs, ſoit pour recueillir, ſoit pour les ſemer, ſoit pour les conſerver.

On laiſſe à la plante une fleur ou deux, tout au plus; c'eſt-à-dire, de celles qui ſont plus vigoureuſes, & qui ont été des prémieres à fleurir, à la reſerve deſquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs reſervée étant mûre, on la recueille ſoigneuſement, & on la garde pour la planter en automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle les graines des giroflées & des anemones qu'il faut ſemer auſſi-tôt qu'on les a cueillies un jour avant la pleine lune, lorſ-

que le vent ſouffle du côté du midi ; parce que ces deux choſes-là plus que toute autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux ſémences. C'eſt pourquoi, ſi dans ce tems-là le vent n'étoit pas de midi, ou ſi par le ſouffle d'un autre vent, l'air ſe réfroidiſſoit, il faudroit attendre juſqu'à la pleine lune ſuivante.

La meilleure ſaiſon de ſémer, eſt dans le mois de Mars, & dans le mois de Septembre, à la fin de la lune, c'eſt-à-dire, conformément au proverbe, qui dit.

Dans la nouvelle lune, il faut cueillir des fleurs;
Les ſémer au décours, & par cette obſervance,
On leur procure l'excellence,
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour ſémer voilà la régle qu'il faut ſuivre ; les graines qui ont de la peine à lever, doivent être un peu fondues, parce que recevant ainſi plus de force en dedans, & ayant le paſſage plus libre par dehors, elles germeront plus aiſément.

Pour connoître bien les graines, il faut les mettre dans l'eau ; celles qui vont au fond, ſont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infuſion de jus de joubarbe, ce qui leur eſt d'autant plus profitable, qu'outre qu'elle les préſerve du danger, elle ſert encore à les faire venir plus belles & plus charmantes.

Après cette infuſion, on les ſéme dans de bonne terre, qui doit pourtant être légere & paſſée par un crible fin, prépatée pour cet effet dans des pots, ou dans des cuviers.

Ces graines ainſi ſemées, doivent être recouvertes de la hauteur d'un doigt de terre ſi elles ſont grandes ; ou d'un demi doigt ou moins, ſi elles ſont petites. On les met au ſoleil deux ou trois heures quand le ſoleil ſe couche, tous les jours on les arroſe à petites goutes doucement au travers d'un balai.

Quand elles ſont levées, on les laiſſe tout le jour au ſoleil, & on les mouille de la maniere que je viens de dire, ſans manquer tous les ſoirs ; & à proportion qu'elles s'éleveront au-deſſus de terre, elles s'enfonceront auſſi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus médiocrement arroſées, & il ſuffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les faſſe pourrir, attendu qu'elles ſont plus tendres & plus petites que les autres.

Obſervations pour planter les fleurs.

Le Jardinier qui veut planter régulierement, doit auparavant tirer ſur une carte le deſſein & le plan de ſon jardin ; & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de ſon parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui ſont figurées ſur la carte, pour qu'il puiſſe connoître la qualité des fleurs qu'il a miſes en chacune de ſes planches.

Pour planter, il faut tenir cette régle dans chaque planche. On creuſe la terre à la profondeur d'un pié ou environ, & on la jette dans le ſentier, ou dans l'endroit le plus commode. Il faut délicatement remuer avec une petite béche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de brique qui ſont à l'entour.

Cela fait, on crible de la terre au-deſſus de la planche, juſqu'à ce qu'elle ſoit revenue à ſa hauteur, & l'ayant bien unie avec un rouable, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une diſtance proportionnée.

Et pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec une régle, & tirant des rigoles avec un piquet, en long & en travers, en forme de grille, & dans les croiſées, on met les oignons quatre doigts ſous terre, on les éloigne les uns des autres, plus ou moins, ſelon la groſſeur ou la petiteſſe qu'ils ont. Après on les récouvre de la même terre la faiſant affaiſſer, on remplit la profondeur qui s'eſt faite, avec de la terre criblée, mais qui ſoit maigre & légere.

Autour des bordures, on pourra mettre des anemones, ou des tulipes. Mais il faut bien ſe donner de garde d'y mettre des renoncules ; parce que cette ſorte de fleurs, auſſi bien en pleine terre que dans des pots, veut être ſeule.

Ayant achevé de planter le jardin dans cette régularité, il faut bien nettoyer & épouſſeter autour des bordures les ſentiers & les chemins avec un balai de jonc, qui eſt plus propre que les autres, dont la rudeſſe fait des marques ſur la terre, ce qui cauſe au jardin une grande difformité ; car cet agréable théatre a beaucoup de grace, quand la beauté de ſes fleurs eſt accompagnée d'une exacte politeſſe.

La politeſſe & la propreté d'un jardin ne ſert pas ſeulement à contenter la vûe, mais elle ſert encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs. C'eſt pourquoi on doit non ſeulement arracher des ſentiers & des chemins les herbes infructueuſes, & toutes les immondices ; mais il faut auſſi purger & nettoyer les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne ſe doit pas faire quand la terre eſt trop ſéche, parce qu'alors on ne feroit que couper ces herbes, & on laiſſeroit à leurs racines qui reſteroient ſous terre, plus de force & de facilité pour en repouſſer de nouvelles.

Il ne faut pas auſſi le faire quand la terre eſt trop mouillée.

On ne doit pas oublier de viſiter les fleurs tous les matins, vers le tems où la roſée tombe, ſoit pour ôter les toiles d'araignées, qui gâtent leurs belles couleurs, ſoit pour tuer les inſectes qui les rongent, comme ſont les punaiſes, les limaces, & les perce-oreilles.

Un bon Jardinier doit encore être inſtruit, que quand les plantes ne ſont que de naître, & qu'elles ſont petites, elles demandent moins d'eau que lorſqu'elles deviennent grandes : c'eſt pourquoi quand elles ſont venues à une certaine grandeur, il faut les arroſer plus qu'auparavant ; & c'eſt en cela qu'il faut avoir bien de la conduite & du ſoin.

Du tems où il faut tranſplanter les fleurs.

Les oignons qui viennent de graine, ne ſe tranſplantent qu'après deux années, au bout deſquelles on les met en bonne terre neuve & légere, pour leur faire avoir des fleurs à la troiſiéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons un doigt au moins en terre & proche les uns des autres ; au lieu que les gros doivent être enfoncés plus avant, & plus éloignés.

On tranſplante les fleurs au printems & dans l'automne, dans la prémiére ſaiſon ce doit être au mois de Mars, & dans la derniere au mois de Septembre.

Cela ſe fait vers la nouvelle lune depuis le dix juſqu'au quatorziéme de la même lune ; & alors on tranſplante en bonne terre toutes ſortes de fleurs, ou dans des pots, on en pleine terre.

Ce qu'il faut faire pour conſerver les fleurs pendant l'été, & ſur tout pendant l'hiver.

Il faut en hiver avoir ſoin de les garantir du froid, en les mettant à couvert dans quelque endroit qui ſoit pourtant aëré : & dans l'été, il faut les deffendre

de la chaleur, en les retirant dans un endroit où le ſoleil ne ſoit pas trop ardent.

Pendant l'hiver les plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau ; mais pour lors il les faut ſeulement arroſer médiocrement deux ou trois heures après que le ſoleil eſt levé, & jamais le ſoir ; parce que la froideur de la terre, & la gélée feroit infailliblement mourir les plantes. Quand on les arroſe dans cette ſaiſon, il faut prendre garde à ne les point mouiller ; mais mettre ſeulement de l'eau tout à l'entour ; & tout au contraire dans l'été, il les faut arroſer le ſoir après le ſoleil couché, & jamais le matin, parce que la chaleur du jour réchaufferoit l'eau, & cette eau échauffée brûleroit tellement la terre, que les plantes tomberoient dans une langueur qui les feroit flétrir & ſécher.

Fleurs qui viennent au printems, & qui ſervent d'ornement aux jardins dans les mois de Mars, Avril, & Mai.

Oignons, pattes, & griffes.

Tulipes hatives de toutes ſortes.
Anemones ſimples & doubles à peluche.
Renoncules de Tripoli.
Jonquilles ſimples & doubles.
Jacintes de toutes ſortes.
Baſſinets, ou boutons d'or.
Iris.
Narciſſes.
Couronne Impériale.

Plantes & racines.

Oreilles d'ours.
Giroflées.
Violettes de Mars.
Muguet.
Marguerites ou paquettes.
Primeveres ou paralyſe.
Penſées.

Fleurs qui viennent en été, & qui ſervent d'ornement aux jardins, dans les mois de Juin, Juillet & Août.

Oignons & pattes.

Tulipes tardives.
Lys blancs.
Lys orangers ou lys flame.
Tubereuſes.
Hemerocales ou fleurs d'un jour.
Pivoine.
Martagons.

Plantes & racines.

Clochette ou campanelle.
Croix de Jeruſalem ou de Malthe.
Œillets de diverſes eſpeces.
Compagnons.
Giroflée jaune.
Julienne ſimple.
Julienne double ou giroflée d'Angleterre.
Pié d'alouette.
Mignardiſe.
Pavot double.
Coquelico double.
Immortelle ou élychryſum.
Baſilics ſimples & panachés.

Fleurs qui viennent en automne, & qui ſervent d'ornement aux jardins, dans les mois de Septembre, Octobre, & Novembre.

Oignons.

Crocus ou ſafran automnal.
Tubereuſe.

Ciclamen automnal.

Plantes & racines.

Soucy double.
Amarantes de toutes ſortes.
Paſſevelours ou queue de renard.
Tricolor blanc & noir.
Œillets d'Inde.
Balſamine panachée.
Roſes d'Inde.
Stramonium ou pomme épineuſe.
Gerarium couronné.
Valerienne.
Talaſpic vivace.
Anthitrinum ou muſſle de lion.
Ambrette ou chardon benit.

Fleurs qui viennent en hiver, & qui ſervent d'ornement aux jardins, dans les mois de Decembre, Janvier & Fevrier.

Oignons.

Ciclamen hivernal.
Jacinte d'hiver.
Anemones ſimples.
Perceneige ou leucoion.
Narciſſes ſimples.
Crocus printanier.

Plantes & racines.

Primeveres.
Hepatiques.

Fleur qui ſe ſeme en hiver. Barbue ou belle mamie.

Cette fleur eſt très-commune, ſa graine eſt noire, dure & longuette, un peu différente du pié d'alouette, de même que la plante dans ſon commencement ; elle ne ſe replante que difficilement, auſſi ne merite-t-elle pas que l'on s'en donne la peine, elle ſe ſeme d'elle-même, il faut arracher la ſimple.

Fleurs d'Inde. Il y en a de deux ſortes de groſſes, & de petites.

Les groſſes veulent du fumier pourri, à moins que la terre ne ſoit bonne d'elle-même ; car elles montent fort & tirent quantité de nourriture, plus elles ont le fonds bon, plus elles s'élargiſſent en branches.

Les petites ſe ſement, ſe plantent, & ſe cultivent de même ; parmi leſquelles il y en a d'une ſorte en façon de petite corne, qui ſe nomment fleurs d'Inde à cornet.

En replantant les fleurs d'Inde, il faut obſerver que la ſeule plante du cœur ſoit à fleur de terre. Il faut avoir ſoin de les bien arroſer cette prémiere fois, & elles n'auront plus beſoin d'être arroſées, quelque chaleur qu'il faſſe. Il faut les planter à quelque diſtance l'une de l'autre, & quand il a fait une pluye abondante ; ſi elles ſont petites, les ſapiner au pié légérement ; ſi elles ſont grandes, les becher à l'entour, cela leur fait beaucoup de bien.

Pour en recueillir de la graine, il faut conſerver les petites particulierement : pour les groſſes, la bonne eſt noire & a les grains qui ſont autour légers, celles qui plient ſont vuides.

Fleur de la Paſſion. Cette fleur que les Indiens appellent *maracato*, & que nos Jardiniers modernes nomment *grénadille*, eſt conſiderée comme un miracle, ſur lequel Dieu a diſtinctement figuré les principaux myſteres de la Mort & Paſſion de Nôtre-Seigneur ; car ſi nous regardons les feuilles qui environnent cette fleur, elles nous repréſentent l'habit indigne, dont les Juifs enragés & leur miniſtre impitoyable, le revêtirent par dériſion. Ces pointes aigues qui paroiſſent à leurs extrêmités, ne ſont-elles pas la figu-

re des piquantes épines dont ils couronnerent outrageuſement ſa tête. Ces petits filets tachés de couleur de ſang qui s'étendent tout à l'entour, nous repréſentent les fouets avec leſquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colomne qui s'éleve du milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate. Le chapeau qui eſt au deſſus, marque l'éponge trempée dans du fiel & le vinaigre, qui lui fut preſenté.

Ces trois ou quatre petit piquets qui s'élevent au deſſus de la colomne, figurent les cloux pointus, dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains. Les feuilles pointues par le haut, & qui par le bas tiennent à leur tige, ſont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la Croix qui ne ſe montre pas imprimée ſur cette fleur, comme tous les autres inſtrumens de la Paſſion; & peut être ne la lui a-t-il pas miſe, parce qu'il nous a ordonné ſans aucune repréſentation extérieure, de l'avoir toûjours gravée dans le cœur.

Culture de la fleur de la Paſſion.

Cette fleur veut être au grand ſoleil, dans une terre graſſe & bien détrempée; pour bien planter la racine, il la faut coucher de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre, elle vient bien dans les pots, & dans les planches; mais il les faut ſoigneuſement border avec des tuiles, d'autant que cette plante étant fugitive, cherche toûjours la liberté dès qu'elle commence à pouſſer. Il faut mettre une petite perche, à laquelle on la lie avec de la corde ou du filet, parce que, comme c'eſt une plante qui a quelque choſe de divin, elle ſemble mépriſer la terre & n'ambitionner que le Ciel.

FLEUR *de Criſtal.*

Deſcription.

Quand cette plante ſort de terre, elle jette une feuille ronde, ſemblable à celle de la petite joubarbe. Elle produit enſuite une tige nouée, qui croît de la longueur d'un doigt. Devenant plus grande, elle pouſſe de ſes nœuds des feuilles groſſes, graſſes & creuſes au milieu de leur pié, qui eſt fort gros, & vont toûjours en diminuant. Quand elle eſt dans ſa juſte grandeur, les feuilles de la cime des tiges ſont petites, minces, rouges; du milieu deſquelles ſortent de petites boules rondes, où eſt enfermée la graine. Ses tiges ſont rouſſes & groſſes. Toute la plante a un goût ſalé comme le fenouil marin.

Lieu.

On trouve cette plante en quantité auprès des ſalines de Trieſte, & le long de la mer en Languedoc. Elle fleurit en hiver.

Proprietés.

Les Verriers font des verres de ſes cendres; & de ſa décoction, les Arabes en font le ſel appellé *Alcali*.

FLEURS. *Voyez* VÉGÉTATION.

FLEURS cordiales, carminatives. *Voyez* REMEDE.

FLEURS. Terme de Médecine. C'eſt le nom qu'on donne aux purgations des femmes, & on les appelle fleurs blanches, lorſqu'elles ne coulent point dans l'état où elles doivent être, & qu'elles ont changé de couleur.

Remède pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

Prenez ce que vous voudrez de noix muſcade, un blanc d'œuf bien frais, quatre cuillerées d'eau de plantain, autant d'eau roſe, & un peu de ſucre. Mettez la quantité qu'il vous plaira de noix muſcades au milieu d'un pain bis, que vous ferez cuire au four; lorſqu'il ſera cuit, vous le retirerez & en ôterez les noix muſcades. Battez bien enſemble l'eau de plantain, l'eau roſe, le ſucre & le blanc d'œuf. Rapez dedans la moitié d'une noix muſcade. Mêlez bien tout cela enſemble & donnez-le à jeun à la malade ſix ou ſept jours de ſuite.

Autre remede.

L'hormin pilé avec du beurre eſt fort bon pour les fleurs blanches; on en frotte le nombril, & il produit un fort bon effet. On employe encore le corail, qui par ſa vertu ſiptique abſorbe l'acide, qui cauſe les fleurs blanche, ou le flux immoderé des mois des femmes & des hémorroïdes.

Autre.

Faites prendre à la malade tous les matins à jeun, pendant quinze jours, le blanc d'un œuf frais battu dans l'eau roſe; le remede eſt ſimple, facile, & très-efficace.

Autre experimenté.

Broyez & mêlez avec du beurre qui ne ſoit pas frais, les feuilles & les fleurs, ou les fleurs ſeules de l'orvale, qu'on appelle communément toute-bonne, puis les ayant laiſſées fermenter pendant quelques jours, vous les ferez cuire, les paſſerez, & en frotterez la malade, depuis le nombril, juſqu'à la vulve. En ſe ſervant de ce remède, de la même maniere, on appaiſe les douleurs qui ſuivent les accouchemens.

FLEURS blanches. *Voyez* GONORRHÉE.

Pour arrêter le flux exceſſif des fleurs, ou menſtrues.

Introduiſez dans la vulve, de la poudre de fiente d'âne, enveloppée dans un taffetas, ou dans un linge fin.

Autre qui ne manque jamais.

Mettez dans la vulve, la plante qu'on nomme communément. *Bourſe-a-paſteur.* Il faut la broyer auparavant; ou faites boire l'eau de plantain à jeun pendant quelques jours.

FLEURS. Terme de Chimie. On entend par ce mot la vapeur ou plutôt l'exhalaiſon, qui s'éleve en forme de fumée & s'attache en s'élevant à la maniere de la ſuye. Le ſoufre eſt principalement la matiere des fleurs. On enferme dans un vaiſſeau, du ſoufre, de l'antimoine crû, ou de la mine d'antimoine; on le met ſur le feu, le ſoufre volatil ſe ſépare, s'éleve & s'attache en forme ſeche au parois du vaiſſeau. On ſe ſert auſſi d'aludels miſes les unes ſur les autres, pour avoir les fleurs de ſoufre.

F L U

FLUX DE SANG. *Remede pour toutes ſortes de flux de ſang par le haut ou par le bas qui proviennent de quelques veines rompues dans le corps.*

Prenez une dragme de racines de biſtorte, réduite en poudre ſubtile, que vous mêlerez dans deux doigts de vin blanc; ſi le malade a la fiévre, vous le lui ferez prendre dans du boullon; indubitablement le flux ceſſera, quand même le malade jetteroit les excremens par la bouche. Que ſi le flux de ſang étoit ſi eroel, & principalement à une femme, donnez-lui de cette poudre dans un cliſtere fait de jus de chapon, avec deux jaunes d'œufs. Celui qui n'aura qu'un peu de déſordre, pourra ſe contenter de prendre la priſe ci-deſſus, & de mettre ſur l'eſtomac vers le cœur l'emplâtre ſuivant. Prenez un coing que vous ferez cuire ſous les cendres chaudes, lequel vous battrez en pâte avec une cuiller d'argent, vous le ſaupoudrerez avec de la canelle & des cloux de géroſle battus, & vous l'appliquerez ſur l'eſtomac.

Autre pour le flux de ſang.

Prenez la peau d'un lievre que vous ferez brûler au four dans un pot de terre non verniſſé avec ſon couvert. Une dragme de la poudre qui ſort du fond du pot dans un bouillon ; ou dans du vin blanc, ſi l'on n'a pas la fiévre. La même poudre ſert pour l'hémorragie en la tirant par le nés.

Autre pour le même.

Prenez de l'herbe dite langue de bœuf, faites-la ſecher & réduiſez-la en poudre. La doſe eſt d'une dragme, lors qu'on la fait prendre intérieurement. On peut auſſi appliquer la même herbe toute fraîche ſous la plante des pieds.

Pour arrêter le flux de ſang.

Bûvez environ quatre doigts de jus ou décoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche. Faites clyſteres avec jus de plantain & de queue de cheval. Uſez de bouillons de choux cuits à perfection, de jus de grenade, ou de grenade même, de ſalades de plantain & d'oſeille. Mâchez ſouvent de la rhubarbe.

Autre remede infaillible.

Mettez dans un œuf cuit à l'ordinaire, une demi cuillerée d'une petite graine rouge nommée argentine qui ſe vend chez les Grenetiers ; brouillez-la bien dans l'œuf ; faites-la prendre au malade le matin à jeun, & réiterez le même remede, deux ou trois fois à différentes heures.

Autre remede éprouvé, pour le devoyement, ou pour le flux de ſang.

Faites bouillir dans deux pintes de lait, juſqu'à réduction de trois chopines, dix-huit grains de poivre noir, & autant de cloux de gérofle, deux noix de muſcade coupées par petits morceaux, pour cinq ſous de canelle groſſierement concaſſée, & deux fois autant d'écorce d'un vieux chêne coupée menu, & de laquelle il faut ôter la prémiere ſuperficie. Paſſez enſuite le lait bouilli, & partagez-le en quatre parties. Vous donnerez la prémiere toute chaude, de bon matin ; la ſeconde ſur les dix heures ; la troiſiéme à quatre heures après midi, & la derniere quand le malade ſe mettra au lit.

Ce remede fortifie l'eſtomac, adoucit, guérit peu à peu les boyaux, & rend la ſanté dans cinq ou ſix jours, pendant leſquels il faut le renouveller chaque jour. On fait prendre la prémiere écuellée le plus chaudement qu'il eſt poſſible, pour appaiſer les trenchées, on peut donner les autres priſes moins chaudes.

Autres pour les mêmes maladies.

Faites prendre dans une cuillerée de vin blanc, une quantité proportionnée de graine de parelle qui croît dans les bleds ; il faut la piler auparavant. Si le malade a la fiévre, donnez-lui ce remede dans un peu de bouillon.

Autre éprouvé pour le flux de ſang.

Faites prendre au malade à jeun un mélange compoſé de deux cuillerées d'eau roſe, de deux cuillerées d'huile d'olives, de deux cuillerées d'eau-de-vie, & autant de vin blanc. On mêle ces liqueurs en les battant & en les verſant, & reverſant d'un verre dans un autre. Si ce remede n'a pas d'abord tout l'effet qu'on demande, il faut le réiterer. *Voyez* ELIXIR DE SANTÉ.

Pour le flux diſſenterique.

Donnez à boire avec un vin vermeil, du ſang de lievre deſſeché & mis en poudre ; ou de la poudre d'os humain. Ou bien ramaſſez la fiente d'un chien, qui par l'eſpace de trois jours n'ait rongé que des os ; faites-la ſecher pour la mettre en poudre ; donnez de cette poudre à boire au diſſenterique deux fois le jour, avec du lait, dans lequel vous aurez éteint pluſieurs cailloux de riviere fort échauffés à un feu ardent. Continuez cela deux ou trois jours ; ou bien donnez à boire de l'eau diſtillée de glouteron, ou de la décoction de bourſe de paſteur, ou eau diſtillée des fleurs d'aurone, ou bien donnez à boire de la graine de plantain en poudre, ou de l'eau diſtillée des prémiers germes de chêne, ou de la poudre de limaçons brûlés avec de la poudre de mures de ronces, un peu de poivre blanc & de galles, ou de la corne de cerf & de chevre brûlée.

Autre. Faites bouillir des lentilles avec de l'eau : quand elles ſeront à demi cuites, jettez cette eau, & remettez-en d'autre ; lors qu'elles ſeront entierement cuites, donnez-en à manger au malade. On peut encore luy faire boire de ce bouillon dans lequel on aura fait cuire les lentilles.

Autre. Pilez de la graine de lin dans un mortier, mettez-y enſuite du vinaigre, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez ſur le ventre du malade.

Autre. Prenez une poignée de plantain dit *quinquenervia*, une poignée de côtes de renouée, plein la moitié d'une coque d'œuf, de graines de plantain, & trois chopines d'eau de fontaine.

Faites cuire dans cette eau le plantain & les côtes de la renouée juſqu'à la diminution de la moitié ; coulez cette décoction par un linge, prenez-en une écuellée & faites-y diſſoudre la graine de plantain, après l'avoir bien broyée auparavant, donnez cela à boire au malade le matin à jeun, ce que vous luy ferez continuer pendant quelques jours. Si on veut en rendre le goût plus agréable, on peut y ajoûter un peu de ſucre. Au beſoin on peut ſe ſervir de l'herbe deſſechée.

Flux de ſang des reins.

Si le ſang qui ſort ſans douleur par le conduit de l'urine, eſt pur, vermeil & en quantité, c'eſt ſigne qu'il vient d'une veine rompue dans les reins. Que ſi la veine eſt rongée, le ſang en ſortira inſenſiblement & peu à peu avec de grandes douleurs ; s'il arrive auſſi que l'on urine beaucoup, & qu'il y ait du ſang mêlé avec peſanteur à l'hypocondre droit, on croit qu'il vient du foye.

Tout flux de ſang venant des reins en marque la foibleſſe cauſée pour l'ordinaire pour avoir porté quelque fardeau, ou pour avoir ſauté, ou reçû quelque coup ; ou pour avoir mangé des choſes âcres, ſalées ou épicées, ou pour s'être trop adonné aux femmes.

L'urine qui eſt épaiſſe, & dans laquelle on apperçoit des filets en maniere de cheveux, montre que le flux de ſang vient des reins. La jeuneſſe y eſt ſujette.

On doit apprehender de tomber dans la ſincope, ou de mourir ſubitement, ſi on néglige ce flux de ſang.

Le flux de ſang de la veſſie eſt plus long-tems à guerir, que celui des reins.

Si on vient tout à coup à piſſer le ſang, c'eſt un ſigne qu'il y a quelque veine rompue dans les reins.

Remede. L'on arrêtera le flux de ſang venant des reins, en tirant du ſang du bras, & du pié autant que l'on jugera la perſonne robuſte à le ſupporter.

Flux de ventre.

On diſtingue trois ſortes de flux de ventre, la

lienterique, l'humoral ou la diarrée, & le diſſenterique.

Pour le flux lienterique.

On connoît que le malade eſt attaqué de ce flux, quand il rend par le bas le manger de la même maniere qu'il l'a pris, ou ſeulement à demi digéré.

Prenez ſirop d'abſinte, miel roſat, eau de betoine, eau de fenouil, eau d'alume, autant de l'un que de l'autre. Mêlez le tout enſemble & faites-en prendre au malade quelques cuillerées pendant quatre ou cinq jours le matin, à midi & le ſoir. Si on n'a point les eaux marquées ci-deſſus, on ſe ſervira ſeulement du miel & du ſirop d'abſinte.

Pour le flux humoral, ou diarrée.

On connoît la diarrée, quand les humeurs s'évacuent par le bas & qu'elles ſont preſque réduites en eau. Il eſt bon de boire du lait, où l'on ait éteint quelque morceau d'acier, ou de fer, ou du lait bouilli avec la moitié d'eau juſqu'à la conſomption de la moitié; d'uſer de ris torrefié; de prendre une dragme de maſtic pulvériſé avec le jaune d'œuf, en faire un cataplâme pour mettre autour du nombril, avec la farine de froment détrempée en vin vermeil, puis cuite au four.

Pour le flux diſſenterique.

On reconnoît le flux diſſenterique ou le flux de ſang, lorſqu'il y a du ſang ou de la ſanie dans les excremens. On en a parlé ci-deſſus dans l'article du FLUX DE SANG.

Flux hépatique. Voyez ci-deſſus dans l'article du FOIE.

De la celiaque.

La celiaque eſt un flux de ventre où les matieres ſortent à demi cuites, ou en maniere de crême, ſi-tôt que l'on a mangé. Elle eſt cauſée par des obſtructions du meſentere & de la rate. Elle vient encore de la foibleſſe du foie, ou d'avoir trop mangé de fruits crus, ou d'avoir trop bû d'eau.

Si on laiſſe durer long-tems ce cours de ventre, il y a danger que la maladie ne faſſe tomber en chartre, c'eſt pourquoi l'on ne tardera pas à mettre en uſage les même remedes qui ſont ordonnés pour la lienterie. Cependant on obſervera que l'uſage du lait eſt ſouverain dans cette maladie, comme auſſi de prendre dans un peu de conſerve de roſes une demi dragme d'encens mâle bien pulvériſé & de le réiterer de fois à autres.

En même-tems l'on fera uſer de tiſanne vulneraire avec le miel, la conſoude, la betoine, l'aigremoine, le long plantain, la bugle, & la ſanicle. On donnera auſſi quelques émulſions le ſoir avec les quatre ſemences froides, la graine de pavot, la laitue, l'orge & le ſucre. On pourra de plus avoir recours aux remedes du crachement de ſang. A l'égard du regime, on deffendra tout ce qui eſt chaud & vaporeux, tout exercice violent, & l'on conſeillera l'uſage du lait & de dormir aſſez long-tems.

Lavement qui guérit ſur le champ le flux de ventre douloureux, les inflammations, excoriations & ulceres des boyaux.

Faites bouillir lentement l'eſpace de trois quarts d'heure avec trois chopines d'eau, dans un pot vernifſé, une poignée de farine d'orge avec le ſon, même quantité de ſon de froment, & autant de roſes ſéches; ayant paſſé la décoction, en preſſant le linge fortement vous la partagerez en deux lavemens, dans chacun deſquels vous délayerez deux jaunes d'œufs & une once de miel roſat. Quoi qu'on ſoit ſoulagé par le prémier lavement, il eſt à propos de le réiterer pluſieurs fois le jour pendant quelque-tems.

Pour le flux de ventre invétéré.

Faites prendre le matin à jeun, dans un demi verre de vin blanc un gros de poudre de croutes de chevre ſéchées à l'ombre; il faut réiterer pluſieurs fois. *Voyez* VENTRE.

Flux de ventre, dans les hommes, abeilles, chevaux, bœufs, vaches, chiens, &c. *Voyez.* HOMMES, CHEVAUX, BŒUFS, VACHES, BREBIS, &c.

Flux d'urine. Voyez URINE.

FLUXION. *Contre les fluxions ſur les bras, & épaules ſans enflure.* Prenez des fleurs de génet, dont vous remplirez une grande phiole, apres l'avoir remplie d'huile d'olive, bouchez-la bien, & tenez-la dans le fumier l'eſpace d'un an. Viſitez-la chaque mois pour changer le fumier, & la remplir de la même huile, s'il en manque, au bout de l'an ſervez-vous-en. Une Dame à Moulins, qui marchoit avec des bequilles, en fût parfaitement guérie. *Voyez* DEFLUXION.

Emplâtre contre les fluxions froides.

Prenez de l'huile de renard, de caſtoreum, de coſtin, & de lis, de chacun une once: de reſine de pin, quatre onces; de cire jaune deux onces, d'eau-de-vie rectifiée deux cuillerées. Vous ferez cuire toutes ces choſes juſques à la conſiſtance d'un emplâtre qui ſoit pourtant aſſez mou.

Fluxion du cerveau.

Prenez de falſe-pareille nettoyée de ſa corde, de ſucre candi blanc, de ſené, de chacun trois onces, pulvériſez le tout. La doſe eſt un gros tous les matins avec du vin blanc pendant trente jours. On peut le donner avec l'eau d'endive. Il eſt auſſi bon pour les douleurs des bras, & des jambes.

Fluxion de poitrine.

Prenez du ſel de plomb, faites-le diſſoudre dans du vinaigre, puis jettez-le ſur du vitriol de mercure, ou de fer légerement calciné, autant de l'un que de l'autre. Vous aurez une teinture très-rouge dont vous donnerez quelques goutes au malade. C'eſt un grand ſecret pour l'éthiſie, la pulmonie, le crachement de ſang, la poitrine ulcerée, la diſſenterie, &c. C'eſt auſſi un puiſſant aſtringent.

Pour les fluxions qui font enfler les joues & le viſage.

Prenez un demi carteron de beurre frais, & une ou deux cuillerées d'eau roſe. Faites fondre le beurre dans une écuelle ſur un peu de feu, quand il ſera fondu vous ajoûterez l'eau roſe, & vous aurez ſoin de les remuer & de les mêler enſemble. Vous engraiſſerez la partie enflée, & vous continuerez juſqu'à ce qu'elle ſoit entierement deſenflée.

OBSERVATIONS.

On doit ſaigner & donner des lavemens lorſqu'il eſt néceſſaire; mais il faut s'abſtenir de la purgation tant que la fluxion dure, de peur d'émouvoir les humeurs, & d'augmenter l'enflure, à moins que le Médecin n'en juge autrement.

FOI

FOIE. C'eſt une glande conglomérée, dont la figure approche de celle d'un pié de bœuf, étant convexe par ſa partie ſupérieure, & cave par l'inférieure. Le foie eſt unique, cependant il eſt diviſé en deux ou trois lobes. Celui qui eſt à droite eſt rond & am-

ple, celui qui eſt à gauche eſt étroit & pointu. Ces deux lobes ſont ſeparés par une ſciſſure par où entre la veine ombilicale; le troiſiéme qui eſt ſitué à la partie poſtérieure, eſt beaucoup plus petit. C'eſt à cauſe de ces differentes grandeurs qu'on les diſtingue en grand, moyen & petit.

Il eſt placé au côté droit on peu au deſſus de l'eſtomac, & des fauſſes côtes dans l'endroit qu'on appelle *l'hypocondre droit*. Il n'eſt pas à tous d'une pareille grandeur; car l'on tient que les perſonnes ſobres, l'ont fort petit; il reſſemble à du ſang caillé, & toute ſa ſubſtance eſt environnée des racines de la veine porte, & de la veine cave, & de petites arteres contenues dans la partie intérieure.

On doit remarquer que les ramifications de la veine porte & de la veine cave, ſont diſtribuées dans toutes les parties du foye, que celles de la veine cave au contraire le raportent: La porte faiſant ici une fonction contraire à celles des veines.

Le foie eſt enveloppé d'une petite membrane qui a deux petits nerfs & quatre ligamens, dont l'un le ſoûtient du côté du diaphragme, deux autres l'attachent aux côtés, & l'autre au nombril.

On ne doit pas oublier de dire que le foie renferme la veſicule qui contient le fiel; on obſerve à cette veſicule ſon fond, ſon cou & ſon canal nommé ciſtique, qui s'unit avec l'hépatique, pour n'en former qu'un ſeul. Ce dernier vient s'ouvrir dans le duodenum où il ſe déchatge de la liqueur qu'il reçoit des deux autres canaux.

Les Anciens ont crû que le foie convertiſſoit les alimens en ſang. Les modernes qui ont examiné les choſes de plus près, ont reconnu qu'il n'avoit point d'autre uſage que les autres glandes. Il ſert à purifier le ſang & à ſeparer la bile.

Les maladies propres du foie ſont l'hidropiſie, & la jaunifle. Les autres lui arrivent par accident, ſoit par la ſimpatie de l'eſtomac, ou de la ratte, ou des entrailles, ou des reins, ou des parties ſpermatiques ou des ordinaires, ou des hémorrhoïdes ſupprimés, ou de l'indiſpoſition de la matrice, ou de quelque flux exceſſif, ou d'un flux qui ſera arrêté mal à propos, ou de quelque bleſſure.

Pour temperer la chaleur de foye.

Prenez une quantité de l'herbe hépatique, qui vient dans les lieux aquatiques; pilez-la dans un mortier & exprimez-en le ſuc dans une preſſe, que vous clarifierez avec des blancs d'œuf ſur le feu, vous l'écumerez bien, puis le laiſſerez repoſer à froid, & verſerez par inclination, laiſſant la lie au bas. Faites diſſoudre ſur chaque livre de cette eau ſix onces de ſucre fin, & il ſera fait. La doſe eſt une once dans un verre d'eau, ou tout ſeul ſi vous voulez.

Inflammation du foye.

L'on connoît qu'il y a inflammation au foye, par une toux violente, par une douleur qui ſemble tirer les poûmons en bas, par une langue qui paroît rouge au commencement, mais qui peu à peu devient noire, par une ſoif ſans relâche, par une foibleſſe d'eſtomac, par un vomiſſement, tantôt bilieux, tantôt ſimple, tantôt jaune, comme des jaunes d'œufs, tantôt verd, & par une fiévre très-aigue.

Dans cette inflammation, ſi le hoquet prend, c'eſt un ſigne mortel, auſſi bien qu'un flux de ventre; mais ſi le foye vient à ſe décharger ſur la rate, c'eſt un bon préſage, & tout au contraire s'il arrive que ce ſoit la rate.

Les fiévres qui viennent ou du foye, ou de l'eſtomac, ſont toutes violentes, & cauſent ſouvent la phtiſie. Si dans l'inflammation du foye le ſang de la narine droite vient à couler, & qu'il arrive une grande évacuation d'urine, c'eſt un préſage de ſanté.

Remède contre l'inflammation du foye.

Pour guérir cette inflammation, il faudra promptement ouvrir la veine du bras & du pié deux ou trois fois, même réiterer l'une & l'autre juſques au quatriéme jour, ſi l'âge & les forces le permettent. C'eſt à quoi on prendra garde, comme auſſi on donnera deux fois le jour des lavemens fort rafraîchiſſans, & de trois en trois heures des bouillons faits de veau & de poulets, dans leſquels on mêlera des ſemences froides, des graines de laitues, & de pourpier. Entre les bouillons, on fera boire de la tiſanne compoſée de feuilles de chicorée ſauvage, de plantain, & de morelle, avec tant ſoit peu de ſucre; ſi l'on eſt dans un tems à ne pouvoir trouver de ces herbes, l'on aura recours à leurs racines, ou à quelque ſyrop de pommes, de grenades, ou de violettes, ou de groſeilles, ou d'épine-vinette, battus dans de l'eau d'orge, ou de chien-dent.

Après le quatriéme jour, l'on purgera avec une once de caſſe moudée diſſoute dans deux verres de petit lait, & des bouillons d'alleluia, qui dans cette maladie eſt fort ſouverain, d'autant qu'il rafraîchit les poûmons, tempere la chaleur du foye, l'ardeur des reins, & des entrailles, facilite les crachats, reprime la bile, la pituite ſalée, & appaiſe la ſoif.

Nonobſtant cela l'on frottera le côté du foye avec de l'huile roſat, ou de l'huile de coings mêlée avec un peu de jus de plantain, ou avec du jus de ſolanum, & d'un peu de camphre.

Flux hépatique, ou *debilité de foye.*

La debilité de foye eſt cauſée par une intemperie, dont l'humeur quelquefois eſt contenue dans la ſubſtance des viſceres, ou des veines, ou des arteres, & tantôt par la foibleſſe des parties qui ſervent à attirer & retenir le chile, ou pour le changer & le ſeparer, n'ayant aucune humeur, ni ſolution de continuité. Elle eſt froide chaude, & ces deux différentes qualités ſe guériſſent par leurs contraires.

Celle qui eſt chaude, ſe remarque à un viſage jaune, à un pouls vîte & leger, à une faim canine, à une grande altération, à un abattement général, à une foibleſſe d'eſtomac après le manger, à une fiévre aſſez forte, au vomiſſement d'une bile verte & poitraſſée, à des exeremens jaunes & puans, ſouvent mêlés de la propre ſubſtance du foye, & ſi âcres qu'ils cuiſent en ſortant, & à des urines ſafranées.

La froide qui eſt appellée *Flux hépatique*, quoique la prémiere en mérite auſſi-bien le nom, ſe fait connoître à un pouls petit & languiſſant, à la couleur pâle, à des urines quelquefois craſſeuſes, ou claires, ou blanches, à des matieres noires, & pareillement craſſeuſes, & ſemblables à de la levûre d'une viande fraîchement tuée ſans aucune odeur; à moins que pour avoir trop mangé, les alimens ne ſe ſoient corrompus; car en cette foibleſſe tantôt l'on a de l'appetit, & tantôt l'on en manque.

On doit encore remarquer, que ſi le ſang vient d'une veine ouverte, ou rompue; il ſortira d'abord clair & avec violence; ſi c'eſt d'une veine rongée, il ſera mêlé de pus d'un apoſtume, & à demi corrompu.

Le flux hépatique cauſé de foibleſſe, & d'obſtruction, ſe guérit; mais s'il eſt invéteré, il ménace d'hidropiſie, ainſi que l'uleere qui eſt au foye.

Le flux qui dérive d'une veine qui a été long-tems rompue, ouverte, ou rongée, eſt incurable.

Remède contre la débilité du foye.

A la débilité cauſée par le réfroidiſſement du foye on

on fera uſer des remedes, & des alimens qui en échauffant doucement fortifient, comme le poulet, le pigeon, la perdrix, le mouton, la gelée de corne de cerf, ou pareille choſe. Quant à la boiſſon, elle ſera de bon vin vieux; avant & après le repas, on mâchera un peu de rhubarbe, ſinon on ſe ſervira d'une telle poudre.

Prenez demi dragme de cloux de geroſle, une dragme d'anis, autant de fenouil, de ſantal rouge, de canelle, de muſcade, d'iris de Florence & de maſtic. Réduiſez le tout en poudre, & mêlez-la avec quatre onces de ſucre candi. La priſe ſera une pleine cuillerée au ſortir de la table. La conſerve de roſes de Provins, ou celle de cynorrhodon, la gélée de coings, la thériaque, l'orvietan, & le vin d'abſinte, pourront encore ſervir.

Autrement.

Prenez des trochiſques de ſpode, des trochiſques de rhubarbe, de chacun deux dragmes, formez-en une maſſe de pilules avec du ſirop de chicorée, donnez-en tous les matins à jeun une demi-dragme.

On ordonnera de ſe purger une fois la ſemaine avec ſix dragmes de catholicon double diſſous dans deux onces d'eau roſe, & autant d'eau de plantain, ſi-non avec un bolus de trois dragmes de terebentine de Veniſe, & une dragme de rhubarbe en poudre. Ou bien on ſe ſervira de cet électuaire. Prenez deux onces de poudre diarrhodon abbatis, une dragme & demi de rhubarbe pulvériſée, de ſirop de chicorée, ce qu'il en faudra. Pour la compoſer, la priſe ſera de deux dragmes & demi à jeun, deux à trois fois la ſemaine.

Remede contre la débilité du foie.

Celle qui eſt cauſée de chaleur, outre que les bouillons ſeront de veau, de poulets, & de volailles, on les aſſaiſonnera d'ozeille, de laitues, de pourpier & de concombre, ou de verjus, ou d'oranges. Le boire ſera de la limonade, ou du cidre, ou de petite bierre, ou de la riſanne. Dans les intervales, on pourra faire prendre des apoſemes compoſés d'aigremoine, de chicorée ſauvage, de ſcolopendre, de racine de nenufar & d'alleluya. On donnera des lavemens avec le ſon, la poirée, le pourpier, ou d'oxicrat. On purgera avec la caſſe, & la rhubarbe. On fera uſer des ſirops de ſumeterre, de pourpier, & de pommes ſimples, ou dans un peu de roſes, on y ajoûtera de la poudre de diarrhodon ou des trochiſques de berberis, ou de ſpode, ou des trois ſanteaux.

L'uſage du lait de brebis, de vache, ou de chevre, y ſera ſouverain, il faudra les faire bouillir, & ôter la crême de deſſus. On en pourra prendre les matins, l'après-dinée, & le ſoir en ſe couchant, obſervant cependant un exact regime, c'eſt-à-dire de ne pas manger des viandes qui chargent l'eſtomac. On peut encore donner pendant quelques jours les matins à jeun une dragme de jayet en poudre mêlé avec un peu de vin blanc. On obſervera que ſi la foibleſſe du foie arrivoit par la ſimpathie de quelques autres parties, comme de la tête, ou de l'eſtomac, ou des entrailles, alors on aura recours à cette premiere cauſe, à laquelle il faudra d'abord remedier.

Toutes perſonnes ſujettes à la débilité de foie, ne doivent jamais manger de ſucreries.

A l'une & à l'autre foibleſſe, la nourriture de foie de loup, ou de ſuc de chapons, ou de limaçons guérira, ou ſoulagera en peu de tems, on ne laiſſera pas d'apliquer ſur la région du foie l'emplâtre de melilot, y ajoûtant quelque peu d'huile d'aſpic, ou de camomille, ou bien l'on mettra en uſage cette recette.

Prenez une livre de ſuc de chicorée de jardins, avec une once de ſuc de pimprenelle, donnez-en à boire deux onces tous les matins l'eſpace d'un mois, ou plus s'il en eſt beſoin.

Au flux hépatique venant de l'ouverture des veines, on fera tirer du ſang, ſinon on appliquera des ventouſes ſur les épaules, ou au deſſous des mamelles ſans découper. On ajoûtera dans les bouillons, tantôt du millet, ou des lentilles, ou des féves, ou de la laitue & tantôt du pourpier. De jour à autre, on fera prendre vingt grains de rhubarbe fortifiée dans trois onces d'eau de plantain, & tous les matins à jeun l'on donnera une priſe d'opiate qui eſt ordonnée au crachement de ſang. Cherchez CRACHEMENT DE SANG.

De la froideur du foie.

Cette indiſpoſition arrive par une pituite froide, de laquelle s'engendre une tumeur, & un abſcès qui a beaucoup de peine à ſuppurer; elle ne demande pas la ſaignée, à moins qu'il n'y ait une grande plenitude de ſang, mais l'on donnera plûtot de bons lavemens compoſés avec l'orge, le ſon, la camomille, & le melilot, dans leſquels on aura fait diſſoudre du miel roſat ou du ſucre rouge: on les réitera de jour en jour.

On feta uſer le matin à jeun du ſirop d'abſinthe battu dans l'eau de menthe, ou de l'eau de bugloſe, avec deux onces de miel roſat, en ſe couchant.

On frottera le côté avec un tel liniment. Prenez une once d'huile maſtic, autant d'huile de camomille, & d'huile d'abſinthe avec une demi once de vinaigre; puis faites chauffer le tout enſemble, & après en avoir graiſſé la partie, on la couvrira d'une feuille de papier brouillard.

Le regime ſera de boire de bon vin, de ne point manger de viandes indigeſtes, ni gluantes, fruits crûs, laitages, poiſſon, ni legumes.

On purgera avec deux onces de manne diſſoute dans du vin blanc, ou dans de l'eau de bugloſe, ou une demi-once de *Diaprunis* en bolus, faiſant avaler par deſſus un bouillon. Sinon mêlez deux gros de ſené, & un gros de rhubarbe infuſés dans une décoction de deux onces de ramatins, de plantain & d'aigremoine, & faites prendre ce remede à jeun.

Si l'abſcès venoit à ſuppurer, il faudra obſerver par où il s'écoulera. Si c'eſt par les ſelles, on uſera de tels lavemens.

Prenez de l'orge & du ſon, de chacun une poignée, faites les bouillir juſqu'à ce que l'orge ſoit prêt à crever; puis coulez auſſi-tôt cette décoction, & ſur chaque lavement mêlez-y une once de ſucre avec autant d'huile roſat pour en donner le ſoir & le matin.

S'il paſſoit par les urines, prenez une tiſanne, dans laquelle l'on aura fait bouillir des racines d'ache, de fenouil, & des pois chiches; ajoûtez-y une once de ſemences froides pilées; coulez enſuite le tout au travers d'un linge, & donnez à boire quatre verres de cette tiſanne par jour, entre les bouillons avec un peu de ſucre.

Du skirre au foie.

Le ſkirre eſt une tumeur dure qui preſſe ſans faire douleur, & qui n'a aucun ſentiment, qui derive de la mélancolie la plus groſſe & la plus noire.

Il y en a un autre que l'on appelle ſkirre imparfait, d'autant qu'il a encore quelque ſentiment de douleur.

Tous les deux ſont engendrés d'une humeur gluante, épaiſſe & viſqueuſe, attachée ſi fortement ſur la partie, où elle s'eſt jettée, qu'à peine ſe peut-elle foudre, & ſe reſoudre.

Le premier ſe diſtingue en ce qu'il s'eſt engendré, ſans qu'on ait aperçû aucune tumeur contre nature; il provient toutefois d'une mauvaiſe nourriture, ou du propre vice du foye, ou de celui de la rate, ou de la ſuppreſſion des ordinaires, ou hémorrhoïdes.

Mais le ſecond ſuccede au phlegmon, ou à l'érésipele, ou à l'œdeme, quand par négligence on laiſſe changer leur matiere en matiere dure comme pierre.

Le phlegmon eſt une tumeur engendrée de ſang, & ſuivant que le ſang péche, le phlegmon eſt plus ou moins mauvais, & c'eſt ce qui peut engendrer le ſkirre.

L'érésipele eſt une inflammation qui vient d'un ſang bouillant & colere, qui ſe répand ſur la peau, tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, ſans s'arrêter en aucun endroit; & quand il eſt mêlé de pituite & d'humeur mélancolique, alors l'erésipele peut devenir ſairreuſe.

Œdeme eſt une mixtion, ou un mélange d'humeurs, qui tient tantôt de la qualité du ſang, tantôt de celle de la bile, tantôt de la pituite, & de la mélancolie, & des autres humeurs, alors il devient ſkirreux.

Ce n'eſt qu'à l'occaſion du foye que l'on a parlé ſuccinctement des tumeurs; dans un autre endroit on en parlera plus amplement.

Pour guérir le ſkirre du foye, il faudra uſer de la conſerve de fleurs de marrube faite avec le miel, pendant quarante jours de ſuite; voici comme elle ſe fait.

Prenez des fleurs de marrube bien fraiches vingt onces, & autant de miel blanc. Pilez-les enſemble aſſez long-tems, & mettez-les dans un pot de terre, la doſe ſera une once les matins à jeun, en avalant par deſſus quatre onces de cette eau de marrube.

Si le ſkirre eſt cauſé par la ſuppreſſion des ordinaires, ou des hémorroïdes, l'on n'héſitera point de ſaigner du pié, de purger, de provoquer les mois aux filles étant dans l'âge, & d'appliquer des ſangſues aux hémorroïdes.

Obſtruction du Foie. *Voyez* OBSTRUCTIONS. *Voyez* auſſi plus bas le même mot écrit avec un y.

FOIE. *de veau.* On ſert le foie de veau de deux façons, ou en ſivé, ou rôti.

Si c'eſt en ſivé qu'on ſouhaite l'accommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une terrine, dans laquelle on le paſſe en tranches avec du beurre ou du lard; puis ne lui donnant ſur le fourneau que médiocrement de feu, on le laiſſe ainſi cuire dans ſon ſuc, étant pour lors aſſaiſonné de ſel, de poivre, & d'un peu d'épices. Puis jugeant qu'il eſt tems d'y joindre quelqu'autre aſſaiſonnement, on y met un verre de vin; & après que ce foye a un peu bouilli là-dedans, & que la cuiſſon eſt preſque parfaite, on y jette un filet de vinaigre, pour lui donner le haut goût, puis on le ſert.

Le foye de veau cuit ainſi, eſt excellent à manger froid, & en cet état plus peiſé par bien des gens, que lorſqu'il eſt chaud.

Si l'on veut manger le foye de veau rôti, on le met à la broche, après qu'on l'a bien lardé, où étant, on l'arroſe fréquemment avec du beurre, qu'on aura fait fondre dans une lechefrite, mêlé d'un peu de vinaigre, de ſel, de poivre; puis lorſqu'il eſt cuit, on le ſert avec de la ſauce qui ſera reſtée dans la lechefrite. Voyez ci-deſſus foye écrit avec un y.

FOIN. Il le faut ſemer depuis la fin de Fevriet, juſques à la fin de Juin, & depuis la mi-Août juſques à la mi-Octobre. Il faut attendre un jour de pluye, ou qu'il ait plû, parce que cela l'enterre, empêche que le ſoleil ne le brûle, & le fait lever plus vîte.

FOIN & fourrage. Leur commerce. *Voyez* ŒCONOMIE.

FOL

FOLIE. La folie eſt une maladie non ſeulement de l'entendement, mais encore de la raiſon & de la mémoire, elle vient d'un froid qui déſſeche tout ce qu'il rencontre d'humide dans le cerveau. La ſigue a une qualité particuliere pour cauſer cette maladie.

Pour la guérir, il faudra raſer la tête de ceux qui ſont attaqués de cette maladie, & y appliquer un pigeon, ou un poulet tout vivant, ou la baſſiner d'eau de vie diſtillée avec du romarin, du ſureau, de la cynogloſe & des racines de bugloſe, ou avec de l'huile de fleurs de ſureau. On frottera la tête des malades, & on leur lavera les pieds d'une décoction de fleurs de camomille, de melilot, de meliſſe, & de laurier; on leur fera tirer par le nés du ſuc de conſoude, avec deux ou trois cuillerées d'eau miellée, ou du bouillon du pot, ou du vin blanc, dans lequel on aura mis infuſer de l'abſinthe & de la ſauge; ou pendant vingt-cinq jours de ſuite l'on mêlera dans leur bouillon du matin une demi dragme de cendre de tortue; & dans leur pot, on ajoutera de la bugloſe, de la bourrache avec une pincée de romarin pour l'aſſaiſonner.

Ils mangeront à leurs repas des viandes rôties, comme mouton, pigeons, perdrix, tourterelles, cailles & chapons, avec de la moutarde, des raves, du creſſon, des artichaux, & des aſperges.

On les purgera avec une dragme de pilules d'aloës, & dans tout ce qu'on leur donnera à boire, l'on mêlera de la ſauge, & de la canelle, ou l'on ſe ſervira de la poudre ſuivante.

Prenez une demi dragme d'ambre gris, cinq dragmes de regliſſe, autant de gérofles, de gingembre & de graines de cardamone, deux dragmes de canelle, une dragme de bois d'aloës, une dragme & demi de ſaffran, & trois dragmes de poivre long. Reduiſez le tout en poudre bien ſubtile, & mêlez-le avec autant peſant de ſucre. La priſe ſera d'une dragme & demi dans un peu de vin d'Eſpagne, ou autre liqueur.

On leur attachera, ſi l'on veut, un ametiſte, ou une beryle, ou une criſolite, ou une hyacinthe.

Remede admirable pour guérir ceux qui auront l'eſprit aliené par accident.

I. Prenez un pot de terre neuf bien étamé, mettez-y deux pintes de la meilleure huile vierge que l'on pourra trouver; melez-y huit à dix poignées de lierre qui rampe le long des murailles, les feuilles les plus tendres & les plus vertes ſont les meilleures, une pinte de bon vin blanc. Faites bouillir le tout doucement, juſques à ce que l'humidité ſoit conſumée, enſuite ſervez vous en de cette maniere. Il faut raſer le malade, lui frotter la tête de cette huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on appliquera, & que l'on ôtera, quand la perſonne ſera guérie.

II. Cette maladie guérira, en appliquant un emplâtre d'onguent divin ſur les deux temples, & un ſur le haut de la tête, raſée large comme la couronne d'un Prêtre.

Les folies invétérées ſe guériront auſſi, ou diminueront; pour les naiſſantes, on n'en manquera point.

Quand on n'a point d'onguent divin, on concaſſe des laitues, du pourpiet, ou des concombres, on les confit dans le ſel & le vinaigre, & on en applique un frontal.

III. Prenez trois poignées de lierre, de celui qui rampe par terre; mettez-les dans un pot neuf avec un pot du meilleur vin blanc. Faites-les bouillir pendant 5 ou 6 heures à petit feu, les remuant par deux fois avec une cuiller, faites-les toûjours bouillir juſqu'à

que tout ne revienne qu'à la moitié d'une demi chopine ou un peu davantage. Après cela pilez ce lierre dans un mortier pendant long-tems & remettez-le dans le pot avec ſix onces d'huile d'olives, & mêlez bien le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit parfaitement incorporé pour en faire l'uſage ſuivant.

Faites tondre les cheveux du malade deux travers de doigt tout autour du front; frottez vos doigts tout autour du front; enſuite trempez-les dans le jus ou ſuc des matieres contenues dans le pot, & frottez-en le front du malade pendant un quart d'heure. Après cela prenez la cinquiéme partie du marc qui reſte dans le pot, mettez-la entre deux linges, & faites-en un bandeau qui couvre la partie tondue, le front & les temples.

Continuez cette onction & cette application durant cinq fois, commençant le ſoir, puis le matin, après le ſoir ſuivant, enſuite le lendemain, enfin le ſoir encore, juſques à ce que les cinq parties du remede ſoient achevées.

Remarquez que durant ce tems, il ne faut ni fâcher, ni contrarier le malade, le nourriſſant avec des bouillons de poulets, de veau ou de mouton.

FOLIE. *Voyez* ALIENATION. d'eſprit.

FOLILETS. C'eſt ce qu'on leve le long du défaut des épaules du cerf, après qu'il eſt dépouillé.

F O M

FOMENTATION. C'eſt un remede qui ſe fait ordinairement de décoction d'herbes émollientes & refraîchiſſantes, pour amollir les duretés du bas ventre, ou de liqueurs aſtringentes, pour fortifier & reſſerrer les fibres. La maniere de ſe ſervir de fomentations, eſt d'y tremper des linges, quand elles ſont encore toutes chaudes, ou de faire bouillir des ſachets de toile remplis des herbes qui ſont propres pour fomenter, & les appliquer chaudement ſur les parties malades. On fait auſſi des fomentations ſeches, telles que ſont l'avoine, ou le ſon ſricaſſés qu'on met entre deux linges, & qu'on applique tout chauds ſur les rhomatiſmes; la verveine fricaſſée qu'on applique de la même maniere pour les douleurs de coté dans la pleuréſie; la parietaire qui s'applique dans la région de l'uretete pour la colique nephrétique, les ſels & les cendres qo'on fait calciner, & qu'on applique ſur le cou, pour diſſiper les catharres, &c.

Pour fomenter d'une maniere plus facile & plus utile, il faut avoir deux linges ou deux ſachets. Les linges doivent être doux, à demi oſés, & pliés en quatre doubles; on les appliqoe alternativement l'un après l'autre. Il faut les preſſer un peu auparavant pour faire tomber le gros de la liqueur dont ils ſont imbibés. Il faut prendre garde que les linges ne ſe refroidiſſent ſor l'endroit où on les a appliqués, & dès que le malade s'en apperçoit, il faut ôter celui qui s'eſt refroidi, & mettre promptement à ſa place l'autre qui vient d'être trempé dans la décoction qui eſt chaude. La fomentation doit durer au moins une bonne heure. Il ne faut pas oublier de mettre ſous le malade, un drap plié en huit doubles, pour empêcher que la ſomentation ne tombe dans le lit, & ne refroidiſſe le malade.

Fomentation émolliente & rafraîchiſſante.

Voici une fomentation qui eſt propre pour amollir les duretés du foye, de la ratte, du bas ventre & de la matrice.

Faites bouillir dans cinq pintes d'eau commune, juſqu'à la conſomption du tiers, feuilles de violier, de mauve, de guimauve, de ſeneçon & de branche urſine, de chacune deux poignées; racines d'althea & de lys coupées menu, de chacune quatre onces;

ſemences entieres de lin & de fenugrec, de chacune une once; fleurs de camomille & de mélilot, de chacune une poignée. Il faut couler & exprimer la décoction, & s'en ſervir comme ci-deſſus.

Fomentation qui convient dans les indigeſtions, foliquet d'eſtomac, foibleſſes & relâchement de fibres, dans la diarrhée & la lienterie.

Echauffez dans un vaiſſeau ſur le feu, noix ſeches, & bayes de geniévre. Mettez le tout entre deux linges, & appliquez-le ſur l'eſtomac.

Fomentation pour les diſlocations & les contuſions.

Caſſez bayes de geniévre & de laurier, & écorces de grenades, de chacune une once. Hachez menu feuilles de grande conſoude, d'origan, d'hiebles, de ſcordium, & de roſes rouges, de chacune une poignée; puis ayant bien mêlé le tout enſemble, mettez-le dans des ſachets d'une grandeur proportionnée à la partie malade; & les ayant couſus, faites-les bouillir avec du gros vin noir, ou d'un rouge foncé, juſqu'à diminution d'un tiers; laiſſez un peu refroidir vos ſachets; enſuite vous en prendrez un, que vous preſſerez légérement entre vos mains, & que vous appliquerez ſur la partie malade, où vous le laiſſerez environ une heure. Après cela vous le changerez, & mettrez l'autre à la place, continuant ainſi en les changeant alternativement cinq ou ſix fois. Enfin vous laiſſerez le dernier, que vous appliquerez l'eſpace de cinq ou ſix heures. Cette fomentation eſt très-propre pour affermir les os diſloqués, pour fortifier les nerfs, les muſcles & les ligamens, & pour reſoudre les tumeurs qui ſuivent des contuſions. Elle eſt utile auſſi contre les indigeſtions, en l'appliquant ſur l'eſtomac.

F O N

FOND. C'eſt un terme qui ſignifie la terre ou le terroir où l'on fait un Jardin. Ainſi on dit: *le fond en eſt bon*, comme auſſi: *le fond n'en eſt pas bon, le fond eſt mauvais, & il y a du tuf ou de l'argile dans le fond, &c.* Toutes ſes manieres de parler, ſignifient que le terroir eſt propre ou n'eſt pas propre à nourrir, ou à élever des plantes. Sur tout il n'eſt pas bon quand le tuf ou l'argile ſont trop près de la ſuperficie, n'en étant par exemple qu'à un pié, un pié & demi, ou deux piés.

FONDEMENT *qui tombe.* Prenez des eſcarbots nourris dans la fiente de cheval, faites-les mourir au ſoleil dans une bouteille bien cloſe; mettez-les en poudre ſubtile. Lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous en ſaupoudrerez l'inteſtin; & donnez à boire de la décoction de prunelles ſauvages pendant pluſieurs jours.

Fondement des vieillards tombé.

Ils ſont guéris en peu de jours par l'uſage de l'eau du colcothar, ou de la poudre impériale.

FONDRE. C'eſt un terme de jardinage, pour marquer qu'une plante périt: Ainſi on dit, *mes pieds de melons & de concombres fondent, les laitues, les chicorées fondent*, c'eſt-à-dire, periſſent & pourriſſent dans le pié.

Pour faire fondre une lame d'épée ſans endommager le fourreau.

Faites deſcendre de l'arſenic en poudre au fond du fourreau; enſuite faites y couler quelques gouttes de jus de citron, & remettez la lame dans le fourreau; elle ſera calcinée en moins d'une demi-heure.

FONTAINE. *Recherche des eaux & des différentes manieres de les conduire dans les jardins.*

Si l'on eſt voiſin de quelque montagne ou côteau

on eſt preſque ſûr d'y trouver des ſources, à moins que ce ſoit un païs ſec & pierreux. Examinez prémierement les herbes qui couvrent la terre, ſi ce ſont des roſeaux, creſſons, baumes ſauvages, vitex, argentines, jone, & autres herbes aquatiques, ce ſera une marque aſſurée qu'il y a de l'eau dans ces endroits, pourvu que ces herbes y croiſſent d'elles-mêmes, & qu'elles ſoient d'un bon verd foncé. Vous pouvez encore conſulter la couleur de la terre; car ſi elle paroit verdâtre ou blanchâtre, comme ſont les terres glaiſeuſes, il y aura aſſûrément de l'eau.

On peut encore connoître les ſources cachées, en ſe couchant avant le lever du ſoleil, le ventre contre terre, ayant le menton appuye, & regardant le long de la campagne. Si l'on voit en quelqu'endroit une vapeur humide s'élever en endoyant, on pourra y faire fouiller.

D'autres diſent que des nuées de petites mouches, qui volent contre terre à un même endroit, ſont des ſignes certains qu'il y a de l'eau, ou bien qu'on n'a qu'à enfoncer de longues tetrieres de fer, qui étant retirées font juger de ce qui eſt compris ſous la terre.

On obſervera que les endroits où ſeront ces herbes, & où l'on verra s'élever des vapeors, ne ſoient point humides dans leur ſuperficie, comme ſeroit un marais; car il ſeroit inutile d'y faire fouiller, ces eaux ne provenant point de ſource, & n'étant que des amas des pluyes & des neiges fondues.

On a été fort long-tems trompé par certaines gens qui prétendoient trouver des eaux, par le moyen d'une baguette de coudrier appellée *divinatoire*, qui étoit une grande abſurdité; cependant elle a eu & a encore des ſectateurs, mais en petit nombre.

On fait ordinairement la recherche des eaux dans les mois d'Août, Septembre & Octobre, à cauſe qu'en ce tems la terre étant déchargée de toutes ſes humiditès, eſt plus ſeche, & que toute l'eau qui s'y trouve, ſe peut appeller ſource.

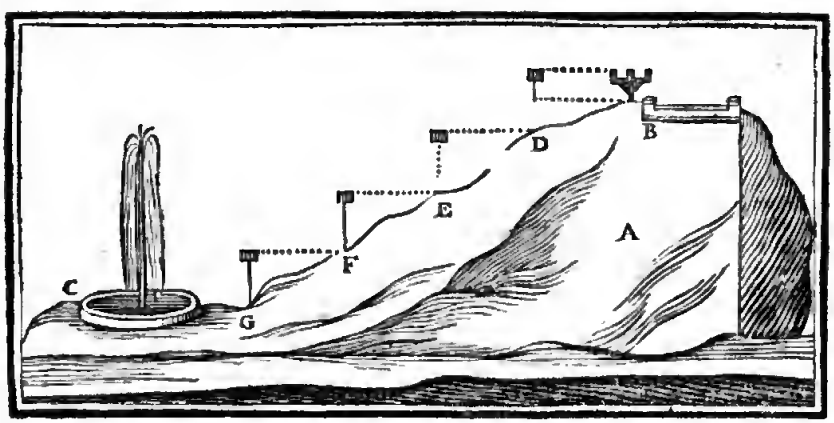
Suppoſons que vous ayez trouvé de l'eau en pluſieurs endroits d'une montagne, faite faire des puits de diſtance, en diſtance tant pour connoître la quantité d'eau, que pour en ſavoir la profondeur juſqu'au lit de glaiſe, ou de tuf qui la retient, il ne faut jamais percer ce lit, de crainte de perdre la ſource. Cherchez toûjours les endroits les plus élevés, afin de prendre la ſource dans ſon origine, & que les eaux venant de plus haut, s'élevent davantage dans les jardins. Faites faire une communication d'un puits à l'autre par des pierrées, & choiſiſſant un endroit de terre un peu plat, vous y raſſemblerez toutes ces eaux dans un reſervoir, d'où vous les conduirez par des tuyaux, aux places deſtinées pour les fontaines & jets d'eau; & pour connoître quelle hauteur auront ces jets, provenant de l'endroit où vous devez faire le reſervoir, vous nivellerez cette côte, ſuivant la pratique ſuivante.

Je ne donnerai ici que l'uſage d'un niveau appellé communément le niveau à phioles, qui eſt le plus juſte & le plus ſimple de tous.

C'eſt un grand tuyau de fer blanc d'un pouce de groſſeur, & de trois ou quatre pieds de long, ſoûtenu dans ſon milieu par des liens de fer & par la douille, qui ſert à ficher un piquet quand on veut s'en ſervir. Sur le deſſus de ce tuyau, aux deux extremités, & dans le milieu, on ſoude trois autres bouts de tuyau qui ſe communiquent l'un l'autre; & l'on met dans chacun de ces tuyaux les phioles de verre à peu-près du même diamêtre, leſquelles ſont ouvertes par les deux bouts. On les joint avec de la cire ou du maſtic à ces trois tuyaux, enſorte que l'eau remonte dans ces phioles, & ne ſe perd par aucun endroit: *Voyez la figure de ce niveau ſur le mot* NIVEAU.

La perfection qu'on a donné depuis peu à cet inſtrument, c'eſt que le tuyau du milieu qu'on a ajoûté, étant hors de l'alignement de ceux des deux bouts, & en étant écarté environ de deux lignes, ſert de pinules, & dirige beaucoup mieux le rayon viſuel.

Pour venir à l'uſage de ce niveau, il faut ſuppoſer une montagne A, au ſommet de laquelle on a ramaſſé des eaux dans le reſervoir, que l'on veut conduire au bas de la montaigne pour y faire jouer une fontaine. Voici la pratique de niveler cette montagne.



Poſez le niveau au haut de la montagne A, comme au bord du reſervoir B. Mettez-le le plus droit qu'il ſera poſſible, & pointez-le vers le bas C du côté où vous devez faire le nivellement. Prenez de l'eau où vous mêlerez du vinaigre, afin qu'elle devienne colorée, & ſe puiſſe diſtinguer de loin. Rempliſſez-en le tuyau, de maniere que l'eau remontant dans les trois phioles, il y reſte un peu de vuide par deſſus. Laiſſez repoſer l'inſtrument juſqu'a ce que l'eau ne balance plus; ayez même la précaution de couvrir avec du papier l'ouverture des phioles, de peur, que le vent ne cauſe quelque agitation à l'eau. Prenez enſuite une longue perche, au bout de laquelle il y ait un carton blanc bien équarri; faites-la tenir par un homme à quelque diſtance du niveau comme en D, en la faiſant hauſſer ou baiſſer, juſqu'à ce que le haut du carton ſe trouve juſte à la ligne de mire H, qui ſe dirige ainſi. Mettez-vous à quelque diſtance du niveau, poſez l'œil, & alignez-vous ſur la ſurface de la liqueur compriſe dans trois phioles, qui conduira vôtre rayon viſuel, ſuivant lequel vous ferez arrêter la perche à hauteur juſte.

Cela fait, vous prendrez la hauteur qu'il y a depuis la ſuperficie de l'eau du reſervoir B, juſqu'à la liqueur compriſe dans les phioles que vous diminuerez & marquerez en contre bas ſur la perche, dont la longueur ſera ſeulement comptée depuis cette marque, juſqu'à l'uni de l'endroit où elle eſt fichée. Ayez un papier, où vous chiffrerez cette prémiere ſtation du nivellement, & les autres ſuivantes.

Faites ôter cette perche, & à l'endroit D où étoit ſon pié, reportez le niveau que vous établirez comme vous venez de faire, pour une ſeconde opération, & enſuite par pluſieurs ſtations, toûjours en deſcendant de D en E, d'E en F, & d'F en G, vous viendrez aboutir à l'endroit C, où doit être la fontaine jailliſſante. Vous ſupputerez toutes les meſures chiffrées, que vous avez marquées ſur vôtre papier à chaque ſtation, les joignant enſemble, vous en aurez la ſomme, & vous ſaurez au juſte combien il y a de pente depuis le ſommet B de la montagne, juſques au bas C, & de combien de pieds le jet d'eau s'élevera, l'eau remontant toûjours preſque auſſi haut que ſa ſource.

La force & la hauteur d'un jet d'eau peut diminuer environ d'un pié par cent toiſes, c'eſt-à-dire, que plus les jets ſont proches des reſervoirs, & plus ils iront haut.

F O R

FORCEAU. Terme d'oiſeleur. *Pan forceau* C'eſt un piquet ſur lequel un filet eſt entierement appuyé, & qui le tient à force.

FORHU. Ce ſont les petits boyaux du cerf, que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche émauſſée, durant le printems & l'été, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf.

FORMER *& façonner*. Ces termes ſignifient la même choſe en jardinage. Il faut prendre ſoin de bien former & bien façonner un arbre, & c'eſt par le moyen de la taille, &c.

FORMÉES, *fumées formées*. Ce ſont des fientes de bêtes fauves comme en crottes de chevres, mais plus groſſes.

FORMES. Ce ſont les femelles des oiſeaux de proye.

FORTIFIANS. *Voyez* REMEDES.

FORTIFIER le cœur, & l'eſprit. *Voyez* COEUR. ELIXIR de ſanté.

FORTIFIER les nerfs. *Voyez* FOULURE.

F O U

FOUGERE, en latin *Filix*. C'eſt une plante dont on diſtingue deux principales eſpeces employées dans la Médecine : Savoir la fougere mâle, & la fougere femelle.

Deſcription de la fougere mâle.

Elle a les feuilles grandes, amples, ſi profondément découpées, qu'elles paroiſſent être compoſées de pluſieurs autres petites feuilles ; elles ſont dentelées ſur le bord, & tout-à-fait ſemblables à celles de la fougere femelle, mais elle n'a ni branches, ni tige, ni fleurs. Elle a une queue longue d'une coudée, dont les ailes ſont découpées des deux côtés, & dont l'odeur eſt déſagréable ; ſa racine eſt à fleur de terre, noire, longuette, & velue, laquelle produit pluſieurs germes, & eſt aſtringente au goût.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes & parmi les rochers. Ses feuilles ſortent en Avril & periſſent en Septembre.

Proprietés.

La racine de la fougere mâle priſe en breuvage au poids de quatre dragmes dans de l'eau mielée, fait mourir les vers larges, mais avant que de la prendre, il faut manger de l'ail.

L'eau diſtillée de cette racine, eſt un ſpécifique pour produire le même effet. Un gros de la racine pris dans quelque liqueur appropriée, pouſſe les urines, & déſopile le foye & la ratte. Le mucilage qu'on tire des racines fraiches pilées, eſt un excellent remède pour la brûlure. La décoction de fougere eſt très-utile dans le gonflement de la ratte. On pile auſſi cette racine, & on l'applique ſur la ratte en forme de cataplâme. Le ſel de fougere eſt un grand fondant ; on s'en ſert pour faire le verre. On peut ſubſtituer les feuilles de fougere au capillaire dans les maladies de la poitrine.

Etant priſe par la bouche, elle fait mourir les enfans dans le ventre de la mere, fait avorter & rend les femmes ſtériles. Le roſeau & la fougere ſont ennemis.

Deſcription de la fougere femelle.

Ses feuilles ſont de même que celles de la fougere mâle, mais elle a une tige & quantité de branches, elle a pluſieurs racines qui ſont longues & recourbées, noires & quelquefois des jaunes.

Lieu.

Cette plante naît dans tous les lieux froids. Les feuilles ſortent en Avril, & periſſent en Septembre.

Proprietés.

La fougere femelle rend les femmes ſtériles. Ses feuilles fraiches mangées parmi d'autres herbages lâchent le ventre. Sa racine étant miſe dans un tonneau empêche le vin d'aigrir ; elle meurt dans deux ans, quand on empêche de pouſſer ſes branches.

Obſervation ſur les fougeres.

Il ſemble que les fougetes n'ayent point de ſémences, cependant quand on les examine, on trouve qu'elles en ont ſur le dos de leurs feuilles. Ces ſémences ſont enfermées dans des fruits, qui ont la figure d'un fer à cheval, & qui ſont appliquées immédiatement ſur les feuilles.

Cette eſpece de fougere qui porte des graines en forme de bouquet au ſommet de ſes feuilles, ſe nomme fougere fleurie, ou oſmonde; la tiſanne & la décoction de ſa racine, ou la racine des jeunes pouſſes, ou l'eau diſtillée de leurs racines, à deux onces par jour pendant quelque tems, ſont un remède très-propre pour les enfans noués ; il n'eſt point inconnu aux gens de la campagne; car ils ont coutume de faire coucher leurs enfans noués ſur des paillaſſes remplies de feuilles de fougere.

La racine de l'oſmonde s'employe auſſi pour guérir les deſcentes, pour la colique, & pour les maladies du foye & de la rate, dont elle eſt propre à lever les obſtructions. Le milieu de cette racine lequel eſt d'une ſubſtance qui tire ſur le blanc, eſt en uſage pour les bleſſures, les chutes, les contuſions, & même pour la colique. On en prend la décoction, ou après l'avoir broyée, on la fait infuſer dans une liqueur appropriée.

FOUILLES du jardin. *Voyez* JARDIN.

FOUINE. La fouine eſt une martre domeſtique, qui eſt d'une couleur fauve, qui tire ſur le noir, elle a le deſſous de la gorge blanc, & eſt groſſe comme un chat, mais elle eſt plus longue, elle fait la guerre aux poules, aux pigeons, &c.

On les prend avec des traquenards, au milieu desquels on met pour appas un poulet ou du fruit cuit. Lorſque cet animal ſent l'un ou l'autre, il ne manque point d'y entrer, & à peine y eſt-il, que la machine ſe détraque & l'arrête par le pié.

On dit qu'on peut faire mourir, ou du moins chaſſer les foüines, avec une pâte compoſée de levain, & de ſel ammoniac détrempés dans l'eau. On prend des morceaux de cette pâte, & on les expoſe dans les endroits par où les foüines ont coûtume de paſſer. *Voyez* BELETTE.

FOUINE. C'eſt un inſtrument avec lequel on prend des anguilles. *Voyez* le mot ANGUILLE.

FOULE. C'eſt une préparation des draps, & autres étoffes de laine, qui ſe fait avec de l'eau chaude, où l'on a fait diſſoudre du ſavon. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne fît la foule que de cette maniere; mais la plûpart des foulons qui veulent épargner le ſavon, parce qu'il coûte de l'argent, y employent d'abord l'urine, & enſuite la terre graſſe. Ce dernier ingredient peut être fort utile, pour dégraiſſer les draps; mais il eſt à craindre qu'il ne s'y trouve de petites pierres, ou graviers qui peuvent les trouer, & les dégrader conſidérablement. C'eſt pourquoi les foulons doivent bien préparer la terre avant de s'en ſervir, en la délayant, & la maniant long-tems dans l'eau, pour en ôter juſqu'aux moindres duretés. Pour ce qui eſt de l'urine, elle rend les étoffes ſéches, rudes & puantes, & l'on ne devroit point du tout s'en ſervir.

Maniere de faire la foule des draps, & autres étoffes de laine, avec le ſavon.

Je ſuppoſe que vous ayez une piece de drap de couleur de quinze matques, ou enſeignes; c'eſt-à-dire, de quarante-cinq aunes, ou environ. Pour la fouler, il faut prendre quinze livres de ſavon, & n'en faire fondre d'abord que huit livres dans deux ſeaux d'eau de riviere, ou de fontaine, qui ſoit bien chaude, enſorte pourtant qu'on y puiſſe ſouffrir les mains; puis ayant mis vôtre piece d'étoffe dans le pot, ou pile du moulin, vous jettez peu à peu l'eau de ſavon ſur l'étoffe; & vous la laiſſez fouler par les pilons pendant deux heures. Après quoi vous la retirez de la pile pour la lizer, ce qui étant fait, vous la remettez une ſeconde fois, ſans ajoûter de nouvelle eau de ſavon, & vous la faites encore fouler pendant deux heures. Enſuite vous la retirez pour la tordre à la cheville, & pour en faire ſortir la graiſſe & l'ordure. Quand cela eſt fait, vous la mettez à la pile pour la troiſiéme fois, & ayant fait fondre les ſept livres de ſavon qui reſtoient, de la maniere que nous venons de marquer, vous jettez l'eau ſur l'étoffe à quatre fois différentes, & peu à peu, ayant ſoin de la retirer de deux heures en deux heures, pour la lizer de nouveau, & quand vous vous appercevrez qu'elle aura aſſez de force, ſuivant ſa qualité, vous la ferez dégorger tout-à-fait à l'eau chaude pure & ſimple, en la laiſſant dans la pile juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nette.

REMARQUE.

Il ne faut point tremper ni laver les draps de couleur dans l'eau avant de les fouler; quoique cette pratique ſoit très-bonne à l'égard des draps blancs. La foule de ceux-ci eſt plus facile, ſe fait en moins de tems, & coûte beaucoup moins; car on peut retrancher un bon tiers du ſavon qu'on uſe à la foule des étoffes de couleur. Les draps qui ſe foulent à l'eau ſeule de ſavon, ſe foulent en beaucoup moins de tems, ne ſont pas ſi ſujets à ſe trouer, & à ſe caſſer dans la pile; ils ſont plus doux à la main, plus moëlleux, & prennent à la teinture des couleurs plus vives. Si les laines ont été degraiſſées avant que d'être filées, il faut un tiers moins de ſavon pour la foule.

FOULÉES. C'eſt quand on revoit de la forme du pié d'une bête ſur l'herbe, ou des feuilles par où elle a paſſé; & ſi c'eſt en terre nette, cela s'appelle *voye* pour cerf, daim, chevreuil & lievre; & pour loup & renard, *piſte*; & pour bête noire, *trace*.

FOULER. C'eſt un terme de jardinage qui ſe dit des oignons, des betteraves, des carotes, des panais & des autres racines dont on rompt les montans, ou les feuilles vers le commencement d'Août, pour empêcher que la ſeve n'y monte pas davantage, & qu'ainſi elle demeure au dedans de la terre, & ſoit employée à groſſir la racine ou l'oignon.

FOULURE. *Pour guérir promptement le mal d'une foulure par un remede éprouvé.*

Prenez de la poix de Bourgogne détrempée en eau-de-vie, faites-en un emplâtre ſur du cuir, que vous appliquerez ſur le mal, & vous guérirez promptement.

FOUR. *Maniere de chauffer le four.*

Lorſque vôtre pâte ſera en bon état, vous commencerez de ſonger à faire chauffer le four, avec quelque chauffage que vous puiſſiez avoir; ſurquoi il y a une obſervation à faire, c'eſt que les éclats de bois ſec ſont beaucoup meilleurs que les fagots, & les fagots préferables à tant d'autres bois, dont on ſe ſert pour chauffer le four, il y en a même qui ſont obligés d'employer de la bruyere ou de la paille; je ne blâmerai en cela perſonne, chacun ſe comportant à l'égard du chauffage ainſi que la nature du lieu où il habite le permet.

On prendra garde en chauffant le four, de ne point

brûler le bois par-tout en même-tems, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Lorſqu'on voudra ſavoir ſi le four eſt chaud, on n'aura qu'à frotter un bâton contre la voute, ou contre l'âtre; & lorſqu'on s'appercevra qu'il ſera de petites étincelles, ce ſera une marque qu'il ſera chaud, & pour lors on ceſſera de le chauffer; après quoi on ôtera les riſons & les charbons, rangeant quelque peu de braſier à une rive près de la bouche du four, qu'on nettoyera avec la patouille qui ſera faite de vieux linge, & qu'on mouillera dans de l'eau claire, puis qu'on tordra avant que de s'en ſervir. Après cela on bouchera ce four un peu de tems, pour lui laiſſer abbatre ſa chaleur, qui ſans doute noirciroit le pain, ſi on l'enfournoit incontinent. Et lorſqu'on juge que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre ce four pour enfourner le pain le plus promptement qu'il eſt poſſible.

Comment il faut enfourner le pain.

On prend prémierement la pêle du four, qui doit être toûjours renue fort proprement, puis on met le pain deſſus pour l'enfourner. On obſerve de commencer toûjours par les plus gros pains, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant le milieu pour y placer le petit pain, qui eſt celui du Maître, & c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Du tems auquel on doit tirer le pain du four.

Après qu'on aura enfourné le pain, on aura ſoin de bien boucher le four, & d'en étouper la bouche avec des linges mouillés, de crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe. Deux bonnes heures & demi après, qui eſt environ le tems néceſſaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un, pour voir s'il eſt aſſez cuit, & partieuliérement par-deſſous. On le frappera du bout des doigts, & s'il ſonne, ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il ſera tems de le tirer. Sinon on le laiſſera encore quelque peu de tems, juſqu'à ce qu'on reconnoiſſe qu'il ſoit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra pas ſonger de le tirer du four qu'après quatre heures de tems qu'il aura été enfourné, en reconnoiſſant s'il eſt cuit de la même maniere que je l'ai fait obſerver, pour le pain bourgeois; car ſans une parfaite cuiſſon, toute ſorte de pain a toûjours quelque choſe de deſagréable. S'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte; & s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge, qu'il en perd tout ſon gout; ce n'eſt pas qu'à force de faire du pain, l'expérience ne nous rende toûjours aſſez ſavans dans cet art.

Après donc que le pain eſt bien cuit, on le tire du four, puis on le poſe ſur la pairie la plus cuite, afin qu'il ſe réhumecte en ſe refroidiſſant; comme par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eſt-à-dire, ſi la croute de deſſus eſt trop élevée, ce qui arrive ordinairement lorſqu'on n'ôte pas la cendre en chauffant le four, on range ce pain, mettant le deſſus deſſous, au lieu que s'il eſt également cuit, on l'appuye contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit.

OBSERVATIONS.

Le pain étant cuit comme il faut, & rangé de la maniere que je viens de le dire, on obſervera de ne le point renfermer qu'il ne ſoit auparavant réfroidi.

La chaleur de ce pain étant paſſée tout-à-fait, on l'enfermera dans une huche, obſervant toûjours de l'y poſer ſur le côté, afin qu'étant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également par-tout. Il ne faut pas faire comme bien des gens, qui le laiſſent indifféremment ſur une table d'une boulangerie, où jamais il ne ſe conſerve ſi bien, que lorſqu'il eſt enfermé à propos; car ou il ſéche trop en été, ou en hiver il eſt trop ſuſceptible de gélée. On aura ſoin auſſi pendant les grandes chaleurs, que la huche dans laquelle ſera ce pain, ſoit placée dans la cave, afin d'empêcher ce pain de moiſir.

Remarque ſur le gros pain.

A l'égard du levain pour le gros pain, il n'y a rien à obſerver davantage que ce qu'on en dira dans l'article du PAIN; mais pour la pâte, c'eſt autre choſe. Celle du pain bourgeois peut être pairie molle; mais celle-ci demande qu'on la paîtriſſe ferme, comme étant celle qui regarde directement le ménage; car c'eſt ce qui fait qu'en la paitriſſant, on a ſoin de la bien braſſer; & lorſqu'elle eſt dans l'état où on la ſouhaite, c'eſt-à-dire, qu'on l'a bien retournée dans la huche, on y enfonce le poing, comme au pain bourgeois, ce qui lui ſert d'une même marque pour connoître ſi la pâte en eſt aſſez revenue. Cela étant, & le four chaud comme il faut, on diviſe cette pâte par pains, chacun du poids de vingt livres, ou environ, faiſant en ſorte qu'ils ne ſe baiſent point l'un l'autre, après quoi on l'enfourne, comme je viens de m'expliquer.

Le pain étant tiré hors du four, & ſerré avec tout le ſoin requis, on ne touchera point à ce pain qu'il ne ſoit raſſis depuis long-tems; car la véritable œconomie veut qu'on ait toûjours une demi fournée de pain vieux, quand on fait le nouveau. Ce vieux mangé, on prendra prémierement du nouveau, toûjours ceux qui ſont les plus mal faits, & les moins cuits; car les plus cuits ſe raſſoupiſſent avec le tems. *Conſultez ce qu'on dira de plus dans l'article qui concerne le* PAIN.

FOUR. *Voyez* DROITS champêtres. MAISON.

FOURRAGE *d'hiver*. Il y en a de cinq ou de ſix ſortes, ſuivant les différens climats.

Prémierement. On ſe ſert par-tout du ſon commun & de la paille. Secondement, dans les païs chauds, & terres ſablonneuſes, on peut avoir de groſſes raves. Troiſiémement, dans les pais froids, & terres un peu graſſes, de gros navets, & de gros panais; ces panais demandent une terre à froment, donnant deux coups de beche, ou charruant avec deux charrues qui ſe ſuivent. Ces panais & navets ſervent auſſi de nourriture au menu peuple. Quatriémement, dans les terres les plus maigres, on peut avoir du ſainfoin d'hiver, qui reſiſte à la gélée & à la neige.

Ne faites point pâturer vos chevaux ni vos cavales dans les bons pâturages, avec vos vaches; faites-les pâturer les herbages le moins ſucculens, dans les landes, ou dans les montagnes. Une bête chevaline mange plus que trois vaches, parce qu'elle ne rumine pas, comme la vache, & les bêtes bovines; elle digere peu, comme on le voit par ſes excremens, où l'on remarque ſouvent des grains d'avoine tout entiers. Les vaches & toutes les bêtes bovines au contraire, ruminent long-tems, c'eſt-à-dire, qu'après avoir mangé, elles attirent du prémier ſac de l'eſtomac, ce qu'elles ont avalé, le mâchent long-tems, & l'avalent une ſeconde fois: enſorte que la digeſtion ſe fait parfaitement: & on remarque que celles qui ruminent plus long-tems, s'engraiſſent plutôt, & donnent plus de lait & de beurre; ſur quoi les Saints Peres donnent de belles raiſons, pour leſquelles l'ancienne loi deffendoit d'offrir à Dieu des victimes qui ne ruminoient pas.

FOURCHE *de Jardinier*. C'eſt un outil de fer, compoſé d'une douille, & de trois fourchons ou branches pointues, un peu recourbées en dedans, & longues d'environ un pié. Cet outil étant emmanché d'un manche de trois à quatre pieds, ſert à remuer

des ânniers, ſoit pour charger la hotte ou le bât, ſoit pour faire les coches, & ſert auſſi pour herſer, ou remuer & rompre les mottes de terre nouvellement enſemencée de graines potageres, & les faire par ce moyen entrer au-deſſous de la ſuperficie où elles doivent germer.

FOURCHER. Terme de jardinage. C'eſt pouſſer à l'extrémité de la branche taillée, d'autres branches l'une d'un côté & l'autre de l'autre, comme ſi c'étoit une maniere de fourche. Ces branches ſont néceſſaires pour garnir deux côtés oppoſé ſoit en eſpalier, ſoit en buiſſon. Il faut prendre garde de tailler avec tant d'induſtrie, que ſi on a beſoin de deux branches, & ſi la branche taillée en peut faire deux, elles fourchent ſi bien que ces branches ſe trouvent placées de maniere qu'on les puiſſe conſerver l'une & l'autre; bien entendu qu'à la taille il ne faut jamais à l'extrémité de la mere branche en laiſſer deux nouvelles de même longueur, enſorte qu'elles faſſent une figure de fourche, c'eſt un déſagrément qu'il faut éviter ſoigneuſement.

FOURCHON. C'eſt l'endroit d'où ſortent ces deux branches. On dit: *prenez garde que le fourchon n'éclate.*

FOURMI. C'eſt un petit inſecte très-connu. On diſtingue les fourmis en pluſieurs eſpeces, parce que les unes ſont griſes, les autres noires, quelques-unes rouges, & d'autres d'une couleur obſcure. On en voit en Poitou, & en d'autres pays, qui ont des ailes. Les fourmis ont des yeux noirs, deux dents dans le bec & deux cornes à la tête. Leur corps eſt comme diviſé par douze anneaux. Chaque fourmi a ſix jambes couvertes d'une eſpece de poil, & armées à leurs extrémités de deux pinces ou ongles. Tout le monde ſait qu'elles font des magaſins de ce qu'elles peuvent attraper pendant le printems, l'été & l'automne, & qu'elles le conſervent pour ſe nourrir l'hiver.

Les fourmis attaquent non ſeulement les arbres & les fleurs, mais encore les ruches des mouches à miel qui ſont contraintes d'abandonner leurs maiſons & de céder la place. On va donner des moyens pour détruire les fourmis, on choiſira celui qui plaira le plus.

Divers moyens pour détruire les fourmis.

I. Il faut avoir ſoin de tenir bien nette la place qui eſt autour des paniers ou des plantes, dont on veut éloigner les fourmis.

II. On répand de la cendre ou de la ſcieure de bois bien menue, autour des ruches ou des plantes; cela les empêche d'approcher parce que leur pié n'eſt point ferme.

III. On met dans l'endroit de la fourmillere un os à demi décharné, qui ſe trouve tout d'un coup couvert de fourmis, on trempe cet os dans l'eau pour noyer les fourmis, & on le met encore dans le même endroit pour continuer la même choſe autant que l'on voudra.

IV. Il faut frotter l'endroit où l'on ne veut point que les fourmis approchent, avec du fiel de taureau, ou de la décoction de lupins.

V. Entourez l'arbre ou la ruche d'une ceinture large de quatre doigts, que vous ferez avec de la laine fraîchement tirée de deſſous le ventre d'un mouton.

VI. Faites brûler dans le jardin des concombres ſauvages.

VII. Mettez à l'entrée du trou des fourmis de l'origan & du ſoufre mêlés enſemble.

VIII. Le meilleur moyen pour détruire les fourmis, eſt de pendre en quelque endroit de l'arbre des phioles pleines d'eau miellée. Les fourmis ne manquent point d'entrer dans ces phioles & de s'y noyer. On trempe ces bouteilles dans l'eau chaude pour les nettoyer, & on les remplit comme auparavant.

IX. On peut auſſi ſe ſervir de glu pour empêcher les fourmis de monter.

X. Il faut lâcher le ventre droit ſur la taupiere, où ſont les fourmis. *Secret éprouvé. Voyez* FRUITIER. MOUCHES à miel.

FOURNEAU. C'eſt un vaiſſeau de terre, où l'on ménage le feu qu'on donne par dégrés, par le moyen de certains trous, qu'on nomme regiſtre, qu'on ouvre ou qu'on ferme pour augmenter ou diminuer le feu. Il y en a de grands qui ſont immobiles, qu'on nomme athanors, & de portatifs qu'on nomme univerſels, où l'on peut faire toutes ſortes d'opérations, quand il n'y a pas quantité de matiere. Tout fourneau a ſon cendrier, ſa grille, ſon foyer, ſa porte, ſes regiſtres & ſon dôme. La matiere dont on fait les fourneaux & les creuſets, eſt partie de ciment, & partie de terre glaiſe bien courroyés enſemble. Le ciment ne doit être que de grais de pot à beurre, pulvériſé, & bien battu. Le ciment de tuileaux n'y eſt pas propre.

Les fourneaux ſe font à la main, avec la ſeule palette que l'on poudre de ſablon, afin qu'elle ne s'attache pas à la terre. Les creuſets ont des moules de bois, plus ou moins grands, leſquels ſe tiennent par une queue, ou manche auſſi de bois; & après les avoir ſaupoudrés d'un peu de ſable, on les couvre à diſcretion, d'autant de terre bien courroyée, qu'on le croit néceſſaire; on l'arrondit enſuite tout autour, & on l'applatit par-deſſous avec la palette. *Voyez-en la deſcription ſur le mot* DISTILLATION.

FOURNITURES du potager ſelon les différentes ſaiſons. *Voyez* POTAGER.

FOUTEAU, en latin *Fagus.*

Deſcription.

C'eſt un arbre qui a les feuilles comme le charme, mais plus fermes, plus épaiſſes & plus unies. Son fruit a une gouſſe ronde, rude & hériſſée par dehors, au dedans de laquelle il eſt enfermé, étant de figure triangulaire, couvert d'une écorce mince & unie, de couleur de châtaigne; le dedans du noyau eſt d'un goût agréable, quoi qu'aſtringent.

Lieu.

Cet arbre naît dans les bois & ſur les colines. Il fleurit en Avril, & May.

Propriétés.

Les feuilles de fouteau ſont aſtringentes: la décoction des feuilles, quand elles ſon tendres, arrête le flux de ventre. Les noyaux du fruit étant mangés appaiſent les douleurs des reins, & ſont vuider les pierres & la gravelle. Les feuilles étant mangées guériſſent le mal des gencives, & des levres; pilées & appliquées elles fortifient les membres engourdis. Les feuilles fraîches appliquées guériſſent les inflammations. *Voyez* HERBE.

FOY

FOYE. Partie interne du corps, compoſée d'un nombre innombrable de veines inſenſibles, dans leſquelles la veine porte ſe diſſipe. Le foye eſt ſitué du côté droit, au-deſſus du diaphragme.

Pour rafraîchir le foye, ôter les rougeurs du viſage, & faire paſſer la toux ſéche.

Il faut faire infuſer ſur les cendres chaudes, pendant une heure & demi, environ une once de roſes de provins, dans deux pintes d'eau de fontaine & demi

demi cuillerée d'eſprit de ſouphre. Pendant l'infuſion, il faut remuer les roſes de tems en tems, avec une cuiller, ou ſpatule de bois; elles teindront l'eau; & vous la paſſerez par un linge bien net; puis y ayant ajoûté un quarteron de ſucre, vous lui ferez prendre un bouillon.

La doſe eſt d'un verre qu'il faut boire froid le matin à jeun, & autant le ſoir trois ou quatre heures avant ſouper. Il faut continuer pendant huit à dix jours, de la même maniere.

Pour refaire le foye.

Pilez bien feuilles de rhûe, de ſauge, d'âche & de pas d'âne, de chacune une poignée; puis les ayant miſes dans un vaiſſeau bien net, jettez-y une chopine de vin blanc, brouillez bien le tout enſemble, laiſſez-le infuſer pendant deux heures; brouillez-le encore une ſeconde fois, puis paſſez la liqueur par un linge. Vous la prendrez à jeun pendant trois jours, & vous ne mangerez que deux heures après.

Autre.

Prenez à jeun pendant neuf jours un verre de jus de bourrache. Pour le préparer, on pile les feuilles & les fleurs de cette plante, on en exprime le ſuc, enſuite on le fait bouillir, & l'on a grand ſoin de le bien écumer. Il faut ajouter un peu de ſucre à chaque priſe.

Autre.

Mêlez une once de jus de pimprenelle dans une livre de jus d'endive, & prenez-en tous les matins un demi verre.

Autre infaillible pour l'inflammation du foye.

Broyez dans cinq ou ſix onces de vinaigre roſat, le foye encore chaud d'un coq noir, que vous aurez ouvert tout vivant, paſſez la liqueur par un linge blanc avec forte expreſſion, & donnez ce remede au malade. Si vous n'avez pas de vinaigre roſat, vous pouvez vous ſervir de vinaigre commun, pourvû qu'il ſoit bon. *Voyez* EAU de Tilleul, au mot RHUME.

FOYE. Pour fortifier le foye dans l'hydropiſie. *Voyez* HYDROPISIE.

FOYE *d'animaux. Voyez* ANIMAUX. *Voyez* FOYE, écrit avec un i.

F R A

FRAGMENS *précieux. Voyez* REMEDE.

FRAISIER, en latin *Fragaria.*

Deſcription.

C'eſt une plante, dont les queues qui ſortent de la racine & qui portent des feuilles, rampent preſque par terre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la quinte-feuille, mais elles ſont plus grandes, & dentelées tout à l'entour: une queue en ſoutient trois. Ses fleurs ſont blanches d'ordinaire, à cinq feuilles d'où naiſſent les fraiſes qui ſont rondes, ou ovales; ordinairement rouges. Ses riges ſont petites, minces, & velues; elle a quantité de racines menues. Quelques fraiſiers ſont les fraiſes blanches.

Lieu.

Cette plante naît dans les bois, ſur les collines & dans les hayes. Elle fleurit en Avril & Juin.

Proprietés.

Toute la plante eſt aſtringente: les fraiſes ſont bonnes aux bilieux, elles éteignent la ſoif, & temperent la chaleur du corps. Si on les lave avec du vin, elles ne ſe corrompent pas dans l'eſtomac. Le vin qu'on tire des fraiſes enyvre. L'eau diſtillée ſert aux lepreux, fortifie le cœur, purge la poitrine, eſt bonne à l'épanchement de bile, & rafraîchit le ſang, la doſe eſt trois cuillerées trois fois le jour. La décoction de la racine & de l'herbe provoque l'urine, eſt bonne à la rate & aux reins. La racine de fraiſier eſt fort en uſage dans les tiſannes; & ſurtout dans celle qu'on appele bouillon rouge. Cette racine eſt utile dans toutes les longues maladies, principalement lorſqu'on ſoupçonne quelque alteration dans le foye. On peut faire la boiſſon ordinaire des malades, avec la racine de fraiſier bouillie dans l'eau commune, il faut y ajoûter les raiſins ſecs, de la regliſſe, & un peu de canelle. Cette boiſſon eſt propre principalement dans l'aſthme, & & dans la toux invétérée.

Le jus ou vin que l'on exprime des fraiſes, eſt très-bon pour ôter les rougeurs & petits bourons qui viennent au viſage de chaleur de foye, même pour appaiſer les rougeurs des yeux, & effacer les taches & bourons de ladrerie. La décoction de la racine & des feuilles de fraiſe fait un vin qui ſert pour faire paſſer la jauniſſe ſi on en boit quelque tems au matin, comme auſſi pour provoquer les mois aux femmes, & arrêter les fleurs blanches & flux diſſenteriques; ſi on en prend en forme de gargariſme, il conforte les gencives, & les dents, & diſſipe les fluxions.

Culture des fraiſiers.

Les fraiſiers tant ceux qui produiſent des fraiſes blanches que ceux qui en produiſent de rouges, ſe multiplient & ſe perpetuent de traînaſſes, qui ſortant des vieux pieds, ſont des racines. On obſerve que le nouveau plant qui vient dans les bois réuſſit mieux tranſplanté, que celui qui vient des fraiſiers des jardins. On en plante, ou en planche, ou en bordures, l'une & l'autre bien préparée, amandée & labourée de quelque maniere que ce ſoit. Si c'eſt en terre ſeche & ſabloneuſe, il faut que tant les planches, que les bordures ſoient un peu plus enfoncées que les allées, ou les ſentiers, pour y retenir les eaux de pluyes, & des arroſemens. Il en eſt tout autrement, ſi on en plante dans les terres fort graſſes & preſque fraiches, car la grande humidité fait pourrir les pieds. On les éloigne communément de neuf à dix pouces, & on en met deux à trois pieds dans chaque trou, qu'on fait avec un plantoir. Le bon tems de les planter eſt pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'eſt-à-dire avant les groſſes chaleurs, on en plante encore tout l'été dans les tems pluvieux. Il eſt particulierement important d'en faire des pepinieres pendant les mois de May, & que ce ſoit en quelque endroit expoſé au nord, pour éviter la grande ardeur du ſoleil d'été; on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & lorſqu'elles ſont fortifiées, on les tranſplante dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarrés ſelon le beſoin qu'on en peut avoir.

Leur principale culture eſt prémierement de les bien arroſer pendant la ſechereſſe; en ſecond lieu de laiſſer médiocrement des montans à chaque pié, c'eſt-à-dire, que trois ou quatre des plus forts doivent ſuffire; en troiſiéme lieu de ne laiſſer ſur chaque montant que trois ou quatre fraiſes, qui ſont les prémieres venues & le plus près du pié, & par conſequent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent preſque à l'infini de la queue de celles qui ont déja fleuri, ou qui ſont encore en fleur. Rarement voit-on nouer, & venir à bien toutes ces dernieres fleurs; il n'y a que les prémieres qui en faſſent de belles, & quand on eſt ſoigneux de bien pincer, on eſt aſſez bien aſſuré d'avoir de belles fraiſes. On a ex-

plique ailleurs la maniere d'avoir des fraiſes hâtives ; les gens curieux ont des fraiſes de deux couleurs ; ſavoir les rouges & les blanches ; mais ils les mettent dans des planches ſéparées.

Les fraiſiers ſont fort bien l'année ſuivante qu'ils ont été plantés, ſi c'eſt au mois de May qu'on les a plantés ; & ne ſont que paſſablement, s'ils n'ont été plantés auſſi-tôt qu'on les a tirés des bois que dans le mois de Septembre, mais ils ſont merveille la deuxiéme année, & après ce tems ils ne ſont plus que miſérablement, c'eſt pourquoi ils eſt bon de les renouveller au bout de deux ou trois ans. Il eſt encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les fraiſes ſont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet ; les prémieres qoi mûriſſent vers la fin de May, ſont celles qu'on avoit plantées dans les pieds du mur du midy, & du levant, & les dernieres mûres ſont celles qui ont été plantées le long du nord.

La difference des fraiſes fait diſtinguer les différentes eſpeces de fraiſiers, dont chacun n'a preſque point d'autre culture que celle qu'on vient d'expliquer. Cependant pour ajoûter quelque choſe de plus particulier, nous dirons qu'il y a quatre ſortes de fraiſes, des blanches, des groſſes rouges, des caprons, & des petites rouges ou ſauvages. Pour les dernieres, qui ſont les petites, vous ne vous en mettrez pas beaucoup en peine, ſi vous êtes proche des bois où elles abondent, car les enfans des vilageois en apporteront aſſez, pourvû que vous leur donniez quelque peu de choſe ; & ſi vous êtes éloignés de ces petites douceurs, vous en pourrez faire de petits tapis fort étroits dans le milieu de quelques-ones de vos allées, ſans aucon ſoin ni autre peine que de les planter, envoiant ſeulement querir du plant en motte où vous ſaurez qu'il y en aura, ou bien les ſemer, en jettant deſſus ce tapis l'eau dans laquelle vous aurez lavé vos fraiſes avant que de les manger.

Pour les groſſes fraiſes blanches, rouges, & caprons, vous les planterez par planches, quatre rangées à la planche & chaque planche ſera à un pié & demi l'une de l'aotre. Le meilleur plant eſt de prendre des trainaſſes qu'elles ſont durant l'été, & d'en mettre trois plantes dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir. Le vrai tems de planter eſt dans le mois d'Août, lors que ces trainaſſes ſont fortes, & ont pris racine par les nœuds, formant à chacun une petite plante.

On aura ſoin de les labourer, de les ſarcler, & de les biner dans le tems.

Pour avoir de plus beau fruit, & du plus ner, l'on mettra à chaque plante un petit paiſſeau, auquel on liera doucement les montans de chaque plante avec du foarre. Cela fera, qu'outre que le fruit en ſera plus gros, les limaces, les crapaux, les grenouilles, & les aotres animaux nuiſibles ne s'y logeront pas ; ce qu'ils feroient ſi la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant toûjours les plus belles.

Au tems qu'elles jettent leurs trainaſſes, il les faudra châtrer ſoigneuſement, n'y en laiſſant aucunes que celles que vous deſtinez pour avoir du plant.

Vous en ferez tous les ans quelques nouvelles planches, ruinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, parce qu'elles commencent à décheoir de leur bonté & groſſeur.

Il ſera bon de les fumer de petit fumier, un peu auparavant les grandes gélées, afin de les améliorer, coupant toutes les feuilles, comme on le pratique à l'égard de l'ozeille.

Pour la terre qu'elles déſirent, le ſablon leur eſt meilleur que la terre forte ; c'eſt pourquoi vous choiſirez la partie de vôtre jardin la plus ſabloneuſe pour les y loger.

Si vous voulez avoir des fraiſes dans l'automne, vous n'avez qu'à couper toutes les prémieres fleurs qu'elles pouſſeront, & les empêcher de fructifier ; elles repouſſeront d'autres fleurs, qui donneront des fruits dans l'arriere ſaiſon.

Moyen de garantir les fraiſiers des vers.

Les grands ennemis de ce plant, ſont les lons, qui ſont de gros vers blancs, qui pendant les mois de May, & de Juin leur mangent le cou de la raeine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir. Il faut être ſoigneux dans ce tems-là de parcourir tous les jours ſes fraiſiers & fouiller au pié de ceux, qui commencent à ſe faner. On y trouve d'ordinaire le gros ver, qui après avoir fait ce prémier mal, paſſe à d'autres fraiſiers, & les fait pareillement mourir.

Le fruit du fraiſier eſt un aliment très-ſain, & d'une ſaveur agréable, lequel étant pris intérieurement rafraîchit l'ardeur des entrailles, & appliqué extérieurement, décraſſe, & embellit la peau. Il entretient la fluidité des urines, adoucit l'acreté du ſang & de la bile, & convient dans les fievres.

Pour faire de l'eau de fraiſe.

Il faut ſur une pinte d'eau mettre une livre de fraiſes que vous écraſerez dans cette eau, puis vous mettrez un quarteron ou cinq onces de ſucre, & vous y preſſerez un jus de citron ; ſi le citron eſt fort, c'eſt aſſez d'un pour deux pintes. Le tout étant infuſé peudant quelque tems, vous le paſſerez à la chauſſe, & le ferez rafraichir pour boire.

FRAIZE. Terme de Venerie. C'eſt la forme des meules & des pierrures de la tête du cerf & du chevreuil, qoi eſt la plus proche de la tête, que nous appellons maſſacre.

FRAMBOISIER, en latin *rubus idæus* & la framboiſe *frambaſia.*

Deſcription.

C'eſt une eſpece de ronce, à laquelle on peut donner le nom d'arbriſſeau, puis qu'elle croît à la hauteur de cinq à ſix piedš. Ses tiges ſont garnies de petites épines. Ses feuilles reſſemblent à celles de la ronce commune, elles ſont cependant plus tendres, vertes brunes en deſſus, & blanchâtres en deſſous. Ses fleurs ſont à eioq feuilles diſpoſées en roſe. Son fruit qu'on appelle framboiſe eſt d'un bon goût, il paroît peu de tems après les fraiſes, il commence à mûrir dans les prémiers jours de Juillet. Sa racine ſe diviſe en pluſieurs branches qui vont en ſerpentant.

Lieu.

Cet arbriſſeau ſe trouve dans les bois, & on le cultive dans les jardins.

Proprietés.

Les framboiſes ſont humectantes & rafraîchiſſantes, elles purifient le ſang, fortifient l'eſtomac & donnent bonne bouche. On employe ſes fleurs pooe les éreſipeles & les inflammations des yeux. Ses feuilles ſont déterſives, on s'en ſert dans les gargariſmes pour les maux de gorge & des gencives, & l'on peut les ſubſtituer aux feuilles des ronces. L'eau d'orge, où l'on a fait infuſer ſes fleurs, eſt très-propre contre les éréſipeles & les inflammations des yeux, il faut la faire tiedir, & s'en baſſiner ſouvent.

La framboiſe eſt dans une grande eſtime, non ſeulement à cauſe de ſa delicateſſe en la mangeant ; mais encore à cauſe de ſon odeur, qui cauſe un plaiſir ſin-

gulier à celui qui en approche. Elle a à peu près les mêmes propriétés que la fraiſe ; mais elle eſt plus rafraîchiſſante & plus apéritive. On prétend auſſi qu'elle eſt propre contre le ſcorbut.

Culture de framboiſiers.

La maniere de les cultiver ne contient en ſoi aucune difficulté ; il vient de plant enraciné, en ſéparant une ſouche en pluſieurs brins.

Ils ſe plantent en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, & profonds d'un fer de bèche, & larges d'un pié.

Ces brins de framboiſiers ſont mis dans ces rigoles, à quatre doigts les uns des autres, puis recouverts d'une terre qui doit être meuble, & dont on aura ſoin de garnir les racines, de crainte qu'elles ne s'éventent.

Ces plants ainſi mis, ſeront trois ou quatre fois tous les ans, fort ſoigneuſement labourés. Pour ce qui regarde la maniere de les gouverner, il faut toutes les fois qu'on les taillera, ne pas oublier de couper le bois mort, & d'ôter les jets qui pouſſent dans les ſentiers.

On plante les framboiſiers en Mars dans des planches ou dans des bordures, éloignant le plant à deux pieds l'un de l'autre. Il en ſort tous les ans pendant l'été beaucoup de bordures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux, les vieux ſe renouvellent par ce moyen, car ils meurent dès que leurs fruits ſont cueillis. La ſeule culture qu'on y fait, eſt prémierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois ou quatre pieds les nouveaux rejettons qu'on conſerve autour des vieux pieds, ce doit être toûjours les plos gros, & ceux qui ſont de plus belle venue ; en ſecond lieu d'arracher tous les petits, & les vieux qui ſont morts.

Les framboiſiers, lors qu'ils ſont plantés en bonne terre, ſont d'un naturel à pouſſer beaucoup de bois, de telle maniere quelquefois qu'ils en ſont échauffés. Or pour les décharger de cette abondance qui leur nuit, on doit obſerver d'arracher tous les petits jets & le vieux bois qui eſt mort, d'autant que c'eſt le gros bois de l'année qui rapporte le plus de fruit & que c'eſt celui-là auſſi qu'on doit rabattre de moitié en le taillant.

Pour préſerver les framboiſiers des punaiſes.

Ce fruit, non plus que les autres, n'eſt pas à couvert de tout inconvenient ; il a comme les poires & les pêches des ennemis qui lui font la guerre. Ceux-ci ſont attaqués des tigres & des fourmis ; & les framboiſiers ſont ſujets aux punaiſes, qui les rendent déſagréables ſi l'on ne ſait les en défendre.

Ces animaux s'attachent à ce bois, ſi-tôt que la ſeve commence à ſe remuer ; mais pour empêcher ce deſordre, il faut en taillant les framboiſiers au printems, prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pouſſe. Ce reméde eſt efficace.

Pour faire de l'eau de framboiſes.

Il faut prendre une livre de framboiſes & l'écraſer dans une pinte d'eau ; cependant ſi la framboiſe eſt bonne, il ſuffira de trois quarterons avec cinq onces de ſucre. Il n'y faut point de citron, non plus qu'à l'eau de groſeilles, le tout fondu & incorporé vous le paſſerez à la chauſſe, le ferez rafraîchir, & le donnerez à boire.

Compotes de framboiſes.

Pour faire une compote de framboiſes, il faut prendre une demi livre de ſucre dans une petite poële à confiture ou poëlon, que vous ferez cuire juſques à ce qu'il ſoit à la plume : ce que vous connoîtrez en ſouffiant doucement au travers de vôtre écumoire ; & lors que vous verrez que le ſucre s'envolera comme des plumes, vous y jetterez promptement une livre de framboiſes bien épluchées & bien entieres. Vous ôterez auſſi-tôt vôtre poële de deſſus le feu & la laiſſerez repoſer un peu de tems. Après vous remuerez tout doucement les framboiſes avec la poële & leur donnerez enſuite un bouillon, ſi vous voulez ; puis vous les laiſſerez réfroidir & les ſervirez ainſi. Les framboiſes demeureront toutes entieres, & vôtre compote ſera fort belle & fort bonne. Pour en augmenter la perfection, vous n'oublierez pas à les bien écumer avec un papier ou une cuiller.

Pour faire la confiture de framboiſes liquide.

Prenez quatre livres de framboiſes bien épluchées, les plus ſéches & les moins écraſées que vous pourrez, puis vous prendrez quatre livres de ſucre que vous mettrez cuire à la groſſe plume ; vous retirerez après vôtre poële de deſſus le feu, & vous mettrez vos quatres livres de framboiſes dans le ſucre tout doucement de peur qu'elles ne ſe rompent ; & comme elles ſont ſaiſies par le ſucre cuit, elles ne ſe rompent pas ſi facilement ; vous les remuerez un peu, & lors qu'elles auront jetté leur ſubſtance, vous les remettrez ſur le feu & vous les acheverez promptement juſqu'à ce que le ſyrop ſoit fait.

Autre confiture de framboiſes.

Prenez des framboiſes, qui ne ſoient pas trop mûres, ôtez-en la queue, & mettez-les dans une terrine, faites cuire du ſucre à la plume, & mettez le tout dans une étuve ou lieu ſec on demi jour, faites-les bouillir à feu médiocre, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle.

FRANC, *ſur le franc.* C'eſt un arbre greffé ſur un ſauvageon de ſon eſpece, ou même ſur un autre arbre qui avoit été greffé d'une autre eſpece, par exemple, un poirier ſur un poirier ſauvage, de même auſſi un pommier greffé ſur un ſauvageon de pommier, &c.

FRAXINELLE, en latin *fraxinella*, ou *dictamus albus.*

Deſcription.

C'eſt une plante, qui pouſſe des tiges velues, rougeâtres, remplies de moële, & de la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles ſont rangées par paires le long d'une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille, elles ſont ſemblables à celles du frêne, quoique plus petites, ce qui a fait donner à cette plante le nom de fraxinelle. Ses fleurs qui naiſſent aux ſommités des tiges, ſont diſpoſées en manieres d'épi, & compoſées de cinq feuilles, dont la couleur eſt blanche, tirant ſur le purpurin. Sa racine eſt longue, d'une odeur forte, un peu amere au goût. Il la faut choiſir récente, blanche par-tout, bien nourrie & bien mondée. On lui a donné le nom de *dictamen blanc.*

Lieu.

Cette plante croît dans les forêts, ſur tout dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Italie.

Propriétés.

La racine de la fraxinelle eſt cordiale, apéritive, & alexitaire, elle fait mourir les vers, elle eſt bonne contre toutes ſortes de venins, contre les morſures & piquûres de bêtes venimeuſes. Elle pouſſe les urines & les regles. On en uſe en tiſanne & en ſyrop,

& l'on en prend pendant une quinzaine de jours. On prend les feuilles & les fleurs de cette plante, en infuſion comme le thé, pour diſſiper les vapeurs. La doſe de ſa poudre eſt d'une dragme, & quand on la prend en infuſion dans ſix onces de vin blanc, elle eſt d'une demi once.

On l'employa dans la peſte & dans l'épilepſie. Elle fortifie l'eſtomac, & eſt utile à ceux qui ſont pouſſifs, & qui ont la courte haleine. L'eau de ſes fleurs priſe & tirée par le nés, ſert grandement aux douleurs invétérées de la tête cauſées de froideur.

FRAY *Voyez* ETANG.

FRE

FRENE, en latin *fraxinus*.

Deſcription.

C'eſt un arbre qui eſt grand, droit, & revêtu d'une écorce unie, cendrée & de couleur verdâtre. Il a le bois blanc. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du laurier, quoique pointues, & un peu dentelées. Un de ſes rameaux ſemble n'être qu'une feuille, ayant les feuilles attachées deux à deux à une ſeule queue comme au cormier; ſon fruit vient en gouſſe, lequel eſt petit, amer au goût, rouſsâtre, ſemblable aux noyaux d'amande ou à une langue d'oiſeau, d'où vient qu'on l'appelle *lingua avis*.

Lieu.

Cet arbre naît ſur les montagnes, & dans les bois, il vient le long des prés, auprès des rivieres & autres lieux humides. La graine mûrit à la fin de Septembre.

Proprietés.

Il eſt ennemi des ſerpens, qui ne ſe mettent jamais ſous ſon ombre: le ſuc des feuilles eſt un antidote contre les morſures. Il ſert aux hidropiques, & amaigrit ceux qui ſont trop gras, quand on en uſe quelque tems. La décoction de l'écorce diminue la ratte & l'opilation du foye. Il eſt bon auſſi de boire dans une taſſe de frêne pour les mêmes choſes. Le fruit étant bû, guérit les douleurs de poitrine.

Le ſuc des feuilles les plus tendres du frêne bien pilées, eſt un ſouverain remède pour les animaux, contre le venin avalé, & ſes feuilles mêmes après qu'elles ont été appliquées ſur une partie qui auroit été atteinte de la dent d'un ſerpent, ou de quelqu'autre bête auſſi dangéreuſe.

On rapporte que les ſerpens ont une telle antipatie pour cet arbre, qu'ils en fuyent même juſqu'à l'ombrage; & l'on dit, que ſi d'un côté l'on faiſoit comme un cercle de branches ou de feuilles de frêne, & que de l'autre on allumât du feu, & qu'il y eût au milieu un ſerpent, cet animal, tant il hait ce bois, aimeroit mieux paſſer à travers les flammes, que de traverſer du côté où il ſeroit le frêne.

On diroit auſſi, pour la ſûreté de l'homme contre cette maudite engence, qu'il ſemble que la nature ait permis que cet arbre commençât à fleurir, avant que les ſerpens & autres bêtes pleines de venin, ſortiſſent de leurs tanieres au printems; & qu'en automne il ne perdit ſes feuilles, qu'après que tous ces inſectes ſe ſeroient retirés.

Vertus du frêne.

On dit tant de choſes admirables du frêne, que s'il y en avoit la moitié de vrayes, il faudroit avouer qu'on trouveroit dans ce ſeul arbre une pharmacopée entiere. Chacun en pourra faire l'expérience.

I. Le bois de frêne porté ſur ſoi, guérit le cours de ventre, la colique, & les paſſions hiſtériques. Il faut qu'il touche à la peau.

II. Il arrête les hémorragies, & toutes ſortes de pertes de ſang. Il le faut tenir dans la main, juſqu'à ce qu'il ſoit échauffé.

III. Il empêche que la gangrene ne ſe mette dans une playe, & elle guérit promptement, ſi on rape du bois de frêne dans de l'eau froide, & qu'on en lave le mal pluſieurs fois par jour.

IV. En tems de maladie contagieuſe une cuillerée de ſuc de frêne bûe à jeun, met en état de ne craindre, ni les fiévres pourprées, ni même la peſte.

V. En cas de poiſon, il n'y a qu'à boire du ſuc de frêne; c'eſt un puiſſant antidote contre toute ſorte de venin.

VI. Le ſuc de frêne éclaircit la vûe, & la fortifie, pourvû qu'on s'en lave les yeux ſoir & matin.

VII. Ce même ſuc, bû le matin, guérit la douleur des reins, fortifie le cœur, & abbat les vapeurs.

VIII. Ce ſuc mis chaud dans les oreilles, guérit la dureté d'oreilles, la ſurdité, qui n'eſt pas invétérée & les maux intérieurs d'oreille. Le parfum qu'on peut faire des feuilles, de la graine, & de l'écorce de cet arbre, produit le même effet, auſſi bien que l'eau qui coule par les extrêmités des branches, quand on les a miſes au feu. Il faut la ſeringuer dans l'oreille qu'on bouche enſuite avec du coton trempé dans la même liqueur.

IX. Le ſuc de frêne bû le matin, guérit les maux de la ratte, les pulmoniques, les hidropiques, ceux qui ſont attaqués des fiévres malignes, de la petite verole & de la peſte.

X. Dans les grandes douleurs de tête, il faut ſe mettre ſur le front un linge trempé dans ce ſuc, après qu'on l'a fait un peu bouillir avec autant de vin.

XI. Pour les chancres naiſſans, il y faut ſeulement appliquer un linge bien doux, & trempé dans le ſuc tiede de frêne. Cela arrête le progrès du mal & fond les durerés.

XII. Le bois & la ſeconde écorce du frêne, ſont employés en décoction dans le vin, pour les obſtructions du foye & de la ratte, pour vuider les ſéroſités ſuperflues, & pour les pâles couleurs. On les ordonne auſſi dans les bouillons, dans les potions & dans les tiſannes. La décoction de ce bois eſt un ſudorifique propre pour la verole. Les cendres de ſon écorce peuvent ſervir de cautete dans le beſoin.

XIII. La graine de frêne, qu'on appelle langue d'oiſeau, *lingua avis*, *ſeu ornithogloſſa officinarum*, a les mêmes proprietés que l'écorce. Cette ſémence ſe confit dans le vinaigre, comme les câpres. Le ſel fixe de frêne pouſſe par les urines, on le donne depuis un ſcrupule, juſqu'à un demi gros; il fait merveilles dans la rougeole, & dans la petite verole, avec le ſyrop de grenade, ou de framboiſe.

XIV. Les feuilles de cet arbre miſes en décoction dans du vin, ont la vertu apéritive & hépatique, comme l'écorce.

XV. Sa racine cuite dans l'eau commune, avec la petite centaurée, le ſcordium, & l'abſinthe, eſt un remède ſouverain contre la morſure des ſerpens.

Culture du frêne.

Quoiqu'on ne voye guere un pere de famille s'appliquer à élever beaucoup de frênes, comme une choſe qu'il s'imagine indigne de ſes ſoins; cependant la connoiſſance de tout ce qui croît à la campagne lui étant néceſſaire, il me permettra bien que je parle ici de cet arbre le plus ſuccinctement qu'il me ſera poſſible. Le frêne ſe plaît naturellement plus dans un terroir bas & humide, & y vient en plus grande abondance, que s'il étoit planté dans un lieu élevé.

Le génie de ce bois eſt de donner une belle & haute tige, lorſque naturellement, ou par le ſoin des

hommes, il ſe trouve dans une terre qui lui convient ; s'il arrive qu'on en veuille planter, on fera des trous ſuffiſamment larges, dans leſquels on les mettra, après avoir recouvert doucement leurs racines ; puis on les laiſſe venir.

Mais enfin, ſi cet arbre n'eſt pas eſtimé par ſon bois, il le doit être par la vertu qu'il renferme, & qu'on tient être un ſouverain remede contre le venin des ſerpens ; cette ſorte de bois s'éleve de racines, & ſon plant ſe tire des rejettons enracinés que ce bois produit en tronc, & qu'on éclate adroitement.

FRENS. *Voyez* BOIS ; commerce de bois.

FRÉNÉSIE. *Voyez* PHRÉNÉSIE. FIEVRE frénétique.

FREOUER. C'eſt une marque que le cerf fait au bois, quand il y touche de ſa tête, pour détacher & oter cette peau velue qui la couvre. Celui qui apporte le premier freouer à l'aſſemblée où eſt le Roi & en laiſſe courre le cerf, merite un preſent du Roi ; ſavoir un cheval à un gentilhomme de la Venerie, & un habit à un valet de limier : ce qui s'eſt obſervé de tout tems.

FRETIN. C'eſt un terme qui ſignifie toutes les branches qui ſont inutiles, parce qu'elles ſont petites, menues, chiffonnées, & quelquefois uſées de vieilleſſe. Il faut à la taille ôter tout le fretin.

F R I

FRICANDEAUX *farcis*. Coupez de la cuiſſe de veau par tranches un peu minces, & après les avoir battues avec le dos d'un couteau, piquez-les de moyen lard, étendez-les ſur une table, le côté du lard en deſſous ; garniſſez le milieu d'une farce compoſée de veau, de moëlle de bœuf, de lard, & d'œufs aſſaiſonnés de ſel, poivre, & fines herbes. Il faut mettre de cette farce, environ l'épaiſſeur d'un écu ; puis ayant paſſé un peu d'œuf battu ſur les bords du fricandeau, vous en appliquerez un autre par deſſus, & le colerez par les bords avec l'œuf battu que vous aurez mis ; enſuite ayant rangé vos fricandeaux dans une caſſerole que vous couvrirez bien, vous leur ferez prendre couleur des deux côtés, puis les ayant égoutés un peu de leur graiſſe, enſorte qu'on y puiſſe faire un petit roux avec de la farine, vous y jetterez de bon jus de bœuf, & les ayant fait bien cuire ; vous y ajoûterez truffes, champignons, ris de veau, quelque bon coulis de pain ; le tout étant bien dégraiſſé, vous y jetterez un filet de verjus, vous les rangerez dans un plat avec le ragoût par deſſus, & vous ſervirez le plus chaudement qu'il ſera poſſible, ſans rien gâter.

FRICASSÉE *d'oiſeaux ou autre viande à la ſauce rouſſe.*

Prenez des poulets ou autres oiſeaux, & les mettez pas membres ou quartiers. Si les oiſeaux ſont petits comme des alouettes, on ſe contente de fendre le ventre, & après avoir ôté ce qui eſt dedans, il faut battre un peu les oiſeaux, & les applatir ; puis les mettre cuire dans une poële à demi roux. Lorſqu'ils ſeront cuits ſuffiſamment d'un côté, retournez-les de l'autre ; & étant cuits, il faut ôter tout ce qui reſte de graiſſe, puis mettez dans la poële avec la fricaſſée, du ſel, du verjus, un peu d'écorce d'orange, quelques feuilles de laurier, & faites-leur prendre un petit bouillon enſemble ; puis mettez-les dans un plat, & rapez par deſſus un peu de croute de pain, & de muſcade. On peut ajoûter à cette ſauce, un jus de citron ou d'orange, & y mettre du perſil haché groſſierement.

FRICHE. Ce terme ſignifie une terre inculte ; c'eſt une friche, cette terre eſt en friche, de là vient le mot de défricher.

FRITILLAIRE, en latin. *Fritillaria.*

Deſcription.

Elle a la racine bulbeuſe, blanche, ſolide, ſans aucune tunique qui la ſépare, la tige haute d'un pié, ſes feuilles reſſemblantes à celle du ſalſifix, la fleur en clochette comme une tulipe, courbée en bas, mais variée comme le plumage d'un coq d'Inde, d'où elle a tiré le nom de *meleagris*. La ſemence approche de celle des tulipes.

La fritillaire eſt encore appellée *narciſſe chapronné*, du nom de celui qui l'a trouvé ; d'autres la nomment *lys marbré*, & d'autres *malagride*, qui veut dire poule d'Afrique, parce qu'elle eſt tachée comme cet animal.

Du haut de ſa tige, il pend deux fleurs en forme de clochettes tachées de couleurs, en forme d'échiquier ; mais il y en a qui ne ſont que d'une ſeule couleur, leſquelles ont les côtés blanchâtres, ſur leſquelles s'étend une certaine ligne verte juſqu'au milieu de la feuille, & du milieu de la fleur, il s'éleve de petits filets entre ſix petits brins jaunes qui ſemblent couverts de pouſſiere.

Lieu.

On la trouve en des lieux plains & herbeux, dans des bocages, comme à Genes, à Covalon en Dauphiné, & proche d'Orleans, dans des prairies le long de la riviere de Loire, comme auſſi en Poitou & en Xaintonge. On la cultive dans les jardins des curieux, où l'on en voit de diverſement colorées & variées, plus pour le plaiſir de la vûe que pour l'uſage.

Proprietés.

Cluſius avoue qu'il n'en ſait aucune en Medécine.

Culture de la fritillaire.

La fritillaire eſt plus ſûrement dans de grands pots que dans les planches ; elle ne veut pas trop de ſoleil, elle veut une bonne terre graſſe & détrempée, de la profondeur de trois doigts ; & on la leve au mois de Septembre.

FRITURE. Terme de cuiſine. C'eſt un mets que l'on a apprêté avec de l'huile ou du beurre dans la poële. On peut auſſi ſe ſervir de lard ou de ſaindoux. On ſert en friture du poiſſon, des legumes & même de la viande. Pour rendre la viande bonne, il faut que le beurre ou l'huile ſoient bien chauds, autrement la friture eſt molaſſe & n'a point de couleur.

FROID. *Secret infaillible pour ſe garantir du froid pendant l'hiver, & du chaud pendant l'été. Auſſi-bien que pour ſe preſerver de toutes les vermines qui incommodent les hommes, comme poux, puces, punaiſes, &c.*

Il faut avoir une peau de loup tannée, que vous mettrez entre les draps & la couverture ; pendant l'hiver, il faut que le poil ſoit du côté de la chair, & pendant l'été il faut que ce ſoit la peau.

Pour faire que les pieds & les mains ne ſoient pas offenſés du froid.

Il faut s'oindre les pieds & les mains de graiſſe de renard.

FROMAGE. Les fromages ſe font avec le lait, qu'on fait coaguler ou cailler, comme on le dira dans la ſuite. On diſtingue diverſes ſortes de fromages. Il y a des *fromages mous*, des *fromages ſecs*, des *fromages durs*, des *fromages écremés*, ou *alepin*, & des *fromages non écremés*.

Pour avoir d'excellens fromages, il faut non ſeulement que le lait ſoit bon, mais auſſi que la preſure ſoit bien accommodée. Voici la maniere de la bien apprêter.

Pour faire la préſure.

Prenez les caillettes d'un veau, qui n'ait jamais pris autre nourriture que le lait pur, tirez-en de petits grumeaux de lait caillés, que vous y trouverez, & que vous éplucherez bien, otant les poils que le veau a avalés en tetant; lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche à meſure que vous les manierez, & vous les mettrez dans un linge bien blanc, pour les eſſuyer un peu. Prenez auſſi les caillettes, lavez-les de même, & raclez-les fort nettes, retournez-les pour y remettre dedans ces grumeaux, ſalez-les comme il faut, pendez le tout en l'air & mettez deſſous un petit pot pour recueillir l'eau ſalée qui en tombera. Servez-vous-en pour faire prendre votre lait, cela fait merveille; & c'eſt cette eau qu'on appelle *préſure*.

Mais avant que d'en prendre, vous la laiſſerez ainſi aſſaiſonner quelques jours, puis vous vous en ſervirez quand vous en aurez beſoin.

Quand on voudra ſe ſervir de cette préſure, on en prendra dans une cuillet, on en delayera avec un peu de lait, puis on la jettera dans celui dont on veut ſe ſervir pour faire les fromages.

Pour faire de bons fromages.

Il faut prendre le lait tout chaud venant de la vache, & le couler, puis mettre de la préſure dedans, en remuant le lait quelque-tems avec une grande cuillet. Ce lait étant pris, on tire le caillé avec la cuillet à écremer, & on le met dans des éclifſes, formes ou chaſſerons, qu'on appelle en quelques païs, pour l'y laiſſer égoutter ſon petit lait, d'où on le tire ſuivant que l'on veut qu'il ſoit plus ou moins égouté.

Pour les fromages qu'on appelle communs, ce ſont ceux dans leſquels on met de la preſure après en avoir tiré toute la crême; & qu'on peut auſſi nommer *fromages de ménage*. La coagulation de ce lait s'en fait plus facilement qu'à celui des fromages qui ſe forment avec le lait tout chaud, à cauſe du trop de graiſſe qu'il y a, ce qui les oblige à ſe répandre de tous côtés. Ces fromages communs ſervent à la nourriture de la maiſon, ou pour les envoyer au marché, ou bien pour les ſaler; enſuite on les fait ſecher, & par ce moyen on les conſerve pour l'hiver.

Pour faire des fromages de garde qui ſoient excellens.

Il faut, lorſque le lait eſt encore chaud, y jetter de la préſure delayée, & quand il eſt pris, le dreſſer dans des formes ou chaſſerons, & lorſque ces fromages ſeront bien égoutés, on les ſalera par deſſus, & on les laiſſera repoſer juſqu'au lendemain, afin qu'ils ſoient bien fermes; puis on les retournera pour les ſaler de l'autre côté, les laiſſant repoſer dans les chaſſerons juſqu'à ce qu'ils ſoient durs, après on les mettra ſécher à l'air dans une chaſiere pour les affermir, on les ſerrera juſqu'à ce qu'on veuille les faire affiner, & ſi le lait dont on voudra faire les fromages, étoit froid, on le mettroit ſur la cendre chaude pour y obſerver après ce qui vient d'être dit, pour les fromages communs & de garde; au lieu que pour faire les fromages ci-deſſus, on prend le lait ſans ôter la crême; on ne dreſſe ceux-ci qu'après avoir été écremés, pratiquant au reſte pour les rendre parfaits, tout ce qu'on a enſeigné qu'il falloit faire pour ces premiers.

Pour faire des fromages prompts à manger.

Quelquefois une occaſion ſurvient qu'on n'a point de fromage pour ſervir à ſes amis, & qu'on ſouhaiteroit bien en avoir, il ne ſera pas difficile de ſe contenter là-deſſus, du jour au lendemain; vous ſerez pleinement ſatisfait, ſi vous faites ce qu'on vous dira ici.

Prenez à midi la crême du lait qui a été tirée le matin avec autant de lait tout chaud; mêlez-les enſemble, & mettez-y un peu de préſure, que vous délayerez avec de l'eau ſalée, jettez-la dedans ce lait, & remuez le tout enſemble, & le laiſſez repoſer une heure. Après cela, mettez-le dans les formes, & ne le gardez que vingt-quatre heures pour le bien faire cailler. On peut dire que vous ferez un excellent fromage, & digne d'être preſenté à une compagnie.

Le printems eſt la ſaiſon la plus propre pour faire ces ſortes de fromages.

OBSERVATIONS.

Il y a des vaches qui donnent du lait ſi gras, qu'on ne peut preſque en faire du fromage ſans qu'on l'écrême un peu; & il eſt facile de connoître ce lait aux ſignes qu'il en donne, & d'abord qu'on s'en ſera apperçû, on ſe mettra en devoir d'en ôter la crême avec la cuiller du pot, après cela les fromages ſe formeront très-bien.

AUTRE OBSERVATION.

Outre la préſure ci-deſſus, on peut encore, pour faire ces fromages, ſe ſervir de la graine du chardon bénit, ou de la fleur de chardon ſauvage. Le jus de figuier quand on inciſe l'écorce de l'arbre encore verte, y réuſſit très-bien, de même que le gingembre & les œufs de brochet.

REMARQUES.

On a dit ailleurs qu'il n'y avoit rien qui voulût être tenu avec plus de propreté que le lait, & on le repete encore; ainſi qu'il n'y ait point de ſervante qui s'aviſe d'y toucher, qu'elle n'ait auparavant bien lavé ſes mains, & que tous les uſtenciles ſervant à la laiterie, ne ſoient d'une netteté très-grande; mais ſur-tout, que nulle fille ne ſoit pas aſſez hardie pour approcher du lait, lorſque la nature lui pouſſe au dehors cette corruption, dont l'évacuation eſt reglée ordinairement par les mois, & qu'accompagne toûjours un air ſi infecté qu'il ſuffit qu'une femme ou une fille en cet état regarde du lait, pour faire qu'il ne puiſſe point coaguler, lequel ſe tourne preſque en même-tems.

Pour affiner les fromages.

Lorſqu'on juge qu'ils ſont aſſez ſecs, on les enferme dans un endroit, d'où les animaux qui leur ſont nuiſibles ne peuvent point approcher juſqu'à ce qu'on veuille les affiner.

L'invention la meilleure que je trouve pour y réuſſir, eſt de les tremper dans l'eau ſalée & de les envelopper dans des feuilles d'orme, ou d'ortie, & les mettre dans quelque vaiſſeau, afin qu'ils ſe communiquent leur humidité.

AUTRE MOYEN.

Entourez vos fromages de ſoarre, d'avoine, & mettez-les dans des armoires à la cave, ſur des tablettes ſans qu'ils ſe touchent, vous en aurez de la ſatisfaction.

Fromages de Gruyeres, ou Griers.

La maniere de les faire.

Les Suiſſes de la petite ville de Griers, dans le Canton de Fribourg, font un grand debit de fromages. Il les envoyent à Lyon, de-là on les diſtribue dans preſque toutes les Provinces de France. Voici de quelle maniere ils fabriquent ceux qu'ils nous envoyent, & qu'ils appellent fromage du premiers lait. Prémie-

rement, ils préparent la preſure, qui ſert à fermenter le lait. Pour cela ils prennent des veſſies de veau, & après les avoir bien lavées, ils les rempliſſent d'air, & les font ſécher promptement à la cheminée. Quand elles ſont ſuffiſamment ſéches, ils mettent dans un vaiſſeau de bois de figure ovale, garni de ſon couvercle, environ une pinte meſure de Paris d'eau un peu plus que tiede, & ils y jettent la moitié, ou le tiers d'une veſſie, ſelon qu'elle eſt plus ou moins grande; mais auparavant ils ont grand ſoin de la laver dans l'eau fraiche, & d'y envelopper une bonne pincée de ſel. Ils laiſſent tremper la veſſie dans le vaiſſeau pendant vingt-quatre heures, afin que l'eau puiſſe en attirer toute la vertu, & s'impreigner du ſel qu'on y a mis. Cette preſure peut ſe garder dix ou douze jours, au bout deſquels il faut en faire de nouvelle, parce que ſi on gardoit plus long-tems cette eau fermentée, elle deviendroit trop forte, & gâteroit les fromages.

A l'égard du lait dont on fait le fromage, il doit être nouveau tiré, & d'une chaleur convenable, c'eſt-à-dire, un peu plus que tiede; s'il n'étoit pas aſſez chaud, il faudroit faire un peu de feu ſous la chaudiere où on l'a mis, afin de lui donner le degré de chaleur qui convient, auquel étant parvenu, on jette environ un demi ſetier de preſure, ou plus, ou moins, ſelon la quantité de lait qu'on a; & après avoir bien brouillé & mêlé le tout enſemble, par le moyen d'une grande cuiller platte à long manche, on ôte la chaudiere de deſſus le feu, & on laiſſe repoſer juſqu'à ce que le lait ſoit entierement pris & caillé; ce qui ſe fait ordinairement en moins d'une demi heure. Enſuite on le détache doucement & adroitement des bords de la chaudiere, avec la grande cuiller; & lorſqu'il eſt bien détaché, l'on prend un autre inſtrument, que l'on nomme ſpatule, lequel eſt un petit ſapin de la groſſeur d'une bonne canne, pelé proprement & garni depuis le bas juſques vers le milieu d'une quantité de branches, ou de rameaux coupés à deux ou trois pouces de longueur. On ſe ſert de cet inſtrument pour tourner le caillé d'abord doucement, & enſuite plus fort, augmentant toûjours par degrés de force & de vîteſſe, juſqu'à ce que le caillé ſoit entierement dépris & rompus; après quoi on remet la chaudiere ſur le feu, que l'on donne au caillé, enſorte qu'on y puiſſe ſouffrir les bras; pendant tout ce tems-là, on tourne continuellement avec la ſpatule, & ſi la chaleur devient trop grande, on deſcend la chaudiere, en continuant toûjours à tourner pendant une demi heure, & quelquefois plus, ſelon qu'on juge à propos de rendre le caillé plus ou moins gros. En cet état on le laiſſe repoſer, & quand on voit qu'il s'eſt précipité & raſſemblé tout dans une maſſe au fond de la chaudiere, deux hommes prennent un morceau de groſſe toile claire, comme du canevas, & l'ayant fait paſſer adroitement par-deſſous le caillé, ils le tirent hors de la chaudiere, & le mettent avec la toile, dans une forme, qui eſt placée ſur une eſpece de preſſoir. Cette forme eſt un grand cercle de bois, de la hauteur dont on veut que le fromage ſoit fait, ayant des crans ou crochets diſpoſés autour de ſa circonference, diſtans les uns des autres de cinq ou ſix pouces, qui ſervent à l'élargir, ou à la diminuer à proportion du diamêtre qu'on veut donner au fromage. L'ayant donc placé dans la forme, on met par-deſſus une planche bien nette & bien polie, & ſur cette planche une pierre qui peſe vingt-cinq à trente livres, & quand on s'apperçoit que la planche touche le haut de la forme, on ôte le fromage pour le reſſerrer d'un cran. La forme étant reſſerrée, on enveloppe le fromage d'un nouveau morceau de toile bien net, on le remet dans la forme avec la planche, & deux pierres par-deſſus, de la peſanteur de quarante-cinq à cinquante livres chacune, pour faire égouter le fromage plus promptement. On continue d'heure en heure, retirant le fromage de la forme, qu'on reſſerre auſſi d'un cran, & changeant à chaque fois de nouveau linge qui ſoit bien net & bien ſec. La même choſe ſe réitere douze ou quinze fois, en augmentant toûjours le poids qu'on met ſur la planche; enſorte que les dernieres pierres peſent quelquefois juſqu'à cent cinquante livres.

Quand le fromage eſt bien égouté, & qu'il ne mouille plus le linge qui l'enveloppe, on le met ſur une planche dans l'endroit qui eſt deſtiné pour les fromages, & l'on prend bien garde qu'ils ne ſe touchent, quand il y en a pluſieurs, & qu'ils ſont nouveaux. Enſuite on prend du ſel bien ſec, & pilé le plus menu qu'il eſt poſſible. On en jette environ deux pincées ſur chaque fromage, & une heure ou deux après que le ſel eſt fondu, on frotte exactement le fromage tout autour; puis l'ayant laiſſé ſécher pendant une heure ou deux, on l'entoure de ſangles faites d'écorce ou de bois de ſapin, les ſerrant le plus fortement qu'il eſt poſſible, & pouſſant enſuite les fromages les uns contre les autres à l'endroit où elles ſe croiſent, afin de les retenir.

Le lendemain on les deſſangle, & après les avoir eſſuyés auſſi-bien que la planche; on ſême encore ſur les pains de fromage deux pincées de ſel, continuant ainſi pendant ſix ſemaines, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſalés ſuffiſamment: ce qu'il eſt aiſé de connoître, ſoit par la ſonde, ſoit quand on s'apperçoit qu'ils n'attirent plus le ſel. Enfin on laiſſe ſécher tout-à-fait les fromages, & on les met dans des caiſſes, ou dans des tonnes pour les tranſporter où on le juge à propos.

Nous venons de donner la maniere de faire le fromage du prémier lait, à la façon duquel on n'employe que le caillé, avec la préſure & le ſel; il faut maintenant donner la maniere de faire le ſecond fromage, auquel on employe le petit lait, l'azi & le ſel.

Fabrique du fromage qui ſe fait avec le petit lait, l'azi & le ſel.

On met ſur le feu tout le petit lait qu'on a tiré du prémier fromage, & lorſqu'on s'apperçoit qu'il ſe forme un cercle d'écume tout autour de la chaudiere, on y jette deux ou trois pintes de bon lait qu'on a reſervé exprès de la traite, c'eſt ce qui s'appelle blanchir le lait. Enſuite, faiſant grand feu, on le fait bouillir fortement; & pour lors, on en tire une certaine quantité, dont on ſe ſert le lendemain à faire de nouveau fromage. Puis on prend du petit lait froid, reſervé de la veille, & on le jette dans la chaudiere, avec environ trois chopines d'azi. L'azi n'eſt autre choſe que du petit lait qu'on fait aigrir dans un vaiſſeau de bois, en y mêlant de fort vinaigre, & le laiſſant repoſer pendant dix jours.

Auſſi-tôt le lait ſe coupe; c'eſt-à-dire; qu'il ſe diviſe en deux ſubſtances, dont l'une qui eſt fort claire & fort aqueuſe ne ſert qu'à la nourriture des beſtiaux. L'autre qui eſt plus épaiſſe, eſt propre à faire le ſecond fromage. Elle ſe change en caillé, & s'éleve au deſſus de la ſubſtance aqueuſe, en forme de petits floccons de neige. Quand le fromage eſt monté & qu'il commence à jetter quelques bouillons d'écume hors de la chaudiere, on l'ôte de deſſus le feu, & on l'enléve avec une écumoire, puis ayant mis un morceau de toile claire dans les formes, on y met le fromage, avec une planche & une pierre par-deſſus, de même que nous l'avons marqué en parlant de la fabrique du prémier fromage; le laiſſant égouter du matin juſqu'au ſoir, ou du ſoir juſqu'au matin, en reſſerrant de tems en tems les formes. Lorſqu'ils ſont

ſuffiſamment égoutés, on les ôte des formes, & on les met ſur une planche, on ſur des bouts de planches diſpoſés exprès pour les ſaler, ce qui ſe fait en mettant par-deſſus, environ l'épaiſſeur d'un doigt de ſel. Deux ou trois jours après, le ſel étant fondu, on les retourne ſens deſſus deſſous, pour leur donner une ſeconde couche de ſel égale à la prémiere, & auſſi-tôt que le ſecond ſel eſt fondu, on les frotte avec de l'eau où l'on a détrempé du charbon pilé, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien noirs, & alors enfin on les met ſur des planches dans un lieu ſec, ayant ſoin de les retourner tous les deux jours, ſans quoi ils s'attacheroient; & il ſeroit très-difficile de les détacher ſans les rompre. Quand ils ſont parfaitement ſecs, on les envoie de côté & d'autre dans le pays. Car cette ſorte de fromage, ne ſe porte point en France, mais ſe conſomme entierement dans la Suiſſe.

On commence à travailler au fromage de Griers, environ le quinze Mai, & l'on finit vers la ſaint Denis au neuviéme d'Octobre. Pour faire deux fromages par jour, il faut la traite de cinquante ou ſoixante vaches; pour en faire trois en deux jours, il faut trente à quarante vaches; & pour en faire un ſeulement par jour, il en faut depuis vingt-cinq, juſqu'à trente.

La traite des vaches ſe fait deux fois le jour, la prémiere ſur les quatre ou cinq heures du matin, & la ſeconde, à trois ou quatre heures du ſoir. Un homme un peu fort peut traire depuis douze vaches, juſqu'à vingt.

Cet homme doit être fourni d'une petite ſelle de bois, d'un ſeau, & d'une eſpece de gibeciere de cuir remplie de ſel, dont il faut qu'il donne une pincée à chaque vache, afin qu'elles ſe laiſſent traire plus librement. Quand le ſeau eſt plein; un petit garçon le porte pour couler le lait dans une chaudiere de cuivre rouge, & étamée en dedans. Pour le couler, il ſe ſert d'un grand entonnoir de bois de ſapin, dont le trou eſt garni d'un bouchon de paille, au travers duquel le lait ſe filtre, & ſe purifie.

Propriétés du fromage.

Le fromage eſt un aliment ſolide, d'un ſuc épais & groſſier qui nourrit beaucoup; l'excès n'en vaut rien, parce qu'il cauſe des indigeſtions, au-contraire ſi on en mange avec modération, il peut aider beaucoup à la digeſtion, en fermentant les autres alimens. Pour être ſain, il ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux. Le fromage de brebis ſe digere plus facilement que celui de vache, mais il n'eſt ni ſi nourriſſant ni ſi agréable. Celui de chévre eſt encore moins eſtimé, quoi qu'il ſe digére très-facilement.

On aſſure que le fromage vieux & aigre appliqué extérieurement appaiſe les douleurs de la goutte.

FROMENT, en latin, *Triticum*. Ce grain eſt généralement connu de toute la terre. C'eſt pourquoi il ſeroit fort inutile d'en faire une particuliere deſcription, auſſi-bien que d'en décrire toutes les ſortes.

Lieu.

Il croît en tous les bons terroirs.

Propriétés.

Le froment mâché & appliqué ſur les morſures des chiens, empêche le progrès du venin par ſa force attractive; étant appliqué ſur les nerfs coupés, il ſert à les conſolider, auſſi-bien que les autres playes. Il entre à cauſe de cela dans le baume d'un Prêtre Eſpagnol, décrit par *Aquapendente*. Si on le fait cuire dans du bon vinaigre, & qu'on l'applique ſur les mammelles, il les fait déſenfler. Le levain eſt bon & fort attractif, on s'en ſert aux veſicatoires, avec des cantharides.

Galien dit, que le froment appliqué comme un médicament, eſt chaud au prémier dégré, & néanmoins il n'a aucune apparence manifeſte de deſſécher & de rafraîchir, puiſqu'il tient de l'opilatif & du viſqueux.

L'amidon qu'on en fait, eſt plus froid & plus deſſicatif que le froment ſeul; les emplâtres faits de pain ſont plus réſolutifs que ceux qu'on fait de froment pur, principalement ſi le pain eſt ſalé & levé, car le levain attire & réſout les humeurs qui ſont au fond de la partie offenſée. Il écrit ailleurs, que le froment mangé eſt de difficile digeſtion, qu'il engendre des ventoſités, qu'il cauſe des douleurs d'eſtomac, & qu'il remplit la tête de vapeurs & de fumée. Mais ſelon Schroder, le froment échauffe modérément, il amollit, il mûrit & diſcute. Son uſage interne eſt pour la nourriture, qu'il fait bonne & en donne beaucoup, mais il incraſſe & obſtrue.

Extérieurement on ſe ſert de ſa farine, ou en cataplâme pour amolir les tumeurs & pour appaiſer les inflammations & fluxions des yeux; ou en l'appliquant ſéche, pour adoucir les érelipeles, & les douleurs des goutes.

La pure farine de froment réduite en bouillie, eſt la nourriture la plus naturelle aux enfans après le lait de leur mere, & réduite en pain, le meilleur aliment de l'homme.

Le ſon mêlé avec du vinaigre & appliqué ſur le mal de ſaint-Meio, le guérit, & appaiſe auſſi toutes ſortes d'inflammations. Son levain avec un peu de ſel, fait mûrir les apoſtumes, & les froncles. L'amidon cuit en bouillie appaiſe les douleurs de ventre, & arrête la diſſenterie, trois cuillerées de colle de farine de froment à demi cuite, & avalée tiede, arrête le crachement de ſang.

Culture du froment.

Il eſt bon de ſémer le froment dans une terre dont le tempérament ſoit humide, & toûjours après qu'il eſt tombé un peu de pluye; car il n'eſt point ſujet à ſe pourrir.

Mais s'il n'a pas ce défaut, il tombe dans un autre inconvenient, qui ne lui eſt pas moins préjudiciable, & qui eſt de ſe convertir en yvraye.

Ce changement de nature ne lui arrive que lorſque les années ſont extrêmement moles & j'ai vû par expérience, prendre de l'yvraye pour la ſemer, & l'année ſuivante ayant été extrêmement séche, elle fut changée en beau & bon froment.

Il y a encore une choſe à craindre pour le froment, qui eſt la *nielle* ou la *bruine*, comme on dit en Bourgogne, ce qui eſt bien pire que l'yvraye; car celle-ci, ſi on ne la mange pas, ſert en partie de nourriture à la volaille; mais celle-là eſt une eſpece de charbon, en quoi le grain s'eſt converti, qui ôte non-ſeulement l'abondance du blé, mais encore qui en rend la forme extrêmement noire, ſi l'on ne prend le ſoin de laver le blé avant que de le mettre au moulin.

Le tems auquel les fromens ſont ſuſceptibles de nielle ou de bruine, c'eſt ſur la fin du mois de May, & juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque moiſſonnés. Cette nielle n'eſt autre choſe qu'une matiere graſſe qui ſort de la terre, & qui montant en l'air ſe forme en exhalaiſons, qui ne cauſent pour l'ordinaire les déſaſtres que nous reſſentons, que dans l'été, qui eſt la ſaiſon où l'air eſt calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs accompagnées d'exhalaiſons, qui produiſent cette nielle ou cette bruine dont nous parlons, de la maniere que voici.

Ces exhalaiſons & ces vapeurs étant donc en l'air, agitées autant qu'il eſt néceſſaire pour faire qu'elles montent aſſez haut, l'expérience a fait juſques ici découvrir

couvrir que ces effets de la nature les ſéparent les uns des autres, de telle maniere, que les vapeurs qui ne ſont compoſées que de parties ſubtiles, ſe dégagent toûjours fort aiſément; au lieu que les exhalaiſons en contenant en ſoi des matieres qui les embarraſſent davantage, & qui les empêchent par conſéquent de s'élever ſi haut, ne volrigent jamais que dans la région de l'air la plus prochaine de la terre, d'où il s'enſuit, que ſi l'air vient à ſe refroidir un peu pendant la nuit, les exhalaiſons étant d'une nature à ne pouvoir ſubſiſter dans le mouvement; mais au contraire tendant toûjours au repos, elles ont coûtume de ſe fondre les unes ſur les autres, & de former par ce moyen un brouillard, qui bien ſouvent venant à ſe changer en une liqueur onctueuſe, tombe ſur les bleds, qui en ſont tout brûlés par les ardeurs du ſoleil, qui échauffent cette liqueur de telle ſorte, que pour ainſi dire elle tôtit tous les grains de blé qu'elle rencontre: ce qui fait la déſolation du laboureur; tout ce deſaſtre ſe produiſant ainſi, tandis que les vapeurs ſont encore aſſez agitées pour reſter dans leur même figure.

Voilà ce que c'eſt que la nielle ou bruine, comme on voudra dire; & la maniere dont elle ſe forme, & comme elle cauſe les fâcheux dégâts, qui la ſuivent ordinairement.

Secret pour multiplier le froment.

Vous prendrez une livre de ſel végétal, qui eſt compoſé artiſtement de fleurs de ſouphre, de ſalpêtre & de nître; les bons Droguiſtes ont de ce ſel; vous le ferez bouillir dans ſix pintes d'eau, avec deux livres de bon froment nouveau, juſqu'à ce que le froment commence à ſe crever; puis vous paſſerez cette compoſition dans un linge fort à claires voyes, & vous ferez rendre au froment cuit toute l'humidité, vous ferez infuſer dans cette liqueur autant que vous pourrez de bon froment durant vingt-quatre heures. Quand la terre ſera bien préparée, vous y ſemerez ce froment infuſé, & ayant fait ſécher le marc de la compoſition, vous le pulvériſerez & le jetterez ſur cette terre, & vous verrez par expérience que le blé que vous aurez ainſi ſemé, produira vingt fois autant que le blé commun; il eſt vrai qu'il ne faudroit pas faire cela deux fois de ſuite dans la même terre; car il en conſume tellement la graiſſe qu'elle ne peut pas porter ſi elle n'eſt bien fumée. Conſultez encore ce qu'on a dit ſur le mot BLÉ.

FROMENT *d'Inde.* C'eſt une plante, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, qui ne diffiérent que par la couleur des épis, dont les uns ſont jaunes, les autres noirs, & quelques autres blanchâtres.

Deſcription du froment d'Inde.

Il a la tige d'un roſeau remplie de moëlle. Son fruit eſt un épi en forme de raiſin long d'un pan, ayant ſes grains ſerrés de tous côtés, unis, ronds comme des pois rangés en ligne droite.

Lieu.

Il croît dans les Indes Occidentales en peu de jours, & ſe moiſſonne quatre mois après.

Propriétés.

La farine en eſt blanche, & on en fait de fort beau pain, mais plus gros & plus viſqueux que celui de froment: ainſi il eſt plus opilatif. Les paiſans font de la bouillie avec du beurre, & du fromage qui eſt aſſez agréable, quoique peſante à l'eſtomac.

La farine eſt excellente pour les emplâtres qui mûriſſent. Le ſuc des feuilles vertes eſt bon pour les inflammations & éreſipeles.

FRONCLES. Toutes les duretés ſe guériſſent par les arroches ou bonnes-Dames, plantes des jardins qui ont les feuilles larges au pié de la tige, & pointues à la cime en façon de fléche, graſſes & remplies d'un ſoc qui eſt plutôt jaune que verd. Sa tige, qui d'ordinaire eſt noirâtre, croit de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quantité de petits rameaux, ſur leſquels naît la graine ſemblable à celle du creſſon; mais beaucoup plus groſſe: cette herbe cuite ou crûe appliquée guérit les froncles & toutes les duretés.

Second remède: arvale, ou toute-bonne.

On la mange dans les ſalades quand elle eſt tendre, où elle eſt de bon goût; elle fortifie l'eſtomac, & donne appétit, les feuilles détrempées dans du vinaigre, & appliqués ſeules ou avec du miel, reſolvent les froncles. Avant même qu'ils jettent leur tête, on met un grain de ſa graine dans l'œil, qu'elle éclaircit, s'il y a quelque nuage, d'où elle a pris ſon nom, & retirant ce grain le matin, il paroît plein d'humidité qu'il a tirée.

Troiſiéme remède: horminon.

Les feuilles de l'horminon ſauvage détrempées dans du vinaigre & appliquées toutes ſeules ou avec du miel, reſolvent toutes ſortes de froncles. Cet horminon ſe connoit par les feuilles, ſemblables à celles de la ſauge. Sa tige eſt haute d'un pié & demi, rude, quarrée, un peu velue & canelée. Sa fleur reſſemble à celle de la ſauge, tirant ſur la couleur de pourpre; elle laiſſe en tombant pluſieurs gouſſes tournées contre terre, qui renferment une graine ronde & noirâtre preſque ſemblable à celle du callitricum. Il vient par les campagnes, par les prés, & le long des chemins. Il fleurit en Juillet. Il a plus de force que celui des jardins, & outre pluſieurs vertus, qu'il poſſéde éminemment, la décoction de ſes feuilles faite dans l'eau, provoque les mois. *Voyez* EMPL. *manus Dei.*

FRONTAUX. Les grandes inquietudes que les maux de tête cauſent ordinairement aux febricitans, ont donné lieu à l'invention des frontaux, dont il ſeroit fort difficile de ſupprimer l'uſage. Car quoi qu'on ne puiſſe pas toûjours appaiſer les douleurs de tête par la ſeule application des frontaux, ſi on n'arrête les vapeurs qui cauſent ces maux, ces applications néanmoins n'y ſont pas inutiles, car en fortifiant le cerveau, elles ſervent à reſoudre, à faire tranſpirer, ou rabattre les vapeurs élevées, à temperer l'ardeur & à en émouſſer la pointe.

I. On prépare quelquefois des frontaux avec des médicamens ſecs, comme ſont les roſes, les fleurs de ſureau, ou de nenufar, les ſantaux & la coriandre pilés, la betoine, la marjolaine, ou la lavande inciſées, les noyaux de pêches ou d'abricots écraſés, &c. qu'on applatit, & qu'on enferme dans un linge fin, de l'épaiſſeur d'un doigt; en ſorte qu'il puiſſe couvrir tout le front & les temples ſur leſquels on les applique, les ayant arroſés avec un peu d'eau roſe, ou de vinaigre roſat.

On ſe contente auſſi quelquefois d'appliquer ſur le front & ſur les temples des linges humectés avec de l'eau roſe, ou du vinaigre roſat, ou du ſureau. On y applique auſſi quelquefois les feuilles vertes de nenufar, de courge, de laitue, de pourpier, ou de vigne, & ſur-tout dans les maux de tête qui accompagnent les fievres ardentes. Mais on ſatisfait mieux à toutes les intentions pour leſquelles on prépare les frontaux, ſi l'on y employe les conſerves des fleurs, les extraits, les ſémences, les onguens, les poudres, & les autres matieres propres, & ſi ayant fait de ces choſes une pâte, l'ayant étenduë & enfermée dans

un linge fin, on l'applique ſur le front & ſur les temples, & ſi on l'y laiſſe quelque-tems: car par ce moyen la vertu des médicamens eſt mieux unie & concentrée, & plus en état de produire les effets qu'on en doit attendre. Pour y réuſſir, on peut les préparer ainſi.

Autres frontaux.

Prenez de la conſerve de roſes rouges, & de oenufar, de chacune ſix gros, de ſemence de pavot blanc écraſée, de poudre de trois ſantaux, & d'onguent de peuplier, de chacun un gros; mêlez tout enſemble pour en compoſer un frontal, pour appliquer fraîchement ſur le front & les temples.

Autrement.

Prenez des conſerves de violettes, de roſes, & de nenufar, de chacune demi once, de poudre de trois ſantaux & de coriandre, de noyaux de pêches bien pilés, de l'extrait un peu liquide d'opium, de chacun un gros. Mêlez tout enſemble pour en compoſer un frontal.

Autrement.

On ſe contente auſſi quelquefois d'appliquer ſur le front & ſur les temples un liniment compoſé avec parties égales d'onguent populeum, & d'extrait liquide d'opium, ou de faire un frontal de noyaux de pêches ou d'abricots bien pilés dans un mortier de marbre, avec environ une ſixiéme partie de ſel marin & autant de poudre de roſes.

II. On employe quelquefois les frontaux pour arrêter & divertir les fluxions ſubtiles & acres qui tombent ſur les yeux, en incorporant parties égales du bol de Levant, de terre ſcellée, de maſtic, & de ſang de dragon en poudre, avec des blancs d'œufs, & les reduiſant en une pâte, que l'on étend ſur des étoupes, & qu'on applique ſur le front & ſur les temples.

Frontal ſec propre pour fortifier le cerveau.

Prenez poudres de roſes ſéches, de bois de ſaſſafras, & de ſantal citrin, de chacune deux dragmes; fleurs de ſureau, de ſtochas, de muguet, de betoine, de chacune une dragme; & aurant de girofle. Ayant arroſé le tout d'eau roſe, & bien mêlé enſemble, vous le mettrez entre deux linges déliés, & vous l'appliquerez ſur le front.

Frontal liquide propre pour calmer les grandes douleurs de tête.

Prenez une dragme de ſel marin pulvériſé ſubtilement, pilez dans un mortier une poignée de feuilles de laitue, mêlez-les avec demi once de conſerve de roſes, & aurant de celle de nénufar, avec demi-dragme d'extrait liquide d'opium, le ſel ci-deſſus, & trois dragmes d'onguent populeum. Faites-en un frontal, & appliquez-le ſur le front & ſur les temples.

F R U

FRUIT. C'eſt la production que fait un arbre ou une plante tant pour la multiplication de ſon eſpece que pour la nourriture de l'homme; le fruit du poirier eſt la poire, le fruit de pêcher eſt la pêche, le fruit du fraiſier eſt la fraiſe, le fruit du chêne eſt le gland, le fruit du noiſettier eſt la noiſette, le fruit du marronier d'Inde eſt le marron, le fruit du chateigner eſt la chateigne.

Des fruits qui ſont bons à manger.

On diſtingue ordinairement les fruits, en fruits à noyau & fruits à pepin, en fruits rouges, en fruits

d'été, en fruits d'automne, & en fruits d'hiver.

Les fruits à noyau ſont les prunes, les ceriſes, les pêches, les abricots. Les fruits à pepin ſont les fraiſes, les framboiſes, les groſeilles. Les fruits d'été ſont ceux qui viennent & qu'on mange en été. Les fruits d'automne ſont ceux qui viennent & qu'on mange en automne. Les fruits d'hiver ſont ceux qui viennent en automne, mais qu'on ne mange qu'en hiver.

Les meilleurs fruits & ceux qui ſont plus en eſtime, pour les poires, ce ſont les bons chrétiens d'été & d'hyver, le muſcat hâtif gros & petit, le portail, l'amadote, les bergamotes d'automne & d'hiver, le ſaint lezin, le double fleur, le beſideri, les beurrés de deux ſortes, les meſſire-jean gris & doré, le figué; le rille, les mouille-bouches, la cuiſſe-madame, les oignons muſqués, le rouville, les oranges de diverſes ſortes, le caillot-roſat d'hiver, le roland, la verte longue, les rouſſelets, la virgouleuſe, &c.

Mais après tout il faut greffer & avoir des bons chrétiens d'hiver, dix fois autant que d'autres arbres; parce qu'outre que ce ſont les meilleurs fruits de tous ſans conteſtation, c'eſt qu'ils ſont bons dès que vous les cueillez & qu'ils ſe conſervent mieux qu'aucun autre juſques aux nouvelles, & l'emportent par-deſſus tous les autres fruits, pour leur bonté, beauté, & groſſeur ſi prodigieuſe, qu'un homme de merite m'a mandé autrefois de Paris, qu'il en avoit dépouillé de trente-deux onces de peſanteur, ſur ce que je lui avois écrit que j'en avois eu de dix-ſept onces de poids.

Et j'en ai découvert la raiſon, c'eſt qu'il avoit ſes arbres au pié des couches à melons, & cet amandement & l'arroſement frequent qu'on leur donne, faiſoit ſans doute cet effet extraordinaire à ces poires. Et cette derniere remarque fait voir en quelque façon la vérité de l'axiome de la philoſophie, qui dit, que le chaud & l'humide ſont les principes de la vegetation.

Il y en a qui eſtiment que les fruits greffés ſur coignaſſier ſont plus rudes & agreſtes au goût que ceux-ci qui ſont greffés ſur franc; je crois que cela eſt vray, mais ils portent leur indemnité par la groſſeur, couleur & beauté de leurs fruits ſur les autres.

Pour avoir de tous ces beaux fruits, il faut qu'ils ſoient greffés, chacun ſelon ſon eſpece.

Entre ces fruits, il y en a quatre provinciaux; ſavoir, le bon chrétien qui vient de la Touraine, l'Amadote de la Bourgogne, le Portail du Poitou, & le S. Lezin de l'Anjou.

Pour les belles pommes, ce ſont les renettes groſſes de pluſieurs ſortes, les court-pendos, les calviles rouges & blancs, l'api gros & petit, les fenouillés, les paſſe-pommes, &c.

Il faut que ces fruits ſoient greffés ſur des Paradis, pour être raviſſans.

Les plus eſtimés entre les pêches & les pavis, ce ſont les alberges, les pêches perſiques, celles de Pau & de Narbonne, les violettes, les brignons muſqués, l'admirable, la madelaine, la belchevreuſe, les gros pavis, les mirlicotons, &c.

Pour les prunes, ce ſont la mirabelle, les prunes de ſainte Catherine, les imperiales, les iſleverres, alterſes ou de Monſieur, les d'Andilli rouges & blanches, les damas noirs, ſucrés, rouge & blanc, &c.

Il faut les greffer ſur des damas noir.

Moyen d'avoir de beaux fruits.

La beauté des fruits conſiſte dans leur groſſeur & dans leur coloris.

S'il y a trop de fruits ſur un arbre, il faut en re-

trancher une partie, & par ce moyen on procure aux autres une groſſeur conſiderable. Pour y reuſſir il faut attendre que tous les fruits de l'arbre ayent aquis une certaine groſſeur, afin de pouvoir juger de ceux qu'on doit conſerver préferablement aux autres. Ce ſont les plus defectueux & les moins gros qu'on retranche. Cette operation ſe fait ordinairement dans le mois de Juin. Vers ce tems-là on coupe avec des ciſeaux par le milieu la queue des fruits, qu'on juge à propos de retrancher, & on laiſſe à chacun aſſez de place pour s'étendre à meſure qu'il groſſit.

On doit excepter de cette regle générale les abricots que l'on décharge avant le mois de Juin, parce qu'ils ſont plus avancés ; on les abbat en les pouſſant ſeulement avec le doigt, ce qu'on obſerve à l'égard des pêches. Pour ce qui eſt des poires, cette opération ne doit être guéres appliquée qu'à celles d'automne & d'hiver.

On procurera un bon coloris aux fruits en ôtant les feuilles qui empêchent les rayons du ſoleil de frapper deſſus. On ne doit prendre ce ſoin que peu de tems avant leur maturité, & ne le faire qu'à deux ou trois repriſes pendant cinq ou ſix jours.

Du tems & de la maniere de cueillir ces fruits.

Les fruits d'été ne doivent ſe cueillir que quand ils ſont parfaitement mûrs, mais auſſi quand ils le ſont trop, ils ſont ſujets à mollir ou à cotonner. On connoit leur maturité à un beau coloris, & à un jaune doré qui paroît ſur leur peau. Les fruits d'automne ſe cueillent au mois de Septembre ou au commencement d'Octobre. On laiſſe ſur l'arbre les fruits d'hiver juſqu'à la fin d'Octobre, & quand on les veut cueillir, on le fait pendant un beau tems.

On cueille les pêches & les abricots quand ils ſont dans leur maturité. On connoît qu'ils ſont mûrs en les maniant doucement près de la queue, & pour peu que ces fruits obéiſſent ſous le pouce, on ne doit pas manquer de les cueillir. On peut obſerver la même choſe à l'égard des prunes, mais il faut avoir ſoin de ne les pas defleurir.

Pour avoir des fruits ou des fleurs avant la ſaiſon.

Porta enſeigne que pour faire naître des fruits ou des fleurs avant la ſaiſon, il n'y a qu'à choiſir la fleur que vous aimerez le mieux, car ce qui convient à l'une, convient à toutes ; ſi c'eſt une roſe que vous voulez avoir avant le tems, prenez le bouton, & plantez-le dans des pots de terre avec de la terre bien delée, paſſée par le crible, engraiſſée de bon fumier, & lors qu'elle ſera comme toute détrempée, vous l'entretiendrez en l'arroſant deux fois par jour d'eau chaude. Si l'air eſt agité du vent, ou ſi le tems eſt pluvieux ; vous tiendrez ce pot à couvert en la maiſon : vous ne le laiſſerez point à l'air pendant la nuit. Lors que les gélées & les pluies froides de l'hiver auront ceſſé, que l'air commencera à ſe mettre au beau, & que le tems ſera doux, expoſez-le au ſoleil, ſi l'abri & la temperature du jour eſt bonne. Lors qu'on ſera parvenu juſques en ce tems-là, qu'on aura atteint le printems, & que le bouton commencera à germer, il le faut arroſer d'eau un peu plus chaude ; car il veut être ſouvent & doucement arroſé, & ainſi vous aurez la prémiere entre les fleurs du printems, celle qui toutefois étoit la derniere. Davantage il faut prendre garde, quand l'hiver eſt temperé & que les pluyes ſont douces, que le germe ne s'avance trop tôt, & avant la ſaiſon.

Pour rendre les fruits precoces & delicieux.

On dit que pour accélérer la maturité des fruits & pour les rendre plus agréables au goût, il ſuffit de percer le tronc de l'arbre & d'inſerer dans le trou une cheville d'un bois, dont l'arbre ſoit excellent, comme de térébinthe, le lentiſque, le gajac, le genievre, &c. Un mûrier devient plus fecond, & les mûres ſont d'une excellence merveilleuſe. D'ailleurs leur prématurité extraordinaire fait beaucoup de plaiſir, & les jardiniers y trouveront du profit.

Moyen pour conſerver les fruits.

On conſerve les raiſins en les mettant dans des cendres de ſarment bien ſeches & bien pures : il faut avoir ſoin de les cueillir huit jours avant leur maturité. On peut encore les garder dans des caiſſes environnés de pouſſiere de paille d'avoine. Quelques-uns les mettent dans la cire fondue. Cela ſert auſſi pour conſerver toute ſorte de fruit.

Autre moyen de conſerver les fruits.

Preparez du ſable de riviere, faites-le bien ſécher au grenier ; puis faites cueillir le raiſin, ou autre fruit, quand le ſoleil donne deſſus, car il faut qu'il ſoit ſec, vous ferez enſuite un lit de ſable dans une caiſſe d'un pouce d'épais, puis vous rangerez le fruit deſſus, vous jetterez du ſable deſſus le fruit, vous continuerez de faire de même de lit en lit ; puis vôtre caiſſe, ou autre vaiſſeau de bois étant rempli, fermez-le bien, de peur qu'il n'y entre aucun air, & mettez le en lieu ſec ſans le remuer. Il faut que le raiſin ne ſoit pas tout-à-fait mûr, mais tant ſoit peu verd, comme de huit jours avant ſa maturité, le raiſin ſe garde juſqu'au nouveau : l'on peut faire le même pour les poires, prunes, ceriſes, pommes, groſeilles, pêches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre, ou paille d'avoine, & environnent leur vaiſſeau de celle qu'on appelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'eſt nourri. Il ſe garde deux ans ſi l'on veut ; d'autres mettent du millet en la place du ſable, pour plus de ſureté, on peut tremper la queue du raiſin ou autre fruit avec de la cire fondue.

Pour conſerver les fruits à noyau, même les figues. Par Monſieur Lémeri.

Ayez un pot de terre & l'empliſſez moitié miel & moitié eau commune, que vous aurez bien battue enſemble auparavant ; vous y mettez vos fruits tout frais cueillis, & vous couvrirez bien le pot ; lorſque vous les tirerez du pot, mettez-les dans l'eau fraiche.

Pour conſerver les fruits qui ſont ſur l'arbre, ou ſur la plante, & les empêcher de pourrir.

Fichez un clou tout embraſé dans le pié de l'arbre, ou faites-y un trou avec un perçoir, & laiſſez-le ouvert ; l'humeur ſuperflue qui fait pourrir le fruit, s'écoulera par là. *Voyez* CONFITURE.

FRUITS. *Voyez* ŒCONOMIE. VÉGÉTATION.

FRUITS SECS. *Ceriſe.* Sous le nom de ceriſes nous comprenons les guignes, & les griottes ; pour les faire ſécher, prenez celles que vous voudrez, laiſſez-y les queues & les noyaux ; rangez-les ſur des clayes, & mettez-les au four, obſervez qu'il ſoit un peu chaud, c'eſt-à-dire que ce ſoit après que le pain en eſt tiré ; cela fait, tournez-les, changez-les de place, afin qu'elles ſoient ſéches, comme il faut ; mettez-les une ſeconde fois au four, & vous continuerez juſqu'à ce que vous voyiez qu'elles ſoient ſéches, puis vous les ſerrerez après qu'elles ſeront refroidies.

Les prunes ſe mangent auſſi ſéches, & pour réuſſir à les rendre telles, il faut obſerver qu'elles doivent être tellement mûres qu'elles tombent preſque d'elles-mêmes de deſſus les arbres. On ſaura auſſi que toutes

prunes qui ſe ſervent crûes, ſont bonnes à faire des pruneaux, mais ſur-tout les roches-courbons, les imperiales, les dattes, les ſainte-Catherines, les diaprées, les perdrigons, les prunes de Cipre, les brignolles, les mirabelles, & les damas de toutes ſortes, toutes ces prunes ſeront ſechées & miſes au four comme les ceriſes.

Les pêches. La chair dont naturellement ſont compoſées les pêches, eſt ſi bonne, qu'on ne s'aviſe gueres d'en ſecher; cependant pour ne point manquer de proviſions de toutes ſortes, on ne laiſſe pas que d'en accommoder de cette maniere.

On y réuſſit en cueillant des pêches à l'arbre; car celles qui tombent, outre qu'elles ſont trop mûres, c'eſt qu'elles ſont encore ſujettes en tombant de ſe meurtrir, ce qui les empêcheroit de ſecher, comme il faut, & elles deviendroient par là déſagréables au goût.

Cela obſervé, & avant que d'en ôter les noyaux, vous les mettrez au four pour les amortir, puis vous les fendrez promptement avec un couteau, cela fait & les noyaux ôtés, vous les applatiſſez ſur une table, puis vous les remettrez au four; & lorſque vous jugerez qu'elles ſeront aſſez cuites vous les tirerez, & les applatirez encore, puis vous les laiſſerez dans un lieu où l'humidité ne regne point.

Les abricots ſont les prémiers fruits qui ſe preſentent à ſécher, & voici comme on le fait. On en prend, qu'on cueille à l'arbre, lorſqu'ils ſont bien mûrs, & au lieu de les ouvrir comme les pêches pour leur ôter les noyaux, on ſe contente de les repouſſer par l'endroit de la queue par où ils ſortiront. Les abricots étant ainſi entiers, on les applatit ſeulement ſans les ouvrir, & on les fait ſécher comme les pêches.

Autre maniere.

Prenez des abricots, mettez gros comme un pois de ſucre à la place du noyau, empliſſez-en une terrine, à laquelle vous ferez un couvercle de pâte, mettez-la au four lorſque le pain a pris couleur, laiſſez cette terrine dans ce four juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi; cela fait, mettez-les ſur les ardoiſes, & quand les abricots ſeront aſſez ſecs, poudrez-les de ſucre lorſqu'ils ſont encore chauds, puis deux jours après qu'ils auront été ſechés, fermez-les.

Les poires ont leur merite aſſez bien établi ſans qu'il ſoit beſoin que j'en diſe rien de plus; c'eſt le fruit, comme tout le monde ſait, dont il y a un plus grand nombre d'eſpeces: on les ſéche auſſi au four. Pour les tendre excellentes, on les coupe en quartiers, puis on les péle, après quoy on les fait ſécher au four comme les autres fruits cy-deſſus; ou bien ſans qu'il ſoit beſoin de les couper, on les péle entieres, obſervant d'y laiſſer les queues, puis on les met bouillir dans quelque vaiſſeau avec de l'eau, ſe ſervant de leurs peaux pour lors, pour les tremper dans leur jus. Cela fait, on les tire, puis on les met au four ſur des clayes & de la même maniere que j'ai dit qu'il faloit ſécher les prunes.

Les pommes, à la difference des poires, ſe ſéchent ſans péler, en les coupant par la moitié, & leur ôtant ſeulement le trognon, & pour les faire bonnes, on en fait bouillir pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on deſtinera pour ſécher, comme on fait les poires.

Les raiſins ſont agréables au manger, lorſqu'ils ſont ſecs, & pour cela on ſe ſert de toutes les ſortes; mais les meilleurs ſont les muſcats. On les met au four ſur une claye pour les faire ſécher, prenant garde que la chaleur n'en ſoit point trop âpre, & obſervant de les tourner de tems en tems, afin qu'ils ſéchent par-tout également.

On fait encore ſécher des pois verds, des champignons, des morilles, & des mouſſerons, enfilant les derniers & les mettant dans un four, dont la chaleur ſoit moyenne.

Ce terme, *ſe mettre à fruit*, ſe dit d'un arbre, qui après avoir été fort long-tems ſans faire de fruit, commence enfin d'en avoir. On dit de certains arbres, par exemple de robine-ſur franc, des bourdons, ſur-franc, &c. qu'ils ſont très-difficiles à mettre à fruit & à ſe mettre à fruit. On dit d'autres arbres qu'ils ſe mettent aiſément à fruit; par exemple, le beurré, les orangers d'été, &c. On connoit au fruit à noyau qu'ils ſont noués, quand la petite aiguille du millieu s'alonge plus que les feuilles de la fleur. On connoit que le melon noue & s'arrête, quand au ſortir de la fleur il s'éclaircit un peu près de la queue; il en eſt de même du concombre, de la citrouille, &c. On connoit que la poire noue, quand au ſortir de la fleur elle paroît toute formée.

Le fruit eſt mûr, c'eſt-à-dire, bon à manger; & ſi on ne le prend en ce tems-là on dit qu'il ſe paſſe, c'eſt-à-dire, il devient mou ou pourri. Ainſi une poire molle s'appelle une poire paſſée; il devient auſſi inſipide, c'eſt pourquoi on dit, qu'une pêche trop mûre eſt inſipide, & qu'elle eſt paſſée, &c.

FRUITERIE. C'eſt la chambre, ou la ſerre dans laquelle on met le fruit pour le garder, & ſur-tout l'hiver.

De la fruiterie.

La fruiterie, ou ſerre, doit être une chambre ou un lieu plus ou moins grand ſelon le beſoin qu'on en a. Il doit y avoir une table qui occupe le milieu de la place, & cette commodité eſt néceſſaire pour dreſſer les corbeilles qu'on veut ſervir; les murs ſeront garnis de tablettes bien rangées pour y placer les fruits avec les étiquettes volantes, qui marquent les eſpeces, & leur maturité, par rapport à la ſuite des mois. Les bergamotes en un endroit; les virgouleuſes en un autre, ainſi des autres. Il faut mettre à la vûe ceux qui ſont en maturité, & aux plus hautes ceux qui ne mûriront qu'après, pour les deſcendre quand les autres ſont paſſés.

Voici les conditions que doit avoir une fruiterie pour être bonne.

I. Elle doit être impénétrable à la gélée: le gros froid, comme nous avons dit ſouvent, eſt l'ennemi mortel des fruits; ceux qui ont été une fois gélés, ne ſont plus bons qu'à jetter.

II. Cette fruiterie doit être expoſée ſur-tout au midi, ou au levant, ou du moins au couchant; l'expoſition du Nord lui ſeroit très-pernicieuſe.

III. Les murs de cette ſerre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaiſſeur ne garantiroit pas de la gélée.

IV. Les fenêtres outre les panaux ordinaires, doivent avoir de fort bons chaſſis doubles, faits de papier, & bien calfeutrés. Il faut auſſi qu'il y ait une double porte pour l'entrée; enſorte que jamais dans le tems du peril, l'air froid de dehors ne puiſſe avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui eſt de longue main au dedans. On ne ſauroit avoir trop de précaution là-deſſus, il ne faut qu'une petite ouverture négligée, pour faire en une nuit de gélée un déſordre infini. Je n'approuve nullement qu'on faſſe du feu dans la fruiterie, & cela par les mêmes raiſons que j'ai aſſez amplement établies dans le traité des ORANGERS.

Avec toutes ces conditions, qui peut-être n'ont pas été aſſez exactement obſervées, car la choſe eſt très-difficile, on ne peut & on ne doit avoir l'eſprit en repos à moins d'avoir au dedans de la ſerre un petit vaiſſeau plat plein d'eau, c'eſt un ſentinelle fidelle & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut

nuire. Si cette eau ne géle point, il n'y a rien a faire; mais ſi elle vient à géler tant ſoit peu, il faut auſſi-tôt courir au reméde.

Les froids des mois de Décembre 1670. 1675. 1676. 1678. Celui de Janvier & Février 1679. & ſur-tout celui de Décembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la derniere reprîſe a duré ſans relâche un mois entier, doivent ſervir d'une grande inſtruction dans cette matiere; il a fallu être bien ſoigneux & bien prévoyant, pour ne s'y pas laiſſer attraper. Un bon grand thermométre placé en dehors à l'expoſition du Nord, eſt ici très-néceſſaire: il faut juger que le peril eſt grand, quand deux nuits de ſuite ce thermométre continue d'être au cinquiéme, & ſixiéme degré, & même au ſeptiéme, & huitiéme; une prémiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme doit tout craindre; & ainſi dès le lendemain d'une prémiere nuit fâcheuſe, ſervons-nous de bons matelas ou de bonnes couvertures de lit bien velues, ou de beaucoup de mouſſe bien ſéche, pour y mettre nos fruits ſi bien à couvert, que la gélée ne puiſſe y atteindre; & même ſi nous avons une fort bonne cave, faiſons-les y porter, pour ne les y laiſſer que pendant le gros froid; & en tous ces cas, prenons ſoin de remettre ces fruits dans leur terre ordinaire, dès que le tems eſt radouci, & continuons d'ôter ceux qui ſont mûrs, & ceux qui ſe gâtent. La pourriture eſt un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits ſont hors d'état de pouvoir être ſouvent viſités l'un après l'autre.

Après nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût.

V. C'eſt ici la cinquiéme condition: le voiſinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge ſale, ſur-tout de linge de cuiſine, tout cela ex extrêmement à craindre, & ainſi il faut que nôtre ſerre en ſoit tout-à-fait éloignée. Un certain goût de renfermé avec une odeur de pluſieurs fruits mis enſemble, ſont encore un grand deſagrément; & par conſéquent, il faut, que non-ſeulement la ſerre ſoit bien percée, mais encore aſſez élevée; une élevation de dix à douze pieds en doit faire la juſte meſure; il faut auſſi tenir ſouvent les fenêtres ouvertes, c'eſt-à-dire, auſſi ſouvent que le grand froid n'eſt point à craindre ſoit la nuit, ſoit le jour; un air nouveau de dehors, quand il eſt conditionné, fait des merveilles, pour purifier & rétablir celui qui eſt renfermé de longue main.

VI. Pour la ſixiéme condition, je crois pouvoir dire, que tant la cave que le grenier ne ſont pas propres pour faire une ſerre, la cave à cauſe d'un goût moiſi, & d'une chaleur humide qui en ſont inſéparables, & ſont une grande diſpoſition à la pourriture; & le grenier à cauſe du froid, qui peut aiſément pénétrer au travers de la couverture; & ainſi un rez-de-chauſſée nous accommode très-bien, ou tout au moins un prémier étage accompagné de logemens habités deſſous, & aux côtés.

Ajoûtez à cette ſixiéme condition, que la ſerre doit être ſouvent viſitée de celui qui en eſt chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main, c'eſt-à-dire, d'être commodément placée, on n'a pas la facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop à monter, ou trop à deſcendre.

VII. La ſeptiéme condition demande qu'il y ait beaucoup de tablettes tenant & enchaſſées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits ſéparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les poires à cuire dans le moins beau; les pommes encore faiſant bande à part; la diſtance raiſonnable de ces tablettes, doit être de neuf à dix pouces avec une largeur raiſonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de dix-ſept à dix-huit pouces, pour y en loger beaucoup enſemble, & en avoir auſſi beaucoup d'une ſeule vûe.

VIII. Je veux auſſi pour huitiéme condition, que les tablettes ſoient un peu en pente vers la partie de dehors, c'eſt-à-dire, d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles ſoient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber. On ne voit pas ſi bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle eſt de niveau, que quand elle eſt, comme je la demande, & ainſi on ne s'apperçoit pas ſi aiſément de la pourriture, qui ſurvient à quelques fruits, & ſe communique à leurs voiſins, quand on n'y remedie pas d'abord.

IX. Cette pourriture à craindre oblige pour neuviéme conditiou, que ſans y manquer on viſite au moins chaque tablette de deux jours l'un pour faire exactement la guerre à tout ce qui eſt gâté.

X. Elle oblige pour dixiéme condition, que les tablettes ſoient garnies de quelque choſe; par exemple, de mouſſe bien ſéche, ou d'environ un pouce de ſable fin, afin que chaque fruit poſé ſur la bâze, comme il doit, ſe faſſe une maniere de nid, ou de niche particuliere, qui le maintient droit, & l'empêche de toucher à ſes voiſins; car enfin il ne faut point ſouffrir que les fruits ſe touchent. Il eſt plus propre, & plus agréable de les voir rangés chacun ſur leur bâze, c'eſt-à-dire, ſur la partie où eſt l'œil à l'oppoſite de la queue, que de les voir pêle-mêle couchés ſur le côté.

XI. Je demande pour derniere condition, qu'on ait grand ſoin de nettoyer & balier ſouvent nôtre ſerre, d'en ôter les toiles d'aragnée, d'y tenir des petits piéges contre les rats, & les ſouris; & même il n'eſt pas mal-à propos d'y laiſſer quelque entrée ſecrette pour les chats; autrement on a ſouvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaqués par ces maudits petits animaux domeſtiques.

F U I

FUITE. C'eſt ce qui ſe connoît quand les bêtes courent, & qu'elles ouvrent le pié.

Ce terme ſe dit auſſi d'un oiſeau de proye qui s'écarte. On dit: *Ce faucon eſt ſujet à faire de grandes fuites*, c'eſt-à-dire, à s'écarter beaucoup.

F U L

FULMINANT, Or. *Voyez* OR.

FULMINATION *dans un liquide.* Prenez trois onces d'huile de vitriol, & douze onces d'eau commune, mettez le tout dans un matras de moyenne grandeur, & dont le cou ſoit médiocrement long; faites chauffer un peu ce mélange, & jettez-y à pluſieurs reprîſes une once, ou une once & demi de limaille de fer. L'ébullition qui ſe fera d'abord, & la diſſolution du fer, pouſſeront juſqu'au haut du cou du matras, des vapeurs blanches, qui s'enflâmeront à l'inſtant, ſi on leur approche une bougie allumée, & il ſe fera un bruit violent & éclatant, & enſuite elles s'éteindront. On peut réiteter la même experience douze ou quinze fois, on pourra remarquer que le matras ſera ſouvent rempli d'une lumiere, qui circulera, & pénétrera juſqu'au fond de la liqueur, & qu'elle ſe tiendra même quelquefois au haut du matras comme un flambeau, pendant un quart d'heure. Pour l'éteindre, il n'y a qu'à boucher le cou du matras; & pour recommencer la fulmination, il faut y jetter de nouvelle limaille.

Cette opération peut ſervir pour commencer la préparation du vitriol de Mars. On fait bouillir ce qui reſte après la fulmination, & après l'avoir filtré, on

fait évaporer juſqu'à diminution des deux tiers, ou même des trois quarts ; enſuite on met cette liqueur dans un lieu frais, où elle ſe change en criſtal. C'eſt ce qu'on appelle vitriol de Mars.

FUM

FUMAGE. *Voyez* AMENDEMENT.

FUMÉES. On dit en terme de chaſſe, prendre des lapins *à la fumée*, ce qui ſe fait avec du ſouphre.

FUMÉES. Ce ſont des fientes des bêtes fauves.

FUMER. Terme de chaſſe. On dit : *fumer les lapins*, ce qui ſignifie, les prendre à la fumée.

FUMETERRE, en latin *Fumaria*. On en diſtingue deux ſortes, l'une qui eſt la commune, & une autre qu'on appelle fumeterre jaune de montagne, en latin *Corydalis*.

Deſcription de la fumeterre commune.

C'eſt une petite herbe ſemblable au coriandre, fort tendre & fort touffue, ſes tiges ſont quarrées & garnies de petites branches, & de beaucoup de feuilles molles & tendres, de couleur verte tirant ſur le gris, & fort découpées. Ses fleurs ſont purpurines & quelquefois blanchâtres, ou rougeâtres. Sa graine eſt fort menue, verte-brune. Elle ne fait qu'une racine avec peu de filamens.

Lieu.

Cette plante croît dans les bleds, dans les jardins, dans les vignes, dans les hayes, & dans les maſures. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

Le ſuc que l'on tire de l'herbe lorſqu'elle eſt verte, eſt propre à réſoudre la pituite qui trouble la vûe, auſſi on s'en ſert dans les médicamens ophtalmiques. Le même mêlé avec de la gomme & mis ſur les paupieres, empêche le poil de revenir. La décoction bûe chaſſe par les urines toutes les humeurs chaudes, bilieuſes, aduſtes & pernicieuſes : elle eſt auſſi bonne contre la gravelle, & contre les ulceres malins & la groſſe verole.

La fumeterre eſt mépriſée, parce qu'elle eſt fort commune, cependant elle a beaucoup de proprietés ; & l'on peut dire à ſa louange, qu'en quelque état que l'on ſoit, ou ſain, ou malade, elle ne peut jamais faire aucun mal. Elle guérit la gale, la démangeaiſon, & les dartres. Elle déſopile la rate & le foye, & purge parfaitement la bile, même celle qui eſt dans les veines. Il faut toutefois aider cette vertu avec un peu de ſené, ou de la caſſe, ou de petit lait. L'on peut prendre le poids de deux onces de ſon ſuc avec un verre de petit lait, ou avec une once de bonne manne pour purger les hidropiques, ou huit onces de ſa décoction, ou trois à quatre dragmes de ſes feuilles en poudre.

On en fait du ſyrop ſimple, ou compoſé, on la fait auſſi ſécher, & on en donne en poudre. Toutes ces préparations ſont excellentes pour déboucher les viſceres, pour ouvrir le ventre, & pour calmer & adoucir les vapeurs mélancoliques & hypocondriaques. Elles ſont utiles auſſi dans la cachexie, la jaunifſe, & les maladies chroniques. On peut donner ſon ſuc depuis deux onces, juſqu'à ſix. On la fait bouillir un bouillon dans l'eau commune, on y peut ajoûter un petit morceau de veau ; mais la préparation la plus ordinaire ſe fait avec le petit lait. On met une poignée de fumeterre bouillir dans une chopine de liqueur.

On fait une conſerve de fumeterre pour les maladies de la peau, ou en fait auſſi un onguent pour les mêmes maladies, en voici la compoſition. Prenez parties égales des ſucs de fumeterre, d'aunée & de patience ſauvage ; épaiſſiſſez-les & les incorporez dans du ſain doux.

Deſcription de la fumeterre jaune de montagne.

C'eſt une plante qui a pluſieurs tiges minces, & pluſieurs branches garnies de feuilles ſemblables à celles du coriandre, moindre toutefois, de fleurs ſemblables à de petites alouettes, quantité de racines minces fort longues & blanchâtres.

Lieu.

Cette fumeterre croît ſur les montagnes. On ſe ſert de l'herbe & de ſon ſuc au commencement du printems, & de ſa graine ſur la fin.

Proprietés.

Toute la plante, ou fraîche mangée, ou ſéche réduit en poudre, & priſe avec du vin pendant pluſieurs jours, eſt ſinguliere à la colique, elle eſt propre pour atenuer & inciſer les humeurs groſſieres & les évacuer par l'urine ; & pour cela, elle eſt ſinguliere à l'hidropiſie. Elle fortifie auſſi les parties nobles, produit les mêmes effets que Meſué écrit de la fumeterre commune. Aëce aſſure qu'elle eſt très-bonne pour déſopiler, & fortifier le foye & l'eſtomac.

FUMETERRE. *Diſtillation de la fumeterre. Voyez* DISTILLATION.

FUMIER. C'eſt la paille qui ayant ſervi de litiere ſous les animaux domeſtiques, & particulierement ſous les chevaux, & étant imbibée de leur urine & de leur crotin, ſe trouve toute rompue. Ce fumier devient propre pour le jardinage ; ſavoir, à faire des couches & des réchauffemens quand il eſt bien chaud, & qu'il eſt (comme on dit) neuf, c'eſt-à-dire, fraîchement ſorti de l'écurie, & ſur-tout quand il n'a ſervi qu'une nuit ou deux de litiere, enſorte qu'il n'eſt nullement pourri. Mais quand il eſt pourri ſoit pour avoir ſervi long-tems de litiere, ou pour avoir été employé en couche, ou avoir été beaucoup mouillé par les pluyes & les égouts, il ſert pour fumer, amender & engraiſſer les terres ; il en eſt de même des fumiers de mulet.

FUMIER. On entend ordinairement par ce terme, les excremens ou la paille ſur laquelle les animaux domeſtiques ont fait leurs excremens. Nous donnerons ici une ſignification plus étendue à ce mot, en appellant du nom de fumier tout ce qui peut contribuer à échauffer ou engraiſſer les terres.

Des différens fumiers.

Voici les noms des différens fumiers & amendemens qu'on peut employer pour rendre des terres fécondes. Il y a le fumier de cheval, de mulet, d'âne & de vache, celui de mouton, celui de pigeon & de volaille, & le fumier de porc ; la marne, la chaux, les cendres, les boues & les lupins.

Des fumiers de cheval, d'âne & de mulet.

I. Ces trois fumiers ſont d'un même tempérament, ce n'eſt que feu, ſur-tout lorſqu'ils ſont nouveaux faits & un peu humides. Et ils ne peuvent ſervir en cet état qu'à faire des couches pour le jardin ; ils ne valent rien pour amender les terres, qu'ils ne ſoient tout-à-fait pourris. Ils conviennent en un terroir qui eſt froid ou bien humide, & fort de ſon naturel ; ils ont la vertu de l'ameublir.

Le fumier de cheval étant à demi pourri, & bien entaſſé, fournit une chaleur plus ou moins grande, à proportion de ſa qualité & ſuivant que les matieres y

ſont plus ou moins enfoncées ; car la chaleur y peut être ſi grande, que la main ne la peut ſouffrir, quoi qu'il n'y ait point de chaleur qui puiſſe être plus reglée & plus égale que celle du fumier, ni qui approche davantage de la chaleur naturelle. Elle eſt fort propre pour digérer les matieres liquides, & pour avancer la fermentation de celles qui y ont la diſpoſition ; on peut y faire circuler diverſes matieres, y tirer des teintures, y faire éclore des œufs, & y faire même des diſtillations.

Du fumier de vache.

II. Les terres ſeches & ſablonneuſes s'accommodent fort bien du fumier de vache à cauſe que ſa nature eſt d'engraiſſer, & de rafraichir ; mais il faut obſerver de ne le jamais mettre dans ſes terres que par un tems bas & humide, afin que la graiſſe n'étant point diſſipée par trop de ſéchereſſe, puiſſe pénétrer à travers en grande abondance.

Du fumier de mouton.

III. On peut dire à la louange de ce fumier, qu'il eſt celui de tous les autres qui fait le mieux fertiliſer les terres, parce qu'il eſt plus gras & a plus de ſel que pas un. Il eſt auſſi très-propre pour les terres maigres qu'il ne manque point de rendre fecondes par ſa ſubſtance qu'il y répand abondamment.

Du fumier de pigeon.

Le tempéramment de ce fumier eſt tellement chaud, que qui l'employeroit tout d'un coup ſans lui laiſſer paſſer ſon feu, mettroit les ſemences qui le toucheroient en danger d'être brûlées, on ne s'en ſert auſſi qu'avec précaution. Car ou on le mêle avec d'autre fumier moins brûlant, ou on ne l'employe qu'après avoir été bien repoſé, encore n'y a-t-il que deux ſaiſons, ſavoir l'automne, & l'hiver, pendant leſquelles on en peut amender les terres, afin que ſa chaleur ſe trouvant temperée par les humidités qui ſurviennent pour lors, il produiſe tout l'effet qu'on en peut attendre. Il eſt auſſi très-bon dans les chenevieres. Mais encore un coup, j'avertis de l'appliquer à propos, autrement il ſeroit fort dangéreux qu'on ne perdit & ſon tems & ſa ſemence.

Du fumier des volailles.

V. Le fumier de la volaille peut encore faire quelque amendement, approchant preſque de la nature de celui de pigeon. Je ne conſeille pas de l'employer ſeul, ni d'en mettre beaucoup dans une terre ; car il eſt ſujet d'engendrer une grande quantité de moucherons qui s'attachent aux bleds, quand ils commencent à pouſſer, leur portant un préjudice notable.

Du fumier de cochon.

VI. Qui voudroit ſe ſervir de ce fumier ſeul, n'auroit pas lieu d'en eſperer grand profit ; il eſt d'un temperamment froid, d'une ſubſtance fort légere, & d'un ſel fort médiocre ; on ne l'employe auſſi, vaille que vaille, que mêlé avec d'autre fumier, encore faut-il qu'il ſoit en bien moindre abondance.

Du fumier des animaux aquatiques.

VII. Les excremens des animaux aquatiques ne valent rien, car nous voyons par experience, combien leur tempertamment froid cauſe de ſterilité où ils ſont épanchés ; c'eſt pour cette raiſon que je ſuis d'avis qu'on ne s'en ſerve point du tout.

Des excremens des hommes.

VIII. Il eſt vrai que les excremens de l'homme ſont plus temperés & plus remplis de ſels, mais leur puanteur fait qu'on ne s'en ſert gueres, à moins qu'on ne leur ait donné du tems pour ſe repoſer, encore ai-je vû du blé contracter la prémiere année cette mauvaiſe odeur, & celui d'après ne s'en plus reſſentir à la verité, & ſans cette qualité très méchante, cet engrais ne ſeroit point du tout à négliger.

De la marne.

IX. Il ſeroit à ſouhaiter qu'il y eut par-tout de la marne, car c'eſt un amendement qui a tant de vertu, qu'un champ qui en eſt garni, en dure plus de vingt ans, ſans qu'il ſoit beſoin d'y en remettre de nouvelle, ni de lui donner d'autre fumier ; il y en a de pluſieurs ſortes, l'une eſt blanche, l'autre griſe, & l'autre rouſſe, toute également bonnes & ayant la même vertu.

La maniere d'employer la marne.

Cette eſpece d'engrais ſe tire comme d'une mine de terre, & eſt preſque auſſi dure que de la pierre, & pour l'avoir, on eſt quelquefois obligé de creuſer fort profondément. On ne peut point s'en ſervir en cet état ; car il faut avant que de l'employer, qu'elle ſoit toute diſſoute & pour la rendre telle, voici ce qu'il eſt néceſſaire de faire.

On tire d'abord cette marne du trou où elle eſt, & on la met ſur un champ par petits morceaux ſeparés, tout comme on fait du fumier ; puis quelques jours après que le ſoleil, les pluyes & le froid les ont pulvériſés, on l'épanche pour être enſuite mêlée avec la terre par le moyen de la charrue ; mais il faut que notre prudence agiſſe en ce point, c'eſt-à-dire, qu'on doit conſulter le temperamment du fonds qu'on veut amander, & ne lui donner de ces engrais qu'autant que ſon plus ou moins de chaleur le permet ; car la marne eſt d'une chaleur extrémement brûlante, & même quelques précautions qu'on puiſſe prendre en cela, on ne laiſſe pas ſouvent de voir des bleds venir en petite quantité dans les terres marnées.

La prémiere année cet amandement en ayant détruit une partie par ſa trop grande chaleur ; on ne s'étonnera pourtant pas de cet inconvenient, puiſque c'eſt la nature de la marne qui le veut ainſi. Et ſi l'on peut prendre cela pour un petit chagrin, on a lieu auſſi de ſe bien réjouir, pendant dix-neuf à vingt ans, on recueille dans un champ marné des bleds à foiſon.

Des cendres.

X. Les cendres de toutes les choſes qui ſe brûlent ſont un amandement qui n'eſt pas à rejetter ; il ſeroit à ſouhaiter qu'on en eût beaucoup pour être mêlées avec d'autre fumier, on verroit quel effet cela produiroit.

Du marc du vin.

XI. Si l'on veut rendre une terre légere, il n'y a pas de meilleur amandement que le marc de vin, à cauſe qu'il tient des qualités excellentes & des eſprits ſubtils, dont il a plû à la nature de pourvoir la vigne plus que toute autre plante.

Des boues.

Il n'eſt pas difficile de faire amas des boues des rues, non plus que de celles des grands chemins ; cet engrais a ſa vertu particuliere. On en fait de petits monceaux qu'on laiſſe évaporer & ſécher, avant que de les employer à fumer le terres, & lorſqu'on l'applique à un temperamment qui lui convient, on eſt ſûr qu'on y réuſſit merveilleuſement bien.

AVERTISSEMENT.

Preſque par-tout on a coûtume de ne fumer les

terres qu'après qu'elles ont leurs labours. Le tems de les charrier, eſt après le dernier labour qu'on leur a donné.

Lorſqu'on mene les fumiers aux terres, il n'eſt pas beſoin, ce me ſemble, de dire qu'il les faut décharger en petits monceaux plus ou moins éloignés les uns des autres qu'on en aura à leur donner; puiſque ce ſeroit faire des leçons qui ne peuvent paroître que fort inutiles. On avertira que quand on voudra l'épancher, il ne faudra point tarder de l'enterrer au plutot, c'eſt-à-dire, de ne les point répandre qu'on ne ſoit prêt à ſemer la terre où on l'aura conduit, de crainte que demeurant trop long-tems, il ne vint à ſe deſſecher par le trop grand hale, ou bien à être lavé par les pluyes, s'il en ſurvient pour lors. Ce n'eſt pas le tout que d'avoir mis ces fumiers en monceaux ou bien en fumeneaux, comme on dit en pluſieurs endroits; il faut auparavant que de le couvrir de terre, le bien diſperſer çà & là, le plus également qu'il ſera poſſible, & ne pas ſe contenter pour cette opération de jetter cet engrais avec la fourche, il eſt à propos de ne point dédaigner de le prendre avec les doigts, pour le ſéparer l'un de l'autre, & le jetter auſſi bien même ſur le champ.

De la chaux.

XIII. Heureux ſont ceux qui ont des bois & des pierres à faire la chaux, car s'ils ſont par le moyen de ce bois, des fours à chaux, ils amenderont leurs terres d'une maniere qu'ils auront du blé en abondance. Je connois un particulier digne de foi, qui m'a aſſuré des effets prodigieux de cet engrais. En certains endroits d'Eſpagne & de Picardie, on s'en ſert. Au reſte, il faut que la chaux ſoit faite près des terres qu'on veut enſemencer, à cauſe de la dépenſe qu'on ſeroit obligé de faire pour le tranſport de la chaux. On la met dans les terres de la même façon que la marne & les fumiers qu'il faut répandre; cet amendement eſt ſemblable à celui qu'on fait avec la marne.

Des lupins.

XIV. Je ſuis certain des bons effets qu'ils ſont dans les plus méchantes terres, même pierreuſes. J'en parlerai dans le mot de LUPINS. Cet amendement coûte très-peu, & fait de grands effets; on trouve ces lupins, autrement ces pois loups, dans le Dauphiné près de Lyon. *Voyez* AMANDEMENT.

FUMIGER. Terme de Chymie. C'eſt faire recevoir à un corps la fumée d'un autre.

F U R

FURET. C'eſt un animal aſſez commun en pluſieurs endroits, voici la maniere de le nourrir.

Il doit être logé dans un tonneau ſur de la paille fraiche, qu'on lui changera tous les trois ou quatre jours. Son vivre eſt pour l'ordinaire du lait de vache tout frais tiré, qu'on lui donne deux fois le jour, ſavoir une verrée au matin, & une autre le ſoir.

Quand on ne peut avoir du lait, il faut lui donner le matin un œuf crû, & le ſoir autant; mais il faut qu'il ſoit battu, c'eſt-à-dire, que le blanc & le jaune ſoient mêlés enſemble.

Toutes les fois que le furet aura chaſſé, vous pourrez mettre un lapin devant lui & en arracher un œil qu'il mangera afin de l'encourager, & lui faire mieux connoître ſon gibier.

Lorſque vous le voudrez tranſporter, il faut avoir un ſac de toile aſſez grand pour le tenir de ſa longueur, & mettre dans le fond une poignée de paille en long pour le coucher.

Quand vous voudrez mettre le furet dans quelque terrier, il faut prendre garde avant qu'il entre, s'ils

ſont frequentés des bleſſeaux & renards, de crainte qu'ils ne bleſſent ou tuent vôtre furet; on obſervera pareillement de ne les mettre pas dans des rochers, à cauſe des trous & cavernes qui s'y rencontrent; car le furet n'en peut ſortir, parce qu'il ne ſaute point.

FURONCLE. *Voyez* FRONCLE.

F U S

FUSAIN, ou *bonnet de Prêtre*, en latin *Evonymus*.

Deſcription.

C'eſt un arbre de la grandeur d'un grenadier, dont il a la feuille. Il commence à pouſſer au mois de Septembre, & fleurit au printems. Sa fleur reſſemble aux violettes blanches, de mauvaiſe odeur. Elle eſt malfaiſante à ceux qui la ſentent. Son fruit eſt rouge, partagé en quatre, appellé par le vulgaire, *bonnet de Prêtre*, il reſſemble aux gouſſes de la jugeoline. Sa graine eſt renfermée au dedans. Son bois eſt pâle comme le fruit, quoique plus leger.

Lieu.

On trouve cet arbre par-tout dans les hayes & dans les bois. Il fleurit en Avril, & le fruit eſt mûr en Septembre.

Proprietés.

Le fruit & la feuille du fuſain font mourir le bétail qui en mange, ſur-tout les chevres, s'il ne leur vient ſoudain un flux de ventre. On dit qu'une perſonne prenant deux ou trois grains du fruit, ſera purgé par le haut & par le bas. La décoction des mêmes grains, ſi on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, ote la craſſe & fait mourir les poux.

Le fruit ſeché au four & réduit en poudre, tue auſſi les poux. On ſe ſert de bois de fuſain pour faire des fuſeaux & des lardoires.

FUSIL. C'eſt une longue arme à feu, qui a pour platine un fuſil vers la culaſſe. C'eſt de cette piece que cette arme a pris ſon nom. Comment le charger. *Voyez* CHASSE, à l'article, faiſons où l'on peut chaſſer.

FUSTET. C'eſt un arbre dont on peut diſtinguer deux ſortes, dont la prémiere eſt appellée en latin *cotinus*, & l'autre eſt nommée *ſumach*.

Deſcription de la prémiere ſorte de fuſtet.

C'eſt un arbriſſeau qui produit pluſieurs jettons minces & rougeâtres, beaucoup de feuilles qui ſont ſemblables à celles du therebinte, excepté qu'elles ſont plus rondes & plus larges, d'une odeur forte & approchante de la galle. Il croit à la hauteur de trois ou quatre coudées. La tige eſt à peu près de la groſſeur d'un bras, & ſon bois ſi jaune qu'il ſert à teindre le drap jaune. Il jette au bout de ſes rameaux comme un amas de plumes fait en émouchets, de couleur blanche, tirant ſur le roux, dans lequel on voit des gouſſes longuettes, qui tiennent la graine.

Lieu.

Cette arbriſſeau croit ſur le mont Apennin, & dans quelques autres lieux, comme en Hongrie & en Provence.

Proprietés.

Le fuſtet eſt aſtringent. La décoction de ſes feuilles eſt ſinguliere aux ulceres de la langue, à la luette & aux défluxions du goſier, ſi on s'en lave la bouche; comme auſſi aux ulceres des géuitoires, ſi ou s'en lave ſouvent.

Deſcription de la ſeconde ſorte de fuſtet.

C'eſt un arbriſſeau qui s'éleve environ à la hauteur de

de deux coudées, il jette la feuille longue, rougeâtre, demi-lée à l'entour. Son fruit eſt fait comme un raiſin, dont les grains ſont fort épais. Les feuilles ſervent à préparer les cuirs.

Lieu.

Il s'en trouve en Italie, & le meilleur vient d'Egypte. Il fleurit en Juillet.

Proprietés.

Les feuilles de cette ſorte de fuſtet, ont la vertu de l'acacia. Leur décoction noircit les cheveux, on le met dans les lavemens pour les devoyemens du ventre, & on s'en ſert en breuvage pour le même effet. La gomme de cet arbre miſe dans les dents creuſes, en ôte toute la douleur.

F U T

FUTAYE. Grand bois, ou arbres que l'on a laiſſé croître au-dela de quarante ans, & qui n'ont jamais été coupés en vente comme les taillis. Le bois qui a paſſé quarante ans, s'appelle futaye ſur taillis; depuis quarante-ans juſqu'à ſoixante, demi futaye, ou bois de haut revenu; depuis ſoixante juſqu'à cent

vingt, jeune haute futaye; depuis cent vingt juſqu'à deux cens, vieille haute futaye; & paſſé deux cens ans, vieille haute futaye ſur le retour: cette derniere eſt ainſi nommée, parce que le bois paſſé deux cens ans ne peut plus profiter ni croître, mais dépérit tous les jours à cauſe de ſa trop grande vieilleſſe. L'âge du bois ſe connoît par le nombre des cercles qui ſont marqués ſur le tronc, lors qu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la ſeve d'une année.

On appelle futaye baſſe, ou rabougrie, celle dont les arbres ſont tortus, & de mauvaiſe venue. La haute & pleine futaye, eſt celle dont les arbres ſont plantés drus les uns contre les autres, & qui ſont d'une belle venue. On l'appelle pleine futaye; parce qu'elle eſt extrêmement peuplée, & remplie de pieds d'arbres; on l'appelle haute futaye, parce que les arbres qui la compoſent ſont d'une grande hauteur.

On doit couper les bois de haute futaye, le plus bas qu'il eſt poſſible, & la coupe en doit être faite dans le 15. d'Avril.

F U T É. Terme d'Oiſeleur. Il ſe dit d'un oiſeau qui a découvert les pieges, & qui ne veut plus donner dedans.

G

G A G

GAGNAGES. Terme de Vanerie. Ce ſont les endroits chargés de grains où les cerfs vont faire leurs viandis. *Voyez* CERF.

GAGNER *un œil*. C'eſt un terme uſité parmi les curieux d'œillets Flamans & Picards, pour dire que de la ſémence qu'on avoit fait, il en eſt venu quelque bel œillet nouveau.

G A I

GAIAC, en latin *guaiacum*.

Deſcription.

C'eſt un arbre dont le bois eſt dur, compacte, peſant, marbré de couleurs variées, brune, noirâtre, rougeâtre, ſans odeur, d'un goût âcre; il eſt couvert d'une groſſe écorce reſineuſe, qui ſe ſépare facilement. Ses feuilles ſont preſque rondes. Ses fleurs ſont diſpoſées en ombelles couleur jaune-pâle. Il leur ſuccede des fruits gros comme de petites chataignes rondes, ſolides, bruns, renfermant un autre petit fruit de couleur d'orange. On fait ſortir de cet arbre par inciſion une gomme reſineuſe, nette, brune, rougeâtre, luiſante & tranſparente, friable, odorante quand on la met ſur le feu, d'un goût âcre.

Lieu.

Cet arbre croît aux Indes Orientales & Occidentales. On le cultive auſſi en Europe; car l'on en a vû un bel arbre en Languedoc, mais il n'y jette point de gomme comme il fait aux Indes, & ſon bois ne doit pas avoir tant de vertu.

Proprietés.

L'écorce & la gomme de gaiac ſont diaphoretiques, deſſicatifs, apéritifs, propres pour les rumatiſmes, pour la verole, pour la goute ſciatique. On emploie le bois de gaiac rapé dans les décoctions ſudorifiques. On fait prendre de la gomme de gaiac pulvériſée depuis huit grains juſqu'à deux dragmes dans un petit verre de vin blanc, & l'on fait prendre l'infuſion en une doſe.

Il faut choiſir le bois de gaiac en groſſes pieces, de couleur tannée, tirant ſur le noir, recent, gommeux, peſant & de bonne odeur, avec une ſaveur âcre, & un peu mordicante, & une écorce fort adhétante au bois.

Il faut choiſir l'écorce unie, peſante, difficile à rompre, griſe par deſſus, blanchâtre en dedans, d'un goût amer & aſſez deſagréable.

Quand on veut employer le bois de gaiac, ſoit en décoction, ſoit autrement, il faut en ôter tout le blanc, & n'en hacher, ou rapet que la ſubſtance la plus dure & la plus peſante, laquelle eſt noire & fort reſineuſe.

Il y a des Chirurgiens qui depuis quelques années ont eu la hardieſſe de ſubſtituer le buis au gaiac. Je ne ſai pas ſi l'experience a bien authoriſé cet uſage.

On tire du gaiac un phlegme, un eſprit, un ſel, un extrait, une réſine & une huile noire, épaiſſe & puante.

Huile de Gaiac.

Pour faire l'huile de gaiac, rempliſſez juſqu'aux trois quarts une cornue de morceaux de bois de gaiac placez-la au fourneau, & ajuſtez-y un recipient. Commencez la diſtillation pendant quelques heures, augmentez-le enſuite, & continuez-le juſqu'à ce que le recipient ne paroiſſe plus obſcur, & qu'il ſoit froid. Laiſſez alors éteindre le feu, & refroidir entierement le recipient; quand il ſera bien refroidi, vous le deluterez, & verſerez ce qu'il contient dans un entonnoir garni d'un double papier gris. Le phlegme ſe filtrera & l'huile reſtera. Après avoir laiſſé épurer cette huile, vous la mettrez dans une bouteille pour la conſerver.

On ſe ſert auſſi du bois de gaiac, pour les ouvrages de tour & de marqueterie.

G A L

GALBANUM. C'eſt une gomme qui decoule par l'inciſion qu'on a fait à une plante férulacée, qui croît dans la Syrie ſur le mont Amanus, & à peu près de la nature de celle qui porte l'opoponax. Les habitans de ce païs-là appellent cette plante *metopium*.

Choix qu'on doit faire du galbanum.

Il faut qu'il ſoit en larmes belles & pures, que ſon goût ſoit amer & âcre, ſon odeur forte & deſagéable. Lors que les larmes ſont recentes, leur couleur eſt aſſez blanche & aſſez approchante de l'oliban, d'une conſiſtance plus molle & plus groſſe. Il n'a beſoin d'aucune préparation pour le diſpenſer dans la compoſition de la thériaque & du mithridat où il entre; il ſuffit de le bien choiſir.

Proprietés du galbanum.

Le galbanum eſt émollient, extractif, diſcuſſif & réſolutif. Il provoque les mois, & facilite l'accouchement, ſoit qu'il ſoit appliqué, ou qu'on s'en ſerve en ſuffumigation. On s'en ſert auſſi de cette ſorte dans les ſuffocations de matrices. Etant diſſous dans le vinaigre, & mêlé avec un peu de nitre, il efface les rouſſeurs du viſage. Il eſt auſſi fort bon aux écrouelles & aux goutes nouées; enfin, il eſt bon pour remedier à la toux inveterée, & à l'aſthme, & même aux venins.

Le ſagapenum eſt ſon ſubſtitut.

GALBANUM. Sa purification. *Voyez* PURIFICATION des gommes.

GALLE ou GRATELLE, & ROGNE. C'eſt une infection de la peau cauſée par une bile changée en mélancolie, ou mêlée d'une pituite ſalée. De la prémiere derive celle que l'on appelle communément *Galle de Chien*, qui cauſe une démangeaiſon extrême: de l'autre viennent ces groſſes bubes ou veſſies remplies de pus, nommées à bon titre *rogne*. L'une & l'autre ſont ordinaires aux jeunes gens déteglés qui boivent le vin pur, qui ſe tiennent mal propres, & qui hantent ou qui couchent avec ceux qui l'ont; quelquefois le changement d'air & de viande y contribue. Elle attaque auſſi ces vieillards qui ſont remplis d'une pituite ſalée, & deſquels la peau eſt foible & moluſſe, ils en guériſſent rarement.

Remedes contre la galle.

I. Prenez un peu de fleur de ſouphre & une quantité ſuffiſante de beurre frais, ou d'huile d'olive. Compoſez-en un onguent, dont il faut ſe frotter le corps le ſoir en ſe couchant.

II. Prenez autant que vous voudrez de lierre terreſtre, faites-le bouillir pour en avoir une décoction, dont il faut ſe laver. Ce remède eſt bon pour la groſſe galle & pour le farcin des chevaux.

III. Prenez de la racine d'oſeille ou de cette patience ſauvage, qui eſt marquée de taches rouges, ou des choux gras qu'on trouve dans la campagne. Pilez l'une de ces racines dans un mortier avec du beurre ou du vieux oing, pour en faire un onguent. Il faut s'en frotter tous les ſoirs en ſe mettant au lit. Celui qui eſt fait avec la racine de choux gras, en eſt le meilleur. On peut l'employer pour les enfans quelques jeunes qu'ils ſoient.

IV. Prenez un jaune d'œuf dur; & autant de beurre frais que le jaune d'œuf peſera, battez-les enſemble & mettez-en deux ou trois fois, ou plus s'il le faut ſur les galles. Cela les deſſéche de telle ſorte qu'elles tombent d'elles-mêmes. Ce remède fait le même effet, pour la petite verole, & empêche qu'on en ſoit marqué.

V. Prenez pour un ſou de poudre à la galle chez les Epiciers, mettez-en au talon de la main, c'eſt-à-dire, au milieu de l'endroit où on plie la main, de la groſſeur à peu près d'un petit pois; prenez une goute d'huile d'olives, dont vous mouillerez cette poudre, puis vous en frotterez ſur le ſoir le talon de l'autre main ſi fortement & long-tems, qu'il ne paroiſſe plus de cette poudre. Le lendemain encore ſur le ſoir en vous couchant faites de même, & encore pendant un ou deux jours, juſqu'à ce que toute la poudre ſoit uſée, toute la galle ſoit hors du corps, & ſéche entierement; dans cinq ou ſix jours, on en eſt entierement quitte; c'eſt un remède infaillible pour quelque galle que ce ſoit.

VI. Prenez une livre d'eau de chaux vive, & une once & demi de ſouphre pulveriſé. Laiſſez-les infuſer pendant quelque-tems, enſuite faites bouillir légerement l'infuſion, & frottez-en les membres galleux.

Si la galle eſt maligne & trop âcre, au lieu de ſouphre, il faut jetter dans l'eau de chaux deux ou trois dragmes de mercure doux.

REGIME.

Ceux qui ſont attaqués de la galle, doivent bien tremper leur vin & ne manger rien de ſalé ni d'épicé. Il faut les faire ſaigner, purger & baigner, lorſque la ſaiſon le permet.

Remedes pour la galle des vieillards.

La ſaignée eſt néceſſaire, & enſuite on les purgera avec une infuſion de ſené & le polipode, le ſyrop de roſes pâles, ou de fleurs de pêcher, ou avec des tablettes de Diacarthame, ou de Citro purgatif. On les baignera, ou bien on les frottera avec de la racine de patience ſauvage, d'âche & de poirée, attendries dans l'eau bouillante, & battues avec autant de beurre frais, ou de ſain-doux; ou bien on leur fera avaler neuf jours de ſuite le matin à jeun une dragme de fleurs de ſouphre, une demi-dragme pour les enfans, dans un œuf, ou avec une pomme cuite, ou de la gélée de groſeilles, ſinon on leur frottera les jambes & les cuiſſes avec ces fleurs de ſouphre mêlées avec de la graiſſe, ou d'huile d'olive. On ne conſeille point le mercure à cauſe des accidens qui en pourroient arriver, non plus que l'infuſion de tabac, qui exciteroit un vomiſſement capable de rompre quelque vaiſſeau.

Ceux qui ſont près de la mer, s'y baigneront, s'ils veulent, ou bien ſe ſerviront de cette pommade ſans aucun riſque.

Pommade pour la galle.

Prenez de l'huile de tartre deux onces, de l'huile d'amandes ameres trois onces, du ſuc de feuilles de patience ſix onces. Faites les bouillir juſqu'à ce que l'humidité ſoit conſumée; puis ajoûtez-y une demi-once de ſouphre vif, une dragme d'alun, autant de tuthie, de ceruſe, & de litarge d'argent. Il faut en frotter tout le corps, le ſoir en ſe couchant pendant cinq ou ſix jours de ſuite, ou le dedans des mains l'eſpace d'un bon quart d'heure.

Remede pour la groſſe galle.

Prenez le matin à jeun une ou deux cuillerées de ſyrop mercurial ſeul, ou mêlé avec du bouillon, ou avec un peu d'eau fraîche.

Pour la galle qui vient à la tête des petits enfans.

Faites brûler du camphre ſur une pêle de fer rougie au feu, réduiſez-le en poudre, laquelle étant mêlée avec de vieux oint, ou graiſſe de pourceau, vous en frotterez les galles. On peut auſſi employer cette poudre toute ſeule. On ſe ſert auſſi de cendre de vieux ſouliers mêlée avec du miel roſat.

Remede infaillible pour la galle.

Prenez pour deux liards de ſouphre commun, pulvériſez-le avec autant de ſel & autant de poivre, le tout reduit en poudre ſubtile, vous le mettrez dans un petit linge, que vous lierez d'un fil & le mettrez tremper dans de l'huile de navette, l'eſpace de vingt-quatre heures. Enſuite vous en frotterez toutes les jointures du corps de la perſonne malade, & continuerez pendant huit jours.

Galles aux paupieres. Voyez PAUPIERES. YEUX.

GALLE *des chevaux.*

Il y en a de deux ſortes, l'une fait facilement tomber le poil ſans rien faire paroître au dehors qu'une craſſe, on l'appelle la galle vive, & il n'eſt point aiſé de la guérir. L'autre eſt appellée galle ulcerée, elle n'eſt point ſi difficile à guérir que la prémiere, à moins qu'elle ne ſoit attachée dans le crin ou dans la queue. On connoît que les chevaux ont la galle quand ils ſe frottent plus en un endroit qu'à l'autre, & qu'en maniant la peau on la ſent plus épaiſſe.

Remedes pour la galle des chevaux.

Il faut d'abord les ſaigner dans l'endroit le plus proche de celui qui eſt attaqué de la galle, & le lendemain on les purgera avec une once & demi d'aloës ſucortin, une once & demi de vieille thériaque, de la racine de jalap, & du ſublimé doux autant de l'un que de l'autre. Il faut pulvériſer, ce qui peut ſe mettre en poudre & dans le tems qu'on veut faire avaler la Médecine, il faut délayer le jalap dans du vin, mettre la thériaque, puis l'aloës en le donnant. On doit réiterer cette purgation s'il eſt néceſſaire.

Autre remede.

Faites bouillir des prunelles avec du fort vinaigre, lavez les chevaux de cette décoction, & principalement les parties galleuſes.

GALLE *des bœufs.*

Les bœufs & les vaches ſont auſſi ſujets à la galle.

Remedes pour guérir la galle des bœufs.

Il faut commencer par faire ſaigner les bœufs ou

vaches qui ont la gale, & enſuite les purger avec une chopine de lait de vache, un quarteron de miel & une once de tartre, qu'on mêlera enſemble. Si c'eſt en été, on les menera au paturage; & ſi c'eſt en hiver, on leur donnera deux fois le jour, de bonne paille ou du foin un peu mouillé, & du ſon qui ſera auſſi mouillé.

GALE *des Chiens.*

La gale fait languir les chiens, ſi on n'y apporte promptement du ſecours.

Remede pour la gale des chiens.

Il faut prendre deux onces de ſel bien pilé, & autant de cendres bien menues, quatre onces de fleurs de ſouphre, une livre de ſain-doux, & trois onces d'huile commune. On met toutes ces drogues enſemble dans un pot de terre, on les fait bouillir juſqu'à ce que le ſain-doux ſoit fondu, & l'on a ſoin d'agiter le pot de tems en tems.

Uſage.

On frottera de cet onguent tout le corps du chien en le tenant expoſé à l'ardeur du ſoleil, il eſt bon de graiſſer davantage les endroits où il y a de la gale. Enſuite on le tiendra proprement, & on le lavera deux fois avec de la leſſive.

GALLE ou *chanre* en fait d'arbres ſignifient la même choſe; ainſi le bois de bergamotte, des robines, des petits muſcats, &c. ſont ſujets à devenir galleux, à avoir de la galle, &c. Les poiriers de bergamotte, & de bon chrêtien en plein air dans les terroirs froids & humides ſont ſujets à devenir gailleux.

GALLE. Noix de galle. *Voyez* NOIX.

GALEGA. Cette plante eſt un antidote excellent propre dans la peſte, dans les fiévres malignes, & dans les maladies du cerveau, mais principalement pour l'épilepſie.

On la cueille en fleur, on la broye dans un mortier, & on la met en digeſtion dans du vin blanc, pendant cinq ou ſix jours. Enſuite on la diſtile au bain de ſable, & on donne ſon eau depuis une once, juſqu'à quatre. On employe auſſi la plante en décoction, & en tiſanne. Son ſuc & ſa graine ſont propres contre les vers, dans la rougeole, la petite verole, & dans l'épilepſie des petits enfans.

Les Italiens la mangent en ſalade; elle eſt ſpécifique contre le mauvais air.

GALETTE. Sorte de piece de four compoſée de pâte étendue & plate, en forme de gâteau.

Pour faire une bonne galette.

Paitriſſez deux litrons de belle farine, avec trois quarterons de beurre frais & quantité ſuffiſante d'eau & de ſel; la pâte étant bien maniée, & bien faite, applatiſſez-la avec le rouleau, & donnez-lui ſeulement un bon pouce d'épaiſſeur; & ayant donné à vôtre four une chaleur convenable, laiſſez-y vôtre galette pendant trois bons quarts d'heure. Si vous voulez que vôtre galette ſoit feuilletée; vous n'avez qu'à la plier & replier pluſieurs fois en l'applatiſſant.

GALIPOT. Gomme liquide, épaiſſe & blanchâtre qui coule par les inciſions qu'on fait au pain. Le bon galipot doit être blanc, bien net, & bien ſec. On en fait la groſſe thérébentine commune, dont la plus claire ſe vend quelquefois pour thérébentine de Veniſe; mais on peut la reconnoître à ſa couleur qui eſt rouſsâtre & différente de celle de la veritable thérébentine. Elle entre dans la compoſition de l'encre des imprimeurs, dans les onguens, & autres remedes des Maréchaux, & dans differens vernis.

Il faut choiſir cette thérébentine, claire & blanche comme de l'eau, & d'une odeur forte & pénétrante.

La poix de bourgogne n'eſt autre choſe que du galipot fondu avec de la thérébentine commune. La meilleure ſe tire de Strasbourg; celle de France eſt plus blanchâtre, plus molle, & d'une odeur plus forte. Il faut choiſir, celle qui eſt la plus blonde, & la plus ſéche. On l'employe dans pluſieurs emplâtres.

La poix-réſine eſt auſſi une eſpece de galipot, auquel on a donné plus de confiance, auſſi bien que l'arcanſon qui n'eſt autre choſe qu'un galipot préparé, & preſque brûlé. La poix noire ſe fait avec le galipot & le goudron, qui eſt une terre noire, mêlés enſemble.

GALON. Pour remettre le galon d'or & d'argent. *Voyez* PASSAMENT.

GAN

GANGRENE, ou *Cangrene*. C'eſt une mortification, qui arrive enſuite d'une grande inflammation.

Ses cauſes ſont internes ou externes; les internes proviennent d'une abondance d'humeurs chaudes ou froides, qui venant à ſe jetter ſur un membre, s'en rendent tellement maîtreſſes, que la chaleur naturelle ne les pouvant cuire, ni digérer, elle en eſt ſuffoquée.

Les externes ſont produites par quelque coup qui a meurtri la chair, ou par une forte ligature, ou par une playe de feu, ou de fer, ou par l'application des remédes âcres & corroſifs, ou ulcerans, ou par la morſure d'une bête, ou pour avoir trop réfroidi une partie.

Les marques de la gangrene ſont des noirceurs qui prennent place à proportion que la rougeur ſe diſſipe; peu, ou point de ſentiment; ſincope, & défaillance.

Remede pour la gangrene.

I. Si-tôt qu'on aura reconnu ces marques, on doit faire prendre des cordiaux, qui ſont la thériaque, le mitridat, l'orvietan; en appliquer ſur le cœur; compoſer quelque opiate avec des conſerves de roſes, ou de bugloſe, ou d'œillets, dans laquelle on feroit entrer des perles préparées, du coral, du bol d'Armenie, de ſantal rouge & citrin, de la terre ſigillée, de la confection d'alkermes, & d'hyacinte; & ordonner des bouillons aſſaiſonnés de bugloſe, de bourrache, de feuilles de ſouci, de laitues, de pourpier & de chicorée domeſtique, ou du jus d'orange, ou de citrons, ou de verjus, d'alleluya & de jus d'oſeille, ou de capres. On fera boire avec modération de très-bon vin, & quelquefois on en donnera de celui d'Eſpagne, ou de roſſolis, ou d'eau de fleurs d'orange avec du ſucre, de la canelle, & de la coriandre pulveriſée. En même-tems on ſcarifiera la playe, & on la baſſinera avec de l'eau ſalée, & après on la couvrira d'un linge, ou de charpie trempée dans de l'eſprit de vin, ou dans de très-bonne eau-de-vie, ou bien on ſe ſervira de cette décoction.

Décoction pour la gangrene.

Prenez cinq onces de ſel commun, une chopine de vinaigre, 4. onces de miel roſat; faites-les bouillir enſemble l'eſpace d'un *miſerere*, & en les retirant du feu, ajoûtez-y une chopine de bonne eau-de-vie. Ou bien on uſera d'un tel cataplâme.

Cataplâme pour la gangrene.

Prenez de la farine de féves, d'orge, de lentilles, & de lupins, de chacune une demi-livre; du ſel commun & de miel roſat, de chacun quatre onces; du ſuc des feuilles d'abſinte, ou de petite centaurée,

ou de marube, ſix onces ; de l'aloës, du maſtic, ou de l'eau-de-vie, de chacun une once & demi, une pinte de vinaigre, & davantage s'il en faut, pour tout faire cuire comme en bouillie.

L'on pourra encore ſe ſervir de cette eau, non-ſeulement à cet uſage ; mais encore pour les playes & les ulceres

Eau pour la gangrene.

Prenez une livre d'eau de chaux, verſez-la dans une aſſez grande phiole, ajoûtez-y une dragme & demi de ſublimé corroſif bien pulvériſé, puis remuez-les l'un & l'autre, d'abord l'eau deviendra rougeâtre ; mais après qu'elle aura été repoſée, elle ſe rendra fort claire, alors on la verſera ſans la troubler dans une autre phiole, rejettant ce qui ſera reſté au fond, puis ajoûtez-y une dragme de bon eſprit de vitriol, ou de ſon huile, avec de ſel de ſaturne ; brouillez-les bien enſemble, enſuite laiſſez repoſer l'eau qui ſe rendra tranſparente, filtrez-la cependant au travers d'un papier gris, après quoi on s'en ſervira, il faudra boucher la bouteille avec du liege & de la cire.

II. Le remede ſuivant eſt encore admirable pour une gangrene cauſée par le froid : prenez du ſuc des feuilles de tabac, de ſirop de roſes ſeches, de chacun deux onces ; de l'eſprit de vin une once ; d'aloës, du ſcordium, & de la mirrhe en poudre, de chacun une dragme ; mêlez le tout enſemble, & l'appliquez ſur le mal. On peut ſe ſervir de l'eau de tabac, ou de ſon infuſion pour en baſſiner la partie.

Afin d'empêcher la chûte des humeurs, on appliquera autour de la playe quelques défenſifs, comme ſera l'oxicrat, les ſucs de plantain, de ſolanum, ou de ſempervivum, les uns ou les autres mêlés avec du bol fin, & quelques blancs d'œufs. Lorſque la gangrene ſera entierement ôtée, on ne la panſera plus qu'avec ce liniment.

Liniment pour la gangrene.

Prenez de l'huile roſat environ quatre onces, cinq à ſix jaunes d'œufs, battez-les enſemble, & avec une plume étendez-en ſur le mal, le couvrant d'une feuille de papier brouillard, & toutes les fois que l'un le renouvellera, on l'étovera avec de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin.

Eau merveilleuſe contre la gangrene.

III. Prenez environ deux pots de vin blanc, un demi livre de ſucre, d'ariſtoloche ronde concaſſée, ſi elle eſt recente ; ou coupée en petits morceaux, ſi elle eſt ſeche, & lavée dans du vin blanc, quatre onces. Mettez le tout dans un pot de terre verniſſé, & bouchez-le bien. Laiſſez-le infuſer pendant 6 ou 7 heures, faites-le bouillir après à feu lent, juſqu'à la diminution de la troiſiéme partie ; coulez-le quand il ſera refroidi, & vuidez cette liqueur dans une phiole de verre, que vous boucherez bien, & vous la garderez pour vous en ſervir. Elle eſt très-propre contre les ulceres & la gangrene. Après avoir coupé toute la chair morte, il les faut laver de cette eau, & tremper dedans les plumaceaux, que l'on appliquera deſſus. Dans les ulceres fiſtuleux, l'on en fait des injections, on ſe ſert auſſi d'un onguent dans les ulceres malins avec la même décoction.

Onguent contre la gangrene & les ulceres malins.

IV. Prenez de la cire neuve, & de la colophone, une livre de chacune. Faites-les fondre enſemble, y ajoûtant trois livres de beurre non ſalé, & une once de verdet, faites-en le mélange. Il faut premiérement faire fondre la cire neuve, & puis la colophone dans une baſſine ſur un feu médiocre, avec le beurre qui y ſera mis après, ôtant diligemment tout ce qui paroîtra écumeux, & le retirant de deſſus le feu, pour y ajoûter le verdet en poudre, en remuant long-tems avec la ſpatule ; puis étant bien mêlé, on remet le tout ſur le feu, pour l'incorporer davantage, le remuant continuellement, & prenant garde qu'il ne ſe brûle, retirez-le un moment après, & enfermez-le dans un pot verniſſé. Il eſt plus ſolide qo'un onguent, & ne l'eſt pas aſſez pour un emplâtre, on l'étend ſur des plumaceaux, & on l'applique ſur l'ulcere, lavé auparavant avec la décoction, mettant par deſſus des linges trempés dans cette décoction : il le faut changer de huit heures en huit heures.

Eau excellente pour la gangrene.

V. Prenez quatre onces de racines d'ariſtoloche ronde, que vous couperez en rouelles minces, après en avoir ôté l'écorce : lavez-les trois fois dans du vin blanc, mettez-les dans un pot verniſſé avec huit onces de ſucre fin & deux pintes de vin blanc. Bouchez bien le pot, & luttez-le de ſorte que la fumée n'en puiſſe ſortir. Faites-le bouillir juſqu'à diminution d'un tiers, puis retirez-le du feu ; & lorſqu'il ſera refroidi, vous coulerez l'eau par un linge blanc & vous la conſerverez dans une phiole bien bouchée, pour vous en ſervir au beſoin.

Façon de traiter & guérir la gangrene.

Quand vous entreprendrez la cure d'un membre gangrené, prenez un plat de terre ou d'étaim, mettez-y de l'eau qu'on vient de décrire, quand elle ſera tiéde, trempez-y du coton, ou linge blanc delié, baſſinez & étuvez d'une main legere la partie malade, à deux ou trois doigts autour de l'inflammation ; enſuite faites un emplâtre ſur une toile commune, de la largeur de l'inflammation ; l'ayant appliqué, couvrez-le d'un linge plié en quatre, & imbu de cette eau qui paſſe au-delà de l'emplâtre de trois doigts. Réiterez ce traitement de 6 en 6 heures, vous verrez bien-tôt un cercle entre la bonne & mauvaiſe chair ; & quand il ſera formé, vous enleverez & dechargerez peu à peu avec le biſtori la chair mortifiée, continuant toûjours ce remede juſqu'à parfaite guériſon, ſans l'alterer, ni changer aucunement, ni ajoûter ou diminuer. Si les playes ſont internes, il les faut ſeringuer ; ſi elles ſont trop étroites, il les faut élargir, & vous verrez de merveilleuſes & ineſperées cures en peu de tems.

Purgation que le malade prendra pendant ſon traitement.

Jettez dans une chopine de vin blanc, one once de ſené du Levant bien mondé, & demi once de feuilles de thym, ou de ſerpolet, & un quart d'once d'épitime ; mettez le tout enſemble dans un pot verniſſé & bien bouché infuſer & tremper durant quarante heures ; paſſez le tout par un linge & donnez-le en trois matins aux malades, & deux heures après un bouillon, & vous verrez des effets étonnans.

Cette médecine eſt propre aux gouttes ſciatiques, ou galles & dartres ; elle purifie la mélancolie, le phlegme, le cerveau, le foye, la rate, le poûmon, déſopile les entrailles, éclaircit la vûe, l'ouïe & ôte la douleur de tête, le mal caduc, le trouble de l'eſprit, les rêveries, aide à la guériſon des ulceres internes & externes ; elle eſt facile, de vil prix & propre en tout tems.

VI. Prenez une livre de litarge d'or, deux onces de ſel commun, quatre onces d'encens, cinq onces de gomme Arabique ; réduiſez toutes ces drogues en poudre, mettez-les dans un vaiſſeau avec une pinte de vin blanc, & une pinte de vinaigre, & faites-les cuire juſqu'à ce que le tout ſoit fondu. Trempez alors des linges dedans, & appliquez-les ſur la playe, il les faut

renouveller de quart en quart d'heure, juſqu'à ce que l'enflure & la gangrene ayent diſparu.

Remède ſouverain & éprouvé.

VII. Mettez vingt livres d'eau de pluye ou de riviere dans un grand baſſin d'étaim, & jettez-y quatre livres de chaux vive qui ſoit encore chaude, s'il ſe peut; laiſſez-la éteindre doucement & ſans agitation, & lorſqu'on s'appercevra que le bouillonnement & l'action ſeront ceſſés, ajoûtez-y deux onces d'arſenic en poudre fine & une once de bon maſtic auſſi en poudre fine; agitez le tout avec une ſpatule de bois pendant un bon quart d'heure, couvrez-le enſuite & laiſſez-le raſſeoir ſept ou huit heures, juſqu'à ce que la matiere ſoit deſcendue au fond, & que l'eau qui ſurnage ſoit bien claire. Cela étant ainſi, verſez doucement & paſſez l'eau claire par un linge ſans troubler le fond qu'il faudra filtrer pour le joindre enſemble. Laiſſez repoſer le tout dix ou douze heures, puis inclinez doucement & verſez l'eau claire dans un pot de grais qui ait un gros ventre, ajoûtez-y deux onces de mercure ſublimé corroſif en poudre fine, ſix onces de très-bon eſprit de vin ſans phlegme, & deux dragmes de bon eſprit de vitriol. Il faut mettre ce mélange dans des bouteilles, lorſqu'il eſt encore trouble, & le reſerver pour s'en ſervir de la maniere ſuivante.

Uſage.

Lorſque vous voudrez vous en ſervir, il le faut troubler & remuer, afin de mêler ce qui ſera clair, ainſi on s'en ſervira contre la gangrene & ſes accidens; pour la cure des vieux ulceres humides, chancreux, ſinueux & malins; contre toute chaleur étrangere & douloureuſe, contre les inflammations externes, phlegmons, éreſipeles, brûlures. On applique cette eau avec compreſſe, plumaceaux, charpie, ou linge; ſi on la juge trop violente, on la tempere par l'addition d'une plus grande quantité d'eſprit de vin, ou de phlegme de vitriol, ou de celui d'alun. Si on veut s'en ſervir pour les yeux, il faut la filtrer auparavant, afin qu'elle ſoit pure & qu'il n'y ait rien du marc, alors on peut la temperer avec l'eau tiſe, ou de plantain, ou de grenade, ou de chelidoine.

Recette ſouveraine pour empêcher le progrès de la gangrene.

Il arrive aſſez ſouvent dans les longues ou malignes maladies, que les malades contractent la gangrene, ſur-tout aux parties poſtérieures: pour l'arrêter promptement, ſervez vous de quelqu'un des remedes ſuivans qui ſont tous excellens.

VIII. Ayez des vers de terre autant que vous voudrez; pilez-les avec de l'eau-de-vie: étendez cela ſur un linge, & l'appliquez chaudement ſur la partie affectée, changeant deux fois le jour.

IX. Prenez deux onces de ſel commun, trois de vitriol, & quatre d'alun calciné, faites-les bouillir dans deux pintes d'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à une. Lavez de cette eau le lieu bleſſé, & mettez une feuille de chou par-deſſus; & s'il pique un peu trop, on met un linge détrempé dans l'eau par deſſus la feuille de chou, & on l'ôte ſix heures après, & on continue, remettant une autre onction & une feuille de chou juſqu'à l'entiere guériſon.

Poudre pour arrêter la gangrene.

X. Mêlez parties égales de chaux vive en poudre, & d'alun de roche calciné, & réduit auſſi en poudre. Mettez de ce mélange ſur l'ouverture de la playe; s'il n'y avoit point d'ouverture, il en faudroit faire une à l'épaiſſeur d'un écu au deſſus de la gangrene, & y appliquer la poudre.

GANTELÉE, ou *gant Nôtre Dame*, ou *campanule*, en latin *campanula*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont les feuilles ſont rudes, de grandeur médiocre, entre la violette de Mars, & le verbaſcum. Sa tige a pluſieurs angles, de la hauteur d'une coudée, d'où ſortent pluſieurs jettons. Sa fleur eſt rouge tirant ſur le blanc & odoriférante. Ses racines ſont ſemblables à celles de l'ellébore noir, qui ont l'odeur du cinamome.

Lieu.

Cette plante croît d'ordinaire dans les lieux âpres & ſecs. On en trouve particulierement proche de la ville de Rome. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Propriétés.

La gantelée échauffe & deſſéche; outre qu'elle eſt apéritive, ſa racine cuite dans l'eau ſert aux convulſions, aux ruptures & à la courte haleine, comme auſſi à la toux invétérée, à la difficulté d'urine, & à provoquer les mois. Etant pulveriſée, elle a une boune odeur, & propre à mettre dans les coffres pour y faire ſentir bon. Ses feuilles en cataplâme, ſont bonnes au mal de tête & aux inflammations des yeux. La poudre de ſa racine appaiſe la colique néphrétique; la duſe eſt d'un gros dans un verre de vin. On la prend de la même maniere pour la jauniſſe. On fait de ſa ſemence concaſſée & bouillie dans l'eau d'orge, des gargariſmes pour le feurbut des gencives, & pour les ulceres de l'eſquinancie. La reinture de ſes fleurs citée avec l'eſprit de vin, eſt très-propre pour affermir les gencives.

GANTS. C'eſt l'habillement de la main. On en fait pour hommes, & pour femmes, de peau, de fil, de laine, de ſoye, & de différentes étoffes. On diſoit autrefois que pour avoir un gant de peau, qui fût bon & bien fait, il failloit que trois Royaumes y contribuaſſent. L'Eſpagne, en préparant la peau, la France pour la tailler, & l'Angleterre pour le coudre. Mais la France s'eſt appropriée depuis lung tems les fonctions des deux autres; l'un peut dire ſans la flatter, que ſes gants l'emportent ſur ceux des autres Royaumes, tant pour la qualité, que pour la façon.

GAR

GARANCE. *Voyez* GARENCE.

GARÇONS *de cuiſine*. Ce ſont ceux qui ſervent à la cuiſine ſous le chef de cuiſine.

Devoirs des garçons de cuiſine.

Le devoir des garçons de cuiſine, eſt d'avoir ſoin de tout ce qui concerne la cuiſine, de bien faire écurer & nettoyer la batterie, de tenir le garde-manger bien propre & bien net, de mettre le pot au feu aux heures néceſſaires, de bien écumer la marmire, de préparer tout ce qu'il faut pour mettre dans les pots, ſuivant les ordres que leur en a donné le chef; de bien éplucher les herbes & autres legumes, tant pour les entremets, que pour le ragoûts, afin que l'Ecuyer trouve tout prêt, lorſqu'il veut s'en ſervir. Il faut auſſi qu'ils ayent ſoin de tenir la quantité de bois & de charbon néceſſaire pour la cuiſine, n'en point faire de dégat, & de prendre garde que les autres domeſtiques n'en prennent pour porter dans leurs chambres: ce qui arrive aſſés ſouvent, à cauſe de la trop grande familiarité qu'ils ont les uns avec les autres. Si par hazard on nourrit & engraiſſe de la volaille dans la maiſon, il faut qu'ils ſachent & ayent ſoin de leur donner à manger à leurs heures reglées; & ſur-tout ils doivent avoir ſoin que perſonne ne s'approche des

ports ni des ragoûts, de peur qu'on n'y jette quelque choſe qui faſſe préjudice au ſeigneur, ou qui marque que leur chef a manqué.

GARDE. C'eſt celui qui a ſoin de quelque choſe.

GARDE-CHASSE. Dans les maiſons il y a quelquefois des Gardes-Chaſſe, & Garenniers, dont le devoir eſt de bien nettoyer les gerennes de bêtes puantes & de ſavoir bien compoſer les appas, & tendre les pieges pour les prendre. Il faut auſſi qu'ils ayent bien ſoin de la chaſſe, & qu'ils ſachent bien tirer, afin de pouvoir envoyer du gibier quand on leur en demande. Il eſt encore de leur devoir de prendre garde aux bois taillis, d'empêcher que perſonne n'y mene aucuns beſtiaux paître, & de veiller de même aux étangs & rivieres, afin que perſonne n'y pêche. S'ils y trouvent quelqu'un, ils ſont obligés d'en avertir auſſi-tôt leur capitaine, & lui en faire un fidelle rapport, pour qu'ils ſoient punis par amande ou autrement, ſuivant le délit.

GARDE-MEUBLE. *Tapiſſier* ou *Concierge*. Il y a pluſieurs maiſons où une ſeule perſonne occupe ces trois charges, dans d'autres auſſi elles ſont partagées, où chacune à ſon Officier; c'eſt ſuivant le travail & la commodité du ſeigneur. Le devoir de celui qui les exerce toutes enſemble, conſiſte en la garde de tous les meubles de la maiſon, dont il eſt le dépoſitaire. Il doit avoir ſoin de les tenir bien proprement, de les remuer ſouvent, de les changer de place de tems en tems, pour empêcher la vermine qui ſe peut mettre dans les tapiſſeries, couvertures & autres meubles, d'en ôter la pouſſiere de peur qu'elle ne les gâte. Il doit encore avoir ſoin de bien ranger ſon garde-meuble, afin qu'il ſache & trouve toutes choſes commodément, lorſque l'on les lui demande & qu'on en a beſoin; il faut encore qu'il faſſe rebattre les matelats, racommoder les tapiſſeries, les chaiſes, les tables & autres meubles s'il y en avoit de caſſés, & qu'il ait ſoin de bien couvrir les tableaux, tapiſſeries, matelats, couvertures, lits de plume, traverſins, miroirs, & tous autres meubles où il y a de la dorure. Il faut auſſi qu'il ſache rentrer les hautes liſſes, & autres choſes concernant les emmeublemens, & qu'il faſſe ſa principale affaire de tenir le tout en bon état, & d'en rendre bon compte toute-fois & quantes il en ſera requis, ſuivant le mémoire qu'il en doit avoir par devers lui.

Quant aux appartemens & meubles tendus, il doit auſſi en avoir un ſoin particulier, les bien balaier & vergetter tous les jours, en ôter la poudre, empêcher que les araignées ne s'y mettent, & prendre garde que les ſouris ne gâtent les tapiſſeries, & que les vitres des chambres ſoient toûjours bien propres, bien nettes & bien fermées. Il eſt encore néceſſaire qu'il ſache lire & écrire pour tenir mémoire de toutes les depenſes qu'il eſt obligé de faire, & pour écrire les noms des perſonnes allant & venant en l'abſence du Seigneur; en quoi faiſant & ſachant bien monter les lits & houſſes de toutes ſortes de manieres, on ne lui peut rien demander davantage. Voilà tout ce qui concerne ſon devoir.

GARDES. Terme de Venerie. Ce ſont les deux os qui forment les jambes à toutes les bêtes noires.

GARDON. *Voyez* ETANG.

GARENCE, en latin *rubia*. C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces, l'une qui eſt cultivée, l'autre ſauvage. Celle-ci n'eſt différente de la cultivée, qu'en ce qu'elle eſt plus petite & plus rude, c'eſt ce qui fait que nous n'en donnerons point de deſcription particuliere.

Deſcription de la garence cultivée.

Ses tiges ſont quadrangulaires, longues, rudes, qui ne different pas beaucoup de celles de l'aparine ou grateron, quoi qu'elles ſoient plus grandes & plus fortes. Ses feuilles viennent par intervalles dans les nœuds, rangées en étoile. Le fruit eſt rond, verd au commencement, puis rouge, & enfin noir quand il eſt mûr. La racine eſt mince, longue, & rouge.

Lieu.

On cultive cette plante en Italie, en France, & dans les païs chauds. Elle fleurit en Juillet & Août. Sa graine ſe recueille au mois d'Août & de Septembre, & ſe ſéme au mois de Mars dans le décours de la lune. La garence veut une terre médiocrement humide, labourée profondément, & qui ait été fumée en automne. On laiſſe croître les racines pendant dix-huit mois, & on arrache les plus groſſes en Septembre; on coupe auſſi en ce tems-là ſes feuilles de cette plante, pour ſervir de fourrage aux beſtiaux. Une garenciere dure dix ans, & pendant ce tems-là on ne donne qu'un labour chaque année. Les groſſes racines qui ſe tirent tous les dix-huit mois, comme nous venons de le marquer, ſe font enſuite ſécher au ſoleil ou à l'ombre, ſi c'eſt en païs chaud, puis on les met en poudre au moulin, & l'on conſerve cette poudre dans de doubles ſacs de peur qu'elle ne s'évente. On s'en ſert pour la teinture des étoffes en rouge. Quand elle eſt fraîche, elle donne une couleur plus vive.

Propriétés.

La décoction de la racine de garence pulvériſée, priſe au poids d'une demi dragme, provoque l'urine & les mois avec efficace, & cuite en eau miellée elle deſopile le foye, la rate, les reins & la matrice: c'eſt un remede infaillible à l'épanchement de bile. Sa graine bûe en eau miellée fait uriner en grande abondance, bien qu'elle ſoit groſſe & épaiſſe; de ſorte qu'elle fait quelquefois uriner juſques au ſang; mais cependant il faut que ceux qui en uſent ſe baignent tous les jours, & qu'ils prennent garde ſoigneuſement aux excrémens qui ſortiront. Ses branches & ſes feuilles pilées & priſes en breuvage avec du vin, ſont fort bonnes aux morſures des ſerpens. Sa racine appliquée attire l'enfant, les mois & l'arriere-faix des femmes. La racine de garence cuite dans la bierre eſt fort bonne pour les chutes conſiderables étant priſe intérieurement. Elle entre dans le ſirop d'armoiſe & dans le ſirop purgatif & apéritif de Fernel.

GARENCE. *Voyez* ŒCONOMIE.

GARENNE. C'eſt une bruyere où l'on renferme des lapins. Il y a auſſi des gerennes à poiſſons; nous en parlerons après avoir dit quelque choſe des garennes à lapins.

Il eſt de la garenne comme de bien d'autres choſes qui demandent des lieux propres & des ſituations particulieres. L'aſſiete qui lui convient, eſt celle qui eſt en coteau, expoſée au levant ou au midi; & le terroir qu'elle aime le plus, eſt celui qui vient de ſable. Car de faire une garenne dans une terre forte ou argilleuſe, ce ſeroit empêcher les lapins de pouvoir fouiller à leur aiſe dedans pour s'y creuſer des logemens. Et qui la placeroit auſſi en des lieux marécageux, ce ſeroit expoſer les lapins qu'on y mettroit à ne rendre que très-peu de profit, à cauſe que ces animaux ſont ennemis de l'humidité.

La garenne, proprement parlant, eſt un bois taillis qu'on coupe de dix, de douze, ou de quinze en quinze ans ſuivant que le maître à qui elle appartient, juge à propos de le faire, & ſi on peut l'établir près du logis, à la bonne-heure; ſinon on la dreſſera où la ſituation du lieu le permettra, ſans que en point puiſſe embaraſſer l'eſprit de celui qui ſouhaite en avoir une.

Quand on veut augmenter ſa maiſon d'une garenne, il faut d'abord prendre ſes précautions pour faire enſuite que les lapins dont on la garnira, s'y habituent facilement. Pour réuſſir en cela, les ſentimens ſont bien partagés. Les anciens Auteurs qui en ont écrit, diſent, qu'il la faut environner des murailles; pour moi je craindrois que ſe ſervant de cet expedient la depenſe n'excedât de beaucoup la recette; joint à cela que nous en voions peu qui ſoient fermées de la ſorte; & comme ce n'eſt pas le but pour augmenter notre bien, de prendre des meſures qui aillent à ſi grands frais, je laiſſe là cette maniere d'enceindre la garenne, pour venir à une autre qui me plaît davantage.

De quelle maniere il faut dreſſer une garenne.

La garenne ſera environnée de bons foſſés, le plus profonds qu'il ſera poſſible, & quoique cette cloture ne puiſſe pas empêcher les lapins d'en ſortir à moins que ces foſſés ne ſoient remplis d'eau; cependant il faut eſperer que moyennant les ſoins qu'on y prendra & dont nous parlerons ci-après, ces animaux s'y accoûtumeront, comme nous voions que cela eſt arrivé à toutes les garennes qui n'ont pour enceinte ni murailles, ni foſſés pleins d'eau.

Il eſt permis à celui qui veut dreſſer une garenne, de la faire auſſi grande qu'il aura de terre à y employer, on n'en determine point l'étendue; mais j'avertis ſeulement que plus elle eſt ſpacieuſe, plus les lapins y profitent.

Je ne ſai comment ceux qui ont écrit avant moi de la garenne, ont pû conſeiller de l'environner de foſſés pleins d'eau; ou ils connoiſſent la nature du lapin, ou ils ne la connoiſſent pas. S'ils en étoient inſtruits; pourquoi ſachant que ces animaux craignent l'humidité, ordonner qu'on y entretienne, en arrêtant l'eau par le moyen de ces foſſés? Cela ne s'appelle-t-il pas aller contre l'ordre de la nature? & s'ils n'étoient point entrés en cette connoiſſance, pour quelle raiſon vont-ils donner de ſi préceptes qui ne peuvent cauſer que du dommage à une garenne? C'eſt pourquoi ſans ſe mettre en peine que deviendront les lapins lors qu'on les aura mis dedans, que tous ceux qui en voudront faire une, ſe ſervent de l'aſſiette dont j'ai parlé ci-deſſus, & l'environnent de bons foſſés qui ſoient à ſec.

Comment on doit peupler la garenne.

Pour peu qu'il y eût eu de lapins dans une garenne, qu'eux-mêmes l'euſſent peuplée, ce ſeroit avoir une patience qui ne nous donneroit pas le plaiſir d'en tirer du profit de long-tems; & de même qu'il y a des choſes où pour ſon avantage, il faut que l'homme ſe donne du loiſir pour parvenir à ſes deſſeins, pareillement auſſi s'y en trouve-t-il où il va de ſon interêt s'il s'impatiente. La garenne eſt de la nature de ces dernieres, qui ne ſauroient trop tôt abonder en ſujets qui leur ſont propres, pour être en état de nous rendre du profit.

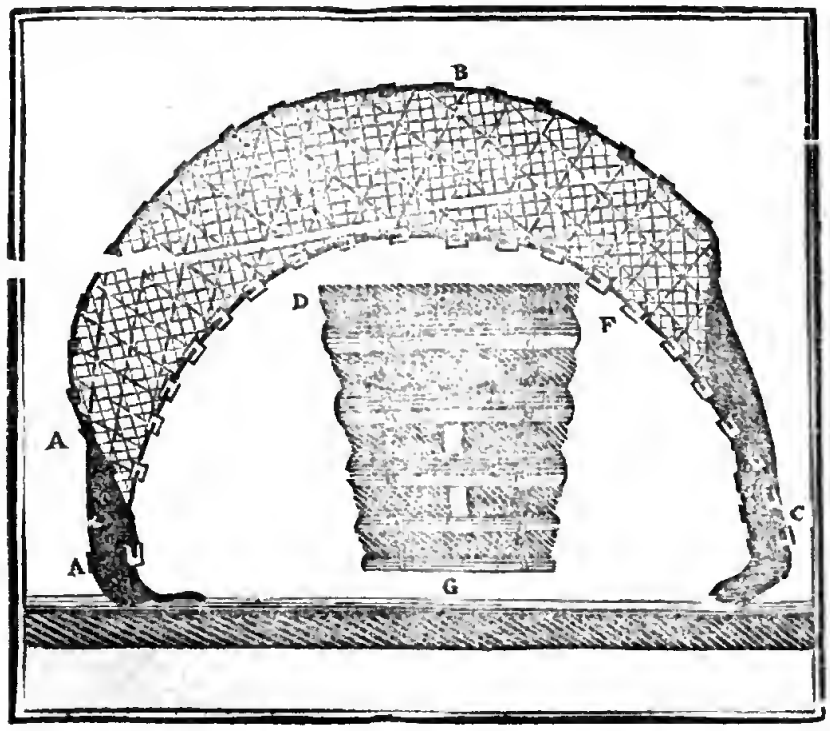
Ceux donc qui ſouhaitent de voir une garenne bien-tôt peuplée de lapins, font proviſion d'un certain nombre de femelles pleines qu'ils jettent dedans. Ces animaux par les petits qu'ils y engendrent, ſe multiplient avec le tems, pourvû qu'on ſe donne de garde de leur donner la chaſſe les deux premieres années, & même pen la troiſiéme.

Mais les perſonnes les plus entendues en cette eſpece de ménage, prévoyent à peupler leur garenne par le moyen du clapier; la voye en eſt bien plus prompte, & une garenne s'en maintient bien mieux, lors qu'on a ſoin de lui préparer ce ſecours.

GARENNE à poiſſon. C'eſt un lieu que l'on ajuſte de maniere que les poiſſons viennent s'y retirer.

Moyen pour faire une garenne à poiſſons.

Voici une maniere pour pêcher du poiſſon, quand



on

on voudra ſans apâter ni s'embarraſſer que d'un tramail, & principalement dans les lieux découverts, & où il n'y a pas beaucoup d'herbiers ni de erônes.

Cherchez un lieu commode où vous puiſſiez étendre un filet en rond ſur une largeur de quatre ou cinq toiſes, ſoit au milieu d'une riviere ou d'un étang, ſi vous avez un bateau; ou au bord, ſi vous n'en avez pas. Faites faire environ vingt ou trente faſcines ou fagots de branches tortues, qui ſoient liés par les deux bouts, long de ſix ou ſept pieds, de la groſſeur d'un homme, & portez-les ſur le bord du lieu où vous voulez faire la garenne, ainſi qu'elle paroît dans la figure ici jointe.

Suppoſez que le circuit A B C, ſoit le lieo deſtiné pour vôtre pêche, vous poſerez les faſcines dans l'eau toutes de rang, tellement éloignées les uoes des autres, qu'il y ait environ un pié d'eſpace entre deux, ayant poſé le prémier rang marqué des lettres D F, faites-en un autre pareil par-deſſus de ſorte que les ſeconds fagots traverſent les prémiers. Vous ferez un troiſiéme rang, qui traverſe auſſi les faſcines do ſecond; enfin le quatriéme croſera auſſi l'autre. Vous éleverez ces rangées juſques à un demi pié proche de la ſuperficie de l'eau, puis il faudra mettre beaucoup de branches & d'herbes par-deſſus; pour empêcher le ſoleil d'y pénétrer, on pourra encore y mettre des pierres pour faire affaiſſer le bois, & que le tout en ſoit plus ferme.

Si cette garenne ſe fait dans une eau courante, on aura on gros pieu de bois ferré par le bour, qu'on fera entrer dans le milieu du prémier fagor, & paſſer dans tous les autres qui ſe rencontreront deſſous au droit de celui-là, & de là en terre, pour l'y faire entrer de force, afin qu'il tienne la garenne arrêtée dans un même lieu. Mais prenez garde que toutes les faſcines ſoient ſi bien arrangées, qu'il y ait aurant de plein que de vuide, pour y retirer le poiſſon. Les choſes étant ainſi diſpoſées on doit ſe retirer, & ne point approcher de ce lieu de plus de huit on quinze jours, afin de donner tems au poiſſon de reconnoître la garenne, lequel en moins de dix oo douze jours s'accoûtumera de voir cet objet, en approchera peu à peo: & l'ayant reconnu, il s'y retirera.

Quinze jours après, il ſera bon de pêcher un peu au loio de la garenne, comme on a coûtume de faire, & quelquefois l'on pêchera aux environs aſſez proche du lieu préparé, pour obliger le poiſſon de s'y cacher quand il entendra du bruit, vous y pourrez pêcher de tems en tems, ſelon que vous aurez affaire de poiſſon, il faot avoir une longue perche, garnie d'un crochet de fer, eloué au bout pour tirer les fagots hors de l'eau, & deux boutoirs pour en fouler le fond.

Maniere dont il faut pêcher la garenne.

Après que vous aurez diſpoſé la garenne; & attendu trois ſemaines ou un mois pour y laiſſer retirer le poiſſon, vous pourrez y pêcher avec un tramail bien plombé par le bas & lié par le haut, que vous mettrez dans un bateau avec les deux fouloirs & le crochet de fer, & vous vous en irez bien loin battre l'eau autour du lieu deſtiné pour la pêche & approcherez peu à peo, afin de contraindre le poiſſon de s'y retirer: ce qui étant fait, approchez le bateao avec le tramail à deux toiſes près de la garenne, & déployez le filet tout autour, commençant à l'endroit marqué A, & tournant par B, il faut finir à la lettre C, qui ſont les deux bords de la terre; & ſi les fagots ſont éloignés du chantier, on rapportera le bout C, par derriere G, enſorte que les deux bours du tramail croiſent l'un ſur l'autre; & quand le tout ſera bien clos, que le poiſſon ne puiſſe ſortir, on prendra la perche, & avec le crochet on tirera toutes les faſcines les unes après les autres hors de l'enclos du filet, & toutes les branches, s'il y en a; puis avec les boutoirs, il faudra fouler pendaot une demi-heure le fond de l'eau dans tout l'eſpace qu'environne le tramail, & lorſque tout le poiſſon ſera mêlé, lavez vôtre filet pour en prendre & retirer ce qui ſe trouvera dedans, puis remettez les fagots comme ils étoient auparavant, afin d'y repêcher tous les quinze jours, ou tous les mois de la même façon, parce que le poiſſon s'y retitera toûjours.

Autre garenne à poiſſon.

Il ſe fait dans les rivieres poiſſonneuſes & ſabloneuſes une autre ſorte de garenne, que les Pêcheurs appellent un fond oo une porte, & qui ſe poſe dans les lieux les plus découverts où le ſoleil donne pendant les grandes chaleurs.

Quand on a deſtiné le lieu pour y placer un fond, il faut y jetter pluſieurs pierres, groſſes comme la tête, qui ſoient éloignées les unes des autres, enſorte que les eſpaces en ſoient tant pleins que vuides; après cela on couche ſur ces pierres de vieux ais de bateau attachés enſemble, comme une grande porte, longue d'environ douze ou quinze pieds, & large de huit ou neuf pieds, à laquelle on fait deux ou trois trous au bord pour la lever avec un crochet de fer quand l'on voudra pêcher. Après avoir couché la porte ſur les pierres, il faut la couvrir d'autres pierres & de ſable, tant pour empêcher l'eau de l'emmener, que pour la cacher de la vûe des larrons, & y entretenir davantage la fraîcheur, qui attirera le poiſſon, peu à peu, pour ſe loger deſſous entre les eſpaces vuides pendant les grandes chaleurs, ou qu'il ſera épouvanté.

Le lieu où on placera ce fond doit pour le moins avoir quatre pieds de profondeur dans le tems des baſſes eaux.

On peut faire de cette ſorte des garennes en pluſieurs endroits, qu'on pêchera de tems en tems, comme de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, ſelon que vous appercevrez qu'il y aura du poiſſon deſſous.

GARRE, *crier garre.* Terme de chaſſe. C'eſt le terme que doit dire celui qui laiſſe courre, & enrend partir le cerf de la repoſée, afin de faire connoître aux Piqueurs qu'il eſt lancé.

GARGARISME. C'eſt un médicament liquide, duquel on ſe ſert en gargariſant, pour attirer la pituite du cerveao, ou ſubvenir aux incommodités du goſier, & aotres parties voiſines. Il tire ſon nom de la partie à laquelle il ſert, qui eſt la luette, dite par les Grecs *Gargariſmo*.

Si on a égard aux effets de ces remédes, il y en a de trois ſortes; ſavoir, des gargariſmes anodins, qui ſe font de lait & de crême d'orge. Des gargariſmes aſtringens & repercuſſifs, qu'on prépare non ſeulement pour arrêter les fluxions; mais auſſi pour empêcher les inflammations; & qui ſe font de verjus, d'oxicrat, de ſue de mûres vertes, de poires ſauvages, de grenades, & d'autres ſemblables. Et enfin, des gargariſmes attractifs pour attirer la pituite du cerveau, leſquels ſe font de ſimples âcres, comme ſont le poivre, le pirêtre, la graine de moutarde, &c. parmi leſquels, ſuivant le conſeil d'*Aſtuarius*, il faut toûjours mêler des choſes douces, de crainte que par leur acrimonie exceſſive ils ne bleſſent le goût. On y mêle ordinairement le miel anthoſat, l'oximel, l'hidromel, le ſyrop de ſtechas, & quelquefois des poudres de canelle, de poivre, de cloux de géroſle, & de muſcade.

On peut uſer des gargariſmes en tout tems; mais

particulierement au matin, & puis entre les repas. Toutefois, il faut bien ſe garder d'en uſer, ſi la fluxion tombe ſur le goziet, & il faut pour cela, que le corps ait été bien purgé auparavant.

Outre ces trois ſortes de gargariſmes, on en prépare encore d'autres ſuivant leurs facultés; car, il y en a qui ſont diſcuſſifs, dont on n'uſe qu'après que la fluxion eſt paſſée: ils ſe font de décoction d'aigremoine, de betoine, d'hiſope, d'orge, de raiſins de Damas, de roſes, de fleurs de ſtechas & de reglisſe avec le miel roſat & anthoſat. Il y en a d'autres qui ſont malactiques & peptiques, leſquels ſe font d'althea, de mauve, de parietaire, de bugle, de raiſins de Damas, de jujubes, de figues, de reglisſe, d'orge, de graine de lin, avec le ſapa, & le miel commun. Il y en a d'autres enfin, qui ſont déterſifs, leſquels ſont encore de trois ſortes: le prémier déterge la pituite craſſe qui eſt attachée à la bouche, lequel ſe fait de décoction d'hiſope, d'origan, de marjolaine, de ſauge, de thim & de reglisſe, avec l'oximel, ou miel roſat. Le ſecond ſert à déterger les ulceres, & ſe fait de deſſéchans & d'aſtringens, comme de plantain, de piloſelle, d'aigremoine, de fraiſier, de ceterac, d'orge, & de roſes, bouillis dans l'eau calibée, avec le miel roſat; & le ſirop de roſes ſéches. Et le troiſiéme eſt pour blanchir les dents, & ſe fait de décoction de ſauge, d'anthos, & de ſel avec du vin, & du vinaigre ſquillitique. Ce gargariſme empêche la pourriture des dents.

Gargariſme pour éteindre l'inflammation du goſier, pour en guérir les petits ulceres, pour raffermir la luette, & arrêter le flux de bouche.

Après avoir fait bouillir une once d'orge entiere dans une pinte d'eau commune, vous y ajoûterez feuilles de plantain, d'aigremoine, & ſommités de ronces, de chacune une poignée; puis ayant coulé une livre de cette décoction, vous y ferez diſſoudre une once & demi de miel roſat, avec une dragme de ſel de ſaturne.

Vous pourrez ſubſtituer au miel roſat, le ſirop de mûres, ou de roſes ſéches; & au ſel de ſaturne, depuis une dragme & demi, juſqu'à deux dragmes de criſtal mineral.

GARNITURE *de potager. Voyez* POTAGER.

GARUM. C'eſt la ſaumure de chair, ou de poiſſon ſalés.

Proprietés.

Le garum empêche les ulceres corroſifs de devenir plus grands, ſi on les étuve. Il eſt fort bon aux morſures des chiens. On le cliſteriſe aux devoiemens de ventre, & aux ſciatiques; il ſert pour brûler les choſes exulcerées dans les diſſenteries, & pour ulcerer, & écoreher les parties non ulcerées en la ſciatique.

G A T

GATEAU. C'eſt une ſorte de patiſſerie qui eſt principalement faite avec du beurre, des œufs & de la farine.

Maniere de faire des gâteaux.

Sur deux litrons de farine, mettez deux œufs frais, une demi-livre de beurre, un peu de lait & du ſel ce qu'il en faudra; en paîtriſſant le tout enſemble, ajoûtez-y gros comme le pouce de levain. Mettez cette pâte ſur une feuille de papier auprès du feu, couvrez-le d'une ſerviette bien chaude & laiſſez-la revenir pendant cinq quarts d'heure. Puis formez-en un gateau ou pluſieurs & mettez les cuire au four.

Pour faire une maniere de gateau excellente, & particuliere.

Prenez deux blancs d'œuf frais, ôtez-en le germe, puis frottez-les le plus long-tems que vous pourrez, mettez dedans un quarteron de fleur de farine, & autant de ſucre broyé, battez bien le tout enſemble; verſez-y pour un double d'eau-de-vie, & un pen de coriandre en poudre, mêlez bien le tout enſemble, puis étendez-le ſur du papier bien mince, large comme des aſſiettes ou environ, enfin ſaupoudrez-les de ſucre, & faites-les cuire au four.

G A U

GAUDE. Plante qui ſert à teindre les étoffes en jaune. Elle eſt fort commune en France; mais ſur-tout du côté de Pontoiſe. La cultivée eſt meilleure que la ſauvage. Il faut la ſemer claire, en terre légére, aux mois de Mai, ou de Septembre; elle eſt mûre, en Juin, ou Juillet, ſur-tout dans les pays un peu chauds. Il faut la cueillir bien ſéche, & empêcher qu'elle ne ſe mouille, avant de s'en ſervir. Il faut la choiſir menue, & la plus rouſſette qu'il eſt poſſible.

GAUDRON. *Voyez* GOUDRON.

GAUFFRE. C'eſt une ſorte de pâtiſſerie faite avec des œufs, du ſucre & de la fleur de farine. L'hiver eſt la ſaiſon ou l'on fait des gauffres.

Maniere de faire les gauffres.

Prenez autant que vous voudrez de fleur de farine; après l'avoir miſe dans un vaiſſeau propre, détrempez-la avec du lait que vous verſerez peu à peu; mettez-y du ſel à diſcretion, du beurre fondu, & du ſucre. Délayez bien le tout en l'agitant avec une cuiller, & faites-en une pâte qui ſoit un peu plus ferme que de la bouillie quand elle eſt cuite.

La pâte étant faite, mettez le gauffrier ſur un petit feu clair pour le faire chauffer; quand il ſera preſque rouge d'un côté, tournez-le de l'autre & faites-le chauffer de la même maniere. Lorſque les deux côtés ſeront également chauds, retirez-le un peu du feu, ouvrez-le, & frottez-le en dedans avec du beurre fondu ou du lard. Prenez enſuite de la pâte avec une grande cuiller, & repandez-en tout le long ſur un côté du gauffrier, puis fermez-le doucement d'abord & mettez ſur le feu. Quand vous croirez que la gauffre ſera cuite d'un côté, tournez le gauffrier pour la faire cuire de l'autre.

GAYAC. *Voyez* GAIAC.

G A Z

GAZON. C'eſt une terre couverte de petites herbes fort courtes. On fait venir le gazon de deux manieres, ou en le ſemant, ou en le plaquant. Pour ſemer le gazon, on ſe ſert de la graine qu'on appelle communément *graine de bas pré*. On ſeme cette graine ſur la fin de l'automne. Pour gazonner ou plaquer le gazon, on coupe dans quelque pré ou quelque pelouſe pleine d'herbe fine, le deſſus, par pieces quarrées, de l'épaiſſeur d'environ trois pouces, de la largeur d'environ un pié, & de la longueur d'environ un pié & demi, & avec la bêche, on ſépare le deſſus d'avec le fond, on va le placer bien promptement à l'endroit qu'on veut gazonner: il faut avoir ſoin de l'arroſer & de le tondre ſouvent, afin qu'il ſoit toûjours bien vert & bien uni.

G E L

GELÉE. Terme de Confiſeur. C'eſt le ſuc des fruits qui a reçû une conſiſtance épaiſſe par le moyen du feu. On fait de la gélée de pluſieurs ſortes de

fruits comme de groſeilles, de verjus, de pommes & autres.

Gélée de groſeilles excellente.

Il faut prendre quatre livres de groſeilles bien épluchées, puis vous prendrez quatre livres de ſucre ſans être clarifié, que vous ferez fondre avec de l'eau, & vous le ferez cuire à la forte plume. Vous jetterez les quatre livres de groſeilles bien épluchées dans le ſucre à la plume, & vous les pouſſerez par deſſus un grand bouillon; vous poſerez vôtre écumoire deſſus, afin que vos groſeilles ſe couvrent du bouillon de ſucre; lorſqu'elles auront bouilli ſept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, vous les jetterez ſur un tamis, en appuyant vôtre écumoire par deſſus tout doucement: qu'il n'y reſte point de jus ſi on peut. Puis vous remettrez ce jus dans la poële, vous les remettrez ſur le feu, & vous verrez avec une cuillet ſur une aſſiette, lorſqu'elle ſera gelée.

Et comme ordinairement dans les ménages, on veut l'abondance plûtôt que la beauté, vous pouvez mettre ſur quatre livres de ſucre ſix livres de groſeilles bien épluchées, & faire de même qu'il eſt dit ci-deſſus; mais il faut les faire cuire un peu davantage; car la raiſon le veut, & vous ferez de belle gélée de groſeilles, vous en pouvez mettre l'épaiſſeur d'un écu ſur vos confitures rouges liquides, cela les conſervera, les riendra fraichement, & empêchera qu'elles ne ſe moiſiſſent, ni qu'elles ne ſe candiſſeot. Vous pouvez manger le marc de vos groſeilles pendant deux ou trois jours, parce que cela eſt ſucré.

Gélée de verjus.

Il faut prendre du verjus mûr, le mettre dans une poële à confitures avec un verre ou deux d'eau; lorſqu'il aura pouſſé un bouillon, & qu'il ſera amorti, vous le jetterez ſur un tamis pour l'égouter, puis vous mettrez du ſucre dedans, vous le ferez bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit en gélée, & le mettrez dans des pots.

Gélée de pommes.

Ayez des pommes, coupez-les par morceaux, mettez-les ſur le feu dans un poëlon avec de l'eau, laiſſez-les bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en marmelade, alors paſſez-les à travers un linge; cela fait, prenez trois quarterons de ſucre pour chaque pinte de décoction, faites bouillir le tout à petit feu, laiſſez-le cuire juſqu'à ce que vous voyiez que cette liqueur ſoit eo aſſez bonne conſiſtance pour être congélée; & ſi vous ſouhaitez qu'elle ſoit rouge, vous n'avez qu'à tenir, en cuiſant, vôtre gélée couverte, en y ajoûtant do vin vermeil. Cela vous réuſſira à ſouhait.

Gelée de corne de cerf, propre pour réparer les forces, pour arrêter le cours de ventre, le flux de vomiſſemens, & pour réſiſter à la malignité des humeurs.

Prenez demi livre de raclûres de corne de cerf, & ſix livres d'eau commune; faites bouillir doucement dans un pot verniſſé garni de ſon couvercle, juſqu'à la conſomption d'environ les deux tiers de la liqueur. pour lors mettez-en un peu ſur une aſſiete, & laiſſez refroidir, pour voir ſi la gélée eſt faite; ſi elle ne l'eſt pas encore, ajoûtez un peu d'eao chaude, & laiſſez bouillir comme ci-devant; quand vôtre liqueur ſera formée & gélée, vous la paſſerez par un linge, avec forte expreſſion. Enſuite vous y jetterez un œuf battu avec quatre onces de vin blanc, & une once de jus de citron, vous y ajoûterez une demi livre de ſuere; puis ayant clarifié le tout, en le faiſant bouillir légérement, vous le paſſerez par un blanchet, & conſerverez vôtre gélée dans des pots de fayance, pour vous en ſervir dans le beſoin. Il faut la laiſſer refroidir avant de couvrir les pots.

Gelée de viperes.

Coupez par morceaux les troncs d'une douzaine de viperes nouvellement ſeparés de leurs peaux, & de leurs entrailles; coupez auſſi leurs cœurs & leurs foyes, & ayant mis le tout dans un pot de terre qui ait ſon couvercle, & dont les joinrures ſoient bien lutées avec de la pâte; faite-le bouillir de ſuite au bain-marie, juſqu'à ce que les viperes ſoient cuites dans leur propre ſuc. Pour lors ayant garni une écuelle d'un linge propre, vous verſerez vos viperes deſſus, & vous les coulerez toutes chaudes par ce linge, avec forte expreſſion. Puis laiſſant refroidir vôtre colature, elle ſe changera en une gélée excellente, que vous conſerverez comme celle de corne de cerf. Elle pourroit auſſi ſe faire de la même maniere.

Cette gélée reſiſte à la malignité des humeurs; elle eſt propre contre la peſte, & autres maladies contagieuſes, pour la verole, la lepre, &c. c'eſt auſſi un reſtaurant admirable, pour rétablir les forces abbatues.

Gélée de coq, & de veau.

Empotez dans un pot de terre neuf, un vieux coq, dont vous aurez ôté la peau, & un jarret de veau avec les quatre pieds, caſſés & blanchis. Couvrez le pot exactement, & faites bouillir à petit feu. La viande étant preſque cuite, vous verſerez par deſſus du vin blanc le meilleur & le plus clair que vous aurez. Enſuite ayant paſſé la liqueur avec forte expreſſion, vous la mettrez dans un poëlon ſur le feu; quand elle ſera prête à bouillir, vous y jetterez une livre, ou même cinq quarterons de ſucre, & quand elle bouillira, vous y ajoûterez les blancs de demi quarteron d'œufs bien frais, avec le jus de cinq, ou ſix citrons; le tout ayant bouilli, pour le clarifier vous le paſſerez par une chauſſe bien claire; & vous mettrez la gélée refroidir dans des pots, que vous couvrirez enſuite, pour vous en ſervir dans le beſoin.

GELINOTTE. La gelinotte de bois, eſt nourriſſante, délicate & très-aiſée à digerer. Elle appaiſe & guérit les douleurs nephrétiques.

G E N

GENCIVE. C'eſt la chair qui recouvre le haut de la machoire inférieure, dans laquelle ſont emboëtées les dents. Les gencives ſont attaquées de quelques maladies, dont la principale eſt le ſcorbut.

Le ſcorbut eſt fort familier aux Anglois, & depuis quelques années, les hôpitaux de France en ſont remplis; l'air, l'eau & la mauvaiſe nourriture y contribuent extrémement. Les plus ſujets à cette maladie, ce ſont ceux qui mangent beaucoup de graiſſe, de ſucrerie, de fruits crûs, des choſes gluantes, & qoi boivent pour l'ordinaire de la bierre, qoi dorment ſi-tôt qu'ils ont mangé, & qui font peu d'exercice.

L'on ne s'appercevra pas plûtôt que les gencives s'écorchent, que les dents commencent à branler, & qu'elles deviennent noires, qoe la ſalive eſt âcre & ſalée, que l'on a peine à dormir, à cauſe des douleurs & d'une chaleur que l'on reſſent par toute la bouche, qu'il faudra recourir auſſi-tot à la ſaignée, ſouvent reiterée s'il en eſt beſoin; & enſoire, aux fréquentes purgations, compoſées avec le ſené, la confection hamech, le ſirop de roſes; l'on doſera ces remedes ſuivant les âges, avec une médecine compoſée d'agaric, ou avec les tablettes *de citro*, ou les pilules d'aloës. Dans les intervales des purgatifs, on fera uſer de thériaque, ou d'orvietan, & de fois à autre on employera l'une ou l'autre des recettes ſuivantes, pour en toucher les gencives.

Remedes pour le ſcorbut.

Prenez de la chaux vive, de l'alun, & du verd-de-gris, de chacun demi once. Mêlez-les dans une chopine de vinaigre, après douze heures d'infuſion, ſervez-vous-en, ſoit avec du coton ou du linge; ſinon uſez d'eau de coclearia, ou d'eau thériacale, ou de ſel de corail, ou de la cendre d'huitre à l'écaille, ou de la gomme laque en poudre, c'eſt le plus ſouverain de tous les remedes. *Voyez* SCORBUT.

Remede pour les gencives qui ſaignent.

Mettez du corail en poudre avec du jus de plantain, & que l'un s'en frotte.

Remede pour l'ulcere des gencives.

Prenez du miel roſat, avec un peu d'alun brûlé, & frottez-en l'ulcere, ou de la poudre de corail, ou du jus de plantain mêlé avec autant de gros vin.

Pour les gencives écorchées & pour les dents qui branlent.

Prenez du corail, du bol & du maſtic, autant de l'un que de l'autre, & frottez-en la gencive; ou bien faites bouillir des feuilles de chêne, de leur décoction que l'on s'en gargariſe, y ajoûtant un peu d'eſprit de ſouphre; ſinon frottez les gencives avec du jus de plantain, ou avec de la theriaque, ou du vinaigre de ſcille, ou avec de la racine de coleuvrée, ou de la poudre de brione.

GENEST. C'eſt un arbriſſeau dont on diſtingue deux eſpeces, l'une eſt appellée geneſt blanc ou piquant, en latin *ſcorpius* ou *geniſta ſpinoſa*, & l'autre, eſt nommée geneſt d'Eſpagne, en latin *geniſta juncea*, ou *geniſta Hiſpanica*.

Deſcription du geneſt blanc.

Le geneſt s'éleve ſi haut & ſi proprement, qu'on le pourroit compter avec les arbres. Il pouſſe pluſieurs branches, deſquelles s'élevent une grande quantité de petits brins délicats & pointus qui s'étendent juſqu'à la hauteur d'un pié & demi, ou deux pieds, & ſes brins jettent de certaines petites feuilles fanes comme celles de la rhûe, & des fleurs en grande quantité, qui ſont rouges par le fond, & toutes blanches en haut leſquelles étant de près attachées aux branches ſemblent autant de perles deſtinées pour leur ornement.

Lieu.

Cet arbriſſeau croît en Allemagne, en France, en Italie, en Eſpagne, & dans les lieux incultes.

Proprietés.

Les fleurs & les ſemences du geneſt piquant, ſont en uſage dans la Médecine; elles ſont deterſives & apéritives, elles ſont bonnes pour les maux de rate, pour provoquer l'urine & pour la gravelle.

Deſcription du geneſt d'Eſpagne.

C'eſt un arbriſſeau qui jette quantité de verges ſans feuilles, leſquelles ſont fermes & propres à lier la vigne; il produit une graine qui reſſemble aux lentilles, & qui vient des gouſſes comme les faſeoles. Sa fleur eſt comme celle du viulier jaune.

Lieu.

Cet arbriſſeau naît ſur les montagnes & ſur les collines. Il fleurit en Juin, & quelquefois plus tard.

Proprietés.

Les fleurs du geneſt d'Eſpagne purgent fortement par haut, ſans aucun danger, tout de même que l'ellébore. L'eau des fleurs eſt bonne contre la pierre. La graine pilée & bûe au poids d'une demi dragme, purge par bas, mais elle nuit à l'eſtomac: c'eſt pourquoi il la faut corriger avec du miel roſat, qu'on y mêle avec des roſes & du maſtic. La même purge les phlegmes, provoque fortement l'urine, rompt les pierres des reins & de la veſſie, & empêche qu'une matiere étrangere ne s'y arrête.

Culture des geneſts.

Le geneſt blanc & le geneſt d'Eſpagne ſe cultivent de la même maniere. Ils demandent peu de ſoleil, une terre à potager & des arroſemens pendant les chaleurs. Ils ſe multiplient de ſemences. On en met deux dans un pot; ſi elles réuſſiſſent toutes deux, on en ôte un pié pour la tranſplanter dans un autre pot. Avant que de planter la ſemence, on la fait tremper durant une nuit; pour la faire lever, il faut l'expoſer au grand ſoleil. Les geneſts font un fort bel effet dans un parterre, & ſur tout celui d'Eſpagne.

GENESTE.

Deſcription.

C'eſt une plante qui jette des feuilles longues comme celles du lin. Ses fleurs ſont jaunes, faites en croiſſant comme les gouſſes des pois. Elle n'a point de poinres comme le geneſt, auquel elle reſſemble beaucoup. Elle produit d'une ſeule rige quantité de verges longues & fermes. Sa graine vient dans les gouſſes comme celle de la veſſe, elle n'a point de difference d'avec le geneſt, ſi ce n'eſt que ce dernier n'a point de feuilles, & a des épines.

Lieu.

On trouve cette plante preſque par-tout dans les collines & les bois. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietés.

Elle provoque, ſubtiliſe, nuit au cœur & à l'eſtomac. L'eau diſtillée des fleurs eſt bonne pour la pierre, auſſi bien que la graine pilée, & bûe au poids d'une demi-dragme, & pour l'empêcher de nuire, on la corrige avec la graine de fenouil ou d'anis; elle purge par en haut & par en bas, non-ſeulement les phlegmes, mais encore les humeurs & les ſuperfluités des reins.

GENEVRE & GENEVRIER, en latin *juniperus*.

Deſcription.

C'eſt un arbriſſeau fort commun, ſon bois eſt dur, approchant de la couleur rougeâtre, revêtu d'une écorce rude. Il pouſſe une grande quantité de branches. Ses feuilles ſont étroites, toûjours vertes, & garnies d'épines. Ses fleurs ſont de petits chatons qui ne laiſſent aucun fruit. Ses bayes ſont rondes, ſemblables à celles du lierre, vertes d'abord, & noires quand elles mûriſſent, elles renferment trois ou quatre graines oblongues, triangulaires. On leur donne le nom de genievre, ou genevre.

Lieu.

Cet arbriſſeau vient par-tout dans la campagne & dans les bois.

Proprietés.

On attribue beaucoup de proprietés à la graine de genievre. Elle conſerve le cerveau, conforte la vûe; nettoye la poitrine & la garde de douleur, purifie la voix, chaſſe les ventoſités du ventre, conforte grandement l'eſtomac, & fait bonne digeſtion. Elle fait ſortir la pierre, eſt propre contre la gravelle, & fait

bien uriner. Elle eſt bonne contre la paralyſie, contre les tremblemens des membres, contre la peſte & le méchant air, contre les fiévres, ſpécialement contre la quarte. Elle échauffe la moëlle des os, & fait bonne bouche. Elle eſt bonne contre les extorſions du ventre, ſéche les larmes des yeux, ſert à la mémoire, fait bon ventre, fait le bon ſang, & fait ſortir le méchant par les urines. Elle chaſſe toute langueur intérieure du corps, la mélancolie, & réjouit. On l'employe contre la goute froide; elle fait bonne couleur, & purge tout venin par urine, préſerve de tout mal & douleur, fait venir les fleurs aux femmes. Elle doit être cueillie entre les deux Notre-Dame d'Août & Septembre; elle eſt pour lors en ſa maturité & vertu; il faut qu'elle ſoit bien noire.

Uſage.

On la fera tremper en vin blanc ou clairet, & autant d'eau-de-vie, l'eſpace de vingt-huit heures, pour qu'elle ſoit bien enflée, on la fera ſécher ſur un linge blanc à l'ombre dans une chambre, puis on la mettra dans une boëte, on la gardera & conſervera pendant deux années; quand on voudra en uſer, on en prendra depuis ſix grains juſqu'à dix, trois fois la ſemaine matin & ſoir.

Le bois du genevrier eſt ſudorifique, on en met dans les tiſannes, & on en fait brûler pour preſerver du mauvais air. Le bois de genievre eſt preſque auſſi ſudotifique que le ſaſſafras. On en fait bouillir une once coupée par petits morceaux, dans trois chopines d'eau, juſqu'à la conſomption d'un tiers de la liqueur, & on la fait boire au malade par verrées. Il eſt bon, quand on fait cette tiſanne, d'y ajoûter une petite poignée de bayes bien mûres, & bien concaſſées. On prépare auſſi avec la décoction du bois de genievre, un demi-bain qui ſoulage beaucoup les goutteux. Le vin où l'on fait bouillir les ſommités de ſes branches, eſt fort diurétique, & ſoulage beaucoup l'hidropiſie.

Les dragées de ſaint Roch, qui ſont bonnes pour la peſte, ſont faites de grains de genievre. On fait un extrait de genievre. *Voyez* EXTRAIT.

Teinture de bayes de genievre.

Après avoir concaſſé des bayes de genievre, les plus belles & les plus mûres que vous pourrez trouver, vous les mettrez dans un matras, qui n'en doit être rempli qu'à moitié. Puis ayant verſé par-deſſus de l'eſprit de vin, juſqu'à la hauteur de 5 ou 6 doigts, vous le mettrez en digeſtion pendant cinq ou ſix jours dans un lieu chaud; & auſſi-tôt que la menſtrue aura pris une couleur rouge brune, vous filtrerez cette teinture, & la conſerverez dans une bouteille bouchée exactement. La doſe en eſt depuis vingt gouttes, juſqu'à deux dragmes. Elle eſt propre contre la léthargie, l'apoplexie, & la paralyſie, contre les humeurs froides, & les loupes naiſſantes. On s'en ſert intérieurement & extérieurement.

Extrait de genievre.

En latin *Theriaca Germanorum*, parce que les Allemands s'en ſervent comme de la thériaque. *Voyez* EXTRAIT.

Eſſence de genievre.

Elle eſt attenuante, inciſive, apéritive, propre pour la pierre, les ſcrophules, les maladies hiſtériques, & autres que nous venons de marquer ci-deſſus. La doſe en eſt depuis quatre gouttes, juſqu'à vingt dans l'eau de genievre. La maniere d'en faire l'extraction ſe trouve au mot DISTILLATION.

L'eau ſur laquelle l'eſſence de genievre ſurnage, quand on la tire avec le coton, eſt ſpiritueuſe, odorante, cephalique, ſtomacale, aperitive, inciſive, & ſudorifique. On la donne depuis une once juſqu'à cinq. *Voyez* DISTILLATION.

Le ſel fixe de genievre eſt attenuant, inciſif, réſolutif, diuretique, & propre contre la pierre; on le donne depuis douze grains, juſqu'à deux ſcrupules. La maniere de le tirer. *Voyez* DISTILLATION.

Eau, ou ratafia de genievre.

Prenez des bayes de genievre bien groſſes & bien mûres; mettez-les infuſer dans l'eau-de-vie, & ajoûtez-y du ſucre à proportion. On en prend le matin, ou après le repas, une ou deux cuillerées.

Sirop de genievre.

Faites infuſer chaudement pendant 9 jours des bayes de genievre fraîchement cueillies, & bien mûres; enſuite faites-les bouillir pendant un peu de tems, & après les avoir écraſées avec les doigts, remettez-les bouillir encore un peu, puis paſſez la liqueur avec forte expreſſion; mettez-les ſur le feu avec du ſucre ſuffiſamment, & faites-la cuire en conſiſtance de ſirop.

Ce ſirop eſt cordial, ſtomacal, & hiſterique; on en peut prendre depuis quatre gros, juſqu'à une once. *Voyez* SIROP.

Theriaque ou confiture de genievre.

Cueillez un quarteron de graines de genievre des plus belles & des plus mûres, concaſſez-les, & mettez infuſer du ſoir au matin, dans trois quarterons d'eau commune. Faites-les bouillir juſqu'à ce que l'eau en ait attiré toute la ſubſtance; paſſez la liqueur avec forte expreſſion, & faites-la bouillir juſqu'à conſiſtance de miel, & qu'elle ſoit couleur de maron. Cette confiture eſt fortifiante, & propre pour pluſieurs maladies; mais ſingulierement pour la gravelle, le mal de reins, la ſuffocation de la matrice, pour les foibleſſes, le dévoyement d'eſtomac, le mal des yeux, la ſurdité, l'hydropiſie, l'opilation du foye, le mauvais air, &c. La doſe eſt d'une petite cuillerée qu'on prend le matin & le ſoir. Il faut s'en abſtenir pendant l'été, à cauſe qu'elle eſt chaude, à moins que la néceſſité n'y oblige.

Préparation de la genevrette.

Faites bouillir trois quarterons de grains de genievre, qui ſoient beaux & bien murs, dans quatre pintes d'eau, juſqu'à conſomption de moitié. Paſſez enſuite ſans expreſſion, & faites bouillir la colature, avec demi livre de ſucre, demi gros de geroſle, & autant de canelle; le tout étant réduit à moitié, paſſez la colature dans une ſerviette double, & la mettez dans une bouteille, avec égale quantité d'eau-de-vie. Cette préparation des bayes de genievre, a les mêmes propriétés que les autres.

GENIEVRE. *Voyez ci-deſſus.* GENEVRE.

GENOU. C'eſt la partie inférieure & antérieure de la cuiſſe, dans l'endroit où elle ſe joint avec la jambe.

Des maux de genoux.

Il ſe fait aux genoux un écoulement d'humeurs, ſoit du cerveau, ſoit par l'intemperie du foye, ou de la rate, ou d'autres parties en maniere de rhumatiſme, qui cauſe des foibleſſes, avec de très-grandes laſſitudes. Aux uns elles ſont accompagnées de chaleur, aux autres d'un froid ſi extrême, qu'à peine les feu-on échauffer. Cette derniere eſt familiere aux perſonnes graſſes & replettes, & à ceux qui demeurent dans des maiſons humides, ou des chambres baſſes, ou dans des lieux marécageux, ou qui ſe tiennent longtems à genoux ſur la terre, & ſur la pierre, ou qui

mangent beaucoup de fruits crûs, ou des legumes venteux, particulierement des pois chiches. Que ſi cette humeur ſe répand ſur les jambes, elle y cauſe tumeur & enflure.

Remedes contre les maux de genoux.

I. Celle de froideur ſe guérit en ſe purgeant fort ſouvent, ſoit avec la manne, ou des tablettes de citro, ſoit avec des pilules d'agarie, & de cochées, ou avec une infuſion de ſené, d'agarie, & de rhubarbe, & de ſyrop de roſes, en appliquant un cataplâme fait avec du vieux fromage battu, avec autant de graiſſe de porc ſalé, ſinon on enveloppera le genoux d'une toile cirée en façon de brodequins, faite ainſi; prenez de l'iris, du clou de geroſle, de la noix muſcade, de chacun une demi once; de la betoine, de la ſauge, de l'aloës, de la mirrhe, de chacun une once: que tout enſemble ſoit pulveriſé. Faites fondre enſuite autant de cire blanche, avec de l'huile de noix qu'il en faudra, & mêlez-y les poudres, & tout chaudement trempez vos linges dedans. Le cautere peut être encore utile. Quant au regime, on ſe ſervira de celui qui eſt ordonné à la goute pituiteuſe.

II. Aux foibleſſes cauſées de chaleur, on ſe fera tirer deux ou trois fois du ſang, enſuite on ſe purgera avec le petit lait & de la caſſe, ou avec le catolicon double, diſſout dans une décoction d'aigremoine & de chicorée ſauvage: ou l'on prendra les eaux minerales, ou le demi-bain, dans lequel on aura fait bouillir des mauves, des guimauves, de la camomille, du melilot, des violettes, de la parietaire. On uſera du lait d'ânesſe, ou de celui de vache. On ne mangera ni trop ſalé ni épicé, ni oignons, ni ail, ni ciboulette, ni pourreaux. L'on trempera beaucoup le vin, & on ſe moderera ſur bien des choſes, dont l'excès ſeroit encore plus nuiſible que tout ce qu'on pourroit manger. Ceux qui voudront uſer de l'un ou de l'autre de ces deux cataplâmes, s'en trouveront beaucoup ſoulagés.

Cataplâme pour les maux de genoux.

Prenez trois onces de farine d'orge, une once de crottes de chevre, au défaut celles de brebis ſeviront, une livre de miel, cinq à ſix cuillerées de vinaigre, mêlez le tout enſemble, & l'appliquez.

Autre cataplâme.

Prenez de la farine de féves, du ſon bien menu, des fleurs de camomille en poudre, de chacun une once; des crottes de chevre deux onces. Faites cuire le tout enſemble avec autant de gros vin, ou d'hydromel, ou d'oxicrat qu'il en faudra, & ſur la fin qu'il commencera à ſe lier comme en bouillie, ajoûtez-y trois onces d'huile de camomille, ou d'anet.

Autre cataplâme pour l'enflure des genoux.

Faites bouillir enſemble, fiente de vache, grains de froment, & vinaigre. Le tout étant cuit, vous en formerez un cataplâme, que vous appliquerez ſur le mal. Ce remède eſt infaillible.

GENTIANE, en latin *Gentiana*. C'eſt une plante dont on diſtingue en général deux ſortes; ſavoir, la gentiane, dite *alpina*, parce qu'elle croit dans les Alpes, & la gentiane, dite *pratenſis*, ou *paluſtris*, parce qu'elle croit dans les marais & dans les prés. La prémiere eſt encore de deux ſortes; ſavoir, la grande & la petite, dite autrement *gratianella*, qui n'eſt autre choſe que la *cruciata*.

On ne décrira que la grande gentiane, qui eſt la plus uſitée, & qui entre dans la compoſition du mithridat & de la thériaque.

Deſcription de la gentiane.

Cette plante a les fleurs jaunes. Ses feuilles ſont en quelque façon ſemblables à celles du plantain, ou plûtôt à celles de l'ellébore blanc, & ſont fort grandes & rougeâtres. Sa tige eſt groſſe comme le pouce, & quelquefois plus, elle eſt liſſe & creuſe, elle devient haute de plus de deux coudées, elle eſt diſtinguée par nœuds d'où ſortent ſes feuilles, & vers la cime ſes fleurs, après leſquelles ſont la ſémence. Ses racines ſe diviſent dans la terre en pluſieurs parties, leur couleur eſt jaune dedans & dehors, leur ſubſtance eſt viſqueuſe, tandis qu'elles ſont recentes; mais elles deviennent rares à meſure qu'elles deviennent ſéches: leur goût eſt fort âcre & fort amer. Ses fleurs ſont d'un bleu luiſant fait en petites cloches, la graine eſt large, légere, bourrue, ſemblable à celle du *ſpondilium*, enfermée en de petits receptacles.

On l'appelle gentiane du nom de Gentius Roi d'Illirie, qui le prémier en a reconnu les vertus.

Lieu.

Cette plante croît dans les hautes montagnes des Cevenes, d'Auvergne, & de Savoye en lieux pierreux. Elle fleurit en Juin, & la graine eſt mûre en Juillet & Août.

Proprietés.

On ſe ſert ſeulement de la racine de gentiane que l'on cueille au mois d'Août & de Septembre, dans un beau jour, & dans la pleine lune. D'autres prétendent qu'il la faut cueillir lorſqu'elle commence à pouſſer les feuilles. Elle eſt fort efficace pour ſubtiliſer, nettoyer, & déſopiler. Nous avons déja dit qu'elle entroit dans la compoſition du mithridat & de la thériaque

Il faut choiſir la plus ſaine, & la mieux nourrie, pour diſpenſer dans la compoſition du mithridat & de la thériaque où elle entre.

Si-tôt qu'elle eſt cueillie, il faut la bien laver & la bien nettoyer de toutes ſes faletés, & de toutes les parties mortes ou obſcures; puis la faire ſécher en un lieu bien aëré, hors des rayons du ſoleil, & étant ſéchée, il la faut ſerrer pour s'en ſervir, comme nous avons dit ci-deſſus.

Galien parlant des qualités de la gentiane dit, que ſa racine eſt d'une grande vertu pour attenuer, purger, abſterger, mondifier, & déſopiler; & il ne faut pas s'étonner ſi elle a ces proprietés, car elle eſt extrêmement amere.

Elle provoque les mois, & les urines, & eſt ſinguliere contre les ſcorpions. Elle tue les vers, & empêche la pourriture: elle eſt ſouveraine contre les poiſons, & même contre la peſte; on la donne comme le quinquina dans les fiévres intermittentes; comme elle eſt fort amere, ou l'ordonne plutôt en opiate, ou en bol, qu'en infuſion. La doſe alors en eſt d'un gros au plus; & en infuſion elle eſt d'une demi once dans l'eau, ou dans le vin; on y ajoûte une dragme de criſtal mineral. La doſe de l'extrait qu'on en tire par le moyen du vin blanc, eſt depuis un gros juſqu'à quatre. L'eau diſtillée de toute la plante au bain-marie, eſt un febrifuge encore plus aſſuré que la racine. On en donne au malade un verre de 4 heures en 4 heures; & dans les intervalles, on le fait manger, ſelon ſon appetit. La gentiane eſt propre dans les fiévres malignes épidemiques, & ſa lotion eſt déterſive & vulneraire.

Le vinaigre où l'on a fait infuſer ſa racine, eſt excellent dans les peſtes & autres maladies contagieuſes.

GENTIL-HOMME. Le devoir d'un Gentil-

homme auprès du Seigneur, eſt de lui faire compagnie, & de faire les honneurs de la maiſon, d'entretenir les perſonnes de qualité qui lui viennent rendre viſite ; lui donner la main lorſqu'il eſt malade ou incommodé, & de l'accompagner à la chaſſe & à la promenade. Il faut qu'il ſoit lettré : & ordinairement quand on prend un gentil-homme, on cherche une perſonne de ſcience & ſpirituelle, qui ait toûjours quelque choſe d'agréable dans ſa converſation, & propre à aller complimenter les amis du Seigneur, ſur tous les ſujets qui ſe peuvent preſenter. Quand le Seigneur monte à cheval, il a toûjours le meilleur cheval après lui ; il mange à ſa table, & peut tout dire en un mot, c'eſt ſa compagnie & ſon favori.

G E R

GERANIUM. *Voyez* Bec de Cigogne.

GERBER *le vin*. Terme de Tonnelier. C'eſt mettre les pieces de vin les unes ſur les autres, pour les arranger ſur les chantiers. Il ne faut gerber le vin, que dans la néceſſité, parce qu'il y a du riſque.

GERMANDRÉE, en latin *Chamædris*. C'eſt une plante, dont on peut diſtinguer trois eſpeces. La prémiere germandrée, la ſeconde germandrée, & la groſſe germandrée.

Deſcription de la prémiere germandrée.

Cette plante eſt haute d'un pié, elle pouſſe ſa racine de pluſieurs branches tendres. Ses feuilles ſont petites, ameres, crenelées tout à l'entour, elles ſont ſemblables aux feuilles de chêne. Sa fleur eſt petite, & preſque purpurine, & d'une odeur agréable, elle environne le ſommet de la tige. Sa ſémence eſt petite, noire & ronde. Sa racine eſt tendre & grêle, ſe trainant ſur la terre.

Lieu.

Cette plante naît dans les montagnes pierreuſes & ſéches. Elle fleurit en Juin.

Proprietés.

La décoction de la prémiere germandrée, lorſque l'herbe eſt nouvelle, eſt bonne à la toux, contre les ſpaſmes, aux duretés de la ratte, à la difficulté d'urine, à l'hidropiſie qui commence ; elle provoque les mois, & fait ſortir l'enfant du ventre, l'eau diſtillée priſe avec du vinaigre, conſume la ratte ; avec du vin, elle ſert à toutes les maladies du cerveau qui viennent du froid, comme mal de tête inveteré, mal caduc & paraliſie. Elle déſopile le foye, guérit les fiévres les plus opiniâtres. Elle eſt propre dans le ſcorbut, & même dans la goutte. Elle réuſſit également, ſoit en poudre, ſoit en infuſion, en décoction, & en extrait. On la donne à la même doſe que la petite centaurée. Sa décoction priſe chaudement comme un bouillon, avec un peu de miel bien écumé, eſt très-utile contre la toux invéterée.

Deſcription de la ſeconde germandrée.

Matthiole met une ſeconde germandrée qui a les feuilles ſemblables à celles des chênes, plus rudes & plus minces que celles de la précedente, noirâtres & plus nombreules. Ses tiges ſont quarrées, menues, dures comme du bois, & de la hauteur d'un pan & demi, elles jettent quantité de branches & de ſurgeons, deſquelles par intervalles ſortent des fleurs purpurines, comme en l'autre plante, belles à voir, & pourtant ameres.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux pierreux & raboteux. Elle fleurit en Juin & Juillet, & il la faut cueillir quand elle eſt chargée de graine.

Deſcription.

Galien dit que la germandrée eſt fort amere, & qu'elle a auſſi quelque acrimonie, & par ce moyen il ne faut pas s'étonner ſi elle ramolit la raie, ſi elle émeut l'urine, & les mois ; ſi elle incite & ſubtiliſe les humeurs groſſieres, & viſqueuſes, & ſi elle mondifie & nettoye les obſtructions des viſceres.

Deſcription de la groſſe germandrée.

Cette herbe eſt ſi ſemblable à la germandrée, qu'elle trompe ſouvent les yeux de ceux qui la regardent. Ses tiges ſont fort menues. Ses feuilles ſont petites & reſſemblent à celles des pois chiches, elle produit ſes fleurs ſemblables à celles du chamædris, & ſa graine enſuite.

Lieu.

Cette plante vient en grande quantité en Cilicie. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

La groſſe germandrée eſt inciſive, & compoſée de parties ſubtiles. L'herbe fraîche priſe en breuvage avec de l'eau & du vinaigre, ou la Décoction de la même herbe quand elle eſt ſéche, conſume fort éfficacement la rate ; on l'enduit auſſi avec des figues & du vinaigre, à ceux qui en ſont travaillés, on l'applique auſſi avec du vinaigre ſur les morſures des ſerpens.

GERMINATION. Pour avancer la germination des graines. *Voyez* POTAGER.

GEROFLE. C'eſt le fruit ou la fleur d'un arbre des Indes. Il a la figure d'un clou, c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de clou de geroſle. Le meilleur eſt celui qui eſt gros, bien nourri, ſec, facile à rompre, odorant, d'un goût piquant & d'une couleur rouge tanuée.

Proprietés du clou de geroſle.

Il eſt cordial, ſtomacal & céphalique, il arrenue la pituite groſſiere, on le met dans la bouche pour exciter le crachat & pour appaiſer le mal de dents.

Le geroſle confit, pour être bon, doit avoir été cueilli tendre, il doit être d'une odeur agréable & fort peu chargé de ſyrop.

L'huile de geroſle eſt d'un blanc doré, quand elle eſt nouvelle ; mais elle rougit en vieilliſſant. La plus graſſe, la plus legere, la plus pénétrante, & la plus forte en odeur eſt la meilleure. Elle eſt fort en uſage dans les parfums, & on la croit ſouveraine pour les maux de dents, & la carie des os.

Comme la poudre & l'huile de geroſle ſont aiſées à ſophiſtiquer, il faut, autant qu'il eſt poſſible, les acheter de bonne main.

Les clous de geroſle pris en infuſion juſqu'à demi gros, ou en poudre à la doſe de huit ou dix grains, ſont très-propres dans la léthargie, apoplexie, & paraliſie, dans les indigeſtions, maux d'eſtomac, & défaillances, dans les ſincopes, mouvemens convulſifs & vomiſſemens. L'huile qu'on en tire *per deſcenſum* a les mêmes proprietés. *Voyez* CLOUX de geroſle.

G E S

GESSE. C'eſt une plante, dont on fait deux eſpeces, l'une eſt la geſſe cultivée, qu'on appelle en latin *Lathyrus* ; & l'autre eſt la geſſe ſauvage, nommée en latin *Chamæbalanus*, & qui eſt une eſpece de veſſe.

Deſcription de la geſſe cultivée.

Elle a la tige anguleuſe & plate, les feuilles longues, étroites, aigues, toûjours attachées deux à deux à une queue ; au milieu deſquelles il paſſe un ſleau,

par lequel elles s'attachent aux branches. Ses fleurs ſont blanches, ſemblables à celles des pois. Ses gouſſes ſont larges, plates, & nouées en façon de rouleau, dans leſquelles il y a des grains blancs, larges, plats, avec des angles inégaux.

Lieu.

Cette plante croît dans les jardins où on la cultive. Elle fleurit au mois de Juin, & eſt mûre en Juillet & Août.

Propriétés.

Le jus de toute la plante étant pris en breuvage eſt bon aux crachemens de ſang; & parce qu'il eſt refrigeratif, il reprime les fluxions de l'eſtomac, les fleurs des femmes & étanche le ſang du nés.

G I B

GIBIER. Dans quelles ſaiſons il faut chaſſer le gibier. *Voyez* CHASSE.

Pour garder le gibier. *Voyez* CUISINE.

GIBOYER. Terme de chaſſe. C'eſt chaſſer avec le fuſil, à pié & ſans bruit.

G I G

GIGOT ou ECLANCHE. C'eſt la cuiſſe d'un mouton. On fait rôtir le gigot, & on l'apprête encore de quelques autres manieres.

Gigot à la daube.

Prenez un gigot de mouton, ôtez-lui la peau, piquez-le de menu lard, mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi jour, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de laurier, & de cloux de geroſle: puis faites-le rotir à la broche, arroſez-le de la ſauce où il a trempé; & étant cuit, faites-y une ſauce avec le dégoût, un peu de farine frite, & un jus de champignon: après cela ſervez-le.

Autre gigot.

Ayez un gigot, dépouillez-le de la peau, battez-le avec un bâton pour en rendre les chairs plus courtes, coupez le bout de l'oſſelet, piquez-le de gros lardons, ſalez-le, poivrez-le, & puis prenez un pot où vous le ferez bouillir dans de l'eau; & lorſque vous jugerez qu'il pourra être cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & des cloux de geroſle; cela fait, & lorſque la cuiſſon ſera parfaite, tirez-le; & avant de le ſervir, épanchez deſſus de l'eſſence d'ail, & puis mangez-le tout chaud.

Gigot de veau.

Toute la façon qu'on fait pour apprêter un gigot, ou gigoteau de veau, c'eſt de le mettre cuire au pot, & de le manger quand il eſt bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du bouillon, aſſaiſonné de poivre blanc & du perſil bien menu.

GIGOTTÉ, *chien bien gigotté.* Terme de chaſſe. c'eſt quand un chien a les cuiſſes rondes & les hanches larges; c'eſt ſigne de viteſſe.

G I M

GIMBELETTE. C'eſt une ſorte de patiſſerie, dure, groſſe comme le petit doigt, tournée en rond & faite en maniere d'anneau.

Pour faire des gimbelettes.

Il faut prendre un quarteron de farine ou plus, ſuivant la quantité que vous voudrez en faire, avec une once & demi, ou deux onces de ſucre au plus en poudre, deux ou trois jaunes d'œuf, un blanc d'œuf tout au plus, un peu d'eau de fleurs d'orange, un peu de muſc & d'ambre préparés, mais fort peu, ſi vous y en voulez; pêtriſſez le tout enſemble, & faites-en une pâte ferme. Si la pâte n'étoit point aſſez ferme, vous y ajoûterez de la farine, & non autre choſe, faites ſeulement que la pâte ſoit ferme & bien pêtrie. Si elle n'eſt pas maniable & qu'elle ne ſe puiſſe pas filer pour la mettre en petits anneaux, vous la mettrez dans le mortier. Si elle étoit trop dure, verſez-y une petite goute d'eau de fleurs d'orange, & d'eau claire pour la rendre maniable; puis vous la filerez en petits ronds, vous les ferez revenir dans l'eau bouillante comme des biſcotins, vous les dreſſerez ſur des feuilles de fer blanc ou du papier, & vous les ferez cuire de même que les biſcotins. Voilà ce qu'on appelle les gimbelettes d'Alby, de Toulouſe & de Rome.

G I N

GINGEMBRE, en latin *zingiber*, ou *zinziberis*. C'eſt une racine un peu plate, blanche en dedans, & griſe-rougeâtre en dehors, d'un goût âcre, qu'on nous apporte des Iſles Antilles. On la mêle parmi les épiceries. Elle eſt bonne pour fortifier l'eſtomac, pour aider à la digeſtion, & pour exciter l'appétit & la ſémence. On confit au ſucre cette racine fraîchement tirée de terre.

Le gingembre réduit en poudre, s'appelle épice blanche, ou petite épice; les Colporteurs & petits Merciers de village le mêlent parmi le poivre. Il faut choiſir le gingembre nouveau, ſec, bien nourri, d'un gris rougeâtre en dehors, reſineux en dedans, difficile à rompre, d'un goût chaud, & piquant. Celui qui nous vient d'Angleterre n'eſt pas bon. Les confitures, les pâtes ſéches, & la marmelade de gingembre ſont ſouveraines contre le ſcorbut. Les peuples du Nord en font un grand uſage. Les Indiens le mêlent dans leurs ſalades.

GINGEOLIER. *Voyez* JUJUBIER.

GINGIDIUM.

Deſcription.

C'eſt une plante qui eſt aſſez ſemblable à la paſtenade ſauvage, mais elle eſt d'un goût plus amer. Sa tige eſt de la hauteur d'un pié & demi, ronde, branchue, canelée, noirâtre, & pleine de nœuds; elle porte à la cime de ſes tiges, des ombelles blanches, garnies tout autour de petites feuilles. La graine venant à mûrir, les ombelles ſe reſſerrent comme celles du panais, & ſont viſqueuſes au toucher. Sa racine eſt blanche, aſſez longue.

Lieu.

Cette plante ſe trouve en Sirie & en Cilicie. Elle fleurit en Août, & ſa graine eſt mûre en Septembre.

Propriétés.

Le gingidium eſt ſingulier pour l'eſtomac, ſoit qu'on le mange crû, ou bouilli; mais il ne veut guéres cuire, on le mange avec l'huile & le garum; quelques-uns avec du vin, ou du vinaigre, il donne de l'appétit à ceux qui l'ont perdu; toutefois il eſt aſſûré que l'herbe eſt plus médecinale que nutritive.

G I R

GIROFLE. *Voyez* GEROFLE.

GIROFLIER, ou VIOLIER, en latin *leucoium*. C'eſt une plante, dont on diſtingue deux eſpeces, le jaune & le blanc. Le jaune ne differe preſque de l'autre que par la couleur des fleurs, & en ce qu'il croît ſur les murailles. L'un & l'autre ſont ou doubles ou ſimples.

Deſcription du giroflier.

Sa tige croît à la hauteur d'environ deux pieds, & jette

jette des rameaux couverts d'une maniere de coton blanc. Ses feuilles ſont longues & larges, approchant de celles du ſaule. Se fleurs ſont à quatre feuilles t diſpoſées en croix, elles ſont d'une odeur très-agréable: leur couleur eſt différente dans les différens pieds; les unes ſont rouges, ou purpurines, le autres ſont violettes, quelques-unes ſont blanches, on en trouve de diverſifiées. Ses ſemences ſont contenues dans une ſilique longue & applatie. La fleur eſt appellée giroflée.

Lieu.

Cette plante croît par-tout où on la cultive.

Proprietés.

Les girofliers ſont bons pour les maux de cœur & du cerveau, comme ſont les vertiges, l'epilepſie, &c. La conſerve qu'on en fait, ſert contre le venin de la peſte, chaſſe les vers qui ſons dans le corps. L'eau diſtillée de toute la plante, & ſur-tout des feuilles, a les mêmes effets; priſe à jeun, elle empêche de s'enyvrer & de ſe morfondre en voyage.

G I T

GITE. Terme de chaſſe. C'eſt le lieu où ſe couche le lievre.

G I V

GIVRE. C'eſt une maniere de gélée blanche, qui eſt ſi épaiſſe qu'elle s'attache aux branches des arbres, & y fait même quelquefois des glaçons pendans.

G L A

GLACER. *Pour faire glacer toutes ſortes de fleurs & de fruits, pour paroître dans les grands répas, & en augmenter l'ornement.*

Il faut pour cela faire faire des moules de fer blanc en forme de pyramide carrée, ou en triangle, & faire mettre à l'extrémité de la pointe, un rond de fer blanc pour les y faire tenir, afin de les pouvoir garnir de fleurs ou de fruits depuis le ſommet juſques à la baſe, ce qui ſe fait ainſi. Si c'eſt une pyramide de fleurs, il faut les bien arranger, nuancer & diviſer par lits, & ſi c'eſt une pyramide de fruits, il faut auſſi les ranger & diverſifier par lits, en mettant toûjours les plus petits du côté de la baſe; juſques à ce que le moule ſoit plein; après cela vous les remplirez d'eau & les boucherez de leurs couvercles & les mettrez dans un ſceau, baquet, ou autre vaiſſeau, ſuivant la quantité, avec de la glace pilée & bien ſalée dont vous envelopperez & couvrirez les pyramides & les ferez bien glacer: lorſqu'elles ſeront bien glacées & petrifiées, & que vous les voudrez ſerrer, vous les tirerez rez de la glace, & pour les ôter plus facilement des moules & empêcher qu'elles ne ſe briſent, vous aurez ſoin d'avoir de l'eau bouillante toute prête, dont vous frotterez avec un linge mouillé dedans la ſurface des moules des pyramides, ce qui détachera leſdites pyramides d'avec les moules, vous les mettrez enſuite au milieu d'un plat ou ſoûcoupe que vous aurez préparée pour cet effet, & vous les garnirez tout à l'entour de gobelets, dans leſquels vous mettrez vos eaux glacées, ces ſortes d'affaires paroiſſent beaucoup & ſont d'un très-bel effet ſur une table de conſéquence.

Pour faire de la glace.

Mêlez enſemble parties égales de ſel ammoniac & de ſublimé corroſif, dans quatre parties de vinaigre diſtillé; vous aurez d'un mélange dans lequel vous ferez rafraîchir vos bouteilles.

Pour faire ſervir encore au même uſage le ſel ammoniac, & le ſublimé corroſif, il n'y a qu'à faire évaporer le vinaigre.

GLACIERE. *Voyez* MAISON.

GLAIS ou GLIRON, C'eſt un animal qu'on nomme Loir. *Voyez* le mot LOIR.

GLAIS ou GLAIEUL, en latin *gladiolus*, C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces, l'une eſt le domeſtique, & l'autre eſt le ſauvage. Celui-cy eſt encore diſtingué en deux eſpeces, ſavoir le grand & le petit.

Deſcription du glayeul domeſtique.

Il a les feuilles comme la flambe, quoique plus étroites, plus courtes, & plus pointues. Sa tige eſt haute d'une coudée, & pleine de ſuc. Ses fleurs ſont incarnates, diſpoſées par intervalles, ſemblables aux fleurs de la flambe, hors qu'elles ſont plus petites, & d'une ſeule couleur. Sa graine eſt ronde & platte, blanchâtre & charnue: elle eſt couverte d'une enveloppe rouge-noire comme celle du ſafran.

Lieu.

Cette plante naît dans les champs & parmi les bleds. Elle fleurit au mois de Mars & au commencement de Juin.

Proprietés.

La partie ſupérieure de la racine a une vertu attractive, digeſtive & deſſicative; étant priſe dans du vin elle reveille les ſentimens de la chair: & bue dans de l'eau, elle guerit les ruptures des enfans. L'écorce pilée & priſe dans du vin au poids d'une dragme, eſt admirable pour les douleurs de la veſſie.

Deſcription du grand glayeul ſauvage.

Il a les feuilles, la tige, la fleur & la racine comme le glayeul domeſtique, à la reſerve, que le tout eſt plus petit & plus rude.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux pierreux & eſcarpés, & ſur les colines.

Proprietés.

Le glayeul ſauvage a plus de force pour échauffer & déſſecher que le domeſtique, & il a toutes les mêmes proprietés avec plus d'efficace; c'eſt des fleurs de celui-ci qu'on fait l'huile d'iris qui eſt excellente pour les enflûres des mammelles, & des teſticules.

Deſcription du petit glayeul ſauvage.

Il a les feuilles comme la flambe, quoique plus larges & plus pointues; il produit au milieu une tige aſſez groſſe, de la haureur d'une coudée; elle porte à la cime des gouſſes triangulaires, qui enferment une fleur rouge, & orangée au milieu. Sa graine eſt ſemblable à l'ers, on l'appelle *ſpatula fœtida*; parce que ſa feuille étant preſſée rend une mauvaiſe odeur; ſa racine eſt mince & découpée.

Lieu.

Cette plante vient particulierement en Toſcane, on la trouve en pluſieurs endroits de la France.

Proprietés.

Le petit glayeul ſauvage infuſé dans du vinaigre eſt bon à toutes enflures & apoſtêmes. Sa racine eſt ſinguliere à ceux qui ne peuvent uriner.

Remarques ſur les glayeux.

Il y a de deux ſortes de glayeol, ſavoir, le bleu & le jaune : celui-ci qui eſt l'*acorus* des boutiques, autrement l'*acorus falſus* & *adulterinus*, & qui pourtant eſt un peu en uſage dans la Médecine, s'appelle par quelques-uns *pſeudo-iris*, & par d'autres *iris paluſtris*, à cauſe qu'il ne croît que dans les eaux & lieux marécageux.

Le bleu eſt beaucoup en uſage, & c'eſt celui qui eſt vraiment dit, *iris noſtras*. On employe ſa racine ſeulement, laquelle on cueille au printems auparavant qu'il commence à pouſſer, & lorſqu'elle eſt encore recente, on en tire le ſuc par expreſſion, ou le purifie, & on s'en ſert, étant recent, comme d'un excellent hydragogue. Sa duſe eſt depuis une dragme juſqu'à trois. On en tire auſſi la facule. Quant aux propriétés de cette racine, Schroder dit qu'elle échauffe & deſſeche au troiſiéme degré, qu'elle eſt grandement hydragogue, & bonne dans les errhines.

GLAISE. C'eſt une ſorte de terre verdâtre, graſſe, extrémement ſerrée en ſoi, qui ſe trouve en quelques endroits au deſſous de la bonne terre, & qui eſt mortelle pour tout le jardinage.

GLAND. C'eſt le fruit non ſeulement du chêne & de l'yeuſe, mais encore, comme dit Mathiole, du hêtre, du liege, de l'*eſculus* & de pluſieurs autres arbres qoi ſe rencontrent dans les forêts tant d'Italie que de France, & que les païſans nomment comme il leur plâit.

Selon Dioſcuride, comme toutes ſortes d'arbres qoi portent gland, ſont aſtringens, il ne faut pas douter que leur fruit n'ait la même vertu, & particulierement la petite peau qui eſt deſſous leur couverture : on tient que l'écorce du gland eſt lithontripique.

Le gland étant broyé & mis comme en poudre ſert pour la mangeaille des poules pendant l'hiver.

Il ſert auſſi en Médecine particulierement pour la colique venteuſe, pour la dyſſenterie, & pour les trenchées des femmes qui ſont en couche. On le réduit en poudre, & on le donne depuis un ſcrupule, juſqu'à quatre dans du vin un peu chaud, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée.

GLANDAGE. *Voyez* USAGE.

GLANDES. *Voyez* ANIMAUX & EMPL. *Manus Dei.*

G L E

GLEINE. *d'oignon.* C'eſt un terme qui ſe dit d'une quantité d'oignons qu'on a attachés avec leur vieille fane autour de l'extrémité d'un bâton dans la longueur d'environ un pié & demi ou de deux pieds, & on les porte ainſi vendre au marché.

G L U

GLU. C'eſt une drogue viſqueuſe & tenace. Pour faire la glu, levez au tems de la ſéve, la ſeconde écorce du grand hou ; laiſſez-la pourrir pendant quelques jours, à la cave, dans des vaiſſeaux avec de l'eau ; enſuite réduiſez-la en pâte, en la pilant dans des mortiers ; enfin lavez-la en grande eau courante, & après l'avoir bien maniée, & paîtrie, ſerrez-la dans des pots, ou dans des barils.

On peut auſſi piler l'écorce de hou auſſi-tôt qu'on l'a levée, enſuite la faire pourrir, & la laver comme ci-deſſus. La glu la plus verdâtre, la moins puante, & dans laquelle il y a moins d'eau, eſt la meilleure.

Autre maniere.

Prenez au mois d'Août telle quantité qu'il vous plaira de grain de gui, qui ſoit verd en dedans, roux en dehors, qui ne ſoit pas encore mûr, ni farineux ; faites-le ſécher, enſuite concaſſez-le dans un mortier, & mettez-le pourrir dans l'eau claire, pendant douze, ou quinze jours. Enſuite l'ayant battu avec un maillet, dans de l'eau qu'il faut changer ſouvent, pour en ôter la peau, & juſqu'à ce que vous l'ayez réduit en une ſubſtance gluante & tenace. Pour lors vous le retirerez & le mettrez dans quelque vaiſſeau, pour le battre avec de l'huile de noix, & les incorporer enſemble. Vôtre glu étant faite, vous la porterez à la cave, ou dans quelque autre lieu frais, pour la conſerver dans des vaiſſeaux avec de l'eau. Le gui de chêne eſt meilleur que les autres pour cet uſage.

Autre maniere.

Faites un gros peloton tout entrelaſſé d'écorce de gui, quand il eſt en ſéve. Mettez-le pourrir dans un tas de fumier, où il y ait de l'eau, pendant cinq ou ſix ſemaines. Tirez-le alors, & battez-le bien dans l'eau, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en une matiere gluante, que vous garderez comme ci-deſſus.

Pour manier la glu, quand on veut s'en ſervir, on n'a qu'à ſe frotter les mains d'un peu d'huile ; enſuite on enduit les gluaux, & autres petits morceaux de bois que l'on tend enſuite, pour prendre des oiſeaux.

GLU. *Voyez* PRUFITS.

GLUIS. *Voyez* MAISON.

G O B

GOBELET, ou GOBLET. Sorte de petit vaiſſeau dont on ſe ſert pour boire. *Voyez* MESURE.

GOBER. Se dit en Fauconnerie d'une maniere de chaſſer la perdrix avec l'oiſeau.

GOITRE. *Voyez* GOUETRE.

G O M

GOMME. C'eſt un ſuc viſqueux, qui découle de différens arbres, où il ſe congele. Il y en a de pluſieurs ſortes. On les diviſe ordinairement en gommes aqueuſes, gummes reſineuſes, & gommes irrégulieres. Les gommes aqueuſes ſont celles qui peuvent ſe diſſoudre dans l'eau, & dans d'autres liqueurs. La diſſolution des réſineuſes ne ſe fait que par le moyen de l'huile ; & les irrégulieres ne peuvent ſe diſſoudre que très-difficilement, quelque moyen qu'on employe.

GOMME, ou *gomme Arabique.* Elle nous eſt apportée d'Egypte & d'Arabie, où elle eſt tirée par inciſion d'un arbre appellé *acacia Egyptiaca.* Elle eſt en gros morceaux blancs ; tirant ſur le jaune qui ſont tranſparens, & qui n'ont aucun goût en apparence, quand on en fait fondre dans la bouche.

Proprietés.

La gomme Arabique eſt pectorale & humectante. Elle eſt propre pour incraſſer les humeurs ſereuſes. On la fait entrer dans les médicamens trop violens pour émouſſer leurs pointes. Elle adoucit l'acreté de la pituite, qui tombe ſur la poitrine dans la toux & dans le rhume, on l'ordonne en poudre & en infuſion.

GOMME *ſenegal.* Celle-ci nous vient du Senegal. Elle nous eſt apportée en larmes blanches, jaunâtres & tranſparentes.

Proprietés.

Elle a les mêmes vertus que la gomme Arabique, à laquelle les Droguiſtes la ſubſtituent ordinairement.

GOMME-GUTTE, ou *gutte gomme.* C'eſt un ſuc concret ou épaiſſi, qui ſe tire d'une plante dont le nom n'eſt pas encore certain. Il y a des Auteurs qui veulent, qu'il ſoit tiré du ricinus des Indes, de la grande carapuce, & de l'éſule, & que ſa couleur vient d'ailleurs. D'autres diſent que c'eſt le ſuc d'euphorbe.

D'autres croyent qu'il eſt compoſé de ſcammonée & de tithimal. Dautres du ſuc de la grande chelidoine, de ſcammonée, & de ſaffran. Et d'autres enfin du ſuc de la moienne écorce de la frangula. Quoiqu'il en ſoit, il vient de la Chine, & il n'y a pas fort longtems qu'on a commencé à nous en apporter.

Proprietés.

Cette ſorte de gomme purge par haut & par bas toutes les mauvaiſes humeurs qui ſont contenues dans le corps, & particulierement les humeurs ſereuſes & aqueuſes, d'ou vient qu'on en uſe ſouvent dans les hidropiſies, dans la galle & dans les demangeaiſons.

Sa doſe eſt depois cinq grains juſqu'à quatorze. Les Modernes s'en ſervent pour purger les eaux: ils en uſent quelquefois au lieu de ſcammonée pour aiguiſer les médicamens qui purgent trop lentement, mais en bien moindre quantité que deſſus, ſavoir depois deux grains juſqu'à quatre au plus.

Ceux qui peignent en miniature s'en ſervent pour faire une couleur jaune.

GOMME LACQUE. Quand elle a été prepatée, on s'en ſert en Médecine, pour fortifier l'eſtomac & les gencives. Elle eſt déterſive & aſtringente; on s'en ſert auſſi pour la teinture & le vernis. Elle fait la baſe de la cire d'Eſpagne rouge.

Outre ces gommes qu'on apporte des pays étrangers, on en voit quelquefois découler des arbres à noyau, comme des pêchers, des pruniers, des cerifiers & des abricotiers. Il y en a qui prétendent que c'eſt une eſpece de maladie, & une maniere de gangrene ou d'apoſtême procedant de la corruption de leve de ces arbres où elle eſt extravaſée, & devenue en quelque façon ſolide, & reſſemblant à peu-prés à du cognac. Elle ſe forme d'ordinaire à quelque endroit écorché ou rompu, & fait mourir toutes les parties voiſines; ſi bien que pour éviter qu'elle ne s'étende davantage, il faut couper la branche malade à deux ou trois pouces au deſſous de l'endroit affligé: on voit auſſi quelquefois l'été mourir des branches aux pêchers, ſans qu'il y ait rien d'écorché; la gomme ſe met pareillement aux écuſſons, & quelquefois à de grands arbres à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête. *Voyez* PURIFICATION DES GOMMES.

G O N

GOND *Pour faire tenir ferme les gonds d'une porte.*

Rempliſſez de ſuye de cheminée les trous où vous voulez les placer, appliquez-y vos gonds tout rouges de feu, ils ſeront inébranlables.

GONORRHÉE. C'eſt une perte de ſémence qui ſe fait involontairement.

Avant que d'en venir aux remedes, on purgera le malade trois ou quatre fois, & on lui donnera des émulſions rafraîchiſſantes.

Remedes pour la gonorrhée.

I. Prenez de la thériaque de Veniſe, que vous laverez dans de l'eau roſe, prenez enſuite du maſtic, que vous réduirez en poudre ſubtile, vous n'en prendrez que la quatriéme partie de ce que vous aurez pris de thériaque: mêlez-les bien enſemble, & faites-en un bolus. Il faut que tous les matins le malade étant à jeun, il prenne deux dragmes de ce bolus dans du lait nouvellement tiré. Le ſoir avant que de ſouper, il prendra la même doſe, & il continuera pendant quelques jours.

II. Prenez une once de balauſtes ou fleurs de grenadiers ſauvages ſéches, miſes en poudre, & paſſées par le tamis, & une de bol d'Armenie. Faites-les infuſer enſemble dans une demi chopine de vin blanc pendant une nuit. Coulez cela le matin, & donnez-le à boire au malade à jeun, continuant pendant ſix jours.

Remarquez.

1o. Que de trois en trois jours, il faut ſaigner le malade, quoiqu'en diſent les Médecins, de la veine mediane une fois du bras droit, une fois du bras gauche, principalement s'il y a inflammation aux parties ſecretes.

2o. Que ſi le malade ne guérit pas dans ces ſix jours, & même davantage, s'il eſt néceſſaire, il ne faut pas ſe dégouter, ni ſe rebuter de ce remède, car il eſt très-aſſuré, & incapable de faire mal.

III. Prenez une once d'ambre jaune; broyez-le bien ſur un porphyre, ou marbre, & étant en poudre impalpable, arroſez-le d'eau roſe, & le rebroyez, puis laiſſez-le ſecher; étant ſec arroſez-le de la même eau roſe, & le rebroyez, & réiterez toutes ces triturations, humectations, & deſſications quatre ou cinq fois. La doſe eſt d'une dragme dans le vin blanc, ou du bouillon, où il aura cuit d'herbes apétitives.

IV. Prenez des racines d'oſeille, de fraiſier, de nenuphar & de chardon roulant, de chacune égales parties. Faites-en une tiſanne. Sur deux pintes de cette tiſanne vous mettrez une dragme de criſtal mineral, & deux onces des quatre ſemences froides que vous ferez fondre dedans.

Poudre pour arrêter la gonorrhée.

Prenez poudre d'Iris de Florence, de feuilles de menthe, & de graine d'agnus caſtus, de chacun une dragme. Ajoûtez-y deux dragmes & demi de graine de laitue, le tout étant encore pulveriſé & mêlé enſemble, joignez-y une once de ſucre, & faites en prendre demi once dans de l'eau ferrée.

Autre.

Prenez parties égales d'agnus caſtus, de noix de galle, de feuilles de rhûe & de menthe ſéches; réduiſez-les en poudre ſéparément. Puis ayant mêlé ces poudres différentes enſemble, pour n'en faire qu'une; vous ferez prendre dans du vin ferré, à la doſe de deux dragmes, & vous continuerez tous les jours juſqu'à parfaite guériſon. Cette poudre eſt excellente auſſi pour arrêter les fleurs blanches.

Remède laxatif pour la gonorrhée, la gravelle, & la pierre.

Mêlez enſemble ſel d'ambre blanc, & bonne rhubarbe de chacun demi ſcrupule, de tartre vitriolé demi dragme, de térébentine lavée dans l'eau roſe deux dragmes; ajoûtez-y du ſucre & de la poudre de regliſſe; puis formez un bolus, & faites-le avaler au malade. Ce remède eſt ſpécifique; & s'il ne réuſſit pas d'abord, il faut le continuer.

Remède pour la gonorrhée virulente.

Faites prendre au malade le matin à jeun, ſix gouttes d'eſprit de vin, où l'on aura fait diſſoudre du camphre. On en met un gros ſur une once d'eſprit de vin. Ces ſix gouttes ſe prennent dans un verre de vin blanc. Il faut que le malade en prenne auſſi le ſoir en ſe couchant, & qu'il continue pendant ſept jours. Tout le virus étant ſorti, & l'humeur réduite à ſa couleur naturelle, pour achever ſa guériſon, il prendra de deux en deux jours le matin à jeun, quatre ſcrupules de la compoſition ſuivante, dont on formera des pilules. Prenez jalap, ſené mondé, rhubarbe du levant, de chacun, deux gros, canelle en poudre, deux ſcrupules, diagrede, trente-ſix grains, confeſve de roſes

une once, mercure crud éteint dans la thérébentine blanche de Veniſe, une once & demi, incorporez le tout enſemble avec de l'uximel. Il faut réiterer les priſes trois ou quatre fois.

GOR

GORGE. C'eſt la partie qui eſt entre les épaules & la tête. On la prend aſſez ſouvent pour le goſier, qui eſt proprement la partie intérieure de la gorge. Elle eſt ſujette à quelques incommodités.

Remedes pour les maux de gorge.

I. Quand on voit qu'on ne peut avaler ſa ſalive, il faut prendre de l'eau impériale du colcothar, (Voyez en la compoſition à l'article COLCOTHAR,) y prendre un linge le trempet dans cette eau, & le mettre autour de la gorge, où il faut le laiſſer pendant huit ou neuf heures.

II. L'eau de mûres franches tirée en chapelle, eſt fort bonne pour le mal de gorge.

III. Faites bouillir de l'orge, mettez-y un peu de ſucre, & beuvez-en comme de la tiſanne.

IV. Prenez une bonne cuillerée de bon miel, & une cuillerée de vinaigre, mettez-les ſur des cendres chaudes, pour faire fondre le miel, ce remède eſt ſouverain. Il faut s'en gargariſer la gorge, on peut même en avaler.

V. Il faut prendre une pierre de vitriol de Chipre, & la mettre dans un verre d'eau pour lui en donner la teinture: quand elle ſera teinte comme il faut, vous y verſerez une goute ou deux de ſouphre, ce qui la rend auſſi claire qu'auparavant. Il faut s'en gargariſer; mais on doit avoir ſoin de n'en point avaler.

Pour les ulceres ſimples du goſier.

VI. Prenez du jus de feuilles de lierre terreſtre, avec un peu de ſel, touchez l'ulcere, ou touchez-le avec l'onguent Egiptiac, avec de l'eau bien ſalée, ou avec une once de miel roſat, mêlé avec un gros d'eſprit de ſouphre, ou d'eſprit de ſel.

Pour deſenrouer.

VII. Faites cuire des feuilles de mauves, pour les manger accommodées en maniere d'épinars.

Autre remede pour le mal de gorge.

VIII. Faites bouillir pour deux ſous, ou environ de farine de ſeigle dans demi ſetier de lait, pendant un demi quart d'heure. Enſuite jettez-y deux oignons de lys, & faites bouillir le tout enſemble. Etant cuit, faites en un cataplâme, & appliquez-le tiede ſur la gorge. *Voyez* GARGARISME.

GORGE-ROUGE, ou ROUGE-GORGE. C'eſt un petit oiſeau qui eſt délicieux quand il eſt gras. On l'appelle ruſſignol d'automne. Il a la gorge rouge; il aime l'homme, & ſe réfugie juſques dans les maiſons pendant l'hiver.

GOU

GOUDRON. C'eſt une compoſition de poix noire, de poix reſine, de graiſſe, & de ſuif. On l'employe à la préparation des feux d'artifice, & à faire le calephas des vaiſſeaux, faute de bray.

GOUETRE. C'eſt une tumeur engendrée d'une pituite froide & viſqueuſe, mêlée quelquefois d'humeur mélancolique d'une couleur uniforme, molaſſe & ſans douleur. Ceux qui habitent les montagnes & qui boivent des eaux de neige y ſont fort ſujets, ainſi que les perſonnes graſſes & replettes qui s'adonnent à boire froid, ou à la glace principalement dans un tems chaud, ou après quelque violent exercice.

Remedes pour les gouêtres.

I. Dès les prémiers jours, il faut remedier au gouêtre, ſinon il s'entracine de telle ſorte qu'il dure toute la vie. L'on purgera avec de la manne, ou du ſirop de roſes, compoſé d'agaric, ou avec des tablettes de citro, ou avec des pilules gourmandes; enſuite il faudra détremper de la gomme de bdellion avec de la ſalive, & en faire un emplâtre pour entourer le cou.

II. Prenez alun de roche deux onces, os de ſeiche, éponge ſabloneuſe de chacun une once. Faites-les calciner dans un pot de terre non vernillé, dans un four, lorſque le pain en eſt dehors du ſoir au matin. De cette poudre il en faut mettre le ſoir ſur la langue une petite pincée, frottant bien fort le goſier de haut en bas le matin, & par deſſus cette poudre une cuillerée d'eau-de-vie bonne & forte, & en uſer ainſi pendant douze ou quinze jours.

III. Prenez les petits boyaux d'un mouton que vous mettrez autour du cou, juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, enſuite vous y en appliquerez d'autres chaudement, lorſque le mouton vient d'être tué. Continuez ce remede tant qu'il vous plaira.

IV. Prenez de la poudre de la tête d'une vipere, couſue dans un ruban, que vous mettrez autour du cou.

V. Prenez une éponge fine un peu plus groſſe que le poing, & après l'avoir entierement imbibée de bonne eau de vie, & enveluppée d'une poignée de barbes de pourreaux, mettez-la dans une tourtiere de cuivre étamée, faiſant un grand feu de charbons deſſus & deſſous, continuant toûjours juſqu'à ce que la matiere qui eſt dans la tourtiere ſoit réduite en charbon. Alors vous l'ôterez & la mettrez dans un chauderon, avec cinq pintes d'eau de riviere, & deux unces de ſouphre commun; puis ayant choiſi environ une douzaine de cailloux ſur le bord de la riviere, ou dans l'eau même, vous les ferez chauffer à grand feu, puis vous les mettrez tout enflamés, dans vôtre chaudron, les y laiſſant juſqu'à ce que l'eau ceſſe de bouillir. Alors vous les retirerez, & ayant filtré vôtre eau par le papier gris, vous le conſerverez dans une bouteille bouchée exactement. Il en faut prendre tous les jours pendant le déclin de la lune, le matin à jeun, & quatre heures après le repas. La duſe eſt de deux cuillerées. On réitere le même remede, quand il n'a pas réuſſi la prémiere fois.

GOUGERE. Eſpece de gâteau qui ſe fait avec des œufs, & du fromage affiné.

Maniere de les faire.

Battez dans un baſſin pendant un demi-quart d'heure une douzaine d'œufs, délayez-y enſuite peu à peu, deux bonnes cuillerées de fleurs de farine, mettez-y du ſel autant qu'il eſt néceſſaire, enſuite ayant bien battu le tout enſemble avec une cuiller, & l'ayant réduit en une pâte fort molle, vous dreſſerez vôtre gougere ſur du papier blanc; & l'ayant garnie de pluſieurs morceaux du même fromage, vous la mettrez au four, qui doit être moderément chaud, ou dans une tourtiere, dont il faut avoir ſoin de graiſſer auparavant tout le dedans d'un peu de beurre.

GOUJON. Sorte de petit poiſſon. *Voyez* CHABOT. PECHE. ETANG.

GOUSSANT, ſe dit en Fauconnerie d'un oiſeau qui eſt fort peu allongé, dont on ne fait pas grand cas pour la volerie.

GOULET Terme de Pêcheur. Ce mot s'entend de l'ouverture d'un filet, par où le poiſſon entre & n'en peut ſortir. Ce goulet eſt dans un filet la même choſe, que les entrées qui ſont autour

d'une cage de fer pour prendre des rats.

GOULOT *d'une cruche ou d'un arroſoir.* C'eſt pour ainſi dire, la bouche par où l'eau entre dans le ventre de l'arroſoir.

GOUTE. C'eſt une douleur qu'on reſſent dans les jointures, & qui revient de tems en tems. Elle eſt cauſée par une humeur ſuperflue, qui ne ſe jette pas ſeulement ſur une jointure, mais encore ſur toutes les autres. On lui donne pluſieurs noms, ſuivant les endroits qu'elle attaque; car ſi elle ſaiſit la main, on l'appelle chiragre; le pié, podagre; la cuiſſe, ſciatique.

La chiragre attaque le deſſus & le deſſous du poignet, ou la partie externe ou interne de la main, ou les jointures, ou les ligamens des doigts.

La podagre occupe la cheville du pié, & particulierement la jointure du gros orteil.

La ſciatique ou iſchiatique eſt la plus cruelle, d'autant qu'elle n'eſt pas ſeulement à la hanche; mais elle s'étend juſqu'aux feſſes, par où les nerfs ſortent des lombes, & de l'os ſacré; de plus, elle ſe va rendre aux cuiſſes, & du long des cuiſſes, au gras de la jambe, juſqu'au bout des pieds.

On reconnoît deux cauſes principales à la goute, la foibleſſe des jointures, & l'humeur ſuperflue, leſquelles l'une ſans l'autre ne peuvent engendrer la goute, étant de néceſſité pour cet effet qu'elles ſe rencontrent enſemble; car la foibleſſe des parties n'excite jamais cette douleur, d'autant qu'il faudroit que les jointures fuſſent toûjours débiles; mais il eſt certain qu'elles en ont; c'eſt pourquoi la goute n'arrive point ſans qu'il n'y ait eu dans la conduite & maniere de vivre, quelque déreglement.

L'humeur qui ſe jette aux jointures eſt tantôt ſanguine, & tantôt bilieuſe; quelquefois melancolique, & le plus ſouvent pituiteuſe, venant de trop manger des crudités, & de ne faire aucun exercice, laquelle du commencement eſt ſubtile; mais qui enſuite devient ſi épaiſſe & gluante dans les jointures, qu'elle ſe forme en pierre.

Pluſieurs & différentes matieres engendrent la goute; car le ſang qui s'eſt coulé aux creux des jointures venant à étendre les ligamens, les rendons, & les membranes, excite ordinairement une douleur fort ſenſible. De même la bile qui flue ſouvent entre les nerfs & les ligamens, en faiſant inflammation & diſtention enſemble, cauſe encore de cruels tourmens: auſſi la pituite venant à s'inſinuer dans ces parties-là, y fait pareillement reſſentir d'extrêmes douleurs.

A l'égard de l'humeur mélancolique, on la diſtingue par la peſanteur, ou en réfroidiſſant, ou en preſſant la partie, c'eſt pourquoi il y a pluſieurs ſortes de goutes, ſelon la diverſité des humeurs. ſi-bien qu'elles ſont chaudes ou froides. Quoique les goutes attaquent en toutes ſaiſons, cependant elles arrivent plutôt au printems & en l'automne, entant que la matiere qui peche, amaſſée pendant l'hiver au corps venant par la douceur du printems à ſe fondre, elle eſt pouſſée des plus fortes parties du dedans aux jointures foibles & débiles, & à cauſe de l'inégalité de l'automne, elles ſe jettent aiſément ſur les parties qui ſe trouvent affoiblies.

Il y a encore à obſerver, que la plûpart des gouteux ſont plus aſtrologues que tous ceux qui font des almanacs, d'autant qu'ils préſagent toutes ſortes de bons ou mauvais tems.

Elles attaquent ordinairement les riches, parce qu'ils mangent beaucoup, & boivent par excès, & qu'ils font peu d'exercice; ou s'ils en font, c'eſt plutôt pour accabler la nature, que par néceſſité.

Les jeunes gens qui en ſont attaqués par des inſignes débauches, ne vivent pas long-tems, non plus que ceux à qui elles ſont héréditaires; cependant les uns & les autres, par un grand regime y peuvent apporter quelque tempéramment.

Il arrive des maladies très-cruelles, & le plus ſouvent mortelles, lorſque les goutes ne reviennent pas au tems qu'elles ont accoûtumé; car ſi cette humeur qui par habitude avoit pris ſon cours ſur les jointures, venoit à ſe jetter ſur la ſubſtance du foye, elle y exciteroit inflammation; ſi elle demeuroit dans les grands vaiſſeaux, elle cauſeroit la fiévre continue; ſi elle ſe ruoit ſur le côté, il s'enſuivroit une pleureſie, & ſur les gros inteſtins, la colique & le miſerere. Enfin elle produiroit divers accidens, ſelon la partie qu'elle attaqueroit; ainſi on a vû pluſieurs perſonnes devenir paralitiques, parce que cet humeur s'étoit répandue ſur la ſubſtance des nerfs, laquelle en bouchant leurs pores, empêchoit que l'eſprit animal n'y pénétrât, & n'y portât ſa vertu.

Remédes pour la goute.

Les remédes qui peuvent ſervir à la guériſon de la goute ſont univerſels, comme le régime de vivre, la taignée, & les médicamens purgatifs; & d'autres extérieurs comme la ſueur & autres. En l'uſage de tous ces remédes, il faut avoir égard aux cauſes de la goute, aux temperamens des corps, aux endroits où elle ſe jette, & à ceux d'où elle vient; car comme ces choſes ne ſont pas toujours ſemblables, auſſi un même remède ne pourroit ſervir à toutes: par exemple celle qui ſeroit cauſée de matiere chaude, en demanderoit de froids: les modérer à une perſonne délicate, & les augmenter à celles qui ſeroient robuſtes. L'on n'appliquera pas non plus de pareils remédes externes à l'iſchiatique qu'à la podagre; & enfin, il y en a qui conviennent au commencement de la maladie, qui ne ſeroient pas bons au milieu ni vers la fin.

I. Pour apporter du ſoulagement, & guérir la goute cauſée par la qualité du ſang, il ſera à propos de ſaigner du côté que la douleur s'eſt jettée. On en tirera peu à la fois, mais plus ſouvent, ſuivant toutefois l'âge, & les forces.

Aprés cela on appliquera ſur la partie des linges trempés, ſoit dans l'oxicrat, ou dans de l'eau de plantain, ou de morelle, ou l'on fera un tel cataplâme.

Cataplâme pour la goute.

Prenez de la mie de pain de froment, humectez-la avec de l'eau roſe, & autant de lait de vache qu'il en faudra, & que l'on fera cuire enſuite en bouillie, y ajoûtant ſur la fin quelques jaunes d'œufs, & un peu de ſaffran; ſinon l'on fera bouillir des feuilles de juſquiame dans du lait, & l'on en baſſinera. Ou l'on ſe ſervira de mucilages de lin & de ſenugrec avec de la poudre de roſes de Provins, de bol, & de terre ſigillée, ou d'une parcille terre qui ſe trouve depuis peu d'années du côté de Blois, que l'on détrempera avec du vinaigre & de l'eau roſe, ou du ſuc de plantain. L'on donnera peu à manger, & encore faudra-t-il que le vivre ſoit rafraîchiſſant, & que l'on boive peu de vin, ou plutôt l'on n'uſera que de petite bierre, ou de cidre, ou de tiſanne faite avec des pommes & un peu de ſucre. L'on ne mangera rien de ſalé, ni épicé, ni oignon, ni ail, ni pourreaux, ni moutarde.

Quelquefois l'on fera prendre des lavemens compoſés avec des herbes ordinaires; l'on purgera ſur le déclin de la maladie avec une once de tablettes de ſue de roſes purgatif, ou avec une once & demi de ſyrop de roſes dans un verre d'eau de chicorée, ou de laitues, ou avec deux onces de manne dans un bouillon.

Autre cataplâme parfaitement bon.

Battez un peo dans un mortier, une poignée de *ſemper vivum minus*, ou petite joubarbe coupée à deux doigts au-deſſus de la racine. Faites-la cuire à petit feu dans un poëlon, avec environ une once de vieux oing du meilleur, que vous aurez fait fondre tout doucement avant d'y mettre vôtre herbe, il faudra la retourner, & la remuer ſouvent, & quand elle ſera cuite, vous y mêlerez une once d'huile de vers, & une cuillerée de bonne crême; quand le tout aura bouilli juſqu'à conſiſtance de cataplâme, vous le mettrez ſur de la filaſſe, ou ſur do linge, & l'appliquerez ſur la partie ſouffrante. *Remède éprouvé.*

Autre remède ſouverain.

Appliquez ſur la partie affligée un cataplâme fait de l'herbe qu'on appelle communément oreille de chat, fricaſſée avec du beurre frais.

Autre remède qui guérit la goute ſans retour.

Prenez hermodactes, turbith blanc, ſcamonée, canelle, ſucre fin & regliſſe, de chacune une dragme, ou parties égales. Le tout étant réduit en poudre, bien mêlé, & paſſé par un tamis, vous en ferez infuſer le poids d'un écu, plus, ou moins, ſelon la facilité, ou la difficulté qu'on a d'être purgé, dans un verre de vin blanc, du ſoir au matin, & l'ayant bien mêlé, le malade l'avalera, & deux heures après un bouillon. Il gardera la chambre. Cette médecine doit ſe prendre ſeulement au décours de la lune, & jamais dans les grandes chaleurs.

Lieu.

Prenez one ou deux priſes de caryocoſtin. Cette drogue ſe trouve chez les Apoticaires. *Voyez* RHUMATISME, vous y trouverez la deſcription du caryocoſtin.

Eau pour la goute.

Mettez & mêlez enſemble dans un alembic de verre, parties égales de fray de grenouilles, & de fiente de bœuf recente, ou ſéche; & diſtillez-les au bain-marie. On imbibe des linges, de cette eau, & on les applique ſur la partie affligée.

Vin pour la goute.

Faites infuſer pendant trois heures, à l'équinoxe du printems, le poids d'un écu d'or de graines d'hyebles, dans un verre de vin blanc, & faites-le prendre à jeun. Ce remède eſt un excellent préſervatif contre la goute.

Huile d'hyebles ſouveraine contre la goute.

Mettez quantité de grains d'hyebles dans une bouteille de gros verre, & l'ayant enterrée dans du fumier de mouton, vous l'y laiſſerez l'eſpace de quarante jours ſans y toucher; au bout de ce tems-là, vous la retirerez, & vous y trouverez une huile d'hyebles admirable; de laquelle vous frotterez les endroits douloureux.

Autre huile qui appaiſe les douleurs de la goute ſur le champ.

Mettez parties égales de ſaoge & de lavande dans un pot de terre verniſſé, puis ayant verſé de l'huile par-deſſus, juſqu'à ce qu'elle ſurnage de trois ou quatre doigts, luttez bien le pot & faites bouillir juſqu'à la conſomption d'un tiers. Il faut tremper un linge dans cette huile & l'appliquer le plus chaudement qu'il eſt poſſible ſur la partie malade. Dans la ſuite il faut réiterer de tems en tems le même remède, quoiqu'on ne ſouffrît pas actuellement.

Bain pour la goute.

Mettez dans un ſac toute une fourmillere, c'eſt-à-dire, les fourmis, les buchettes, & la terre qui eſt deſſous. Puis ayant jetté la valeur d'un ſeau de vin blanc dans la baignoire, vous y ajoûterez une quantité ſuffiſante d'eau chaude, puis ayant placé le malade dans le bain, vous lui ferez tenir le ſac ci-deſſus enfoncé entre ſes jambes. Ce remède eſt très-éprouvé, & réuſſit aſſez ſouvent dès la prémiere fois.

II. Pour la goute bilieuſe, il ne faudra pas manquer de tempérer & rafraîchir les entrailles, en donnant ſouvent des lavemens, & tirer une fois ou deux do ſang; en purgeant deux jours après la ſaignée, avec une once & demi de caſſe mondée dans deux verres de petit lait le matin à jeun, ou bien avec deux onces de ſyrop de roſes purgatif, ou avec une once de catolicon double en bolus, ou delayé dans un verre de tiſanne de chicorée.

L'on appliquera ſur la douleur des linges trempés dans de l'eau de roſes battue avec des blancs d'œufs, & un peu de vinaigre, ou dans un mucilage de ſémence de coings, & de lin & d'eau de ſolanum, oo de décoction de juſqoiame, ou dans du ſuc de cigue, ou de pavots; ou l'on mettra deſſus un cataplâme fait de mie de pain de froment cuit dans du lait, & dans lequel l'on ajoûtera étant hors de deſſus le feu quelques jaunes d'œufs, avec dix à douze grains d'opium & autant de ſaffran en poudre.

Que ſi la douleur ne s'appaiſoit pas pour tous ces remédes, alors faites bouillir du thim, de l'origan, de la calamente, de la ſauge, du romarin, de la lavande dans autant d'eau que de vin, & dans cette décoction toute chaude, on trempera des linges, & on les appliquera ſur la partie malade.

Pendant que l'on ſera ainſi travaillé de la goute, on mangera peu, on ne boira que de la tiſanne, & l'on ſe purgera de fois à autre avec les mêmes remédes qui ont été ordonnés ci-deſſus.

III. La goute mélancolique a été ſouvent guérie par une ſeole ſaignée du pié; c'eſt pourquoi l'on conſeille de la mettre en uſage à l'endroit de ceux qui en ſeront attaqués; deux jours après les purget avec une infuſion de deux gros de ſené, & d'un gros de rhubarbe, dans laquelle l'on aura diſſout une once de ſyrop de pommes compoſé, ou une once de ſyrop de fumeterre, avec une demi once de confection hamech, ou autant de catholicon double; il faudra ſouvent réiterer cette médecine & en diminuer la doze ſuivant les âges. L'on ſe ſervira pour appliquer en dehors, de la décoction de ſauge, de flamme, de eypris, de ſémence de lin, & de ſunegrec, avec l'exact régime de vivre, qui ſera preſcrit ci-après.

IV. Quant à la goute cauſée par la pituite, l'on doit plutot uſer de la purgation, que de la ſaignée; c'eſt pourquoi dès le commencement l'on fera prendre ce remède.

Faites bouillir dans une chopine d'eau, une once de mirabolans citrins, une dragme de polipode, avec autant de ſené, & deux dragmes d'hermodates. La décoction étant revenue au tiers, coulez-la, ajoûtez-y one ooce de ſyrop de roſes laxatif, & faites-le prendre de grand matin, il faut réiterer ſouvent ce remède.

Si les malades s'accommodoient mieux des pilules, on leur fera uſer de celles d'agaric, ou de cochées, oo on leur donnera ſix gros de diaphœnic en bolus; de tems en tems les ſoirs, ou les matin on leur fera prendre un gros & demi de thériaque avec un peo de vin par-deſſus.

L'on fomentera l'endroit de la tumeur avec une

décoction de ſeuge, de marjolaine, d'origan, de ſerpolet, de celemente, de rhûe, de fleurs de camomille, de melilot, de roſes rouges, & de betoine. Il y en a qui ſe ſont bien trouvé d'avaler pendant une année entiere le matin à jeun une petite gouſſe d'ail, ou deux dragmes de therebentine de Veniſe dans un œuf frais.

Le cautere eſt un ſouverain reméde, appliqué, ſoit au bras, ou à la jambe.

Un autre bien expérimenté pour arrêter le douleur externe des goutes, ce ſera de tremper le linge dans le jus de juſquiame & d'en fomenter le plente des pieds, ce jus ſe peut conſerver dans des phioles, étant bien purifié avec de l'huile par-deſſus.

On a encore l'experience que ſi on lie les pattes d'une grenoüille avec une courroye de cuir de cerf, & qu'on en touche la partie malade, la douleur ceſſe.

La patte d'une tortue en fera de même, mais il faut que le droite ſerve au pié droit, & la geuche, au pié gauche. Et ainſi pour les mains, les pattes de devant.

On peut auſſi lier aux pieds du malade, le talon d'un lievre, ou celui d'un eigle, ou une pierre d'eiman, ou l'on étendre le pié d'un veau de mer ſur la douleur.

Regime pour la goute bilieuſe & pituiteuſe.

V. En pratiquant les remedes généraux on obſervera un regime oppoſé à l'humeur qui domine; par exemple ſi c'étoit la bile, qui eſt fort chaude & ſéche, on oſera d'un eliment contraite, comme les viandes bouillies, plutôt que de celles qui ſeroient rôties, de boire le vin fort trempé; il eſt à propos de retrancher une partie des exercices trop ſurnaturels, de rejetter tous les legumes vaporeux, comme oignons, pourreaux, poix, féves, lentilles, mourtarde, de ne pas ſouffrir la faim; de dormir un peu terd, d'éviter la colere, & tout ce qui peut chagriner.

Si c'eſt le pituite qui domine, l'on doit preferer les viandes ſéches aox eutres; les ragoûts eſſeiſonnés avec de la ſeuge, du thim, du poivre, de la muſcede & des clous de gérofle ſeront d'eutant meilleurs aux pituiteux, que tout ce qui ſeroit venteux, eſt indigeſte, contraire & malfaiſant; ils ne doivent point ſe mettre à table ſans evoir faim, & d'en ſortir toûjours avec appétit, de dormir peu, & jamais pendant le jour, & pour l'éviter l'on s'excercera à quelque jeu honnête, ou à quelque occupation egréable, & l'un bannira tout ce qui ſeroit capable de troubler l'eme.

VI. A l'égard de la ſciatiqoe, le plus prompt reméde eſt d'appliquer à la partie malade un cautere, ou de l'envelopper d'une grande peau de mouton, ſur laquelle on eura étendu de la glu, & l'y leiſſer juſqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, & la renouveller s'il eſt béſoin. Sinon on portera attachée eutour de la ceinture une dent de mort, ou l'os d'evocat qui ſe trouve à le jointure d'une éclanche, ou l'on ſe mettre autour du cou un oignon oo une bulbe de ciclamen.

Il eſt fort ſûr qo'en beuvent tous les matins un verre de ſon urine, on s'en trouvera ſonlagé.

Les perſonnes repletes ſe feront ſuer en prenant de la décoction de gayac, & de ſalſepareille. S'il y evoit quelque ſuppreſſion d'hémorroïdes, ou des ordinaires retenus, on pourra ſe faire tirer du ſeng du pié, & le provoquer, pourvû que la femme ne ſoit pas hors d'âge, on purgera evec de le manne, ou du ſirop de roſes, ou des tablettes de diacarthami, ou evec des pilules d'agaric ou d'hermodates.

VII. Lorſque la goute deſcend du cerveau ſur les parties d'en bas, on la reconnoît à une peſanteur de tête, & une douleur externe, à un aſſoopiſſement evec quelque friſſon, ou tremblement, à une tumeurs epparentes à le peau qui couvre le crâne.

La prémiere choſe qu'il faudra ordonner pour affoublir le cours de cette humeur, ce ſera de défendre abſolument le vin, les fruits cruds, les legumes, le laitage, les viandes gluantes & indigeſtes, & le poiſſon.

La tiſanne faite evec de la canelle, du fenouil, de la coriandre & du ſucre, ſervira de boiſſoo ordinaire; comme auſſi pour ſe purger, on prendra, ou de la menne, ou du catholicon double, ou des pilules d'agaric, ou des tablettes de *ſucco roſarum*.

On appliquera extérieurement les mêmes choſes qui ſont ordonnées à la goute pituiteuſe. Si l'on peut, on fumera de la ſauge, oo du romarin, ou do thim, ou de la marjolaine, ou de la bétoine, ou de l'hiſope. Ceux qui pourront ſopporter le tabec, en mêleront evec ces ſimples, ou le fumeront pur; deſdites herbes bien ſéchées & pulvériſées, on en poudrera toute la tête. On pourre encore uſer du caffé, ou du thé, ou du chocolat; & ſur la ſuture coronale, on y eppliquera un emplâtre de bétoine. Il dependra encore du malade de prendre le bain mineral, ou le ſimple aromatiſé de toutes ſortes de bonnes herbes.

Remédes généraux pour la goute.

VIII. Remede aſſuré & experimenté, *par Mr. Rigolet Superieur du Seminaire de S. Irenée de Lyon.* Prenez la fleur de l'herbe eppellée le bouillon blanc, toute la tige en eſt bonne. Il faut la mettre dans un chauſſon, & mettre le pié malade dedans, faiſant enſorte que la douleur ſoit toute entourée de ladite herbe, dans peu de tems la douleur ceſſe: mais on ne peut avoir ladite fleur en tout tems, il en faut faire un ongoent dans le tems qu'elle fleurit, lequel fait le même effet, oo one huile, en rempliſſant une grande phiole deſdites fleurs, & le laiſſant infuſer comme les eutres infuſions d'huile, ce qoi opere le même effet.

IX. Prenez ſcammonée préparée, regliſſe en poudre, *curſema en terramerita*, gaiac, mecoacam, jalap, turbith, de chacun deux dragmes; crême de tartre, hermodates, ſené de Levant, guttagamba, eſquine, ellebore noir, rubarbe, *elleſi*, ſalſepareille de chacun quatre dragmes; ſucre fin une once. Que le tout étant mis en poudre ſeparément, ſoit mêlé enſemble: la doſe eſt d'une dragme dans du vin blanc, oo du bouillon, par quatre matins différens, de quatre jours en quatre jours. Ce reméde eſt auſſi bon pour la verole.

X. Prenez une poignée d'armoiſe, faites-la bouillir en huile d'olive, juſques à le conſomption de la troiſiéme partie, frottez-en la partie douloureuſe, & vous ſentirez en peu de tems que la douleur s'eppaiſera.

XI. Prenez le tête d'un milan plumée & brulée, on en fait une poudre, dont on prend ce que l'on peot evec trois doigts, laquelle étant bûe evec de l'eau, aide aux gouteux.

XII. Le cuir do telon de la patte droite du veutour mis ſur le pié dsoit, & de la gauche ſur le gauche du gouteux, peut appaiſer la douleur. Cardan.

XIII. Prenez des feuilles de lierre, pilez-les ſi vous voulez, & appliquez-les ſur l'endroit de la douleur.

XIV. Prenez du tabac en feuilles vertes, diſtilles-

les juſqu'à ſiccité : Prenez le *caput mortuum*, mettez-le dans un pot de terre à feu, & faites-le calciner à blancheur, tirez-en le ſel avec de l'eau commune bien claire, réuniſſez ce ſel avec ſon eſprit, & puis prenez du tartre ce qu'il vous plaira, il faut le calciner entre les charbons lit ſur lit. Jettez le tartre calciné dans l'eau claire & chaude, filtrez-la, faites-la évaporer dans du verre juſqu'à ſiccité. Mettez un peu de ce ſel dans l'eſprit, & appliquez-le chaud ſur la douleur avec du coton ou un linge.

XV. Prenez de l'huile de cire jaune, qui ſe fait en hachant la cire, & la mêlant avec des os calcinés, ou avec des cendres ; & en faiſant la diſtillation au bain de ſable. Il faut oindre de cette huile un peu chaude, les parties où eſt la douleur.

XVI. Pour ſe preſerver de la goute, il faut prendre une gouſſe d'ail, la bien nettoyer, & l'avaler le matin, durant le declin de la lune.

Autre pour ſe preſerver de la goute.

Enveloppez-vous les pieds tous les ſoirs en vous mettant au lit, de feuilles d'aune cueillies deux jours auparavant. Elles attireront toute l'humeur de la goute.

XVII. Il eſt bon de faire un emplâtre avec jus de choux rouges & d'hiebles, farine de féves, fleurs de camomille & roſes pulvriſées, & l'appliquer ſur le lieu où eſt la douleur.

XVIII. Ratiſſez la racine de grande conſoude, qui ſoit encore verte & nouvellement arrachée de terre, étendez ce qui ſera ratiſſé ſur un linge en forme de cataplâme, & l'appliquez ſur le lieu malade.

XIX. Pesez racines & feuilles d'hieble, feuilles de ſcabieuſe, menue conſoude, ſauge ſauvage ; faites bouillir le tout enſemble dans du vin, puis paſſez le tout par un tamis, & ajoûtez-y huile d'aſpic, eau-de-vie, & graiſſe de pieds de bœuf ou de vache.

XX. Prenez une oye graſſe & bien plumée & nettoyée par dedans, puis farcie de chatons bien nourris, hâchés bien menu avec du ſel commun, & rôtie à petit feu, & que ce qui ſera diſtillé, ſoit retenu pour faire liniment ſur la partie où l'on ſent la douleur.

XXI. On applique auſſi pour les douleurs, des petits chiens ſur les lieux gouteux.

Autre pour appaiſer les douleurs de la goute.

Mettez de la chaux vive dans un pot, verſez-y de l'eau juſqu'à ce quelle ſurpaſſe la chaux de quatre doigts. Laiſſez infuſer pendant ſix ou ſept jours, puis ayant éteint dix ou douze fois une lame d'acier rougie au feu, dans quatre livres de cette eau, vous y ferez infuſer l'eſpace de cinq ou ſix jours, quatre onces d'airain réduit en poudre, & vous en baſſinerez la partie affligée. *Remède excellent.*

Autre éprouvé.

Appliquez ſur la goute un hareng ſalé, ouvert en long par le milieu.

Autre

Broyez une bonne quantité de limaçons avec leurs coquilles, jettez par deſſus une cuillerée & demi, ou deux cuillerées de bonne eau-de-vie & le tout étant bien mêlé, appliquez-le en cataplâme ſur l'endroit douloureux.

Autre

Appliquez ſur la goute une chauve-ſouris écraſée.

Autre

Prenez ſquine & ſalſepareille coupées bien menu, bois de gaiac, de chacun deux onces ; bermodactes non caſſées, trois onces. Faites bouillir le tout dans dix pintes d'eau, juſqu'à la diminution d'environ deux pintes ; puis ayant paſſé la décoction, vous en ferez boire au malade, même à ſes repas, au lieu de vin. S'il ne pouvoit s'en paſſer, on pourroit lui en donner un peu, mais bien trempé. La fluxion étant arrêtée, & les douleurs appaiſées, vous lui ferez prendre la médecine ſuivante pour le purger. Il faut faire infuſer dans deux pintes de cette décoction ſené, demi once, rhubarbe, deux gros, avec un peu d'anis & de regliſſe, le tout ayant infuſé du ſoir au matin, vous paſſerez la liqueur, & la garderez dans des bouteilles. La doſe eſt d'un verre, que le malade doit prendre le matio, deux heures avant d'avoir bû ni mangé, & le ſoir trois ou quatre heures après le repas ; & il doit continuer ainſi pendant pluſieurs jours.

XXII. Galien dit avoir amolli toutes duretés de genoux, en appliquant deſſus un vieux fromage tout rancide, broyé avec de la décoction d'un jambon ſalé.

XXIII. Il faut prendre une poignée de graines de lin, & une poignée de graines de perſillon, les mettre dans un demi-ſetier de lait, & faire bouillir le tout enſemble dix ou douze bouillons ; puis mettez le tout dans une chauſſete ou autre linge plié en double, que vous appliquerez le plus chaudement que vous pourrez ſur la partie malade, où vous le laiſſerez cinq ou ſix heures. Si la douleur continue, il faut faire chauffer le même cataplâme, & l'appliquer comme la prémiere fois.

XXIV. Pour la goute froide, prenez du fumier de vache noire, mettez-le dans un pot bouillir avec du bon vin l'eſpace d'une heure, puis mettez de la ſauge hachée par petits morceaux dans ce pot, & faites-le encore bouillir un peu. Faites-en un cataplâme, que vous appliquerez ſur la douleur.

XXV. Pour la goute froide, chaude ; ou autres douleurs, par Mr. Lemery.

Prenez eau de fleurs d'orange, ou de limons ; eau de romarin, eau de fleur d'aſpic, terebentine de Veniſe. Mettez le tout enſemble, & faites-le bouillir l'eſpace d'un *credo*, dans un petit pot de terre verniſſé, en l'agitant avec la ſpatule de bois ; & quand vous l'aurez ôté du feu, ajoûtez deux bonnes cuillerées d'eau de-vie raffinée, autant d'huile de cire, le battant toûjours juſqu'à ce qu'il ſoit riede ; puis appliquez-le ſur une peau de chevrotin blanche, & mettez-le ſur la partie douloureuſe, & laiſſez trois jours ſans remuer ; & ſi la douleur ne paſſe pas, réitere l'emplâtre.

Autre emplâtre.

Faites bouillir deux livres d'huile roſat, avec demi livre de vinaigre roſat du plus fort ; juſqu'à conſomption des ſerofité. Enſuite ajoûtez-y une livre de ceruſe en poudre. Faites cuire le tout en remuant continuellement, juſqu'à ce que l'emplâtre noirciſſe. Etendez-le ſur un linge, & appliquez-le ſur la goute.

XXVI. Prenez du bois d'aune, faites-en des cendres ſelon l'art, tirez le ſel avec du vin blanc, & prenez de ce ſel & du ſel décrépité, parties égales. Broyez-les, faites-en une pâte avec l'huile de tartre, & mettez-la réſoudre à l'humidité : vous aurez une pierre comme du criſtal ; l'ayant coagulé ſelon l'art, broyez-la avec autant d'onguent roſat, & autant d'huile de ſauge, & gardez-la comme un tréſor ineſtimable. On s'en frotte chaudement ſoir & matin, ne changeant point de linge, & beuvant de bon vin blanc.

Ce remede guérit immanquablement toute ſorte de goutes, auſſi bien que le mal de dents en trois heures.

XXVII. Faites porter dans un jardin bien expoſé au grand ſoleil, un lit tout garni de rideaux. Faites

tes ſecher au ſoleil le plus chaud de l'année ſéparément les couvertures, draps, matelats & la paillaſſe, tournez-les & les retournez juſqu'à ce que le tout ſoit bien chaud : il faut que le malade en ſe mettant au lit, prenne quelques eaux ſudorifiques, comme celle de chardon benit, pour exciter la ſueur; qu'il ſe mette au lit dans le jardin les rideaux baiſſés & qu'il ſue deux ou trois heures, enfin le plus qu'il pourra ; puis il faut l'eſſuyer avec des linges chauffés au ſoleil, & réiterer la même choſe trois jours de ſuite.

Monſieur le Préſident N. aſſure qu'un Gentilhomme fût entierement guéri par ce remede de la goute, après l'avoir gardée 25. ans, & être demeuré douze ans dans un lit, ſans pouvoir ſe remuer. Il avoit ſoixante & huit ans quand il fût guéri.

GOUTIERES. Terme de Venerie. Ce ſont les raies creuſes qui ſont le long des perches, ou du marrain de la tête du cerf, du daim, ou du chevreuil.

GOUVERNEUR. C'eſt un Officier qui commande pour le Roi dans une Province. On donne auſſi le même nom à celui qui commande dans une Place, ou dans une Citadelle. Ces Officiers ont ſous eux d'autres Officiers, auxquels on donne le nom de Lieutenans-Généraux de la Province.

Obligations des Gouverneurs & Lieutenans-Généraux des Provinces.

Les Gouverneurs de Province conſerveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fidelles à executer ce qui ſuit ; car S. Paul dit dans la premiere Epître à Timoth. chap. 4. verſ. 9. *Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habens vitæ quæ nunc eſt, & futuræ.*

I. S'ils ont les vertus & les qualités néceſſaires pour ſe bien acquitter des devoirs indiſpenſables de leurs charges, qu'un Pere de l'Egliſe a renfermés dans une lettre à un Gouverneur de Province : *S. Thom. 2. 2. quæſt. 16. art. 2. in corp.*

Prémiere qualité.

Donnez à Dieu toute la gloire de vos actions, lui dit ce Pere ; car reconnoiſſant que c'eſt lui qui vous a ſoumis les peuples, vous ne vous conſidererez aſſurément que comme l'exécuteur de ſes volontés, & vous les condoirez plus par la ſageſſe & la douceur de vos avis, que par la force de votre puiſſance & de votre autorité. *Ferrandi Diaconi Eccleſiæ Carthag. ad Reginum Comitem. 1. Regula.*

Seconde qualité.

Que vôtre vie ſoit le miroir de ceux qui ſont ſous vôtre conduite, travaillez à être tel que vous voulez que ſoient les autres : car la vie d'un bon Gouverneur eſt comme un excellent miroir, où l'on apperçoit non ſous de fauſſes apparences, mais véritablement la foi, la juſtice, la temperance, & la prudence. Pour bien juger de l'avenir, vous ſerez un Gouverneur fidelle, ſi au jugement des ſages, & non des flatteurs, vous faites voir que vous croyez ce qu'il faut croire, que vous ne trompez perſonne, & que vous tenez vôtre parole. Vous ſerez juſte, ſi vous êtes exact à punir le vice, à favoriſer la vertu, & à récompenſer chacun ſelon ſon merite.

On remarquera vôtre tendreſſe, ſi vous témoignez de l'amour pour les pauvres, ſi vôtre conduite eſt charitable, ſi vous ſecourez ceux qui ont beſoin de vôtre aſſiſtance, ſi vous êtes indulgent à ceux qui reconnoiſſent leur faute ; ſi vous inſtruiſez ſelon les regles de la véritable ſageſſe, ceux qui ſont ignorans ; ſi vous faites rentrer dans le bon chemin ceux qui s'en ſont éloignés par leurs déreglemens ; ſi vous accordez les différens, & ſi vous priez Dieu pour vos ennemis.

Vous ſerez patient, ſi on vous voit appliquer, non à la recherche de vos propres interêts, mais de ceux du prochain, ſi vous ſouffrez les injures ſans eſprit de vengeance ; ſi vous ne vous élevez point dans la proſpérité, ou ſi vous ne vous laiſſez point abbatre dans l'adverſité ; ſi vous demeurez ferme dans vos bonnes réſolutions, & ſi vous eſperez même contre l'eſperance ; ſi vous ne faites rien ſans précipitation & ſans conſeil ; ſi vous recevez les ordres de vôtre Prince avec ſoumiſſion, & ſi vous vous faites obéir en paix & ſans trouble.

Vous ſerez retenu & moderé, ſi vous ne prenez & ne déſirez pas le bien d'autrui ; ſi vous ne faites rien par violence ou par fraude, mais en obſervant les regles d'une juſte moderation ; ſi vous ne vous laiſſez point emporter au plaiſir ou à l'avarice, ſi vous ne faites rien de contraire aux loix ou aux bonnes coûtumes. Si vous êtes ainſi retenu & moderé, la prudence pour les choſes à venir ne vous manquera pas, vous préviendrez facilement les mauvais deſſeins & prévoirez les évenemens de chaque choſe, vous étoufferez les revoltes, les guerres, les relâchemens de la diſcipline, & les brigandages dans leurs ſources, & par ce moyen vous maintiendrez les peuples dans l'ordre, dans la tranquillité & dans la diſcipline.

Troiſiéme qualité.

Ne déſirez point la gloire de commander, mais recherchez l'utilité de ceux qui ſont ſous vôtre charge. Vous vous acquitterez de ce devoir ſi vous ne ouiſſez à perſonne, & ſi autant qu'il ſera en vous, ou plûtôt autant que Jeſus-Chriſt vous le permettra, vous vous oppoſez à ceux qui en ont la volonté. Vous ne nuirez à perſonne, lorſque vous ne ſouffrirez pas qu'on vende les graces que vous faites ; car que ſervent aux ſujets les liberalités d'un Prince, ſi des Officiers en prennent occaſion de ſatisfaire leur avarice ; & puis comment corriger ceux de dehors, ſi ceux qui l'approchent ſont dans le déreglement ? Prenez donc garde qu'aucun des vôtres ne faſſe tort à perſonne, & ſurtout aux pauvres ; un homme ſage ne peut point prétexter ſon ignorance, en diſant, je n'ai rien appris, on ne m'en a fait aucune plainte ; car c'eſt à lui de s'informer de ce que font ſes gens, parce que perſonne n'a la hardieſſe de lui porter ſes plaintes. Faites enſorte que vous laiſſiez riches ceux que vous avez trouvés pauvres ; s'il ne tient qu'à vous, ſoulagez les peuples ſans retardement : que ſi le moyen n'eſt pas en vos mains, donnez-en avis au Souverain : ſoyez un témoin fidelle de la miſere de ſes peuples, ne ceſſez point de ſolliciter ſa majeſté par vos prieres & par vos ſupplications, juſqu'à ce que vous leur ayez obtenu quelque ſoulagement.

Quatriéme qualité.

Aimez l'Etat comme vous-même, ne faiſant jamais à perſonne ce que vous ne voudriez pas que l'on vous fit ; conſiderez que comme vous ne voudriez pas recevoir du dommage, du déplaiſir, ni deshonneur, vous devez auſſi délivrer l'Etat de ces maux. Comme il vous déplairoit qu'on vous fit en particulier quelque violence, vous devez auſſi haïr ceux qui font des violences à l'Etat ; prenez garde auſſi qu'on ne pille point les Peuples de vôtre Gouvernement. Comme vous deteſteriez & tiendriez pour un véritable ennemi celui qui vous calomnieroit, tenez auſſi pour exécrables ceux qui calomnient une Province toute entiere. Vous penſez peut-être qu'il eſt difficile de calomnier toute une Province ; mais croyez-moi, on la calomnie ſouvent ; ces calomniateurs ſont les Parti-

ſans, les donneurs d'avis, qui promettent des choſes impoſſibles, afin d'avoir le pouvoir d'opprimer les pauvres. Quoique les Provinces ſoient déſolées & soutes ruinées par les guerres, ces ſortes de gens ſont accroire qu'elles ſont dans le même état qu'elles étoient auparavant. Ils ſoûtiennent fauſſement qu'elles ſont ſi floriſſantes, qu'elles peuvent porter les charges ordinaires, & encore de nouvelles. Mais, ô cupidité inſatiable! toute la diligence de ces ſortes de gens, n'eſt qu'un excès de cruauté, & toute leur prévoyance ne peut être juſtement appellée qu'une pillerie; ils ne veulent acheter de grands partis, que pour les vendre bien cher; ils font eſperer de faux gains, pour faire de véritables vols: ils flattent pour nuire; ils font ſemblant d'avoir un ſoin pieux des affaires publiques, mais en même-tems ils s'éforcent de ruiner toutes les Provinces; ils veulent détruire & non pas gouverner; ils veulent diſſiper, & non pas conſerver; ils veulent dévorer les peuples, & non pas les nourrir; ils donnent lieu aux ſéditions, ils augmentent les miſeres publiques, & ne laiſſent par-tout que des ſujets de larmes. Éloignez-vous de ces ſortes de gens, que vôtre maiſon leur ſoit toûjours fermée; mais comme tout homme qui s'aime, doit aimer Dieu plus que ſoi-même; car aimer Dieu moins que ſoi-même, ce n'eſt pas s'aimer, c'eſt ſe haïr: quiconque auſſi aime l'Etat comme ſoi-même, doit aimer Dieu plus que l'Etat.

Cinquiéme qualité.

Preferez les choſes divines aux choſes humaines. L'Egliſe Catholique eſt une demeure, où le ſouverain Médecin guérit nos playes; celui qui eſt prêt de répandre ſon ſang pour ſa deffenſe, eſt véritablement fils de la promeſſe. C'eſt pourquoi vous qui êtes un bon & fidelle Gouverneur, croyez, croyez tout ce qu'elle enſeigne dans ſes dogmes, publiez-les, deffendez-les, conduiſez-y ceux qui ont quelque docilité pour y entrer, & forcez ceux qui y aportent de la réſiſtance, non par la rigueur des ſupplices, ni par la terreur de l'épée, mais par une correction modérée, & par une ſeverité pleine de charité. Banniſſez la crainte qui combat pour le diable, que les héretiques reconnoiſſent que vous êtes cathulique, qu'ils voyent que vous déteſtez les hérétiques; que le tems de vôtre gouvernement faſſe ceſſer l'aſſemblée des pecheurs, & que le nombre des Élus s'augmente. Si c'eſt une grande gloire d'étendre les bornes d'un Empire, combien de gloire acquiert celui qui par ſes travaux fait croître & multiplier l'Egliſe? Réjouiſſez-vous des gains que fait Jeſus-Chriſt, & affligez-vous de ſes pertes, vous conduiſant avec cette ſageſſe à l'égard de ceux qui ſont ſous vôtre charge, vous pourrez avoir la force de réſiſter aux ordres contraires à la véritable foi, ſi vous en receviez quelques-uns de la part des puiſſances ſupétieures & des Rois mêmes qui vous ont établi Gouverneur; & ſi vous êtes prêt de ſouffrir le martyre, vous ſaurez leur reſiſter. Cette vertu de préferer les choſes divines aux humaines, va bien loin, & a autant d'étenduë que la juſtice. Que l'eſperance d'un gain paſſager & périſſable ne faſſe point ſouffrir de violence aux veuves; que les biens des pupilles n'ayent point beſoin de la protection d'un Tuteur; que les injuſtes plaideurs n'ayent point avantage d'une malheureuſe victoire. Ecoutez favurablement les requêtes des Prêtres, occupez-vous ſouvent à la priere & à la lecture ſpirituelle, quelque grandes & quelque preſſantes que ſoient vos occupations.

Quant au ſacrifice des aumônes, qui le peut mieux offrir qu'un Gouverneur, à qui la grandeur de ſa puiſſance fournit tant d'occaſions d'exercer la charité, s'il préfere les choſes divines aux choſes humaines, & qui peut mieux encore que lui exercer l'autre genre d'aumône qui eſt de pardonner à ceux qui l'ont offenſé, puiſque perſonne n'aquiert plus de louanges en remettant & pardonnant les offenſes que celui dont la colere eſt preſque toûjours ſuivie de la mort; Perſonne n'acquiert plus de gloire en aimant ſes ennemis que celui qui a le pouvoir de les faire périr. Mais rien ne fera mieux connoître que vous préferez les choſes divines aux choſes humaines, que lorſque vous ne jurerez jamais par fraude, que vous ne tromperez perſonne par un faux ſerment quelque ennemi de longue main qu'il puiſſe être. Quelques plaïes qu'il faſſe à l'état, il ne le faut jamais tromper par un faux ſerment, rien ne peut être plus ſacré & plus immuable que la parole qui prend à témoin la vérité éternelle. Il n'y a qu'une ſeule choſe qui puiſſe porter legitimement à fauſſer ſon ſerment, ſavoir lorſqu'on a juré de faire quelque choſe capable d'offenſer la Majeſté de celui par qui on jure; parce qu'alors ce n'eſt pas préferer les choſes humaines aux divines; mais c'eſt au contraire préferer les choſes divines aux humaines, lorſque l'on ſe repent d'avoir fait un ſerment que l'on auroit honte d'accomplir.

Préferons la vérité à tous les avantages temporels qui nous pourroient revenir; & alors il ſera vrai de dire que nous préferons les choſes divines aux humaines. Mais il faut que cette vérité nous ſoit manifeſtement montrée par une raiſon évidente, ou qu'elle nous ſoit marquée dans l'écriture Sainte, ou qu'elle nous ſoit enſeignée dans la doctrine fidelle & irréprochable des Evêques & des Prêtres; car ſouvent on ſoûtient la fauſſeté ſous l'apparence de la vérité. Et ſi les bons Gouverneurs n'ont le cœur plein d'une humilité vraiment chrétienne, qui les porte à ſe dépouiller de leur puiſſance ſéculiere toutes les fois qu'ils veulent rechercher la vérité, ils préfereront miſerablement les choſes humaines aux divines. N'étant que diſciples de l'Egliſe quelques grands qu'ils ſoient dans le monde, ils auront la hardieſſe de s'en dire les maîtres, & ils ne voudront plus ſuivre les jugemens des Evêques, mais plûtôt ſe rendre les Juges & les cenſeurs de ce qu'ils auront ordonné.

Si vous voulez agir en bon & ſage Gouverneur, ne faites rien ſans conſulter l'Egliſe; & ſi vous avez quelque peine dans l'eſprit, ne vous attachez pas à vôtre propre ſentiment, & n'obligez pas les autres à le recevoir, s'il n'eſt conforme à celui de l'Egliſe. Conſultez les Evêques avec humilité, pour recevoir leurs avis, & non pour tirer d'eux avec une eſpece de violence, des réponſes favorables à vos déſirs. Ne ſouffrez jamais que dans l'étendue de vôtre Gouvernement, on viole les Decrets des Canons; car ſi vous craignez de violer les loix que les hommes ont établies, comment oſerez-vous mépriſer les déciſions du Saint-Eſprit?

Ne ſavez-vous pas que c'eſt par le mouvement du Saint-Eſprit que les Peres ont parlé dans les Conciles? Si donc nous violons leurs commandemens, nous faiſons injure à celui qui parle par leur bouche. Tous ceux qui ſe glorifient d'appartenir à l'Egliſe, doivent vivre ſelon les loix de l'Egliſe, & principalement ſelon celles que l'antiquité a autoriſées; & pour cette raiſon les coûtumes qui ne ſont établies ſur aucune loi, mais ſeulement ſur un perpetuel uſage de l'Egliſe, doivent être gardées avec le même reſpect; on ne les doit point rejetter, ſi elles ne ſont pas contraires à la véritable foi. Ne vous étonnez point des différentes coûtumes des Egliſes particulieres, pourvû qu'il y ait unité de créance. Quand vous voyez une Egliſe particuliere, ſi vous y remarquez la foi véritable, ſuivez ſes ancienes pratiques, & ne vous ingerez pas d'in-

troduire aucune nouveauté dans les choſes ſaintes.

Sixième qualité.

N'affectez point de paroître trop rigoureux ou trop juſte, ni d'être plus ſage qu'il ne faut dans les rencontres. Aimer trop les choſes ordinaires, & avoir trop d'averſion pour celles qui paroiſſent extraordinaires : c'eſt ce que l'on peut appeller une trop grande juſtice, qui mérite plutôt du blâme que des loüanges. Un homme a commis un grand crime, & il a mérité un châtiment public. Moderez la ſeverité des Loix, & lorſque vous le voyez ſur le point d'être puni, ſouffrez que la miſericorde vous diſe intérieurement, ne ſoyez point juſte par excès. Un autre oubliant la Loi de l'amitié ne vous rend pas ſes devoirs, il mérite ſans doute d'être châtié. Reprimez, je vous prie, vôtre juſte reſſentiment, ne le traitez pas à l'égal de ſa faute, ne le regardez pas comme un ennemi, mais repréſentez-lui ſa faute comme s'il étoit encore vôtre ami ; ſoyez donc juſte, mais avec quelque condeſcendance. Soyez juſte en reprenant ceux qui ſont dans le déréglement ; mais uſez de la patience à l'égard de tous ; conſiderez quels ſont ceux qui ſont ſous vôtre charge ; quelle eſt la dureté des cœurs que vous déſirez amollir, afin que vous ſervant tantôt de menaces, tantôt de châtiment, & tantôt de pardon, vous ne laiſſiez aucun crime impuni, ſur-tout des gens de guerre, encore que vous ne leur faſſiez pas toûjours ſouffrir des ſupplices auſſi rigoureux que le méritent leurs crimes.

O très-ſage Gouverneur, combien y a-t-il de choſes qu'il faut diſſimuler ? combien à tolerer ? combien y en a-t-il qu'il faut paſſer légerement ? combien y en a-t-il qu'on doit accorder à l'entremiſe des Evêques & des Prêtres ? ſur-tout il ne faut jamais mal parler de perſonne, ni chercher avec trop de curioſité la vie de ceux qui paſſent pour gens de bien, pour y reprendre quelque choſe ; car c'eſt un excès de juſtice, qui nous rend coupables nous-mêmes de vouloir examiner avec trop de ſévérité la vie des autres, ſans conſiderer l'infirmité humaine, comme ſi celui qui commence à ſe tirer du peché pouvoit vivre ſans tache. Ne faites donc pas profeſſion d'une juſtice ſévére, mais pratiquez plutôt le conſeil de l'Apotre, en conſiderant combien vous êtes foible vous-même, afin que Dieu ne vous laiſſe pas tomber dans la tentation.

Et certes celui qui s'emporte ainſi contre les pecheurs, comme s'il étoit lui-même exempt de peché, tombe miſerablement dans l'abîme de la cruauté ; & au lieu de penſer à ce que dit ſaint Paul, ſupportez les infirmités les uns des autres, & vous accomplirez ainſi la Loi de Jeſus-Chriſt ; en ne voulant condeſcendre aux foibleſſes de perſonne avec patience, il ſe rend lui-même inſupportable à tout le monde, & s'attirant ainſi peu à peu la haine de tous, il ouvre la porte aux revoltes particulieres, & enſuite aux guerres ouvertes. Pour vouloir être trop ſévére, il tombe dans l'injuſtice & la cruauté, & ſe rend indigne du nom qu'il porte ; mais la pieté eſt utile à tout, dit l'Apôtre. Si la ſévérité fait craindre un Gouverneur, la douceur le rend aimable, & il pourvoit mieux à la ſureté & à la paix de l'Etat par l'amour qu'on lui porte, que par la crainte qu'il imprime dans les peuples. Un Gouverneur qui eſt aimé, eſt le boulevard & le bouclier de l'Etat ; au contraire celui qui ne conduit les peuples que par la crainte, fait autant de traîtres qu'il a de ſujets. Il craint ſans ceſſe la trahiſon, & elle lui arrive ſouvent ; il vit comme étranger parmi les ſiens ; enfin la crainte dans laquelle il vit, égale celle qu'on a de ſa puiſſance, & il ne ſortira jamais de ce malheur, s'il ne ſe rend doux & civil envers le monde ; & ſi en jugeant les autres il ne ſe dit continuellement à lui-même, ne ſoyez pas juſtes juſques à l'excès : mais uſez de douceur & de moderation envers tout le monde.

Septiéme qualité.

I. Souvenez-vous que vous êtes Chrêtien, & n'oubliez jamais la Foi dont vous faites profeſſion, ſoit pour éviter le crime, ſoit pour le punir ; car la grande puiſſance d'ordinaire nous donne plus de liberté pour pecher ; & ainſi ce qui n'étoit qu'un bonheur apparent, nous rend effectivement très-miſerables ; comme perſonne n'oſe prendre la liberté de nous faire des remontrances, nous nous perſuadons que nous pouvons faire librement tout ce que nous voulons, & qu'il n'y a point d'autre régle de nôtre conduite que nôtre propre volonté. Lorſque ces penſées vous viennent, quelque élevé que vous ſoyez, quelque grand que ſoit le nombre de ceux qui vous font la cour, quelque applaudiſſement & quelque loüange que la flaterie vous donne, rentrez en vous-même, & penſez que vous êtes Chrêtien.

II. S'ils ont gardé la réſidence dans le gouvernement, comme ils y ſont obligés, s'ils veulent s'acquitter de leurs devoirs, tant envers Dieu, & envers le Roi, qu'envers le public, étant reſponſables de tous les maux qui arrivent de leur abſence, s'ils n'ont cauſe raiſonnable. *S. Thom. ſuprà Ordon. de Blois, art.* 272.

III. S'ils ont maintenu les peuples en la crainte de Dieu & en l'obéiſſance du Souverain ; prévenant par leurs ſoins les mauvais deſſeins des pertuebateurs du repos public, & des ennemis de l'Etat. *Idem Ferrandus in* 2. *Regula, Ordon. de Moulins, art.* XO. *&* XI. *Ordon. de Blois, art.* 214.

IV. S'ils ont prêté main forte aux Magiſtrats pour l'exécution de leurs jugemens. *Ordonnan. de Moulins.*

V. S'ils ont ſoigneuſement fait exécuter les Réglemens & Ordonnances du Roi, tant pour empêcher les violences & pilleries des gens des guerre dans leurs paſſages & pendant leurs quartiers d'hiver, que pour obvier à tous les abus & déſordres qui s'y peuvent commettre, étant reſponſables de tous les maux qui s'y font, faute d'y apporter l'ordre néceſſaire. *Ordonn. de Blois touchant la Nobleſſe, art.* 274. *Idem Ferrand. in* 6. *Regula, Caſſiodor. lib.* 9. *ep.* 64.

VI. S'ils ont fait ou permis quelques levées de deniers, ſous quelque prétexte que ce ſoit, ſans avoir l'ordre du Roi par lettres patentes de ſa Majeſté. *S. Aug. c.* 4. *l. de Civit. Ordon. de Moulins, art.* 25. *Ordonn. de Blois, art.* 215.

VII. S'ils ont employé leur autorité pour faire punir exemplairement les duelliſtes conformément au decret du Concile de Trente, & aux Edits & Ordonnances de nos Rois. *Conc. Trid. ſeſſ.* 25. *c.* 29. *de Ref.*

VIII. S'ils ont prévenu & aſſoupi, autant qu'ils ont pû, les querelles des Gentils-hommes, & commis ou fait commettre par les Maréchaux de France des perſonnes capables & intelligentes dans divers cantons de leur gouvernement, pour les accommoder, leur en donner avis, ou les accorder eux-mêmes, *art.* 2. *du ſuſd. Edit.*

IX. S'ils ont empêché les cabales & les partis pour entrer dans les charges publiques, par ambition ou par interêt ; & s'ils ont élevé autant qu'ils ont pû les gens de bien, & ceux qui en étoient dignes. *Ordonn. de Blois, art.* 274. *Ferrandus, cit. in reg.* 4.

X. S'ils ont appuyé les Evêques & les Eccleſiaſtiques en la fonction de leurs charges, donné main-forte pour faire obſerver les Fêtes, pour punir les blaſphemateurs, pour chaſſer les Bohemiens, & autres

gens ſans aveu, & pour reprimer tous les autres crimes, ſcandales & autres deſordres défendus & prohibés par les Ordonnances divines & humaines, dont ils ſont comme les protecteurs. Ordonnance de Louis XIII. à Paris 1610. *Art.* 3. & Arrêt du Conſeil d'Etat du Roi en 1666. déja cités dans l'article des obligations des Gentils-hommes, *Conc. Trid. ſeſſ.* 25. *de Reform. cap.* 20.

XL s'ils ont ſollicité & recommandé les procès ou autres interêts des perſonnes, ſans faire expreſſément connoître qu'ils ne demandent que la juſtice, étant certain que l'autorité jointe à une forte recommandation d'un Gouverneur de Province ou d'un homme puiſſant, peut faire commettre beaucoup d'injuſtices par crainte, ou par interêt. *Idem Greg. lib.* 8. *ep.* 51.

GOUVERNEUR. C'eſt encore celui à qui on confie l'éducation de quelque jeune Seigneur pour le conduire, ſoit dans ſes études, ſoit dans ſes exercices. Et on appelle gouvernante, celle a qui on donne le ſoin de quelques jeunes enfans.

Devoirs d'un Gouverneur ou Précepteur d'enfans.

Je mets ces deux charges enſemble à cauſe de leur connexité, & pour éviter les redites ſuperflues. Si l'on doit être exact à faire un bon choix de chaque domeſtique en particulier, on doit l'être encore bien plus, quand il s'agit de donner un Précepteur ou Gouverneur à des enfans. Et ſi le malheur de maintenir ou perdre les maiſons peut proceder & venir des Intendans & des Secretaires; c'eſt-à-dire, de leur bonne ou mauvaiſe conduite, on peut voir clairement qu'elle arrive quelquefois plus mal-heureuſement par les mauvaiſes impreſſions que les Précepteurs peuvent donner aux enfans. Les bonnes mœurs empêchent la diſſipation de leurs biens; les mauvaiſes au contraire les portent à la prodigalité, à la débauche, au crime & à l'impieté.

La comparaiſon des jeunes arbres & des enfans ſe trouve juſte. Les jeunes arbres entés de mauvaiſes greffes produiſent de mauvais fruits, & au contraire une bonne greffe ſur un ſauvageon donne de bon fruit. Les gouverneurs & Précepteurs ſont comme les agriculteurs des enfans, jeunes ſauvageons. Quand ils ſont bien entés de bons exemples & de maximes de prudence & de probité, ils ne peuvent produire que des actions honnêtes. C'eſt en quoi on remarque de quelle importance il eſt aux parens d'avoir un homme tel qu'ils ſouhaiteroient que leurs enfans fuſſent; & comme il eſt certain qu'un Pere ſouhaite que ſes enfans ſoient des enfans d'honneur, de ſageſſe & de probité, il faut qu'un Précepteur les y ſache former; & pour cet effet il doit être ſavant, grave, prudent & d'un âge avancé pour mieux leur imprimer de la crainte & du reſpect. Son principal devoir eſt de leur apprendre la Loi & les maximes de la Religion; les faire tenir dans une grande propreté; leur faire concevoir par des exemples touchans la ſatisfaction qu'il y de vivre dans la vertu, la grande miſere & les malheurs qui ſuivent le vice; leur apprendre l'hiſtoire, & leur faire connoître & lire les autres bons livres. Il faut que dans leur bas âge, & lors qu'ils apprennent à lire, & à écrire, qu'il ait ſoin de leur faire étudier les leçons que les maîtres leur donnent, afin qu'ils profitent & ne perdent point un tems qui ne peut être employé qu'à cela. Qu'il les faſſe prier Dieu ſoir & matin, & leur apprenne là deſſus tout ce qu'il eſt néceſſaire qu'ils ſachent. Qu'il les méne à la Meſſe & aux autres Offices divins les fêtes & les dimanches, & qu'il ne les quitte pas d'un moment pour être témoin toujours de leurs actions. Il doit auſſi regler leurs heures pour les repas & pour le dormir. Leur défendre la fréquentation des perſonnes mal-élevées, leur remplir toûjours l'idée de quelque nouvelle inſtruction, ne leur paroître jamais que dans une grande égalité d'eſprit, ſans trouble, toûjours paiſible & grave, ne les accoûtumer jamais à aucun mauvais traitement; & pour le dire en un mot, il doit les tenir toûjours dans la plus étroite diſcipline des bonnes mœurs juſqu'à ce que ces jeunes ſauvageons ayent fait leurs branches de leurs greffes; c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'ils ſe ſoient ſi bien accoûtumés à la vertu qu'ils ne puiſſent plus vivre où elle n'eſt pas. *Voyez* le mot PRECEPTEUR.

Devoir d'une Gouvernante d'enfans.

Le devoir & la fonction d'une Gouvernante d'enfans, eſt d'avoir bien ſoin de ceux dont on lui donne la direction dans la maiſon d'un grand-Seigneur. Elle doit les tenir toûjours bien proprement, avoir beaucoup de douceur & de complaiſance pour eux, ſans pourtant leur rien ſouffrir de bizarre ni de méchant, les corriger ſans aigreur, & ne leur donner jamais aucune idée d'une humeur fâcheuſe ni cruelle; puiſque c'eſt ce que les gens de qualité haiſſent le plus, & ce qui généralement doit être abhorré de tout le monde. Elle doit encore & préférablement à toute autre choſe, prendre garde & empêcher qu'ils faſſent des efforts, de crainte que cela ne leur faſſe venir des deſcentes, ou ne leur cauſe quelqu'autre incommodité dont ils ſe reſſentent toute leur vie, & dont bien ſouvent on ne ſait pas la véritable cauſe. Elle doit pareillement leur donner à boire lors qu'ils le demandent, & qu'elle juge que cela ne leur peut faire aucun mal; leur donner à manger, & les coucher & lever à leurs heures reglées & ordinaires; prendre garde qu'ils ne s'échauffent en courant trop le long de la journée, ni qu'ils s'approchent trop près du feu, de peur qu'ils ne tombent dedans, ou qu'ils ne brûlent leurs habits ou autres vêtemens. Elle doit auſſi leur apprendre à prier Dieu, & à faire le ſigne du Chrétien dès l'âge le plus tendre, empêcher qu'ils ne ſe battent, & ne contractent aucune inimitié les uns avec les autres; car c'eſt un venin qui ſouvent ne ſe peut ôter, & dont les effets ſont tres-dangereux dans la ſuite; les mener à la Meſſe les fêtes & les dimanches ſi-tôt qu'ils y peuvent aller, & ne leur donner en tout que de bons & ſalutaires exemples. Il eſt encore de ſon devoir de tenir leurs chambres bien propres, de bien faire leurs lits, & de bien nettoyer leurs bas & leurs ſouliers. Enfin elles doivent avoir un grand ſoin de toutes leurs hardes, linges & habits, afin qu'il ne ſe perde rien, & de pouvoir en tendre compte toutefois & quantes le Seigneur ou la Dame le ſouhaitent.

GOZIER. *Voyez* GORGE.

G R A

GRAIN. Terme d'Agriculture. Ce mot ſe dit ordinairement des ſemences qui viennent dans des épis & qui ſervent à la nourriture des hommes & des animaux. On les diſtingue en gros & en menus grains. Les gros grains ſont le blé & le ſeigle. Les menus grains ſont l'orge, l'avoine, les pois, les veſſes, le mays, le ſarraſin, & le millet. On ſéme les gros grains en automne, & les menus au

mois de Mars, ce qui fait qu'on leur donne le nom de *Mars*.

GRAIN. C'eſt le plus petit des poids dont on ſe ſert pour peſer les marchandiſes précieuſes. On appelle ce poids grain, parce qu'il eſt de la peſanteur d'un grain d'orge gros, bien nourri, & qui ne ſoit pas trop ſec. La livre de Paris ſe diviſe en ſeize onces; l'once en huit gros, le gros en huit deniers, & le denier en vingt quatre grains; en ſorte qu'il faut 9216. grains pour faire la livre de Paris.

Le marc d'or contient 24. carats, le carat huit deniers, & le denier 24. grains.

Le marc d'argent pèſe douze deniers, le denier 24. grains, & le grain 24. primes. Il s'enſuit que le grain eſt toûjours la vingt quatriéme partie du denier.

On ſe ſert du grain en Médecine, pour la diſpenſation de pluſieurs drogues. Les trois grains valent une obole; les vingt grains un ſcrupule, & les ſoixante une dragme, ou un gros. *Voyez* POIDS.

GRAINS. *Voyez* BLÉ.

GRAINS. Pour les multiplier. *Voyez* à la fin du mot BLÉ. *Multiplication*.

GRAINES. Leur fécondité, leur âge, leur anatomie. *Voyez* VÉGÉTATION. Gardes des graines, différence des graines. *Voyez* PLANTE, VÉGÉTATION. Pour les conſerver en terre. *Voyez* JARDIN. Pour en avancer la germination. *Voyez* POTAGER à la fin. Pour les multiplier. *Voyez* MULTIPLICATION.

GRAINE d'Avignon. *Voyez* PROFITS.

GRAINE. Terme de jardinage. C'eſt la ſemence que produiſent les plantes & qui ſert à en conſerver l'eſpece. Les graines paroiſſent communément après les fleurs & ſur les mêmes plantes. Il y a pourtant des graines qui ne ſuccedent point aux fleurs ſur le même pié. Une plante produit des fleurs & une autre produit des ſemences. C'eſt ce qu'on peut facilement obſerver ſur le chanvre, que l'on diſtingue pour cela en mâle & femelle.

Pour donner plus de clarté à ce que nous avons à dire des graines, il eſt à propos de les diviſer en trois claſſes. La prémiere ſera des graines potageres; la ſeconde des graines à fleurs; & la troiſiéme des graines des arbres.

Obſervations générales ſur toutes les graines.

Les graines périſſent après un an ou deux au plus, & ainſi il faut toujours affecter d'en avoir de nouvelles, autrement on court riſque de ſemer inutilement; il n'y a gueres que les pois, les féves, & les graines de melons, concombres, citrouilles, potirons, qui durent des huit & dix ans. Les graines de choux fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes ſortes de chicorées, cinq & ſix. De toutes les graines ſur-tout il n'y en a point, qui ſe conſervent ſi peu que celles de laitues. Elles ſont cependant meilleures la ſeconde année que la prémiere, mais elles ne valent plus rien la troiſiéme.

Pour hâter la germination des graines, mettez une féve tremper durant huit jours dans du marc de l'huile d'olive, elle germera preſque ſur le champ, ſi vous l'enfoncez dans la mie d'un pain chaud.

GRAINES POTAGERES. *Maniere de ſemer les graines potageres.* Il faut ſemer toutes les graines potageres en quatre lunes: ſavoir en la lune de Février & en celle de Mars, juſques à la lune de May. L'on en peut ſemer auſſi en automne, toûjours depuis la mi-Août juſques à la mi-Octobre.

Il faut faire une couche de bon fumier chaud, & mettre deſſus un demi pié de bon vieux terreau bien pourri, bien paſſé & bien délayé; puis au bout de huit à dix jours que vôtre couche ſera faite, ſelon la grande chaleur de vôtre couche plus de jours, ou moins quand elle ſera bonne, c'eſt-à-dire, point trop chaude, il faut ſemer vos graines, chaque ſorte en ſon rayon à part, & les éloigner l'une de l'autre, & ſur-tout prendre garde d'attacher vos graines en arrachant de méchantes herbes; car on s'y peut tromper juſques à ce qu'elles ſoient grandes.

Quand vos graines ſeront ſemées, ſi la couche n'eſt pas mouillée, arroſez-la tout auſſi-tôt pour leur faire prendre terre, & continuez tous les jours s'il fait chaud, & que la couche ſoit ſéche; & s'il pleut, ne lui point donner à boire. Couvrez vos couches de peur de la gélée; les gélées blanches font mourir les graines comme les autres. Elevez vos couvertures de ſorte qu'elles ne poſent en aucune façon ſur ces couches, donnez-leur un demi pié d'élevation, & lorſque le ſoleil donnera deſſus, vous les découvrirez tous les matins, & les recouvrirez tous les ſoirs, avant que la gélée donne; & quand vos graines ſeront à la hauteur que vous jugerez à propos, vous les replanterez bien loin l'une de l'autre ſelon leur groſſeur. Sur-tout que la terre ſoit bonne & bien labourée, & auſſi-tôt qu'elles ſeront replantées, donnez-leur de l'eau ſans épargne tout le printems, l'été, l'automne, pendant que la chaleur durera.

Pour les melons, il en faut tremper les graines dans du vin d'Eſpagne, ou autre bon vin François. L'on en peut ſemer en quatre lunes, ſavoir, lune de Janvier, lune de Février, lune de Mars, lune d'Avril; ils ſont bons de ces quatre lunes, & ſur-tout qu'ils ſoient ſemés en pleine lune ou en decours.

Vous ferez une couche, qui ſoit expoſée au ſoleil de midi, où il demeure le plus long-tems, & lorſqu'elle ſera faite, mettez par-deſſus un bon demi pié de vieux terreau, mêlé de bonne terre, & puis ſemez vos graines, quand la couche ſera bonne, en quelle lune il vous plaira, pourvû que vous les garantiſſiez de la gélée; il les faut couvrir tous les ſoirs à ſoleil couchant, & les découvrir au ſoleil levant, pendant le tems que vous les verrez ſujets à la gélée blanche, & autres; & quand ils ſeront forts vous les replanterez ſur une bonne couche préparée, comme ci-devant, & les arroſerez raiſonnablement ſelon la chaleur juſques à ce qu'il y ait quelques melons de mûrs, & vous ne donnerez point d'eau, en païs froid, qu'à la grande néceſſité; en païs chaud vous les arroſerez tous les huit à dix jours, & ſelon la grande chaleur, & les taillerez deux ou trois fois la ſemaine. Si vous avez des cloches, vous vous en ſervirez; cela fait bien au ſoleil, & la nuit quand il fait froid; & ſi vous n'en avez point, vous vous en pouvez paſſer, ils ne laiſſeront pas d'être auſſi bons. Faiſant ainſi, vous aurez de très-bons melons.

Si vous voulez ſemer & replanter de même des melons, vous le pouvez, mais il faut choiſir un tems doux, & faire les couches de bons terreaux bien pourris avec de bonne terre, & y faire la même façon par deſſus ſans y manquer, & ils ſeront auſſi bons ſur terre que ſur couche.

Et pour les concombres, il faut faire de même comme aux melons, ſans y manquer, à la reſerve qu'il faut les arroſer tous les jours, quand ils ſeront replantés, & que le tems ſera chaud & ſec, & vous aurez des concombres en toutes ſaiſons, beaux, en quantité; vous pouvez auſſi les ſemer & replan-

ter ſur terre & ſur couche comme les melons & dans les mêmes tems & lunes, comme auſſi les citrouilles & les potirons.

Maniere de ſemer les graines des fleurs.

GRAINES DES FLEURS. Il faut ſemer toutes les graines des fleurs en quatre lunes, ſavoir en la lune de Février, en la lune de Mars juſques en la lune de May; l'on en peut ſemer auſſi en automne, toûjours, depuis la mi-Août juſques à la mi-Octobre.

Il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre deſſus un bon demi pié de vieux terreaux bien pourris & au bout de huit à dix jours que vôtre couche ſera faite, lorſque la grande chaleur ſera paſſée, vous ſemerez toutes vos graines de fleurs, chaque ſorte dans ſon rayon, à quatre doigts l'une de l'autre; auſſi-tôt qu'elles ſeront ſemées & qu'elles ſeront couvertes de l'épaiſſeur de deux travers de doigt de terreau, arroſez vôtre couche avec un petit arroſoir, afin que cela ne tue point vos graines; arroſez-les tous les jours s'il fait ſec; quand elles ſeront grandes, vous pouvez prendre un grand arroſoir. Si elles ſe decouvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau; il ne faut pas manquer auſſi de les couvrir tous les ſoirs de crainte de la gélée blanche, par ce qu'elle les tue comme les autres gélees. Vous obſerverez que les couvertures ne poſent pas ſur la couche ni ſur les graines, qu'elles ſoient élevées en dos d'âne ſur des cerceaux, & que cela ſoit bien bouché, de ſorte que la gélée n'y entre point. Vous les decouvrirez tous les jours quand le ſoleil ſera ſur la couche, & les recouvrirez le ſoir quand il ſera retiré. S'il ne géloit point, vous les pouvez laiſſer à l'air; mais prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gélée pour tout perdre. Quand elles ſeront à la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos parterres, par-tout où il vous plaira, pourvû que la terre ſoit bonne & bien labourée. Redonnez-leur de l'eau ſi-tot qu'elles ſeront replantées, & continuez toûjours ſi la terre eſt ſeche, & qu'il ne pleuve point; il ne faut rien arracher dans les rayons de vos couches qu'elles ne ſoient bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe; car elles viennent de même.

Maniere de planter les graines d'arbres.

GRAINES D'ARBRES. Il les faut planter depuis le mois de Mars juſques à la ſaint Jean, & depuis la mi-Août juſques à la mi-Octobre.

Il faut prendre de bonne terre forte & de bonne terre neuve, de la terre des jardins, & de bons terreaux, & mêler toutes les quatre ſortes enſemble & les paſſer à la claye. Si vous voulez ſemer ſur terre, faites mettre ſept à huit hotées de cette terre ſur vos planches, & labourez bien tout cela enſemble. Si vous voulez ſemer dans des caiſſes ou autres vaiſſeaux, vous les remplirez de cette terre, & puis vous ſemerez vos graines ſoit en automne ou au printems, & vous les couvrirez de quatre bons travers de doigt d'épaiſſeur; ſi elles ſe découvrent, vous les recouvrirez. Si-tôt qu'elles ſeront ſemées, vous les arroſerez, s'il ne pleut point, & vous continuerez juſqu'à ce que les arbres ſoient un peu grands, prenez garde à la gélée, vous les couvrirez s'il en eſt beſoin. Quand ils ſeront grands, vous en ferez ce qu'il vous plaira, pourvû que vous leur donniez à boire, & mettiez en bonne terre, cela ſuffit.

Maniere de planter les graines d'eſpicias & d'if.

GRAINES D'ESPICIAS & D'IFF. Il les faut planter en même ſaiſon que les graines d'arbres.

Pour la graine d'iff, il la faut mettre tremper dans de l'eau quatre à cinq jours avant que de la planter. Car elle demeure un an en terre ſans lever. Pour la graine d'eſpicias, il ne faut point la mettre tremper; elle demande deux ou trois ſortes de terre forte & graſſe, avec de la terre glaiſe & un peu de terreaux, bien pourris. Mêlez le tout enſemble, & préparez la terre en quelque lieu qu'il vous plaira, pourvû que ce ne ſoit pas au grand ſoleil; & quand ils ſeront levés, ils les faut couvrir au ſoleil, & les découvrir quand le ſoleil eſt paſſé, & les couvrir le ſoir de peur de la gélée, & leur donner de l'eau tous les jours ſelon la chaleur. Il faut faire toutes ces façons-là juſques à ce qu'ils ſoient un peu grands, & puis vous n'y ferez plus rien que de les arroſer & replanter où il vous plaira.

Parmi les arbres qui contribuent à l'embelliſſement du jardin, on peut faire une diſtinction, entre ceux qui portent des graines, & ceux qui produiſent des fruits. Les arbres les plus en uſage qui donnent de la graine ſont l'orme, le tillot, le ſicomore, le frêne, l'érable & le bouleau. Ceux qui portent des fruits ſont le chêne, le maronier d'Inde, le charaignier, le hêtre, & le noiſetier ou coudrier. Les graines & les fruits de ces arbres ſe recueillent au mois d'Octobre, il en faut pourtant excepter les graines d'orme qui ſe ramaſſent au mois de May & qui ſe ſement dans le même tems.

Du tems ou l'on doit ſemer les graines & les fruits des arbres.

La fin de Février ou le commencement du mois de Mars eſt le temps le plus propre pour ſemer les graines & les fruits des arbres. On pourroit cependant les mettre en terre dans le mois de Decembre; mais la gélée, la pourriture, les mulots & les oiſeaux ſeroient à craindre. On doit choiſir les graines groſſes, rondes, pleines en dedans d'un beau verd & de l'année precedente. Les fruits doivent avoir à peuprés les mêmes qualités, ils doivent être gros, unis, clairs, pleins, entiers & de l'année précedente.

De quelle maniere il faut conſerver les graines & les fruits des arbres.

Les graines s'étendent dans un grenier ou autre lieu ſec; il faut avoir ſoin de les viſiter & de les remuer comme on fait à l'égard du blé. On peut encore les enfermer dans des ſachets que l'on ſuſpendra au plancher dans un lieu ſec & âcre. Pour ce qui eſt des fruits comme le gland, le maron d'inde, la chateigne, la faine & la noiſette, on les conſerve dans des manequins avec du ſable, on fait un lit de ſable, puis un lit de ces fruits, on fait encore un lit de ſable, & par-deſſus un autre lit de ces fruits, on continue ainſi juſqu'à ce qu'on ait employé tout ce que l'on veut garder de fruits; on doit ſerrer ſes manequins pendant l'hiver dans un lieu ſec & un peu chaud.

GRAINE *de Canarie.*

Deſcription.

C'eſt une plante qui produit beaucoup de petites tiges, qui ſont ſemblables à celles de l'épeautre. Elles ſont de la hauteur d'un pié & demi, minces, douces, diſtinguées par pluſieurs nœuds. Sa graine eſt blanche, longuette, & de la groſſeur de celle du millet. Ses racines ſont petites & fort minces.

Lieu.

On ſeme cette plante en Italie par rareté ; celle qui croît à Malte, & aux iſles Canaries a la graine noire ; on en trouve aſſez à Marſeille.

Propriétés.

Le ſuc tiré de l'herbe pilée, & puis bûë dans du vin, ou dans de l'eau, appaiſe les douleurs de la veſſie : Ce que fait auſſi la graine quand on la boit dans de l'eau, à la meſure d'une cuillerée. La graine bûe dans du vin, ou dans du vinaigre, ou avec du miel, fait ſortir les pierres de la veſſie, & guérit les autres maux à quoi elle eſt ſujette. Elle eſt propre à nourrir les petits oiſeaux nommés *Canaris.*

GRAINS *d'eſcarlate*, en latin *Chermes.*

Deſcription.

C'eſt un petit arbre qui porte cette graine, lequel a ſes branches épaiſſes. Ses feuilles ſont épineuſes tout à l'entour, comme celles du houx, mais beaucoup plus petites. Ses grains ſont ronds, vuides, de couleur de vermillon, on en fait la confection alkermes.

Lieu.

Cette plante naît dans l'Armenie, & quelquefois ſur les chênes dans la Cilicie, en Pologne, en Bohême & dans le Languedoc aux environs de Montpellier.

Propriétés.

Cet arbriſſeau eſt aſtringent, amer & deſſicatif. La graine priſe en poudre avec de l'encens mâle & dans un œuf frais, empêche les femmes enceintes de ſe bleſſer ; étant pilée & mêlée avec du vinaigre on la met ſur les bleſſures avec beaucoup d'utilité. La confection alkermes eſt une des plus cordiales qu'on ait dans les boutiques ; mais elle eſt bien chaude, c'eſt pourquoi on doit l'éviter là où il y a fievre.

GRAINER. C'eſt monter en graine, faire de la graine ; la plûpart des plantes ſont en été de la graine, montent en graine pour ſe multiplier, autrement l'eſpece en periroit. C'eſt une choſe incroiable de voir toutes les différences qui ſe remarquent aux graines, tant pour la couleur & la groſſeur, que pour la figure & l'ornement ; le microſcope y fait voir des merveilles ſurprenantes. Les plantes ſont une tige qui s'éleve, au haut de laquelle ſe forme ordinairement la graine. Le jardinier a ſouvent le déplaiſir de voir que certaines plantes montent trop tôt en graine, par exemple les laitues pommées, la chicorée, &c. Ce qui arrive encore plus quand le terroir n'eſt pas bon, ou n'eſt pas amplement arroſé dans les grandes chaleurs ; ainſi on peut dire que certaines plantes grainent de pauvreté. On a auſſi le déplaiſir de voir que certaines plantes ne grainent pas comme on voudroit, par exemple les plantes d'œillets, de paſſetout, de choux-fleurs ; & dans les terroirs froids & humides le baſilic & le perſil de Macedoine ne grainent point, ou plûtôt grainent ſi tard que leur graine ne ſauroit mûrir.

GRAINETIER. C'eſt le marchand des autres groſſes graines, ſçavoir, avoine, blé, pois, féves.

GRAINIER. C'eſt le marchand de graines tant potageres que des fleurs.

GRAISSE. C'eſt une ſubſtance blanche, graſſe, huileuſe, épaiſſie engendrée de la partie la plus aërée du ſang. Elle ne differe d'avec le ſuif, qu'à raiſon de la ſolidité de la ſubſtance, plus grande au dernier, qu'en la prémiere ; ce qui ne dépend que de l'humidité qui prédomine plus en la graiſſe qu'au ſuif, ce qui fait qu'elle ſe fond plus facilement, & qu'étant fondue, elle n'aquiert pas ſi promptement ſa prémiere ſolidité que le ſuif. Il y a encore de la différence entre l'un & l'autre, à raiſon de la ſituation des parties de l'animal ; car la graiſſe ſe trouve entre cuir & chair ; mais le ſuif eſt à l'entour des veines, joint à cela qu'il ne ſe trouve que dans les bêtes à cornes.

Quant au choix qu'on doit faire de la graiſſe & du ſuif, ils doivent être recens & non rancis, de bonne odeur, purs & nets de toutes ordures, non ſalés ; s'il eſt poſſible ; parce que le ſel détruit leur humidité naturelle, & les rend plus âcres ; ce qui a lieu particulierement dans les graiſſes anodines & ramolliſſantes, les premieres devant être temperées, & les dernieres humides, de couleur blanche, la jaune étant marquée de vieilleſſe ; enfin l'un & l'autre doivent être pris dans un animal bien ſain, & qui ne ſoit pas mort de maladie.

Le tems le plus propre pour tirer des animaux, les graiſſes & le ſuif qu'on doit fondre pour les garder, eſt celui auquel les animaux en ſont les plus chargés ; ſavoir en automne. Mais avant que de les fondre, il les faut laver pluſieurs fois dans l'eau froide, puis ayant jetté les pellicules & les veines, il les faut faire fondre à petit feu dans un vaſe double, & puis les ſerrer pour le beſoin dans des pots de terre ou d'étain, &c. en un lieu ſec & froid.

GRAISSE *d'homme.* En Médecine on ſe ſert de la graiſſe d'homme, de ſa moëlle, de ſon crâne, & même des pierres & des vers qui ſe forment dans ſon corps, lors qu'il eſt vivant. Sa graiſſe & ſa moëlle ont la proprieté d'effacer les cicatrices. Cette même graiſſe eſt rarefiante & anodine, & étant appliquée ſur les jointures, elle fortifie les nerfs, ſon crâne n'eſt pas ſeulement cephalique, mais encore lythontriptique. On ſe ſert fort du crâne de l'homme dans l'épilepſie. La pierre tirée de ſon corps eſt auſſi lythontriptique, & les vers préparés comme il faut, font mourir les vers mêmes. Voyez dans le mot de VERS la maniere de les préparer.

GRAISSE *de poule.* Quant aux vertus de cette graiſſe, elle eſt de moyenne nature entre celle de porc & celle d'oie. Etant toute fraîche & ſans ſel, elle eſt fort propre aux maladies de la matrice ; elle adoucit les crevaſſes des lévres, les douleurs des oreilles, & celles qui ſont cauſées par de petites puſtules, qui viennent ſur le bout des mammelles. La tunique intérieure du ventricule, ſelon Dioſcoride, étant ſéchée & pulveriſée, & priſe en breuvage avec du vin, eſt utile à ceux qui ſont travaillés du mal d'eſtomac.

GRAISSE *pour les robinets.* Il faut que cette graiſſe ait de la conſiſtance, afin qu'elle ne coule pas trop ; c'eſt pourquoi prenez deux parties d'huile de lin, ou d'olives, & une partie de minium, mêlez-les enſemble, & les faites cuire en conſiſtance d'onguent.

GRAISSER *les machines.* Il eſt abſolument néceſſaire de graiſſer les grandes machines, telles que ſont les roues des moulins, des carroſſes, chariots & charettes ; car ſi on négligeoit cette pratique, il arriveroit que l'eſſieu venant à frotter contre le dedans du moyeu de la roue, il enleveroit peu à peu un grand nombre de parties, particulierement en tems de pluye, où le moyeu ſe gonflant approcheroit l'eſſieu de plus près, & enſuite venant à ſe reſſerrer pendant la chaleur, ſon trou ne ſe trouveroit plus rempli par l'eſſieu, & le mouvement de la voiture en deviendroit plus irrégulier & plus diffi-

çile, cette difficulté ſe trouveroit même en tout autre tems, & le bois qui compoſe ces machines ſeroit bientôt uſé par le frottement, ainſi qu'il eſt aiſé de s'en appercevoir dans les traineaux de bois plat, ou aux traineaux de bois trenchant, quand ils ne coulent pas ſur le bois graiſſé.

Quoique l'huile & la graiſſe ne paroiſſent pas convenir aux petites machines, telles que ſont les montres de poches, parce qu'elle en rend le mouvement plus lent; cependant il ne faut pas manquer à les faire nettoyer, & à y faire mettre un peu d'huile, parce que ſans cela le mouvement n'en ſeroit pas ſi régulier, & les trous s'agrandiroient conſiderablement; ce qui ſeroit varier les roues, & rendroit inégal le mouvement du balancier. Les ſeules petites machines qu'on pourroit ſe diſpenſer d'huiler, ce ſont celles qui n'ont que fort peu de mouvement, ou qui ne ſont pas d'un fréquent uſage.

GRAMEN *piquant*, en latin *Gramen aculeatum*.

Deſcription.

La racine du gramen piquant s'étendant de biais eſt aſſez groſſe & chevelue, elle n'eſt gueres enfoncée dans la terre. Elle pouſſe pluſieurs tiges menues, de la hauteur d'une paume, & quelquefois plus, deſquelles il ſort pluſieurs ſurgeons à droit & à gauche, environnés de leurs feuilles, juſques à l'endroit ou l'aiguillon commence à ſortir, & alors elles s'élargiſſent au ſommet de la tige. Il y a trois aiguillons, qui ſont ſéparés comme les feuilles de treſle, gros par le bas & aigus au bout, du milieu deſquels ſortent de petites fleurs entaſſées comme des pelotes.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux humides & maréageux, particulierement en Italie.

Proprietés.

Le gramen piquant a les mêmes qualités & vertus que le dent de chien; mais il a cela de particulier qu'il ſert à émouvoir la ſaignée par le nés, ſi on pouſſe les bouts épineux de ſes feuilles dans les narines.

GRAMEN *de manne.*

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles & les racines comme le dent de chien, avec cinq ou ſix pointes & quantités d'épics à la cime, qu'on ſe met dans le nés pour ſe faire ſaigner. Sa graine eſt blanche comme celle du ris, & plus petite que celle du millet ou du panis, il naît avec une écorce comme l'orge, que l'on ôte en le pilant.

Lieu.

Cette plante ſe ſeme & ſe cultive en Allemagne, comme les autres legumes.

Proprietés.

La graine a les mêmes proprietés que le ris, étant médiocrement aſtringente. On l'appelle manne en Allemagne, & l'on s'en ſert pour viande comme du ris; mais elle nourrit peu. Etant cuite dans du bouillon gras, elle guérit les duretés.

GRANULER. Terme de Chymie. C'eſt verſer goutte à goutte dans de l'eau froide, un métail fondu, afin qu'il s'y congéle.

GRANGE. C'eſt le lieu où l'on ſerre les grains & où on les bat. On diſtingue dans la grange l'aire & deux travées. L'aire eſt au milieu, & les deux travées ſont à chaque côté de l'aire. On entaſſe les gerbes dans les travées, & on bat le blé dans l'aire. La grange doit être bâtie ſur un terrein élevé, & il ne ſeroit point mal que la porte fût expoſée au ſoleil levant.

GRAPES *de raiſin dans le printems.*

On aura dans le printems des grapes de raiſin, ſi on ente une vigne ſur un cerifier, le raiſin qui en viendra ſera formé & mûr dans le tems des ceriſes; mais la queſtion eſt de bien enter la vigne ſur le cerifier. On le fait ainſi, on perce avec une tariere un trou dans le tronc d'un cerifier. On fait entrer dans ce trou la branche de la vigne. On l'y laiſſe croître juſqu'à ce qu'elle bouche le trou de la tariere, & qu'elle ſoit intimement unie au cerifier. Alors on retranche le ſerment de ſon ſep; & dans la ſuite il ne tirera plus de nourriture que du cerifier. La ſeve du cerifier avancera la formation & la maturité du raiſin, qu'on pourra manger deux mois plutôt qu'à l'ordinaire.

GRAS. On dit en Fauconnerie, voler haut & gras.

GRATELLE. C'eſt une maladie de la peau, ſur laquelle il paroît de petites galles ſéches. Ceux qui ont la gratelle, reſſentent une grande démangeaiſon dans l'endroit qui en eſt infecté.

Remedes contre la gratelle & autres démangeaiſons.

I. Prenez de l'eau de la forge d'un Maréchal, faites-y fondre une poignée de ſel, & lavez avec cette eau le lieu grateleux. Quand la galle ſera ſeche, vous l'étuverez avec de la créme de lait de vache.

II. Prenez deux parties de térébentine de Veniſe, que vous laverez cinq ou ſix fois dans de l'eau commune fraîche ou dans de l'eau ſoſe, quand elle ſera bien lavée, prenez une partie de beurre frais ſalé, un jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre. Faites-en un liniment, dont vous frotterez l'endroit galeux en l'expoſant au feu.

GRATELLE. C'eſt auſſi une maladie qui attaque les agneaux ou moutons, quand ils mangent de l'herbe mouillée de roſée.

Remede pour la gratelle des agneaux.

Prenez du ſel broyé avec de l'hiſope, autant de l'un que de l'autre; frottez-en le muſeau, le palais & la langue de l'agneau grateleux. Lavez enſuite la gratelle avec du vinaigre, & frottez-la avec de la poix-reſine & du ſain-doux fondus enſemble.

GRATERON ou RAPE, en latin *Aparine.*

Deſcription.

C'eſt une plante dont les tiges ſont foibles, plantes, quarrées & rudes au toucher. Elle croît quelquefois à la hauteur de pluſieurs coudées. Ses feuilles ſont étroites & arrangées en rond en façon d'étoile, ni plus ni moins que la *rubiola*, à laquelle elle reſſemble fort. Elle a une petite fleur blanche, & une graine dure, ronde, creuſe, faite comme un nombril, d'où vient que les Grecs l'appellent *omphalocarpon*.

Quoique la *rubiola* & l'*aparine* paroiſſent ſemblables à la vûe; il y a néanmoins de la différence de l'une à l'autre, en ce que l'aparine eſt ſi rude, qu'elle s'attache aux vêtemens des paſſans, d'où vient qu'elle eſt appellée par les Grecs *philantropos*, & *philadelphos*, comme qui diroit amie des hommes.

Lieu.

Cette plante croît dans les hayes & dans les buiſſons, auſquels elle s'accroche.

Proprietés.

Dioſcoride dit, que le ſuc de ſa graine, de ſes branches, & de ſes feuilles pris en breuvage, eſt ſingulier aux morſures des viperes, & aux piquures des araignées

gnées phalanges ; que ce ſuc étant inſtillé dans les oreilles, guérit leurs douleurs ; & qu'enfin l'herbe broyée & incorporée dans l'axonge de porc, réſout les écrouelles. Mathiole dit, que quelques-uns en font grand cas, pour ſonder les playes fraîches, & pour guérir les fentes & crevaſſes des paupieres. Et Galien en parle ainſi : on appelle grateron *philantropos* & *emphalocarpos*. Il eſt médiocrement abſterſif & deſſicatif, il eſt quelque peu ſubtiliſant en ſes parties.

GRAVELÉE. C'eſt la cendre qui eſt faite de la lie de vin, ſechée & brûlée au feu de reverbere. Elle eſt corroſive. Elle eſt employée par les Teinturiers & les Blanchiſſeurs.

GRAVELLE. C'eſt une maladie qui attaque les reins & la veſſie, & qui eſt cauſée par un gravier qui s'y amaſſe.

Remédes pour la gravelle.

I. Il faut prendre deux cuillerées d'huile d'olive vierge, & deux cuillerées de vin blanc, les bien mêler enſemble, & donner cette potion à boire le matin au malade à jeun.

II. Prenez deux livres de racines d'orties grieches, nettoyez-les & faites-les bouillir en deux pots d'eau, juſqu'à la diminution d'un tiers ; ajoûtez trois chopines de bon vin blanc, faites bouillir à petit feu, puis laiſſez réfroidir ; étant preſque froid, retirez les racines, & preſſez-les, puis mettez le jus avec la décoction ſeulement dans un pot de terre neuf ; & quand il ſera clair, & que l'on en voudra uſer, prenez trois pilules de beurre frais, & les ayant avalées, prenez un verre de décoction, le tout à jeun & le plus matin que l'on pourra, & deux heures après un bouillon clair ; il faut continuer durant trois jours, à chaque decours de lune. Les lavemens laxatifs y ſont excellens, il les faut prendre le ſoir que l'on voudra uſer de cette décoction.

III. Prenez le fruit de la roſe ſauvage, appellée *Eglantier*, tirez les petits grains qui ſont au dedans, que vous mettrez ſécher au ſoleil, plutôt qu'au four ; puis vous les pilerez & réduirez en poudre, de laquelle vous mettrez une dragme dans un petit verre de vin blanc, que vous laiſſerez tremper ſept ou huit heures ; puis vous prendrez le tout une demi heure avant de vous coucher, en remuant bien, afin que rien ne demeure au fond du verre. Cela fait de grands effets, car il chaſſe toute ſorte de gravelle, & fait rompre la pierre par petits morceaux. Ce remède eſt éprouvé ; mais il n'en faut prendre que de deux jours l'un, & puis laiſſer huit jours d'intervale, & au decours de la lune. Du fruit rouge qui reſte, on peut faire un eotignac & en manger après le repas, il empêche que rien ne ſe conglutine.

IV. Les raiforts jettés en monceaux de ſel & ſalines, ou mis dedans, font fondre toute la maſſe, & de là pluſieurs prennent occaſion de tirer de l'eau de l'écorce du raifort ou de tout le raifort contre la gravelle, il la faut prendre avec de la poudre de thérébentine, faite par aduſtion ou par deſſéchement au ſoleil, & on s'en trouve bien.

V. Quelques-uns diſent que les grains de *Leucantha*, c'eſt-à-dire, d'aubepin, pris avec du vin blanc, ſont de grande efficace contre la gravelle.

VI. Toutes ſortes de pierres que l'on trouve aux têtes de poiſſon pilées & priſes avec du vin, appaiſent les douleurs & colique, & rompent la pierre qui tient aux reins.

VIII. Pluſieurs font grand cas, pour l'avoir expémenté contre le calcul, de la poudre de la peau du brochet, priſe en vin blanc avec de l'eau de parietaire. D'autres promettent le ſemblable de la peau du barbeau, & de l'eau diſtillée de l'herbe appellée *Argentaria*, ou *potentilla*, ou *aigremoine ſauvage*. Mizauld.

VIII. Avenzoar fait la poudre de verre en cette maniere. On enduit de racine de térébinthe un morceau de verre de criſtal épais & clair. On le met ſur les charbons embraſés, juſqu'à ce qu'il ſoit fort chaud, on l'éteint en l'eau, on l'enduit derechef, on le cuit, & on l'éteint derechef. Après qu'on aura fait cela 7 fois, on le pile en poudre très-menue, de laquelle le poids d'un écu ou d'une dragme, priſe en vin blanc, rompt merveilleuſement la pierre des reins. *Galen*, *Avicenne*.

IX. Le paſſereau dit *Troglodyte*, qui eſt le moindre de tous les oiſeaux, excepté le roiteler, vivant autour des hayes & des murailles, & faiſant un court vol, a une naturelle vertu digne d'admiration ; car étant ſalé & mangé cru, il chaſſe la gravelle avec l'urine, & guérit parfaitement celui qui y eſt ſujet. Pour le bien confire il le faut plumer, puis le couvrir tout de ſel, & quand il ſera bien deſſeché, on le pourra manger. S'il y en a pluſieurs, on les peut cuire comme les autres oiſeaux. On les peut auſſi brûler ſans plumes, en un pot couvert, & en donner la cendre avec un peu de poivre & de canelle. Quelques-uns les ſalent vifs, les plumes tirées, ce qui eſt le meilleur. D'autres les mangent tôtis tout entiers, & n'en jettent rien que les plumes. *Aetius* & *Ægineta*.

X. La gomme de cériſier détrempée en vin blanc, par expérience certaine, ſert contre le calcul & la gravelle. *Mizauld*.

XI. L'Arreſte-bœuf eſt fort eſtimée contre la gravelle ; car elle délivre promptement de la douleur, & la pouſſe dehors en buvant de la poudre de l'écorce de ſa racine, avec du vin blanc. *Mizauld*.

XII. Je me ſouviens bien à propos d'un ſecret d'un très-habile Médecin, aiſé & familier pour faire ſortir les pierres & graviers des reins. Il ſe fait ſeulement avec du ſyrop d'hyſope, & avec le double ou triple d'eau de parietaire. Par ce remède donné pendant dix ou douze jours en hiver, à jeun, il m'a aſſuré qu'il a attiré pluſieurs pierres des corps de pluſieurs hommes ſujets à la gravelle. *Mizauld*.

XIII. La racine de pivoine mâle cueillie en Mai, la lune croiſſante, & pendue pour remède, aide aux goureux & graveleux. *Cardan*.

XIV. Faites cuire dans de l'eau ou dans du vin blanc à volonté l'herbe appellée *Geranium cicutæ*, bec de grûe, ou pié de pigeon ; beuvez-en un verre le matin à midi, & le ſoir ; ſi le remède opere trop, beuvez-en moins, continuez quinze jours. Ce ſimple remède a gueri des gravelles qui avoient été rebelles à tout ce que la Médecine avoit pû mettre en pratique durant pluſieurs années.

XV. Prenez une poignée de feuilles & racines de perſil, dont vous ôterez les cœurs, faites-les bouillir dans une livre d'eau pour la réduire à moitié, dans laquelle vous aurez fait fondre un morceau de ſucre candi. Les grandes perſonnes boivent le tout le matin à jeun, & les enfans en boivent un peu moins. Si c'eſt pour la gravelle, il faut continuer quinze jours ou trois ſemaines, pendant lequel tems les malades jettent une grande quantité de graviers. Mais ſi c'eſt ſeulement pour une retention d'urine, beuvez-en juſqu'à guériſon, elle arrivera bien-tôt.

XVI. Il faut prendre des boutons & bourgeons de groſeillers, quand ils commencent à vouloir porter des feuilles & les manger en potage, cela eſt ſuffiſant pour faire rompre la pierre.

XVII. L'injection du ſang de renard tout chaud, fait fondre la pierre dans la veſſie.

XVIII. Prenez une livre de cériſes & ôtez-en les noyaux, que vous caſſerez, vous ferez enſuite un lit de cériſes, & un lit de noyaux dans un alembic, que

vous laiſſerez toute une nuit, & le matin vous y ajoûterez demi once de *millium ſolis* concaſſé & mis dans un linge lié. Faites diſtiller le tout au bain-marie, & prenez-en une potion au matin, & après vous vous promenerez.

XIX. Prenez de racine de perſil, de fenouil, ſaxifrage, de chardon à cent têtes, de chacun une poignée, que vous nettoyerez; vous en prendrez le cœur que vous ferez bouillir dans trois chopines de vin blanc du meilleur, juſques à la conſommation de la moitié dans un pot de terre neuve, & vous uſerez de cette décoction l'eſpace d'un mois ou quarante jours.

XX. Prenez d'oignons blancs telle quantité qu'il vous plaira, creuſez-les, rempliſſez-les de ſucre candi fin, & bouchez-les de leur couvercle que vous avez ôté; faites diſtiller le tout dans l'alembic de verre, & donnez-en à boire au malade deux doigts en un verre ſoir & matin.

XXI. Mettez une pincée de l'herbe appellée turquette dans un doigt de vin blanc & le beuvez.

XXII. Prenez un oignon blanc, fendez-le en quatre, laiſſez-le tremper quatre heures dans un verre de vin blanc, puis ayant pris le jus, mêlez une once d'huile d'amandes douces dans le vin, & beuvez ce mélange à jeun s'il ſe peut, quand il vous faudra uriner.

Tiſanne ſouveraine pour la gravelle.

XXIII. Il faut prendre de la fumeterre, la faire bouillir dans un coquemar avec de l'eau, de la maniere qu'on fait la tiſanne, & en prendre tous les matins un verre à jeun.

Eau ſinguliere pour la gravelle.

XXIV. Prenez racines de perſil & de fenouil, bien nettoyées & mondées de leur cœur, de chacune quatre poignées; faites-les bouillir en douze pintes d'eau de riviere; quand elles ſeront à demi cuites, ajoûtez-y tendrons de mauves, guimauves, & violettes de Mars, chriſtemarine, de chacune quatre poignées; faites bouillir le tout juſqu'à conſomption de la moitié, puis paſſez-les par une ſerviette blanche; faites diſtiller cela dans l'alembic de verre, y ajoûtant deux livres de thérébentine de Veniſe.

XXV. Mangez le matin à jeun trois ou quatre oignons de filipendula, s'ils ſont un peu gros, ou ſix ou ſept s'ils ſont petits. Il faut les bien laver auparavant, ſans les ratiſſer, les croquer comme des raves, & boire un moment après un demi ſetier de vin blanc. Il faut prendre auſſi quelques lavemens laxatifs, & uſer d'une tiſanne faite avec la queue de renard & le chiendent. Prenez pour quatre ſous de queue de renard, & pour un ſou de chiendent, faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau, juſqu'à réduction de trois pintes. Ce remède eſt très-éprouvé, & l'on connoît une perſonne qui étant cruellement tourmentée de la gravelle depuis dix ans, & ne pouvant plus uriner, a été parfaitement guérie par ce remède, qu'elle n'a réiteré que deux fois. D'autres perſonnes ont fait la même expérience. *Voyez* FILIPENDULA.

Autre très-éprouvé.

XXVI. Faites ſécher au four telle quantité que vous voudrez de féves de marais, & mettez-les en poudre. Faites ſécher auſſi au four, & enſuite réduiſez en poudre le double de turquette à côte rouge, cueillie ſur la fin d'Août. Mêlez enſemble ces deux poudres, & quand vous voudrez vous en ſervir, faites-en infuſer environ le poids d'un écu dans un verre de vin blanc, pendant douze heures; & prenez-le le matin à jeun. On peut laiſſer deux jours d'intervalle entre les priſes. On peut auſſi ſe ſervir du fourreau, ou de la robe des féves, au lieu des écoſſes.

XXVII. Faites rougir une pierre à fuſil, éteignez-la dans l'eau, & beuvez pluſieurs fois de cette eau.

XXVIII. Prenez huile d'olive, jus de citron, & vinaigre blanc, de chacun trois cuillerées. Mêlez, faites bouillir le tout enſemble, prenez-le à jeun, & un bouillon deux heures après. Ce remède eſt un peu violent; car il briſe la pierre, & la fait jetter quelque tems après qu'on l'a pris.

XXIX. Jettez environ ſix gouttes d'eau d'oignons blancs diſtillée au bain-marie, dans un verre de vin blanc, & bûvez-le à jeun.

XXX. Prenez ſoir & matin du ſuc de citron mêlé dans une once d'huile d'amandes douces.

Autre dont on a eu beaucoup d'expériences.

XXXI. Prenez à jeun pendant dix ou douze jours, une once de ſyrop d'hyſſope, mêlé dans deux ou trois fois autant d'eau de parietaire.

XXXII. Après avoir fait ſécher au four une bonne quantité de gouſſes de féves, réduiſez-les en poudre fine, laquelle vous paſſerez par le tamis. Faites-en infuſer une dragme pendant douze heures, dans un verre de vin blanc, ayant ſoin de le remuer de tems en tems. Puis coulez-le, & bûvez-le à jeun. Il en faut prendre les deux derniers jours de la lune, & le prémier de la ſuivante; & continuer de la ſorte pendant quelques mois.

Tiſanne pour ſe garantir de la gravelle.

Prenez graine de lin, & graine de turquette, de chacune environ une once & demi concaſſée, une racine de guimauve, & une racine de chardon roulant. Faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau commune, juſqu'à la diminution d'un quart; la doſe eſt d'un verre le matin à jeun. Quand le mal eſt violent, on en prend autant le ſoir.

Sirop pour la gravelle, & la ſuffocation de matrice.

Prenez du ſuc de parietaire, & faites-le cuire avec quantité de ſucre ſuffiſante, en conſiſtance de ſyrop. La doſe eſt d'une cuillerée; & on la réitere autant qu'il eſt néceſſaire.

Remède pour la gravelle, dont on a fait une infinité d'expériences.

Prenez trois cloportes, faites-les ſécher ſur une pêle preſque rouge; réduiſez-les enſuite en poudre très-ſubtile, que vous délayerez dans deux doigts de vin blanc. Quand le malade l'aura avalé, vous rincerez le fond du verre avec le même vin, & vous lui ferez prendre ce reſte. Enſuite il ſe tiendra au lit pendant trois heures ſans dormir, ni prendre aucune nourriture.

Le ſecond jour, vous lui ferez prendre cinq cloportes, de la même maniere, & le troiſiéme ſept; s'il ne guérit pas la prémiere fois, vous recommencez encore, en lui en faiſant prendre trois, puis cinq, puis ſept, comme auparavant.

Pendant tout le tems que le malade uſera de ce remède, il doit s'abſtenir de manger du beurre, du fromage, & de toute ſorte de laitage. On ne doit donner ce remède qu'aux trois derniers jours de la lune. Il eſt ſouverain non ſeulement contre la gravelle, mais encore contre les abſcès, & apoſtemes internes; contre les maux de mammelles, & les fluxions qui tendent à ſuppuration.

Les femmes enceintes n'en doivent point uſer, parce que cela feroit naître l'enfant monſtrueux.

GRAVELLE. *Voyez* PIERRE. DÉCOCTION

de Cochenille. GRAVIER. URINE. COLIQUE.

GRAVIER. Eſpece de ſable qui ſe forme dans les reins & dans la veſſie. La cendre de hareng bûe juſqu'à un demi gros, ou un gros, dans un peu de vin blanc, eſt très-propre pour pouſſer le gravier par les urines. *Voyez* GRAVELLE.

GRAVOIS. Terme de jardinage. C'eſt un mot emprunté des bâtimens, qui ſignifie une grande quantité de petites pierres & de platras; ainſi il arrive quelquefois qu'on fait un jardin au même endroit où il y a eu une maiſon, ou bien dans un endroit où on a apporté beaucoup de gravois, de decombres & de démolitions de maiſons. Nous diſons qu'il faut être ſoigneux de bien ôter tous les gravois, & même quelquefois de paſſer la terre à la claye, afin qu'étant bien épiertée, c'eſt-à-dire, bien purgée & nettoyée des pierres & platras dont elle étoit pleine, elle devienne propre à nourrir tout ce qu'on y voudra ſemer & planter. Nous diſons quelquefois égravillonner; par exemple, égravillonner une mote d'oranger ou de figuier, après qu'on a retranché à l'entour & deſſous environ les deux tiers, ce qui ſe faiſant à coup de hache, ou de ſerpe, ou de bêche, la terre qui reſte paroît dure, & les racines n'ont pas leur extrémité aſſez découverte; pour lors avec la pointe de la ſerpette ou d'autre morceau de fer pointu fait exprès, on retire d'entre les racines un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines ſe trouvant enſuite dans un autre endroit où la terre eſt nouvelle & meuble, en ſoient promptement revêtues & remplies, & y puiſſent par conſéquent mieux agir pour la production des nouvelles racines.

GRAVURE. C'eſt l'art de tracer des figures, en creuſant ſur le bois, ou ſur le métail, afin de les imprimer enſuite ſur le papier, ſur la cire, ou ſur d'autres matieres convenables.

La planche de bois ſur laquelle on veut graver, doit être de buis, ou de bois de poirier, bien ſéche, ſans nœuds, d'une épaiſſeur raiſonnable, bien dreſſée, & parfaitement unie du côté qu'on la veut travailler. Un Graveur qui fait le deſſein, y trace d'abord à la plume, celui qu'il veut repréſenter. Un Graveur qui ne le ſait pas, fait faire à l'encre, par le Peintre, un deſſein de la grandeur de ſa planche; enſuite il le colle ſur la planche, avec de la colle de farine, & d'eau mêlée d'un peu de vinaigre. Il faut que les traits du deſſein ſoient tournés & appliqués ſur le bois. La colle étant bien ſéche, on prend une petite éponge, & l'ayant imbibée d'eau, on s'en ſert pour mouiller le papier doucement, & à pluſieurs repriſes, juſqu'à ce qu'il ſoit bien pénétré; puis on l'enleve en le frottant légérement avec le bout du doigt; enſorte qu'il ne reſte plus ſur la planche que les ſeuls traits d'encre qui forment le deſſein.

Le Graveur ayant ſa planche ainſi préparée, enleve avec la pointe d'un caniſ, ou avec de petits cizelets, & des gouges en bois, tous les eſpaces qui ſéparent les endroits qui doivent faire l'empreinte, auſquels il donne le relief; & plus ou moins d'épaiſſeur, ſuivant que la lumiere & les ombres le demandent, ou qu'il le faut pour l'uſage auquel le deſſein eſt deſtiné. Le Graveur en bois ne fait point ordinairement des hachûres, c'eſt-à-dire des traits qui ſe croiſent, & ſe trenchent les uns les autres; au lieu que le Graveur ſur métail en fait ſouvent; mais il tire ſeulement ſes traits les uns contre les autres. On a vû pourtant des planches en bois, d'une façon ſi délicate, qu'elles ne cedent en rien, même pour les traits croiſés, aux planches de métail gravées avec le burin.

La gravûre en bois ſert pour les eſtampes; mais ſon uſage le plus ordinaire, eſt pour l'impreſſion des culs de lampe, des viguettes, des lettres initiales qu'on met dans les livres, & pour les figures de Géometrie. On s'en ſert auſſi pour imprimer les placards, ou annonces des ſpectacles publics, des enſeignes, ou billets d'adreſſe des Marchands & ouvriers, & de ces eſpeces de tapiſſeries de papier qui ſe vendent chez les Imagers, ou Dominotiers.

Les Graveurs ſur métail ſe ſervent du burin, ou de l'eau forte. Ceux qui ſe ſervent du burin, de pointes, & de pluſieurs autres petits inſtrumens ſemblables, forment leurs figures en creuſant la planche, avec la pointe de ces inſtrumens.

Les Graveurs à l'eau forte n'ont pas beſoin de tant d'ourils; les petits burins, les petites pointes, les échopes qui ſont de groſſes aiguilles enfoncées par la tête dans un manche de bois, coupées, ou plutôt affinées en chamfrain, comme les échopes des Orfévres, une pierre à l'huile pour les aiguiſer, & un gros pinceau de poil de petit gris, ou une patte de liévre, pour ôter de deſſus la planche, les ordures ou le verni qui s'enlevent à meſure qu'on le grave, ſont les ſeuls inſtrumens qui leur ſoient néceſſaires. Ils ſe ſervent de deux ſortes d'eau forte; l'une eſt blanche, & l'autre verte. La blanche eſt celle des Affineurs. La verte ſe fait avec le verd de gris, le ſel ammoniac, & le ſel commun. On y employe auſſi d'autres drogues, comme nous marquerons plus bas.

Ils ſe ſervent auſſi de deux ſortes de vernis, l'un liquide, & l'autre ſec; celui qui eſt liquide, ou plus moû, s'employe pendant l'hiver; & le ſec, ou celui qui eſt plus épais & plus dur, ſe met en œuvre pendant l'été. Le ſphalte fait la baſe de l'un & de l'autre. *Voyez* VARNIS.

La planche de cuivre pour graver à l'eau forte, n'eſt point différente de celle qu'on employe pour graver au burin; mais elle doit être plus polie & plus nette. On fait chauffer cette planche, autant qu'il eſt néceſſaire pour tendre le verni deſſus; & quand il eſt ſec, on paſſe la planche ſur la lumiere, ou plutôt ſur la fumée d'une chandelle pour la noircir.

Enſuite on calque le deſſein, ce qui ſe fait de cette maniere. On frotte d'abord de ſanguine, le deſſous du papier ſur lequel il eſt tracé. Puis on applique ce côté de la ſanguine ſur la planche, & l'on paſſe légérement une pointe un peu émouſſée ſur les principaux trait, dont on ſuit exactement tous les contours. Enfin, le Graveur ayant oté le deſſein, & le trouvant marqué ſur le verni, le trace le plus exactement qu'il lui eſt poſſible, par le moyen d'autres pointes plus ou moins groſſes, ſuivant la fineſſe, ou la groſſeur des traits qu'il doit marquer.

Si le deſſein étoit tracé avec la ſanguine, on pourroit le calquer en appliquant le coté des figures ſur la planche, en mettant enſuite l'un & l'autre ſous la preſſe des Imprimeurs. Les figures reſtant par ce moyen marquées ſur le verni, le Graveur pourroit les ſuivre, & les tracer avec les pointes, comme nous venons de l'obſerver.

La planche étant ainſi tracée, on la place dans une eſpece de caiſſe de bois poiſſée, & on la tient un peu inclinée, pour y faire couler l'eau forte, laquelle s'égoute dans un vaſe de terre, qu'on met exprès au fond de la caiſſe.

Pour empêcher que l'eau forte ne demeure auſſi long-tems ſur les lointains & ſur les endroits qui doivent fuir, que ſur les parties du deſſein qui doivent ſortir, & paroître plus ombrées, ou plus proches à la vûe, les Graveurs frottent les prémiers d'une compoſition de ſuif & d'huile, qui empêche que l'eau forte ne morde ſi fortement qu'aux autres, où elle doit pénétrer davantage. Au reſte, il faut remarquer, que la prémiere fois qu'on ſe ſert de l'eau, il faut l'adoucir & la tempeter, en y mêlant environ

le tiers d'eau commune ; au contraire, quand on veut la faire ſervir une ſeconde, une troiſiéme, ou pluſieurs autres fois, il faut la fortifier en y ajoûtant quantité ſuffiſante de nouvelle eau forte. Il faut remarquer auſſi que l'eau blanche ne s'employe que ſur le verni liquide, & qu'elle ſe met à plat ſur la planche, dont il faut garnir les bords de cire, pour empêcher l'eau de couler ; au lieu que l'eau verte convient également aux deux vernis, & qu'elle ne fait que couler ſur la planche qu'on tient inclinée, comme nous l'avons marqué ci-deſſus.

Quand on juge que l'eau forte a mordu ſuffiſamſamment ſur la planche, on la lave d'eau fraîche, puis on la chauffe ſur un feu raiſonnable, pour en fondre & enlever tout le verni. Il ne faut pas oublier de la laver auſſi, & de la chauffer avant de la mettre à l'eau forte.

Enfin le Graveur acheve les traits que l'eau forte n'a fait qu'ébaucher, & d leur donne ou plus de largeur, ou plus de profondeur, ſelon qu'il le juge néceſſaire.

Pour avoir l'empreinte d'un ouvrage en creux, afin de voir s'il eſt dans ſa perfection, on peut ſe ſervir d'une compoſition de cire ordinaire, de thérébentine, & d'un peu de noir de fumée ; car cette compoſition ſe conſervant toûjours aſſez molle, peut prendre facilement l'empreinte du creu contre lequel on la preſſe. Mais comme elle ne peut ſervir que pour voir la gravûre partie, par partie, il y a des Graveurs qui ſe ſervent de plomb à la main, c'eſt-à-dire, du plomb fondu, qu'on verſe ſur une feuille de papier, & ſur lequel il eſt un peu réfroidi, & à demi liquide, on applique la gravûre, dont on lui fait prendre l'empreinte, en frappant ſur le carré avec la main. On ſe ſert de la même maniere du ſouphre liquefié lentement à un feu doux.

Enfin, quand on veut tirer l'empreinte d'une gravûre profonde, comme celle des coins, ou des matrices qui ſervent aux Médailles, & aux Monnoyes ; on met ſur le creux un morceau de carte légére, & on lui en fait prendre l'empreinte par le moyen de la preſſe.

Pour graver à l'eau forte, de maniere que l'ouvrage paroiſſe de bas relief.

Broyez ſur le marbre avec huile de lin, égale parties de mine de plomb, & de vermillon, ou deux ou trois grains de maſtic en larmes. Eſſayez enſuite avec des plumes aſſez ſouples, ſi votre couleur coule bien ſur la planche de fer, ou d'acier que vous voulez graver, laquelle doit être très-polie. Si la couleur ne coule pas aſſez, ajoutez-y un peu de la même huile, juſqu'à ce que la plume marque aiſément. Pour lors ayant dégraiſſé vôtre planche avec des cendres, & l'ayant bien eſſuyée avec un linge, vous deſſinerez vos figures d'oiſeaux ou autres animaux, dont vous vous contenterez de portraire le profil, & vous remplirez la figure avec le pinceau, c'eſt-à dire que vous coucherez de vôtre couleur ſur tout l'eſpace qui ſe trouvera renfermé entre les lignes de vôtre deſſein, & ſur leſquelles l'eau forte ne doit pas mordre; puis ayant laiſſé ſécher l'ouvrage un jour ou deux, vous ferez reuire peu à peu la peinture ſur un téchaut plein de feu, juſqu'à ce qu'elle devienne brune. Enſuite vous découvrirez avec une pointe, les endroits ſur leſquels il faut faire agir l'eau forte.

REMARQUE.

Pour graver en cuivre, ou en laiton, il faut mettre dans la couleur plus de maſtic en larmes, & la recuire davantage. Il faut auſſi border la planche de cire, pour arrêter l'eau forte, qui la doit couvrir de l'épaiſſeur d'un écu. Après l'avoir laiſſé agir un peu de tems, & qu'elle eſt devenue ſuffiſamment verte, en ſe chargeant des parties de cuivre qu'elle a mordu, on la jette, & on lave auſſi-tôt la planche d'eau fraîche. Enſuite on prend garde ſi les traces de l'eau forte ſont aſſés profonde, & ſi elle n'a pas aſſés pénétré, on en remet de nouvelle : ce qui ſe réitere autant de fois qu'on le juge à propos. On ſe ſert pour cela de l'eau blanche, ou eau de ſéparation.

Gravûre des Eſtampes.

Pour graver une eſtampe, on couche ſur la planche du blanc de plomb broyé avec de l'eau de fontaine, & collé avec de la colle de poiſſon. Enſuite on noircit de crayon noir le deſſous de l'eſtampe, & on la calque avec la pointe un peu émouſſée, comme nous avons marqué plus haut.

Gravûre du fer & de l'acier.

Faites chauffer vôtre planche, enſorte qu'elle puiſſe fondre la compoſition ſuivante, de laquelle il faudra la couvrir, & tracer enſuite vôtre deſſein, ou le calquer comme ci-deſſus.

COMPOSITION.

Incorporez deux parties de ceruſe dans trois parties de cire blanche fondue, & en ayant formé des bâtons, frottez-en le deſſus de vôtre planche, par-tout également.

Eau forte pour graver ſur le fer.

Faites bouillir enſemble pendant un quart d'heure parties égales de ſel commun, de ſel ammoniac, de couperoſe, de verd de gris & de fort vinaigre ; puis ayant paſſé la liqueur par un linge, mettez-en ſur votre planche, & laiſſez-l'y l'eſpace d'une demi heure.

Autre.

Faites diſſoudre dans du verjus de grain, le plus fort que vous pourrez trouver, de l'alun en poudre, avec un peu de ſel deſſéché auſſi en poudre, paſſez vôtre eau, & ſervez-vous-en.

Eau forte dont on peut ſe ſervir ordinairement pour graver.

Faites infuſer dans un peu plus d'une pinte d'eau commune, pendant une heure & demi, ou deux heures, alun de roche, vitriol romain & gros ſel, réduits en poudre très-ſubtile, de chacun trois onces ; puis vous mettez le pot de l'infuſion, lequel doit être neuf, ſur un feu de charbon, & le retirant auſſi-tôt que l'eau a frémi, vous laiſſez réfroidir l'eau, juſqu'à ce qu'on y puiſſe ſouffrir la main. Enſuite vous en prenez avec un gobiet de terre, & vous arroſez votre ouvrage pendant une demi heure, ou trois quarts d'heure ; enfin juſqu'à ce qu'il ſoit ſuffiſamment gravé. Il ne faut pas employer cette eau, quand elle eſt bien chaude, mais ſeulement quand elle eſt un peu plus que tiede.

G R E

GREFFER ou ENTER. Termes de jardinage, qui ſignifient faire changer d'eſpece, ou de nature à un arbre, en y faiſant quelque opération : on ſe ſert plus ordinairement du ſecond de ces termes en certaines Provinces, où les curieux pour parler de leurs arbres fruitiers, diſent : *j'ai dix, douze ou quinze entes de tel fruit ; je vous donnerai une ente, &c.* au lieu de dire, *j'ai dix, douze, quinze arbres de telle eſpece* ; mais du côté de Paris on ſe ſert plus ordinairement des mots de greffe & de greffer. Ainſi nous diſons, *j'ai quatre, cinq, ſix greffes, &c.* Il y a auſſi de certaines Provinces où l'on ſe ſert du terme d'enture, pour dire greffe.

On appelle greffoir ou entoir, un petit couteau fait exprès pour greffer, il doit avoir le manche d'un bois dur, ou d'ivoire; l'extremité de ce manche eſt plate, mince & arrondie pour pouvoir ſervir à détacher aiſément l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y inſerer enſuite les écuſſons ſans rien bleſſer ou rompre.

Le ſauvageon ou l'arbre ſur lequel on applique la greffe, eſt appellé ſujet ou franc, & l'on donne le nom de greffe, d'ente ou de rameau, à la branche qui doit être inſerée ſur le franc ou ſur le ſujet.

On diſtingue pluſieurs ſortes de greffes, ſavoir la greffe en flute, la greffe à écuſſon, la greffe en couronne, la greffe en approche, & la greffe à emporte-piece.

De la maniere de greffer en flute.

Il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main avant que de rien commencer, pour mieux faire les comparaiſons néceſſaires, qui ſe font du rameau avec la branche à greffer, & ſe ſont avec du fil, du jone, du ruban, &c. Il faut dis-je, que ce rameau ſe trouve entierement de la groſſeur de la branche, ſur laquelle on doit greffer; car s'il eſt plus gros, ou plus menu, la greffe ne réuſſira pas. Enſuite il faut marquer ſur ce rameau un bel endroit où il paroiſſe deux bons yeux, qui regulierement ſont l'on d'un côté & l'autre de l'autre, avec le greffoir ou autre outil bien tranchant. Il faut couper juſqu'au bois circulairement tant par haut que par bas l'écorce de la piece, qui eſt à enlever pour la greffe. Il faut ôter à ce rameau toute l'écorce, qui eſt à ſa partie plus menue, pour faire aiſément ſortir par là cette piece qui doit être enlevée, aprés qu'en l'agitant, & la tordant doucement avec le pouce on l'aura deprisſe, & détachée de ſon bois. Or avant que de l'enlever de ſa place; il faut racourcir juſqu'à quatre, ou cinq pouces de long la branche qui doit être greffée, & ſans bleſſer le bois, le dépouiller entierement dans un endroit bien ſain & bien uni juſqu'à la partie la plus baſſe où doit venir la greffe, pour l'occuper ſi juſte, qu'elle y paroiſſe plûtôt venue naturellement, que par aucun artifice, & pour ne pas laiſſer deſſecher une petite humidité qui eſt autour de cet endroit dépouillé, & qui eſt la ſéve nouvellement montée, on acheve de faire ſortir de ſa place la piece deſtinée à greffer, & auſſi-tôt avec toute la diligence & toute l'adreſſe poſſible, on la fait entrer dans la branche dépouillée juſqu'à l'endroit où elle doit demeurer; & enfin pour empêcher que l'eau des pluyes puiſſe pénétrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, &de l'écorce nouvellement appliquée, on entame dans le bois de la branche tout autour de l'extremité ſuperieure de cette greffe de petits copeaux ſans les detacher, & on les fait retomber en maniere de fraiſe, ou de bourlet ſur l'extrémité de cette écorce pour la couvrir, & la défendre des injures de l'air.

De la maniere de greffer à écuſſon.

II. On diſtingue deux ſortes de greffe à écuſſon; l'une qu'on appelle à *œil pouſſant*, & l'autre à *œil dormant*.

Les greffes à œil pouſſant & les greffes à œil dormant ne different en rien l'une de l'autre, que par les tems de les faire; du reſte elles ſe font toutes deux d'une ſeule & unique maniere. La premiere choſe qui eſt à faire pour cela, eſt, que ſur les arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien acouſtés & où il paroiſſe auſſi de bons yeux bien acouſtés, & ce ſont ceux qui ont été les prémiers formés depuis le printems; les derniers formés ſont trop tendres pour réuſſir. Tout auſſi-tôt que ces rameaux ſont coupés, il en faut ôter les feuilles juſqu'auprès de l'endroit où elles tienoent à leur queue, & par ce moyen les yeux ne ſe fauent pas ſi-tot.

On peut conſerver les rameaux juſqu'à trois, & quatre jours, pourvû qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, ſoit eau, ſoit glaiſe, ſoit fruits, & qu'avec cela ils ne ſoient longs que d'environ un bon demi pié; ainſi on peut fort bien couper en différens morceaux un rameau qui a deux pieds de long. Avec ces précautions on envoye ſurement à trente & quarante lieues loin des rameaux fraîchement coupés ſur l'arbre.

Remarquez que, ſi ce ſont des rameaux de pêchers, il n'y faut gueres enlever d'écuſſons, à moins qu'il n'y paroiſſe un commencement de branche à venir, qui ſoit accompagnée de ſes feuilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruits, ou d'autres branches à venir. Pour tous les autres fruits, poiriers, pommiers, pruniers, un œil ſimple ſert auſſi bien que les yeux doubles & triples.

Quand on eſt ſur le point de faire la greffe, on choiſit ſur la branche, ou ſur le corps de la tige qui ſert à greffer, un endroit bien uni; cet endroit ſe rencontre d'ordinaire dans l'intervale qui ſépare un œil inférieur d'avec un autre qui eſt immédiatement au deſſus, c'eſt là qu'on fait deux inciſions qui repréſentent un grand T Romain, c'eſt-à-dire que la plus haute inciſion eſt orientale, & la ſeconde commençant près du milieu de la prémiere fente deſcend de haut en bas, juſqu'à ce qu'elle ſoit de la longueur d'environ un pouce ou un pouce & demi. Ces deux inciſions ſe peuvent faire avant que d'avoir enlevé l'écuſſon qui eſt à appliquer, pourvû qu'on ne dépreone la peau du ſauvageon qu'après avoir enlevé l'écuſſon; car il eſt néceſſaire que cet écuſſon venant à être appliqué trouve un peu humide la place du ſauvageon, cette humidité provenant de la ſéve qui le doit coler avec ce ſauvageon; autrement ſi la place eſt ſeche, la greffe y périt. C'eſt pourquoi le plus ſûr eſt de commencer à enlever l'écuſſon avant que d'inciſer le ſauvageon.

Or pour enlever cet écuſſon, & particulierement à l'égard des péchers, on fait ſur le rameau à l'endroit où il paroît un bon œil, une inciſion ſemblable à la figure A qui eſt à peu près la figure d'un écuſſon d'armes de foiblelſe, d'où le jardinage a emprunté ce terme *d'écuſſon*, & enſuite en appuiant un peu fortement du pouce ſur les côtés de cette inciſion vers la partie voiſine de l'œil, qui eſt contenu dans l'enceinte de l'inciſion, on le détache aſſez aiſément du rameau. Cela s'entend quand la ſéve y eſt abondante; car ſi cela n'eſt pas, ſur-ce même en fait de pêches; il faut enlever l'écuſſon avec un peu de bois, ce qui ſe fait en coulant le greffoir au deſſous de l'écorce depuis la tête de l'écuſſon juſqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, & ſur-tout à l'endroit de l'œil.

A l'égard des écuſſons des fruits à pepin, on ne ſauroit guéres les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois. Quand l'écuſſon eſt détaché de ſon rameau, on regarde auſſi-tot ſi le germe intérieur qui eſt le canal par où ſe communique la ſéve pour la nourriture de l'œil & la production d'une nouvelle branche, eſt reſté, comme il le faut abſolument attacher à l'écuſſon enlevé, & cela étant on met à ſa bouche cet écuſſon en le tenant ſeulement avec les levres par la queue des feuilles qu'on lui a laiſſées, la

ſalive pourroit lui faire tort, & cependant avec le bout applati du manche du greffoir on déprend peu à peu & adroitement ſans rien déchirer, la peau des deux côtés le long de l'inciſion, prenant ſoin que l'inciſion vers la pointe ſoit un peu plus longue que l'écuſſon enlevé, & auſſi-tôt reprenant de la bouche cet écuſſon, & preſentant la partie pointue auprès de l'inciſion oriſontale, on le fait deſcendre en coulant tout du long de l'inciſion, enſorte qu'il y entre tout entier, & que ſur-tout il occupe pleinement toute la place dépouillée à la tête de l'inciſion, & qu'enfin les eôtés de l'écorce qui ſont détachés, viennent enſuite à couvrir tout l'écuſſon hors l'œil. Cela fait, on prend de la groſſe filaſſe plate, avec laquelle on lie doucement, & proprement enſemble l'écuſſon, l'écorce détachée, & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre; & c'eſt-là que finit le miſtere des écuſſons, avec cet différence ſeulement que, ſi c'eſt une greffe d'écuſſon à la pouſſe, on racourcit ſur le champ la branche, ou la tige, qu'on a greffée juſqu'à deux ou trois pouces près de l'écuſſon, afin que la ſeve étant empêchée de monter plus haut, comme naturellement elle y monteroit, elle ſoit forcée d'entrer dans cet écuſſon, & le faire pouſſer peu de tems après.

Les meriſiers greffés de cette façon-là réuſſiſſent régulierement mieux, qu'aucuns autres fruitiers, & ſur-tout mieux que les pêchers, qu'on greffe à la pouſſe, ſoit ſur d'autres pêchers, ſoit ſur de vieux amandiers; car ils ſont fort ſujets à y périr de la gomme, & cela par une trop grande abondance de ſeve, qui étant en été dans les arbres qu'on greffe, & ne pouvant aſſez trouver d'iſſue par l'ouverture de l'œil de cet écuſſon ſort par l'inciſion, s'y congéle comme du ſang hors des veines, & y détruit entierement cet écuſſon.

Si c'eſt une greffe à œil dormant, on ne racourcit point ſur le champ ni la branche greffée, ni la tige greffée; on attend au mois de Mars ſuivant qui eſt le tems, que le renouveau fait monter la ſeve dans les arbres, & c'eſt pour lors que ſe doit faire ce racourciſſement ſemblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pouſſe; & cela par la même raiſon pour l'un que pour l'autre, bien entendu qu'avant ce tems-là, c'eſt-à-dire pendant l'hiver, il faut avoir proprement coupé la filaſſe qui lioit l'écuſſon, ſans bleſſer, autant que faire ſe peut, l'écorce couverte par cette filaſſe; car ſi on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui eſt au deſſus d'elle ſont ſujets à périr, faute d'y avoir un paſſage ſuffiſant à la ſeve, qui vouloit monter à l'extrémité de la branche, & par ce moyen toute la peine priſe pour greffer, eſt devenue inutile, pendant que la partie qui eſt au deſſous de la greffe, ſe met à pouſſer une infinité de jets ſauvages qui ne ſervent de rien.

De la maniere de greffer en fente.

III. La meilleure greffe qu'on puiſſe choiſir pour greffer en fente, eſt celle qu'on tire de l'extrémité des branches vigoureuſes d'un arbre; qui eſt dans ſon année de rapport; & à laquelle on a conſervé du bois de deux ſeves, c'eſt-à-dire, de la ſeve précedente & de celle de l'année où l'on coupe la greffe. C'eſt ordinairement en Fevrier ou en Mars, qu'on greffe en fente, & c'eſt auſſi en ce tems-là qu'on coupe la greffe. Si cependant il étoit néceſſaire de la conſerver pendant quelque tems, on l'enterreroit à moitié dans un lieu frais, qui ne fût expoſé ni à l'air ni au ſoleil. On peut prendre la greffe de telle groſſeur que l'on veut.

Quand on a bien choiſi la greffe qu'on veut enter, on ſcie le ſauvageon à quatre pouces environ au deſſus de la terre, enſuite on le fend du côté, ou l'écorce paroît plus unie & un peu à côté de la moëlle. Pour cette opération on ſe ſert d'un petit coin de bois, qu'il faut laiſſer dans la fente, juſqu'à ce que l'on ait taillé la greffe & qu'on l'ait appliqué. Enfin après avoir placé la greffe dans la fente, on ôte doucement le coin en prenant garde d'endommager la greffe.

Obſervation ſur la maniere qu'on vient de donner pour greffer en fente.

Quoique la deſcription qu'on vient de faire pour greffer en fente ſoit aſſez bien ſuivie, cependant elle pêche en pluſieurs points aſſez conſiderables, & elle n'a pas toute l'exactitude qu'elle peut avoir. Nous allons examiner les défauts les plus remarquables de cette deſcription.

Elle manque en prémier lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe, nous la reglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de long, ou plutôt nous la reglons ſur le nombre de trois bons yeux au moins que la greffe doit avoir.

Elle manque en ſecond lieu, en ce qu'elle n'apprend ni à bien tailler les greffes, ni à les placer ſi juſte dans les ſeuls endroits qu'il leur faut, que la ſeve du pié y puiſſe ſûrement entrer. Pour ce qui eſt de la taille de ces greffes, il faut pour les bien faire, qu'avec une ſerpette bien tranchante, le gros bout ſoit coupé des deux côtés en forme de coin; & de la longueur d'un bon demi pouce; que des deux côtés qui bordent cette figure de coin, on y ait conſervé de l'écorce bien adhérente au bois, que le côté qui doit ſe trouver en dehors ſoit un peu plus large & plus épais, que l'autre qui eſt en dedans; & que préciſément au haut de cette écorce conſervée pour le dehors, il y ait un bon œil qui ſoit auſſi haut que le bord de la tige étonçonnée, & que le haut de la fente. Et pour ce qui eſt de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune des écorces, tant du ſauvageon, que de la greffe s'affleure, & réponde ſi bien l'un à l'autre, que la ſeve venant du pié, trouve autant de facilité à y entrer que dans l'entre-deux du bois, & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La deſcription manque en troiſiéme lieu, d'avertir que, ſi la fente ne s'eſt pas faite bien nettement, comme il arrive aſſez ſouvent, on doit avec la ſerpette l'apptoptier en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement; & même ſi on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menue à proportion de la tige doive être trop ſerrée, il eſt néceſſaire d'oter proprement, & bien uniment un peu de bois des deux côtés de la fente, ce bois s'ote avec la pointe de la ſerpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faiſant tout cela ſi juſte, & ſi conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'après avoir poſé cette greffe, il n'y ait point de jour entre elle, & les corés de la fente, & que cependant cette greffe tienne ſi bien, qu'il ne ſoit pas aiſé de l'ébranlee.

La deſcription manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer ſur un même ſujet, & comment le deſſus de la tige coupée doit être préparé. Les groſſes tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par deſſus unies & égales de tous les côtés, enſorte que la tête ſoit oriſontale pour y mettre pluſieurs greffes, ſi elles s'y peuvent ranger, & que le ſujet le requiere. Les menues tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe, n'auront qu'une par-

tie de la tête unie. Si c'eſt celle ou ſera la greffe, le reſte ſera coupé en pié de biche.

La deſcription manque enfin en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air, ſoit les pluyes, ſoit les chaleurs & la ſéchereſſe, ne portent préjudice aux arbres greffés par l'ouverture des fentes. Sur quoi il faut ſavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillotées, ſoit avec de la ſimple bauge nouvellement faite, c'eſt-à-dire, de la terre glaiſe mêlée d'un peu de foin, ſoit avec la gomme préparée à cet effet, & laquelle eſt compoſée de poix noire, graſſe, fondue, dans un pot de fer, ou de terre avec un peu de cire jaune, il faut par le moyen d'un rechaud portatif tenir chaude & liquide cette gomme, pour l'appliquer avec une maniere de ſpatule de bois, bien entendu qu'avant que de mettre ici la bauge, ni la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que ſur le champ on aura détachée de quelque branche de l'arbre greffé. On en met communément en croix aux groſſes tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entierement couvertes; en ſorte que rien n'y puiſſe entrer; & comme par deſſus la bauge, ou la terre glaiſe, on y met d'ordinaire un linge qui l'enveloppe, & la maintient ſur la tête greffée & que cela peut avoir quelque rapport aux poupées des enfans, de là vient qu'on donne aſſez ſouvent le nom de poupée à la greffe en fente.

Remarquez que, ſi le pié ne paroît pas ſerrer ſuffiſamment la greffe, il eſt à propos de le ſerrer avec un ozier, en ſorte que la greffe y ſoit bien aſſurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, après avoir dit ſur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui eſt, qu'avant, que d'en venir à s'en ſervir pour ouvrir la fente, il faut que, ſi c'eſt une groſſe ſouche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un aſſez gros couteau, qu'on ait appliqué ſur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & ſur lequel on ait donné quelques coups de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moyen la fente dont il eſt queſtion. Les ſujets de mediocre groſſeur ſe fendent aſſez aiſément avec le ſimple tranchant du couteau, ſans qu'il ſoit beſoin de coups de marteau.

Or les coins pour être commodes doivent être faits de telle maniere que l'une des parties crochues qui eſt plus groſſe, plus longue & plus forte que l'autre, doit ſervir aux groſſes tiges, & l'autre qui eſt plus courte, plus mince & plus foible, doit ſervir pour les petites tiges. Lors donc qu'on veut employer ces coins, on preſente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux, qui paroit le plus proportionné à la groſſeur du ſujet, qui eſt à greffer; & ſi pour avoir l'ouverture néceſſaire, on ne peut enfoncer aſſez ce coin, ſans y donner quelques coups de marteau, on lui en donnera. Enfin la fente étant à peu près aſſez ouverte, pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baiſſer ou hauſſer, de la main gauche, la queue de l'outil, qui ſert le coin, & cependant de la main droite préſenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainſi on acheve d'ouvrir, s'il en eſt beſoin, ou bien on reſſerre la fente, quand la greffe ou les greffes ſont placées comme elles le doivent être. Il n'eſt pas néceſſaire de dire, qu'une ſeule fente ſert pour placer deux greffes à l'oppoſite l'une de l'autre, & ſi on en peut placer encore deux, on fait ſur la tige une ſeconde fente en croix, toute ſemblable à la premiere; & au ſurplus on fait la même choſe, qu'on a faite aux deux prémieres greffes.

De la maniere de greffer en couronne.

IV. On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente ſur une tige, qui eſt aſſez groſſe, pour les recevoir commodément; mais plus particulierement la greffe en couronne ſe dit, quand ſur de fort gros ſujets étronçonnés, on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce. Par exemple 6. 7. 8. cette ſorte de greffes donc, non plus que celle qu'on appelle, *à emporte-piece*, ne ſe peuvent faire que ſur des tiges qui excedent trois ou quatre pouces de diamêtre, & qu'il n'eſt pas poſſible de fendre; mais tant des unes que des autres il s'en fait aſſez rarement, parce que le ſuccès en eſt fort incertain, & la peine de les faire eſt aſſez grande. On prend pour cela des rameaux d'un bon demi-pouce de tour, ayant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les taille en pié de biche par le plus gros bout, enſorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille ſoit coupé juſqu'auprès de la moëlle du rameau, pour aller finir preſque à rien par le bas; & comme il faut que la ſeve, qui commence à venir du pié, paſſe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtés entaillés ſe mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée; & par ce moyen la greffe devra prendre nourriture; mais avant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un coin de bois dur, on ait détaché l'écorce moyennant quelques coups de marteau donnés à propos ſur le coin, ſans que l'écorce en ſoit endommagée. Les greffes étant appliquées, on fait les mêmes choſes que nous avons dit ſe devoir faire, pour deffendre les greffes en fente des injures de l'air.

De la maniere de greffer à emporte-piece.

V. Pour ce qui eſt des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étrooçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu près un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, & proportionner ſi-bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces ſe rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroiſſe aucun jour entre les côtés entaillés de la tige. Cela fait, on prend un, ou deux bons gros oſiers, pour lier le plus ferme qu'on peut, le tour de la tête de la greffe, enſorte que les greffes n'en puiſſent pas être aiſément ébranlées. On fait au ſurplus pour garentir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

De la maniere de greffer en approche.

VI. Cette maniere de greffer ne ſe pratique guéres qu'à l'égard des arbres, qui ſont en caiſſe & principalement des orangers. On coupe la tête du ſauvageon, à laquelle on fait une fente pour y inſerer la branche, dont on veut avoir de l'eſpece. On a ſoin d'approcher les deux caiſſes l'une auprès de l'autre, & on choiſit une branche qui ſoit aſſez longue pour être unie au ſauvageon. On entaille cette branche, & on la fend en long par la moitié. On a par ce moyen un bout long d'environ un pié, que l'on aiguiſe pour le faire entrer dans le milieu de l'entaille, comme on le fait à la greffe en fente. On peut encore faire entrer cette greffe dans l'entre-deux du bois & de l'écorce, quand le ſujet eſt bien vieux, comme à la greffe en couronne. On lie cette greffe avec de la filaſſe le plus ferme qu'il eſt poſſible; & l'on couvre le tout avec de la cire & un peu de linge. On laiſſe la greffe dans cet état juſqu'à ce qu'il

paroiſſe qu'elle ſoit repriſe, ce qu'on reconnoît quand elle pouſſe vigoureuſement. Enfin, on coupe la branche approchée de la greffe, & on la recouvre avec de la cire verte.

Pour greffer en approche, l'arbre doit être fort & un peu âgé. On choiſit ordinairement le mois de Mai & d'Août.

VII. *Des tems propres pour greffer.*

Les tems de greffer ſont prémierement le commencement de Mais dans lequel la ſeve étant montée dans les arbres, & ſur-tout dans les branches de l'année précedente, ſans que les yeux ayent encore pouſſé, l'écorce s'en détache aſſez aiſément, juſqu'à ſe laiſſer entierement dépouiller, comme il eſt néceſſaire pour cette ſorte de greffes, dont il eſt queſtion. Or ce mois de Mai n'eſt que pour la greffe en flute, qui ne ſert que pour les chataigniers, maronniers, figuiers, &c.

Secondement, la mi-Juin eſt propre pour la greffe d'écuſſon à la pouſſe, de laquelle on ne ſe doit ſervir qu'en fait de certains fruits à noyau; par exemple, pour des cerifiers, griotiers, bigarrotiers ſur merifiers, pour des pêchers ſur vieux amandiers, &c.

Troiſiémement le mois de Juillet & d'Août pour greffer à œil dormant les arbres, qui, ſoit par le peu de vigueur de leur pié, ſoit à cauſe des chaleurs & ſechereſſes exceſſives, qu'on a quelquefois en ce tems-là, paroiſſent diminuer notablement, ou entierement de ſeve; car il faut ſavoir que la greffe à œil dormant ne demande que peu de ſeve, particulierement de la part du ſujet ſur lequel après y avoir fait l'inciſion néceſſaire, il faut appliquer l'écuſſon. La trop grande quantité de ſeve de ce ſujet, eſt pernicieuſe pour cet écuſſon appliqué, en ce que d'ordinaire il y eſt noyé de la gomme; au lieu qu'il ne doit ſimplement que s'y coler, ſans que pendant le teſte de l'année il y trouve rien, qui ſoit capable de le faire pouſſer. Il n'a beſoin que d'un très-médiocre ſecours pour éviter la mort, en attendant une maniere de reſurrection vigoureuſe, que le retour du printems lui promet au ſortir de ſa letargie. A l'égard du rameau ſur lequel on doit prendre l'écuſſon, il n'y ſauroit guére trop avoir de ſeve, pourvû que l'écorce ſoit aoûtée; c'eſt-à-dire, aſſez bien nourrie pour ſe détacher aiſément du bois, qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe intérieur, qui fait la principale piece de cet écuſſon.

Les ſujets ordinaires, ſur leſquels on greffe pendant ces deux mois, ſont les pruniers, pour des prunes, ou pour des pêches, les jeunes amandiers plantés en mêchante terre pour des pêches, les coignaſſiers pour des poires, l'épine-blanche pour des azeroles, les pommiers de paradis, & les ſauvageons de pommiers pour les bonnes pommes, &c.

Quatriémement, le mois de Septembre eſt propre pour greffer en œil dormant des pêchers, ſoit ſur d'autres pêchers bien vigoureux, ſoit ſur de jeunes amandiers de l'année plantés en bons fonds, les uns & les autres ont le don de conſerver bien avant dans la ſaiſon une grande abondance de ſeve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette ſeve eſt ſur ſon declin.

Cinquiémement, on pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre & Janvier; mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y ſéchent, & n'y périſſent entierement, parce que pendant ces trois mois, elles ne reçoivent aucun ſecours d'un pié, qu'on peut dire à cauſe du froid, perclus de toutes les fonctions végétatives.

Sixiémement, tout le mois de Fevrier, & même une bonne partie de Mars ſont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piece; mais cela s'entend, quand à cauſe de la durée du froid d'hiver, les années ſont peu avancées, & que par conſéquent les arbres ne ſont pas encore entrés en ſeve; c'eſt-à-dire, que l'écorce ne ſe détache pas du bois; car auſſi-tôt qu'elle ſe détache, ces arbres ne ſe peuvent plus de l'année greffer en fente. C'eſt donc pour ce tems-là particulierement, qu'il faut de bonne heure faire proviſion de greffes, de poires, pommes, prunes, &c. & ſur-tout, quand on en veut faire venir des païs éloignés.

Septiémement, la fin de Mars pendant les printems doux & tendres, c'eſt-à-dire, les printems, qui au lieu d'être accompagnés de neiges & de frimats, comme ils ont accoutumé, ſont chauds & humides, & particulierement la premiere quinzaine d'Avril, donnent de grandes facilités pour les greffes, qui ſe font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la ſeve ſoit aſſez montée dans ces ſouches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut être le buis, l'ébene, &c. ſéparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes, qu'on a taillées exprès pour cela.

Enfin, le mois d'Avril n'eſt commode que pour greffer en fente toute ſorte de pommiers, attendu que cette eſpece d'arbres eſt plus difficile à s'émouvoir, & ſe mettre en ſeve, que ne ſont pas tous les autres fruitiers. Et comme j'ai déja dit ci-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de tems avant que les arbres commencent à fleurir, & à pouſſer. Ce même mois d'Avril eſt encore commode pour greffer la vigne qu'on ne peut greffer qu'en fente, & ſur des ſouches couvertes de terre.

Secrets pour conſerver les greffes.

Il faut les mettre dans des tuyaux de fer blanc, & les enſevelir dans du miel; elles ſe conſerveront quatre mois. Si c'eſt en été, on les pique dans des melons, concombres, &c.

VIII. De toutes les manieres de greffer dont on vient de parler, il n'y en a que quatre qui ſoient en uſage, & dont on puiſſe eſpetet un ſuccès aſſuré, les autres étant plus curieuſes qu'utiles. Ces quatre ſont *l'écuſſon*, la *fente*, la *couronne* & *l'approche*. Quoiqu'on en ait parlé avec aſſez d'étendue dans les articles précedens, il ne ſera pas inutile de lire ce qu'on en va dire, puiſqu'on pourra y trouver des particularités qui ont été omiſes. Ceux qui n'auront point été contens de ce qu'on a dit, pourront être plus ſatisfaits du traité qu'on va donner.

L'écuſſon tient le prémier lieu, d'autant qu'il s'applique ſur toutes ſortes d'arbres & arbuſtes, & qu'il eſt le plus facile à faire, & rapporte plutot du fruit.

La fente ſuit après, & ſe fait ſur de gros arbres, & ſur de petits, qui ont au moins un pouce de diamétre.

La couronne ne ſe place guére que ſur des arbres bien forts.

Et l'approche ne ſe pratique ordinairement que ſur les otangers, citroniers & autres plantes, qui ſont dans les caiſſes, leſquelles ſe peuvent approcher & joindre.

1°. Pour commencer donc par l'écuſſon, vôtre ſauvageon étant dépouillé de toutes petites branches juſques à la hauteur d'un demi pié, ou un peu plus, dès le tems que l'on taille les arbres; ou bien à l'heure que vous voulez greffer, vous choiſirez la plus belle place ſur l'écorce de vôtre arbre, & s'il ſe peut, que ce ne ſoit du côté des grands vents, parce qu'ils décolent les écuſſons à cauſe de leur tendreur, & qu'ils ſont chargés de feuilles & de bois: ce qui n'arrive pas ſi ordinairement quand ils ſont placés du côté des grands vents, que quand ils ſont de l'autre côté, quoique

que vous y mettiez des paiſſeaux pour ſe ſoutenir.

Vous taillerez vôtre écuſſon aſſez long, comme d'un pouce ou environ, & aſſez large, afin qu'il prenne d'autant plus de nourriture. Vous le leverez proprement, & regarderez par dedans, ſi le germe de l'œil y tient; car s'il étoit demeuré au bois d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien. Vous le mettrez à vôtre bouche, en le tenant par le bout de la queue de la feuille qu'on doit laiſſer exprès en eueillant les greffes; puis vous inciſerez vôtre ſauvageon & leverez doucement l'écorce avec le manche de l'entoir ſans frotter contre le bois de crainte d'égratigner la ſeve qui eſt deſſus. Vous placerez vôtre écuſſon entre le bois & l'écoree, l'enfonçant juſques à ce que le haut de l'écuſſon ſe joigne à l'inciſion d'en haut de vôtre arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois. Cela fait, vous le lierez avec du chanvre, commençant à le ſerrer bien ferme par le haut près de l'œil; puis en tournant par en bas, vous laiſſerez fort peu de jour à l'œil, où finiſſant vôtre liûre vous ferez le nœud. Peut-être vaudroit-il mieux ſe ſervir de laine au lieu de filaſſe, & ne point ſerrer ſi fort, afin de donner un paſſage libre au ſue nourricier.

Prenez garde quand vous grefferez, que ce ne ſoit ni pendant la grande ardeur du ſoleil, ni durant le tems de pluye; car l'écuſſon ne peut ſouffrir d'être mouillé. Il ſera même en grand danger de ne pas rependre, s'il pleut les quatre ou cinq prémiers jours ſuivans que vous l'aurez greffé. Il y en a qui en levant l'écuſſon levent auſſi du bois, cela ſe faiſant tout d'un ſeul coup de couteau. Je ne déſaprouve pas cette maniere de greffer, je m'en ſuis bien trouvé, car mes greffes ont fort bien repris, & de plus on n'eſt pas en danger d'éborgner un écuſſon, c'eſt-à-dire, de laiſſer l'œil de l'écuſſon au bois de la greffe; ceux qui ont quantité d'arbres à greffer, ſe ſerviront de cette maniere, d'autant qu'elle eſt expeditive. Trois ſemaines ou environ après que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de vôtre chanvre, afin que la ſeve ait plus de paſſage.

L'hiver étant écoulé & l'œil dormant commençant à pouſſer, vous couperez vôtre ſauvageon trois ou quatre doigts au deſſus de l'écuſſon; vous couperez auſſi la filaſſe par derriere l'écuſſon, juſques à l'écorce: cela ſe fait d'un ſeul coup de couteau de bas en haut.

Vous n'ôterez point pourtant la filaſſe d'autour de vôtre écuſſon, elle tombera aſſez d'elle-même, & puis il y a danger qu'en l'otant, l'on abbatte le bourgeon, qui eſt alors extrémement tendre.

Remarquez qu'un écuſſon appliqué ſur un ſauvageon, ou franc, qui eſt de la groſſeur d'un pouce, & au deſſus, ne pouſſe pas ſi bien que ſur un plus jeune, & il eſt plus facile à déclouer.

Il y en a qui écuſſonnent dès la prémiere ſeve, mais ils n'avancent pas beaucoup, car l'écuſſon ne pouſſant qu'à la ſeve d'Août, le jet n'eſt pas ſi beau que celui de l'œil dormant, d'autant que bien ſouvent le bois du nouveau jet ne mûrit pas, & l'hiver venant le fait mourir. C'eſt pourquoi vous ne grefferez pas à la prémiere ſeve, ſi ce n'eſt en cas d'une grande néceſſité. Et en ce cas faites-le huit ou dix jours avant la ſaint Jean, & douze ou quinze jours après la ſaint Louis; ſi l'écuſſon vous paroît bien bon & veut commencer à pouſſer, coupez le nœud du chanvre, ou faites une inciſion audit chanvre par derriere l'écuſſon.

20. Pour la fente ou poupée, tout arbre depuis la groſſeur d'un pouce juſques aux plus grands, y peut être greffé; le tems le plus propre eſt depuis le commencement de la nouvelle lune de Fevrier juſques à ce que la ſeve étant trop forte dans les arbres, ſe-

pare le bois d'avec l'écorce, alors vous ceſſerez de greffer.

Quand vous grefferez en fente, ſi c'eſt pour faire un nain, il faut ſcier vôtre ſauvageon à quatre pouces ou environ près de terre, puis avec la ſerpette ôter, l'épaiſſeur d'un teſton du bois où la ſcie aura paſſé, à cauſe que le trait de ſcie ne coupant pas nettement, la ſeve ne pourroit recouvrir ce bois greffé, ni la greffe ſe joindre au tronc, ſi ſon écoree n'étoit rafraîchie avec la ſerpette. Cela fait, vous fendrez vôtre arbre par la partie où l'écorce paroîtra la plus unie, & moins noueuſe, & vous obſerverez de ne pas mettre vôtre ſerpette juſtement par le milieu de l'arbre où eſt le cœur du bois, mais fort peu à côté; puis vous taillerez vôtre greffe, en aiguiſant tout le vieux bois juſques au nouveau en forme de coin, également de chaque côté, laiſſant les deux écorces attachées au bois; car ſi elles ne tenoient au bois, la greffe ne vaudroit rien. Vous rognerez votre greffe à trois ou quatre pouces, plus ou moins, ſelon ſa force, d'autant que ſur un petit ſauvageon, l'on n'en laiſſe pas de ſi longues que ſur un grand arbre. Cela fait, vous ouvrirez votre ſauvageon avec le coin, qui ſera fait de bois dur, comme le buis, ébene ou autre, frappant doucement deſſus; puis vous poſerez votre greffe au bord du ſauvageon, en l'enfonçant juſques au nouveau bois, & faites enſorte que les endroits par où paſſe la ſeve, qui ſort entre le bois & l'écoree de l'un & de l'autre, ſe joignent.

Ayant poſé vôtre greffe, vous en mettrez une ſeconde de l'autre coté de vôtre fente, obſervant de mettre toûjours deux greffes à chaque fente, pourvû que vous les puiſſiez placer ſans ſe toucher; car elles recouvrent mieux leur ſauvageon, & plus promptement que s'il n'y en avoit qu'une, à cauſe que la ſeve monte également des deux côtés, & ne laiſſe pas mourir le derriere de l'écorce, comme j'ai dit ci-devant. Enſuite vous couvrirez ce qui reſte de la fente entre deux greffes avec un peu d'écorce tendre, l'ajuſtant exactement, afin que l'eau ne puiſſe pas y entrer; puis vous ferez vôtre poupée avec une terre franche, & du foin bien délié. Quelques uns par deſſus la poupée mettent de la mouſſe, & la font tenir avec deux écorces de ſaule croiſées, qu'ils lient avec de l'ozier au pié du ſauvageon, pour conſerver d'autant plus la fraîcheur, & empêcher l'eau d'y entrer.

Quand vous grefferez de grands arbres, vous prendrez les branches les plus unies, pour y placer vos greffes. Si elles ſont groſſes, vous en pourrez placer quatre, en fendant vôtre arbre en figure de croix, ſans pourtant toucher au cœur de l'arbre. Les autres branches que vous ne grefferez point, ſeront ſciées à demi pouce près du tronc, puis ayant ôté le bois que la ſcie aura greffé, vous emmaillotterez de terre franche, & cela auſſi long-tems que l'écorce ſera à recouvrir cette playe pour empêcher le hâle en été, & la gélée en hiver, qui entreroient par le cœur de l'arbre à ſon grand préjudice. Il ſera bon de lier quelques échalas aux branches greffées pour entretenir les jeunes jets & les garentir des grands vents juſques après la ſeconde année qu'ils ſeront affermis, & s'il ſe rencontre quelque branche qui pouſſe deſagréablement, vous la couperez; comme auſſi le trop de branches qui s'étouffent l'une l'autre, donnant de l'air au dedans de l'arbre.

Et quand vous grefferez de petits ſauvageons qui n'auront pas la force de ſerrer leur greffe, vous les aiderez à la ſerrer, en les liant près de la greffe avec quelque petit brin d'ozier.

Quoique ci-devant je vous aye dit, qu'à vos greffes il y eût du bois de deux ſeves, néanmoins vous ne rejetterez pas celui abſolument où il n'y en aura qu'u-

ne, ni auſſi les rognûres de ceux ou vous aurez pris des greffes de deux ſeves, car ils ſont très-bons, mais ils portent du fruit plus tard que les autres, & ne chargent pas tant, c'eſt pourquoi ſans néceſſité vous ne vous ſervirez que de ceux de deux ſeves.

3°. La greffe en couronne, ou entre le bois & l'écorce, ne ſe fait que ſur de vieux arbres, dont l'écorce endurcie peut ſouffrir le coin ſans être fendue, & leſquels ne ſeroient pas propres à faire une fente, à cauſe de l'épaiſſeur de l'écorce, ſi ce n'étoit à grande peine, & encore y auroit-il de l'incertitude à la repriſe.

Pour greffer en couronne, ayant ſcié vôtre arbre à l'endroit où vous le voudrez greffer, & retaillé le trait de la ſcie juſques au vif, particulierement à l'endroit de l'écorce, vous taillerez vos greffes par un ſeul côté en éguiſant, puis vous frapperez un petit coin de fer entre le bois & l'écorce, & ayant retiré vôtre coin, vous y placerez la greffe, en l'entoiçant juſques au haut de l'éguiſure.

Vous en pourrez mettre autour du trone autant que vous voudrez, pourvû que par la trop grande quantité l'écorce ne ſe fende.

4°. Quant à la greffe en approche, elle eſt très-facile à faire, car il n'y a qu'à prendre deux jeunes branches, une de franc & une de ſauvageon, ſans les détacher de leur pié; puis leur ôter à chacun environ quatre doigts d'écorce & de bois, juſques approchant du cœur; les joindre enſemble le plus proprement qu'il ſe pourra, les lier avec du chanvre depuis un bout de la taille juſqu'à l'autre, & leur laiſſer ainſi paſſer leurs deux ſeves. Au bout d'un mois ou ſix ſemaines ſi vous voyez que le bois groſſiſſe, & que le chanvre l'incommode, vous le couperez ſur le ſauvageon, en tirant un ſeul trait de couteau, comme j'ai dit à l'ecuſſon. Au commencement de l'hiver, il faudra couper ou ſevrer le franc de ſa mere, & couper le haut du ſauvageon à deux pouces près de la greffe; ainſi ces deux brins ne faiſant qu'un corps, le franc prendra la nourriture du ſauvageon; vous couvrirez les playes de l'un & de l'autre avec la cire, ainſi que je vous enſeignerai ci-après.

Vous ne jetterez pas au feu les branches que vous aurez otées des coignaſſiers que vous aurez greffés en fente, car vous en pourrez faire de la bouture, qui dès la prémiere année prendra racine, & ſera miſe en pepiniere pour être greffée en ſon tems: ce que vous émondez de vos coignaſſiers durant l'hivet, ſera auſſi planté en bouture.

Les branches de pommier de Paradis, que l'on appelle fichets, reprennent auſſi de bouture.

Pour planter toute ſorte de boutures, vous ferez un petit rayon, comme on le dit au mot PEPINIERE, qui eſt de la hauteur & largeur du fer d'une bêche; puis l'ayant bien épluchée de petites branches, & taillée par le gros bout en forme de pié de biche, c'eſt-à-dire à deux coups de couteau en appointant, vous la coucherez au fond de vôtre rayon, la plaçant fort près à près, d'autant qu'il en meurt beaucoup, & vous ferez ſortir le petit bout d'en haut, puis vous remplirez le rayon, & marchetez deſſus pluſieurs fois en preſſant la bouture, & la pilant fort; autrement elle prendroit de l'évent, & quand vous laboureret, ce ne ſera qu'avec la binette; il ſuffira que l'on empêche l'herbe de les étouffer.

Vous rognerez vôtre bouture toute d'une hauteur, à trois doigts près de terre, quand vous verrez que la ſeve commencera à s'émouvoir, faiſant verdir les bourgeons de vôtre bouture, laquelle ne pouſſe jamais ſi-tôt que le plant enraciné.

Remarques ſur la greffe de tous les arbres.

IX. Tous poiriers ſe peuvent greffer des quatre façons que j'ai dites, ils viennent merveilleuſement bien ſur la coignaſſe, & en écuſſon, rapportent beaucoup plûtôt, le fruit étant plus beau, plus peint, & plus gros que greffé ſur la franc, excepté le portail qui manque ſouvent à reprendre ſur la coignaſſe, & veut être greffé ſur le franc, le gracciolly & la vallée y ſont très-propres, & s'ils ont été auparavant greffés ſur la coignaſſe, c'eſt encore mieux; car le fruit en viendra plus beau & plus gros.

Si quelque greffe en écuſſon, ou en fente ſur la coignaſſe, manque à pouſſer faute d'être repriſe, & que vous jugiez qu'elle ſoit morte, laiſſez repouſſer le ſauvageon, il jettera quantité de bois que vous élaguerez de toutes petites branches, & l'hiver étant à la fin, vous les butterez en forme de groſſe taupiniere, laiſſant ſortir le bout des branches ſans les couper. Dès l'année même, elles prendront racine, pourvû que vous ayez ſoin de les arroſer dans les grandes chaleurs, & que vous ne laiſſiez pas abbattre la terre par les pluyes, la relevant à ſa prémiere hauteur; & ſi dès l'année même vous trouvez que quelques-unes de ces branches ſoient aſſez fortes, vous les écuſſonnerez, ſinon vous attendrez l'année d'après pour les écuſſonner toutes enſemble, & ce ſeront autant d'arbres tous venus, que vous planterez en votre pepiniere, l'année d'après qu'ils auront pouſſé leur prémier jet, les ſéparant proprement de leur mere, & les taillant au bout de la groſſe racine en pié de biche.

Vous obſerverez de les greffer à demi pié de haut, pour laiſſer de la tige à vôtre arbre, qui prendra chevelûre par tout où il ſera enterré.

Si vous avez des meres coignaſſes, & que vous en vouliez tirer des jeunes, vous en plungerez les branches dans terre, & une année ſuffira pour les enraciner; ſi vous en voulez faire des arbres tout d'un coup, vous le pourrez par la même maniere que je viens de vous montrer: le tems convenable à plonger & buter ces branches, eſt à la fin de l'hiver.

Les pommiers ſe peuvent auſſi greffer de quatre façons, ils viennent fort bien ſur le fichet, ou pommier de Paradis, & particulierement le calvil y profite à merveille, & eſt plus rouge dedans, que celui qui eſt greffé ſur le franc.

Il y a quelques Curieux qui greffent le calvil ſur le mûrier blanc, & prétendent que le fruit ſurpaſſe en rougeur tous les autres qui ſont greffés ou ſur franc ou ſur ficher.

Les pruniers ſe greffent ordinairement en écuſſon, & en fente; ſi vous avez du plant pruvenant des noyaux, ou des jets que les racines des pruniers de Damas pouſſent hors de terre, vous en ferez de bons arbres; car ils chargeront beaucoup à cauſe qu'il n'y a aucun prunier, quel qu'il ſoit, qui charge plus que celui de Damas.

La merizette qui eſt une eſpece de prunier ſauvage, dont le bout des branches eſt rouge, n'eſt pas bien propre à être greffée; car elle refuſe beaucoup de fruit étant fort incertaine à la repriſe.

Les abricots ſe greffent en fente & en écuſſon, ſur le plant pruvenant de leurs noyaux, & ſur le prunier. Le Damas blanc, & ceux de moyen d'œuf, font venir les abricots plus gros que ſur les autres ſortes de pruniers.

Les pêches, preſſes, & pavies ſe greffent ordinairement en écuſſon dormant, ſur le pêcher, pruoier ou amandier; mais le prunier eſt à preferer aux deux autres, car elles durent davantage, & reſiſtent mieux aux gélées & mauvais vents qui rouillent les feuilles & jeunes jets. Les pruniers blancs, ou poitrons n'y ſont pas propres, mais bien le Damas noir, cypre, & ſaint Julien. Ceux qui ſont greffés ſur le pêcher durent peu de tems; ceux ſur l'amandier, durent beau-

coup plus que les autres, & ſont le fruit meilleur. De plus, il y a tant de difficulté à gouverner l'amandier en ce pays-ci, qu'il vaut mieux s'arrêter aux pruniers; car l'amandier ne veut point être tranſplanté, & eſt en danger de mourir ſi l'on attend plus d'un an après qu'il aura pouſſé ſon premier jet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-t-il placer à demeurer, pour là être écuſſonné & n'en plus partir; l'amandier eſt auſſi plus ſujet à la gélée que les autres, à cauſe qu'il fleurit plûtôt. Tout l'avantage que l'on en peut eſperer, c'eſt qu'il ne produit point des rejettons au pié.

Les ceriſes, bigarreaux & autres fruits ſemblables, ſe greffent ſur le meriſier avec plus d'avantage que ſur autre plant. Le vrai tems pour les écuſſonner, eſt quand le fruit commence à rougir & prendre couleur. L'on écuſſonne auſſi ſur les cerifiers qui tiennent du ſauvage, & dont le fruit eſt amer.

Ils ſe greffent fort bien en fente, & pouſſent de très-grande force, mais l'écuſſon vaut beaucoup mieux.

On peut greffer des figuiers ſi on veut, comme j'ai dit dans leur article; mais il y a peu d'avantage à les greffer.

Les azeroles ſe greffent particulierement, ſoit en fente ſur l'épine blanche, ou en greffe auſſi quelquefois ſur de petits ſauvageons de poiriers, qui réuſſiſſent aſſez bien, & quelquefois ſur des coignaſſiers, & des poiriers greffés, mais le ſuccès n'en eſt pas trop certain.

A l'égard des pommes de coing, on ne s'aviſe guére d'en greffer, attendu que les coignaſſiers ſont ſi aiſément du fruit d'eux-mêmes. Ils ſe peuvent cependant greffer les uns ſur les autres; auſſi on greffera des coignaſſiers de Portugal ſur ceux de France. On en peut greffer auſſi ſur des poiriers ſoit greffés, ſoit ſauvageons.

Pour greffer ſur les arbres de fruits à noyau, ſans perdre aucun tems; enſorte qu'un arbre qui aura fait de mauvais fruits l'année précédente, en produiſe de très-bons l'année ſuivante.

Il ne faut pas tomber dans l'erreur de la plûpart des Jardiniers, qui croyent qu'il eſt abſolument néceſſaire de greffer ſur le jeune bois, & qui après avoir coupé la tête à un arbre qu'ils veulent greffer, lui laiſſent pouſſer de nouveaux jets, pour y appliquer les écuſſons; ce qui fait perdre un tems conſiderable; mais il faut greffer ſur le vieux bois, à œil dormant, en automne, dans le tems même que l'arbre eſt en fruit, & encore en ſéve, ſans couper aucune branche. La greffe ſe ſoudera parfaitement par l'union des ſéves, ſans pouſſer en aucune façon; mais quand on aura coupé au printems ſuivant les branches au deſſus des greffes, elles pouſſeront vigoureuſement, & ſe trouvant ſur un bois de même eſpece, elles produiront un fruit plus gros & plus beau, ce qui eſt un grand avantage, mais ce n'eſt pas le point principal qua nous nous ſommes propoſés au commencement de cet article. Il s'agit de leur faire produire du fruit dans l'année même. Pour y parvenir, il eſt bon d'obſerver, que dans tout arbre à fruit, il y a des branches de trois eſpeces, branches à fruit, branches à bois, & demi branches, ou moyennes branches à bois. La capitale des branches à bois doit être conſiderée comme le corps de l'arbre, & les plus groſſes enſuite qui partent de ce trone, ſont comme les membres dont le tout enſemble forme l'arbre. Les branches à fruit ne doivent être regardées que comme des diminutifs, ou petites parties de ces membres, leſquelles étant foibles d'elles-mêmes, & fatiguées de la continuelle, & peut-être plus abondante fermentation de la ſéve, ſont de très-peu de durée. Les demi-branches à bois ſont beaucoup plus vigoureuſes; elles conſervent la nature de la capitale, & pouſſent en deux années des branches à fruit; c'eſt ſur celles-ci qu'il faut choiſir les écuſſons. Elles ſont aiſées à connoître, étant plus petites que les branches à bois, & plus groſſes que les branches à fruit. Elles portent deux, trois, & quelquefois quatre feuilles en chaque œilleton, il y a même des œilletons qui en ont juſqu'à cinq; leurs œilletons ſont plus diſtans les uns des autres que ceux des branches à fruit, mais moins éloignés que ceux des branches à bois.

Il faut encore remarquer que ſur cette branche dont on veut tirer des écuſſons, il y a des yeux qui ſont triples. L'œil deſtiné pour la branche à bois eſt ſitué entre les deux feuilles, & avance plus que les deux autres qui ſont placés en dehors des deux feuilles, leſquelles ſont faites pour produire les branches à fruit. Ce ſont là les ſujets qu'il faut choiſir pour être écuſſonner. L'œil du milieu pouſſera à bois, & les deux autres feront chacun une fleur. Ainſi greffant ſur l'arbre dix ou douze écuſſons, plus ou moins ſelon ſa force, on aura ſurement du fruit beau & bon l'année ſuivante, & s'il y en avoit une trop grande abondance, il n'en faudroit laiſſer qu'à proportion de la force de l'arbre, parce qu'autrement la trop grande quantité conſumant la meilleure partie du ſuc nourricier de l'arbre, cauſeroit une alteration conſiderable dans les branches à bois: à moins qu'on n'aimât mieux conſerver l'ornement & la régularité des eſpaliers, que l'abondance des fruits qu'ils pourroient produire.

GREFES *ſur bourlets. Voyez* VÉGÉTATION.

GREFFIER, Terme du Palais. C'eſt un Officier qui tient un greffe, qui garde les dépôts des actes de juſtice, & qui en délivre les expeditions.

Des obligations des Greffiers.

Les Greffiers s'ils ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de les perdre; car David dit, *Niſi Dominus ædificaverit domum: in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ont fait leurs fonctions en perſonne, & non par ſubſtitués, & s'ils ont travaillé avec aſſiduité. *Etats d'Orleans, art. 77. Ordonnance de Louis XIV. tit. de l'obſervation des Ordonnances.*

II. S'ils ont fidellement mis par écrit ce qui a été prononcé par le Juge. Faire le contraire eſt peché, qui oblige au dédommagement. *S. Thom. 1. 2. q. 76. art. 2. in corp.*

III. S'ils ont ſigné les minutes de toutes les obligations, Procès verbaux, & autres actes, auſſi-tôt qu'ils ont été faits. Ils ne peuvent s'en diſpenſer ſous prétexte que l'on ne les a pas encore ſatisfaits de leurs vacations. Arrêt de la Cour du Parlement de Paris, portant Reglement pour le ſalaire des Greffiers, du 3. Septembre 1667.

IV. S'ils ont refuſé aux parties de délivrer quelque piece, & ſi pour ce ſujet ils ont formé des difficultés, afin de ſe faire donner une plus grande ſomme d'argent, ou pour favoriſer les adverſes parties, ils ſont obligés à la réparation des dommages que ce refus & ces retardemens ont apporté. *Etats d'Orleans, art. 11.*

V. S'ils ont rempli les pages des expeditions, ſoit en parchemin, ſoit en papier, conformément aux Ordonnances, pour ne pas multiplier inutilement les rôles, afin de faire payer davantage. *ibid.*

VI. S'ils ne les ont point remplis de choſes ſuperflues & inutiles, ne devant point y mettre que ce qui eſt néceſſaire, comme il eſt reglé par les Ordonnances,

François 1. 1519. *art.* 25. *Idem* 1535. *chap.* 3. *art.* 8. & 18.

VII. S'ils ont tenu un fidelle regiſtre de toutes les productions des parties. *ibid.*

VIII. S'ils ont chiffré toutes les pages de leurs regiſtres criminels avec paraphe des Officiers de juſtice. *ibid.*

IX. S'ils ont écrit jour par jour toutes les procedures criminelles ſans rature, & continument ſans aucun blanc, ni intervalle. *ibid.*

X. Si les Greffiers des Juſtices ſubalternes ont un extrait de leurs regiſtres au greffe des Juges qui reçoivent leurs appellations, & en ont tiré bon certificat.

XI. Si les Greffiers ou leurs commis ont exercé la fonction de Procureur : leur étant deffendu ſur peine de deux mille livres d'amende, & d'incapacité de l'un & de l'autre emploi. *ibid.*

XII. S'ils ont fait mention ſur toutes les expeditions du payement des épices, & par qui elles ont été payées ; il y a prine de cent livres pour la prémiere fois, & d'interdiction pour la ſeconde contre les contrevenans. *ibid.*

XIII. S'ils ont publié à l'Audiance la prémiere enchere des biens ſaiſis en juſtice, & s'ils ont donné certificat de la publication. *ibid.*

XIV. S'ils ont pris pour leurs vacations & pour leurs expeditions plus qu'il ne leur eſt taxé, ils ſont obligés de reſtituer ce qui eſt au-deſſus de ce qui leur appartient de droit. *Etats de Blois*, *art.* 26.

XV. Si pour la publication des encheres, ils ont pris plus qu'il ne leur eſt dû, ſelon les reglemens. *ibid.*

XVI. S'ils ont pris plus qu'il ne leur appartient pour les déclarations des adjudications : cela leur eſt deffendu, à peine de paſſer pour concuſſionnaires. *ibid.*

XVII. S'ils ont pris quelque choſe pour les préſentations des cauſes des pauvres, & des autres plus qu'il ne leur eſt ordonné. *ibid.*

XVIII. Si pour l'inſtruction des affaires criminelles, ils ont pris plus que ne porte l'ordonnance. *ibid.*

XIX. Si pour les voyages ils ont pris plus que ne porte l'ordonnance. *ibid.*

XX. S'ils ont ſouffert que leurs cleres ayent fait quelque exaction, & pris des parties quelqu'autre choſe que les droits legitimes de leurs Maîtres. *Etats d'Orleans*, *art.* 77.

GRÊLE. Préſage des grêles. *Voyez* PRÉSAGES.

GRÊLE, ſe dit en terme de Venerie, du ſon le plus haut, & le plus clair du cor.

GREMIL, ou *herbe aux perles*, en latin *Lithoſpermum*, ou *Milium ſolis*. On en diſtingue deux ſortes : le grand & le petit.

Deſcription du gremil grand.

C'eſt une plante qui a les feuilles comme l'olivier, mais plus larges, plus molles & plus vertes : celles qui ſont auprès de la racine, ſont couchées par terre. Ses tiges ſont droites, menues, fermes comme du bois, & rampantes par terre ; leur cime ſe diviſe en deux branches, qui ont parmi leurs feuilles une graine de la groſſeur de celle de l'*orobas*, ſemblable à des perles, & dure comme une pierre, d'où il a pris ſon nom de *lithoſpermum*. La racine eſt rouge par dehors.

Lieu.

Cette plante naît dans toute l'Italie parmi les hayes. Elle produit des fleurs bleues au mois de Juin & Juillet.

Proprietés.

La graine du gremil grand, priſe dans du ſuc de plantain, ou de pourpier, ou de laitue, pendant pluſieurs jours, au poids d'une dragme & demi, & y ajoûtant demi dragme de *ſcolopendrium*, avec deux ſcrupules d'ambre, eſt admirable contre la gonorrhée.

La graine du *milium ſolis* mêlée dans le lait des femmes, ſoulage celles qui ſont en travail. La doſe de cette graine eſt d'un demi gros. On peut en donner même davantage. Un gros & demi de cette graine en poudre, délayé dans cinq ou ſix onces d'eau de laitue, ou de plantain, avec demi gros de cététac, & deux ſcrupules de karabé, ſont un excellent remède pour l'inflammation des proſtates.

Deſcription du gremil petit.

Il eſt ſemblable à un arbriſſeau, ayant une tige chargée de branches, qui ont des feuilles longuettes comme le grand, mais ſes branches ſont plus courtes, plus fermes & blanchâtres, à la naiſſance deſquelles vient une fleur, & enſuite une graine blanche & longuette qui reſſemble au millet ; ce qui lui a fait donner le nom de *milium ſolis*, il a quantité de menues racines, & il ne tampe pas comme l'autre.

Lieu.

Il s'en trouve dans toute l'Italie, dans les lieux ſablonneux & incultes, & fleurit en Juin, Juillet & Août.

Proprietés.

La graine du gremil petit bûe avec du vin blanc, eſt bonne à ceux qui ont la pierre. Elle provoque l'urine ; mais elle ſert encore plus aux femmes qui ſont au travail d'enfant, ſi on leur en donne deux dragmes pulveriſées dans du lait de femme.

GRENADIER, en latin *Punica malus*. C'eſt un arbriſſeau, dont on diſtingue en général deux eſpeces. Le cultivé & le ſauvage. Celui-ci ne differe du cultivé, qu'en ce qu'il eſt plus rude & plus épineux.

Deſcription du grenadier cultivé.

Ses feuilles approchent de celles de l'olivier ou du myrte, elles ſont parfaitement vertes, ayant les veines & la queue rouge. Ses branches ſont ſouples & pliantes. Sa fleur eſt comme une petite cloche, dont les bords ſont dentelés, ayant au dedans des feuilles minces d'un rouge de feu. La grenade qui ſuccede à la fleur a une groſſe écorce tougeâtre en dehors, & jaune en dedans. Elle enferme une infinité de grains rouges comme des rubis, ſeparés par une peau délicate, rendant un jus comme du vin.

Il y a trois ſortes de grenades, qui ne ſont différentes que par leur goût, ſavoir les grenades acides, les douces, & les vineuſes. Ces dernieres tiennent le milieu entre les acides & les douces ; c'eſt ce qui les fait nommer douces-acides, ou plûtôt aigres-douces.

Lieu.

Cet arbriſſeau vient dans tous les païs chauds ſans grand artifice. Les ſauvages croiſſent d'eux-mêmes dans les hayes, & ailleurs.

Proprietés.

Toutes les grenades ſont bonnes à l'eſtomac ; elles reſſerrent, elles rafraichiſſent, particulierement celles qui ſont acides, empêchent la pourriture ; les douces cauſent des inflammations, & à raiſon de quelque chaleur qu'elles ont, leur uſage eſt deffendu dans les fiévres. Pour ce qui eſt des aigres-douces, elles ſont d'une nature moienne, entre les douces & les acides ; elles inclinent neanmoins plûtôt du côté

de la froideur que de la chaleur. Quoy qu'il en ſoit, on ſe ſert particulierement des acides dans les fievres bilieuſes, dans les goûts dépravés des femmes groſſes, dans la gonorrhée, & dans la pourriture de la bouche. Les douces-acides ſont employées dans les ſincopes, dans le vertige, &c. & les douces, dans la toux chronique & invétérée.

On employe auſſi dans la Médecine l'écorce & les grains des grenades, l'écorce dite *malicorium*, eſt fort âpre au goût, & par conſéquent très-aſtringente. Pour ce qui eſt des grains, ils rafraîchiſſent & reſtraignent tous, particulierement ceux qui viennent des grenades acides.

Les fleurs qu'on appelle dans les boutiques *balauſtia*, ſont aſtringentes auſſi bien que l'écorce. La poudre des grenades calcinées dans un pot de terre, reſſerre le ventre.

Cultures des Grenadiers.

Les Fleuriſtes diſtinguent quatre ſortes de grenadiers, ſavoir les grenadiers à fleur double, les panachés, les grenadiers d'Amérique & ceux qui portent des fruits après avoir porté des fleurs ſimples.

On éleve tous ces arbriſſeaux dans des caiſſes: le grenadier à fruit vient fort bien en pleine terre, pourvû qu'il ſoit expoſé au midi, & paliſſé contre un mur. Le grenadier à fleur double y fait auſſi un très-bel effet dans les païs où il ne craint point trop le froid.

Les grenadiers demandent une très-bonne terre, qu'on fait moitié de terreau, & moitié de terre neuve paſſée à la claye. On les labour ſouvent, mais légerement avec une houlette de jardinier, lorſqu'ils ſont en caiſſe; & pour ceux qui ſont en pleine terre, on ſe ſert de la pioche & de la béche. On commence à leur donner cette façon dès le mois d'Avril. Ceux-ci ne veulent être arroſés que dans les plus grandes chaleurs, mais les autres demandent d'être amplement arroſés comme de deux ou trois jours l'un.

La beauté des grenadiers eſt d'avoir la tête ronde & touffue; on les taille de maniere qu'on arrête les branches qui ſont trop élancées, cela les fait garnir en dedans, & s'il y en a quelques-unes qui ſoient mal placées, on les retranche. Il eſt bon de les pincer auſſi après leur prémiere pouſſe. Enfin on leur donne un demi renaiſſement tous les deux ans, & il faut ſaupoudrer la ſuperficie de la caiſſe de deux ou trois pouces de terreau.

Les grenadiers ſimples ont de la peine à venir en Bourgogne & à Paris, & ne portent preſque jamais de fruits, & fort peu de fleurs: il eſt vrai que cela vient en partie de ce que l'on laiſſe venir en buiſſon, & jetter trop de bois par le bas. On a fait l'experience qu'en les retranchant entierement, & n'y laiſſant qu'une branche ou deux, que l'on fait monter; ils portent facilement des fleurs, & s'efforcent enſuite de donner du fruit, qui ne vient pourtant pas en maturité; mais du moins on a le plaiſir d'en voir les commencemens.

Les doubles ſont plus précieux, & eſtimables à cauſe de la fleur, qui eſt de même couleur que les ſimples; c'eſt-à-dire, d'une couleur de feu fort éclatant, dont le calice, ou la tube eſt bien garnie, & parce qu'ils portent facilement des fleurs, qui eſt tout ce que l'on attend; ils craignent les grands froids, non les petites gélées.

Si-tôt que les branches viennent du pié, & qu'elles ſont rencontrées en terre, elles reprennent racine, ce qui les rend faciles à multiplier.

GRENOUILLE. C'eſt une ſorte d'inſecte ou de poiſſon amphibie, qui ſe retire ordinairement dans les eaux marécageuſes & bourbeuſes. Les grenouilles vivent d'herbes, de mouches, de taupes mortes, & d'autres petits animaux.

Comment on prend les Grenouilles la nuit avec le feu.

Ce n'eſt pas un médiocre plaiſir à ceux qui ne craindront point de ſe mettre dans l'eau, de prendre des grenouilles la nuit avec le feu, pour la grande quantité qui y abordent, parce qu'elles croient voir le Soleil. Plus le tems eſt noir, & meilleure eſt cette pêche.

Pluſieurs perſonnes y peuvent aller enſemble, & chacun porte un ſac pour mettre ce qu'il prendra, il faut porter des torches de paille, dont il y en aura toûjours une d'allumée pour faire approcher les grenouilles & éclairer pour les amaſſer. Si vous deſirez de vous divertir à cette pêche, voyez la figure icy jointe qui vous repreſente un homme nuds pieds, qui eſt dans l'eau.

Prenez comme une poche de toile, A B C, que vous mettrez entre vos jambes, enſorte que le cu du ſac C traine à bas, ou balance contre le gras des jambes, & que l'ouverture de la poche ſoit attachée d'un côté A, à l'aiguillette de vôtre haut de chauſſes, & le reſte A B ſoit ouvert pour mettre les grenouilles, à meſure que vous les prendrez. En même-tems que vous en mettrez, ſerrez les cuiſſes l'une contre l'autre pour les empêcher de ſortir, ſi vous n'aimez mieux tenir le ſac toûjours fermé de la main gauche, pendant que vous amaſſerez de la droite.

Vous pouvez être trois ou quatre pêcheurs de cette ſorte, avec un homme parmi vous qui tiendra le feu de paille ou un flambeau pour vous éclairer à prendre les grenouilles: on a le moyen de les choiſir; car elles ne remuent point, il ne faut point faire de bruit, parce qu'elles ſe cachent quand elles en entendent, vous les verrez toutes ſe mouvoir à la clarté du feu, s'imaginant que c'eſt le jour.

Maniere d'apprêter les grenouilles.

Il faut en prendre ſeulement les cuiſſes dépouillées de leur peau, & les fricaſſer comme les poulets ou bien les frire dans du beurre, ou de bon huile de noix, & les ſervir chaudement avec verjus, ſel & poivre.

GRENOUILLET, ou *ſtan de Salomon*, en latin *Polygonatum*, & *ſigillum Salomonis*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui produit une tige à la hauteur

d'une coudée, ronde, onie, & qui a quantité de feuilles ſemblables à celles du laurier. Elles ſont pourtant plus larges, & ont plus de veines inégales, & d'un goût un peu aſtringent. Ses fleurs ſont blanches & ſortent à l'endroit des feuilles trois à un ſeul pié d'où naiſſent des grains gros comme un pois, d'un rouge brun, ou tout-à-fait rouge. Sa racine eſt blanche, tendre, longue, épaiſſe, peu profonde, d'une odeur forte, & nouée par-tout comme celle des roſeaux.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes, & dans les collines. Elle fleurit en May.

Proprietés.

Le grenouillet eſt abſterſif & quelque peu aſtringent. Douze ou ſeize grains de la graine étant mangés, purgent par haut & par bas. Les feuilles vertes cuites dans du vin, ou la poudre déſſechée, priſe au poids d'une demi dragme par la bouche, purgent les phlegmes & les humeurs viſqueuſes; la racine eſt ſinguliere pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

GRESLE, *ton grêle.* Terme de chaſſe. C'eſt le ton haut, & le plus clair du cor.

GREZ. Terme de Venerie. Ce ſont les groſſes dents d'en-haut d'un Sanglier, qui touchent & fraient contre les défenſes, & qui ſemblent les aiguiſer, c'eſt d'où eſt venu ce nom.

GRI

GRIFFADE, Terme de Fauconnerie. C'eſt une bleſſure que l'oiſeau fait au gibier avec ſes ongles, ou griffes.

GRIFFER, ſe dit en Fauconnerie de l'oiſeau qui prend avec la griffe.

GRILLADE. Pour bien apprêter un morceau de volaille, que vous autez fait rôtir d'abord ſur le gril avec ſel & poivre, il faut paſſer un peu de farine dans la caſſerole.

GRIVE. C'eſt un petit oiſeau un peu plus gros qu'une alouette, de couleur ordinairement plombée, noire & blanche. Elle ſe nourrit de différentes bayes, comme de celles de genievre, de lierre; elle aime fort le gui, mais particulierement le raiſin, qui l'engraiſſe, elle eſt fort bonne à manger.

Pour prendre les grives & les trayes, qui mangent du guy dans les arbres.

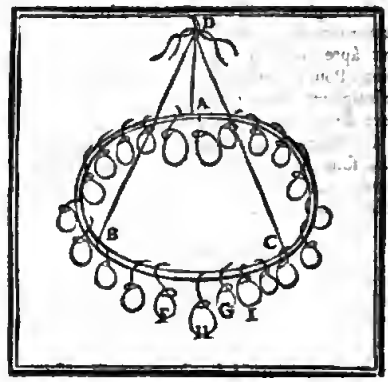
Le goy eſt compoſé de certains bouchons de feuilles vertes, que pluſieurs arbres produiſent comme exerement, & jettent un fruit blanc qui eſt douçâtre, gros comme des pois, dont les grives, tourets, & principalement les trayes ſont fort friandes. Quand elles en voyent, elles y volent, & depuis qu'elles en ont mangé une fois en un lieu, elles s'y arrêtent & y retournent toûjours tandis qu'il y a du fruit.

Voici une invention pour prendre les grives en grande quantité & ſans qu'il en coûte rien.

Quelques payſans tendent une machine qui eſt repréſentée dans la figure ſuivante.

Cette machine n'eſt autre choſe qu'une houſſine ou verge de bois vert, longue à proportion de la groſſeur du guy où on la veut tendre; elle eſt ployée en rond comme un cercle, & les deux bouts liés enſemble à l'endroit marqué de la lettre A. Le payſan monte ſur l'arbre, & pend le cercle au deſſus du guy avec trois fiſcelles, qui ſont attachées aux lieux cottés A, B, C, qui ſont les trois tiers: de ſorte que le cercle eſt au milieu du haut de la talope de guy. Puis il met tout autour de ce cercle de

petits collets d'un brin de crin de Cheval en double, qui ſont attachés & pendent par dégrés, les uns en bas comme ceux qui ſoit marqués des lettres H, I; les autres on peu plus haut, ainſi que F, G: de façon, qu'aucun oiſeau ne puiſſe ſe poſer ni manger du fruit ſans ſe prendre par les pieds ou par le cou à ces collets, quand ils ſont bien diſpoſés.



On peut mettre de ces machines en pluſieurs endroits, ſi on veut prendre quantité d'oiſeaux.

Maniere d'apprêter les grives.

On apprête les grives en les flamboiant, & les poudrant de ſel & de pain pour les manger lors qu'elles ſont rôties, avec du verjus & du poivre, obſervant de frotter le plat d'une échalote & d'y mettre un jus d'orange.

Grives en ragoût.

L'on fait un ragoût de grives en les paſſant en la poële ſans les vuider avec du lard fondu, un peu de farine, de fines herbes, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de muſcade; puis on y met un peu de vin blanc, & lors que ce ragoût eſt cuit, on y joint du jus d'orange pour être ſervi auſſi-tôt. *Voyez* CUISINE.

La grive excite l'appetit, fortifie l'eſtomac, nourrit beaucoup, a la chair délicate, d'un goût exquis, & d'un bon ſuc. Elle eſt fort bonne contre l'épilepſie, & pour les convaleſcens. Elle eſt meilleure en automne, & en tems froid, qu'en toute autre ſaiſon. Il faut la choiſir jeune & graſſe.

GRIVAS. *Voyez* CUISINE.

GRO

GROMELEUX. Terme de Jardinier, qui ſe dit de certaines poires peu bonnes, & ce mot ſignifie à peu près la même choſe que farineux; chair farineuſe, chair gromeleuſe.

GROS *ton.* Terme de chaſſe. C'eſt le ton bas du cor.

GROSSEUR, ou plutôt *en groſſeur.* Terme de jardinage, qui ſe dit pour marquer qu'un fruit a acquis la groſſeur qu'il doit avoir pour entrer en maturité. Il demeure quelque tems en cet état-là ſans augmenter; ainſi on dit, *mes pêches ſont en groſſeur, mes figues ne ſont pas encore en groſſeur.*

GROSELIER, en latin *Groſſularia.* C'eſt un arbriſſeau, dont on peut diſtinguer deux eſpeces en général, l'épineux & le non épineux. L'épineux retient en latin le nom de *groſſularia*, le non épineux eſt appellé en latin *ribes*, & il eſt diſtingué encore en deux autres eſpeces, qui ne ſont differentes entre elles qu'en ce que l'une porte des fruits rouges &

l'autre des fruits blancs. Ces dernieres eſpeces ſont aſſés communes; mais les groſeillers rouges ſont beaucoup plus communs que les blancs.

Deſcription du groſelier épineux.

Il s'éleve à la hauteur de ſix ou ſept pieds, il eſt épineux de toutes parts, les épines ſont fortes & aigues. Ses feuilles ſont preſque rondes & un peu découpees. Ses fleurs ſont à cinq feuilles diſpoſées en rond. A ces fleurs ſuccedent des fruits tonds ou ovales, beaucoup plus gros que les groſeilles qui viennent en grappes. Ils ſont fort verds au commencement & remplis d'un ſuc acide, mais ils jauniſſent en mûriſſant & deviennent d'un goût doux & agréable. C'eſt ce fruit qu'on appelle groſeille verte.

Lieu.

Cet arbriſſeau vient communément parmi les buiſſons dans la campagne où l'on en forme des hayes, ils portent des groſeilles beaucoup plus petites que celles qu'on ſe donne la peine de cultiver dans les jardins.

Proprietés.

La groſeille verte eſt utile en trois manieres: Prémierement, en ce qu'au lieu de verjus on s'en ſert dans les ſauſſes, lors qu'elle eſt encore toute verte, ſur tout dans celle du maquereau frais. Secondement, en ce qu'on en fait une confiture qui vient à propos au printems: Et en troiſiéme lieu, en ce qu'elle eſt agréable au goût quand elle eſt mûre.

Les groſeilles reſſerrent & fortifient, quand elles ſont mêlées dans les viandes; elles ſont bonnes à ceux qui ſont d'un tempetamment bilieux, elles excitent l'appétit, éteignent la ſoif & ſont fort bonnes aux femmes enceintes. Quand elles ſont mûres, elles ne ſont pas agréables dans les aprêts; mais étant vertes, elles ſont bonnes au devoyement d'eſtomac, à la diſſenterie & à ceux qui crachent le ſang. Les feuilles appliquées par dehors ſont bonnes aux inflammations, comme le *Rhamnus*, dont le groſelier eſt une eſpece.

Culture des groſeliers verds.

Cet arbriſſeau vient de plant enraciné, & ſe met ordinairement dans un lieu écarté du jardin; & la maniere de le planter eſt de le mettre en rigole, comme on fait une haye vive.

L'avantage qu'il y a d'avoir de ces ſortes de groſeliers, eſt qu'ils ne ſont point d'une nature délicate, venant également bien dans quelque terre qu'on les puiſſe mettre, pourvû qu'on les entretienne de labours de tems en tems.

Ces labours leur ſont néceſſaires, en ce que portant ſucceſſivement une nouvelle nourriture à leurs racines, ils font qu'ils en donnent leur fruit plus beau, plus gros & d'un meilleur goût.

Cette eſpece de groſelier charge extrêmement; & quoique ſon bois ſoit d'un génie aſſez retenu, pour peu cependant qu'on voye qu'il s'échape, on prend ſoin de l'arrêter avec les ciſeaux de Jardinier. Voilà tout le miſtere qu'il y a à garder à l'égard de la groſeille verte.

Deſcription du groſelier rouge.

Il produit des feuilles ſemblables à celles de vigne ou de peuplier. Il jette quantité de branches, qui ſont ſouples, d'où pend un fruit rond, rangé en grappe, comme celui de l'épine-vinette, il eſt gros comme un grain de poivre, & il eſt fort rouge quand il eſt mûr, ayant un goût doux & aigre.

Lieu.

Cet arbriſſeau croît aux champs, & on le tranſplante dans les jardins. Il fleurit en May, jettant des fleurs jaunes & blanchâtres, qui ſont faites en étrille.

Proprietés.

Le fruit eſt bon dans les fiévres aigues, dans les grandes chaleurs d'eſtomac, pour ôter la ſoif & le mal de cœur, & pour faire revenir l'appétit, pour arrêter la jauniſſe & la diſſenterie. C'eſt pour cela qu'il y a des Apoticaires qui en gardent du vin toute l'année. Les mêmes fruits confits avec du ſucre ont preſque tous les mêmes effets.

Les groſeilles rouges ſont plus eſtimées que les vertes. Il y en a de deux ſortes: l'une qu'on appelle groſeille commune, & l'autre groſeille d'Hollande: celle-ci à cauſe qu'elle eſt plus belle & plus curieuſe, a fait négliger la culture de celle-là, quoiqu'on eſtime plus la prémiere en confiture que la ſeconde.

On prépare une liqueur avec le ſyrop de groſeille battu dans l'eau. Cette liqueur eſt très-rafraîchiſſante dans les chaleurs, & auſſi utile & agréable que la limonade, la groſeille ayant à peu près les mêmes qualités que le citron.

Sirop de groſeilles.

Exprimez le ſuc de telle quantité de groſeilles qu'il vous plaira, mettez-le en fermentation pendant trois ou quatre jours, afin qu'il ne ſe forme pas en gélée; enſuite faites-le cuire avec quantité ſuffiſante de ſucre, juſqu'à conſiſtance de ſyrop. Il eſt très-utile dans les diarrhées, & les coliques produites par une bile exaltée; on fait le même uſage de la gélée de groſeilles, laquelle eſt proprement le *Sapa ribeſii* de Méſué. Les perſonnes tourmentées de la toux doivent s'en abſtenir, à cauſe de ſon acidité.

L'uſage des groſeilles doit être aſſez bon dans la fiévre, parce qu'elles fermentent peu, & que leurs acides, qui ſe dégagent aiſément, doivent donner plus de conſiſtance aux liqueurs, & en réprimer le mouvement exceſſif.

Deſcription du groſelier blanc.

Il ne différe du groſelier rouge qu'en ce qu'il produit des fruits blancs, qui reſſemblent à des perles, ce qui fait qu'on leur donne le nom de groſeilles perlées. Au reſte il vient de la même maniere & a les mêmes proprietés.

Il y a encore une autre eſpece de groſelier qui porte des groſeilles noires; elle eſt aſſez commune en Flandre.

Maniere de faire de l'eau de groſeille.

Prenez une pinte d'eau avec une livre de groſeille, que vous ecraſerez dans cette eau, & vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de ſucre. Vous la paſſerez enſuite à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire. Il n'y faut point de citron, parce qu'elle eſt aigrelette d'elle-même.

Compote de groſeilles rouges, & gélée.

Les compotes de groſeilles rouges, ſe font de même que celles de framboiſes; & ſi vous voulez faire de la gélée qui ſoit parfaitement belle, vous prendrez quatre livres de ſucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre ou cinq livres de groſeilles bien épluchées que vous jetterez dans vôtre ſucre, & les ferez bouillir à grand feu avec une ou

Digitized by Google

deux douzaines de bouillons, puis vous les jetterez ſur un tamis dans une terrine, & les remettrez après ſur le feu bouillir une vingtaine de bouillons, juſques à ce qu'elles ſoient en gélée, vous les mettrez après dans tels pots qu'il vous plaira.

Confiture de groſeilles liquide.

Prenez quatre livres de groſeilles bien épluchées, vous en écraſerez une livre & demi ſi vous voulez, après en avoir choiſi deux livres & demi des plus belles, puis vous prendrez quatre livres de ſucre que vous mettrez dans une poële à confitures avec un peu d'eau pour faire fondre le ſucre, que vous ferez cuire à la plume, & lors qu'il ſera à cette cuiſſon, vous jetterez dedans vos deux livres & demi de groſeilles tirées, avec le jus de vôtre livre & demi. Enſuite vous pouſſerez juſqu'à ce que le ſyrop ſoit fait: & par là vous ferez de belles confitures de groſeilles, vous pouvez mettre les quatre livres de groſeilles ſi vous voulez ſans les écraſer, mais la confiture n'en ſera pas ſi belle.

Gélée de groſeilles; Voyez GÉLÉE.

Autre maniere d'apprêter les groſeilles.

Tout le monde ſait que les groſeilles rouges & blanches ſe mangent crûes avec du ſucre qui en adoucit l'aigreur.

Culture de groſeliers rouges & blancs.

Les groſeliers viennent mieux de bouture & fichés, que de plant à racines, ſoit en automne, ſoit au printems; & quand ils ſont bien repris les années ſuivantes, ils ſe doivent gouverner & conduire tout de même que les arbres; mais il ne faut pas leur couper les bouts des branches, ni les arrêter à moins qu'elles ne vous ſoient nuiſibles. Et afin que les groſeilles viennent belles, il faut labourer & amander les groſeliers. Vou pouvez en faire des buiſſons à l'ordinaire, ou les tenir en arbres, ſi bon vous ſemble, leur donnant de tige un pié & demi, les attachant à quelques échalas, & ne leur laiſſant rien pouſſer du pié.

Il y a des gens qui ont eſtimé que les groſeliers devroient être arrêtés, taillés & rognés, comme la vigne; mais ils ſe ſont trompés.

Les groſeliers d'Hollande, ſe conduiſent & attachent contre les murailles, ainſi que les eſpaliers de ſix à ſept pieds de hauteur, & n'étant pas ſujets à couler comme les groſeliers communs; ils ſont un très-grand profit, & ſont merveilleux à la vûe, par la quantité, groſſeur, qualité, & éclat de leur fruit.

On fait auſſi des contre-eſpaliers de groſeliers.

La terre propre pour les groſeliers, doit être ſabloneuſe, graſſe & humide, & dans un fonds de cette qualité, elles viennent une fois plus groſſes qu'autre part.

Il faut pourtant renouveller le plant deſdits groſeliers de dix en dix ans, pour avoir les groſeilles toûjours belles.

Quand on n'a point un fonds naturellement de la condition qu'on vient de dire, on peut en faire on artificiel, en plantant les groſeliers dans du ſable amandé & en quantité ſuffiſante, & lors qu'ils porteront, il les faut arroſer fort ſouvent au tems que leurs fruits commencent à mûrir.

Comme les groſeilles blanches appellées improprement *Gadelles*, ſont plus ſujettes à couler que les rouges d'Hollande; on dit qu'il faut planter ces groſeliers blancs contre les rouges qui ſont leurs mâles, & par ce moyen les groſeliers portent, s'arrêtent, & ne coulent pas ſi fort; mais j'aimerois mieux greffer les groſeliers en approche, ce qui ſe fait en trouant la tige d'un deſdits groſeliers avec un virebrequin, par ce trou l'on fait paſſer l'autre tige; ou bien on fait une entaille dans l'un, & on y place l'autre, les liant bien enſemble avec du chanvre, les arrêtant à quelque fort échalas, & mettant ſur le trou ou entaille de la forte terre mêlée avec de la boue, afin que les ſeves ne s'éventent pas; & quand l'année ſuivante on les voit bien joints, & que le trou ou entaille eſt bien rempli, on ſépare l'un de l'autre avec le couteau, tout près de la tige, il ne ſe fait plus qu'un ſeul arbre qui portera de cette façon deux ſortes de groſeilles, & ainſi vous parviendrez avec avantage à vôtre intention, qui étoit d'empêcher ſeulement que les groſeilles ne coulaſſent.

Les groſeliers blancs, ne ſont point ſujets à cet écoulement; c'eſt pourquoi il n'eſt point néceſſaire pour eux de pratiquer ce qui vient d'être dit.

Les groſeilles rouges & les blanches, ſelon les Médecins, ont la vertu, ſavoir celles-ci de rafraîchir le ventricule échauffé par la bile, d'arrêter le flux de ſang, & d'adoucir toutes ſortes d'inflammations en les ſéchant; & celles-là de guérir les fiévres, d'appaiſer la ſoif, les vomiſſemens & auſſi le flux de ſang.

Comme parmi les groſeliers rouges, il y a les communs & ceux d'Hollande qui ſont incomparablement meilleurs; de même parmi les blancs, il y en a de communs & de particuliers, qui ſont auſſi appellés d'Hollande, & donnent leur fruit un mois ou ſix ſemaines avant les autres, mais même avant les rouges, au moins trois ſemaines, ce ſont les véritables gadelles qui ont la feuille plus étroite & plus jaune que les communes, & faites en feuille d'ortie; elles ne coulent point du tout, & font leur fruit un peu plus roux que les communes qui ſont un peu plus blanches, mais non pas ſi bonnes.

Il eſt bon d'avoir de cette eſpece, elle eſt de grand profit, & donne beaucoup de ſatisfaction.

Ces ſortes de groſeilles réuſſiſſent mieux de boutures, que de plant enraciné, & veulent toujours, pour être d'un fin relief lors qu'elles ſont mûres, être expoſées au midi, ou au levant. De plus, c'eſt que cette expoſitioo empêche que la commune ne coule, étant ſur toute autre fort ſujette de tomber dans cet inconvenient, qui ſurvient aſſez ſouvent à celle d'Hollande, lors qu'elle n'eſt pas dans une terre forte, ou humide.

La commune ſe met ordinairement en bordure; mais celle d'Hollande veut être plantée de diſtance en diſtance, pour en former des buiſſons.

En cet état l'on a ſoin de leur donnet deox ou trois labours tous les ans, autrement elles n'acquierent pas ce haut point de perfection qui leur eſt eſſenciel pour être bonnes.

Elles deviennent encore inſipides, lorſque par une trop grande confuſion de branches, leur fruit ne peut jouir des rayons du ſoleil; & c'eſt à quoi l'on remédie par le moyen de la taille qu'on leur donne.

Cette taille, ainſi qu'aux arbres, leur eſt jugée néceſſaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûe, qu'ils ne ſetoient ſi l'on avoit négligé de le faire.

Les groſeilles communes, comme j'ai déja dit, ſe plantent en bordure, & forment ainſi comme une eſpece de petite haye fort agréable, ſur tout lorſqu'elle eſt conduite comme il faut; au lieu que celles da Hollande ſe mettent en petits buiſſons, qui étant gouvernés dans les régles, produiſent des effets qui ſont les plus agréables du monde.

Un groſelier en buiſſon doit être d'une forme ronde, & bien évidé dans le dedans. Pour ſa tige, elle

eſt

eſt touffue dans le bas & plus ou moins groſſe, qu'il ſort des branches du pié pour former le corps de ce buiſſon ; car telle eſt la nature de ces arbriſſeaux.

Il faut obſervet que les deux prémieres années, on ne doit point les tailler, afin de conſerver le jeune bois qui donne le fruit, mais pour les ſuivantes, il ne faut pas manquer de faire cette opération.

La bonne maxime de tailler les groſeliers, eſt toûjours de couper leurs branches fort courtes, pour deux raiſons : La prémiere, c'eſt à deſſein d'avoir du bois qui ne manque point de donner du fruit l'année d'après. La ſeconde eſt, qu'ils produiſent ce même fruit plus gros, mieux nourri, & moins ſujet à couler.

OBSERVATIONS.

Les groſeilles, tant communes que celles de Hollande, ne tirent pas ſeulement leur merite de leur nouveauté, mais encore de ce qu'on peut en manger juſqu'aux gélées, pourvû qu'on obſerve deux choſes : La prémiere qu'on mette de ce plant à l'ombre, entre deux buiſſons, aſſez grands pour être moins frappés du ſoleil ; & la ſeconde, au cas que l'ombrage de ces buiſſons ne ſuffiſe point, de les couvrir de paille, comme on fait des paniers à mouches, & étant ainſi accommodés, on parvient au but qu'on ſe propoſe de manger fort tard de leur fruit.

Tous les groſeliers épineux ou non épineux, rapportent beaucoup, ils produiſent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons entracinés, qui ſervent pour les multiplier, outre que les branches, & partieulierement les jeunes, prennent aiſément de bouture. On les plante au mois de Mars, & on les eſpace tout au moins de ſix bons pieds l'un de l'autre, ſoit qu'on en faſſe des planches entierement, ou des quarrés entiers, ſoit qu'on les mette dans l'intervalle des buiſſons, qu'on plante d'ordinaire autour des quarrés du potager, ou du fruitier, les unes & les autres aiment le fonds un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par conſéquent de beau fruit. Les rouges & les perlées ſont des grappes, qui ſont mûres en Juillet ; les piquantes n'en font point, mais elles font les fruits tout le long des jeunes branches de l'année précedente, & cela dans chacun des yeux de cette branche. Le fruit ſert particulierement en Mars & en Avril, pour faire des compotes & des ſauces, & pour cela il faut qu'il ſoit fort verd ; car dès qu'il eſt mûr, il devient mou.

La culture qui convient de faire aux unes & aux autres, & ſur-tout aux rouges & aux perlées, eſt de retrancher les vieux bois, pour ne conſerver que celui d'un an & celui de deux ; la confuſion y eſt déſagréable & pernicieuſe, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit ; en ſorte qu'il dégénére entierement à ne plus faire que de petites groſeilles communes & fort aigres. Quand les vieux pieds ne font plus ni de beau bois, ni de beau fruit, il faut ſe réſoudre à les détruire entierement, & à en élever prémierement de nouveaux en quelqu'autre bon endroit de terre nouvelle ; car un jardin ne doit pas être ſans belles groſeilles, & dès que les nouveaux ſont en raport, on détruit les vieux qui font un grand déſagrément dans un jardin.

Secret pour détruire les fourmis.

L'ennemi juré des groſeliers, ſ ont les fourmis ; on les peend dans des phioles de verre, remplies à moitié d'eau, où vous avez délayé gros comme une noiſette de miel ; on attache ces phioles aux groſeliers, & ces beſtioles que aiment le ſucre, vont à cet appas, & ſe noyent : quand il y en a beaucoup de priſes, il faut les jetter dehors, & renouveller la drogue.

Ces phioles ainſi accommodées, prennent auſſi les mouches ; c'eſt pourquoi l'on en met proche les bons raiſins,

Il y en a qui font chauffer de l'eau, & la jettent toute bouillante ſur la fourmilliere, pour faire mourir les fourmis.

GRU

GRUAU. C'eſt la moindre de toutes les farines de froment, de ſeigle, ou de méteil, que les Boulangers employent pour faire du pain.

Il y a deux ſortes de gruaux ; de fins, & de gros. Les fins gruaux ſont ceux qui tombent par la derniere diviſion du bluteau, ſoit dans les moulins, ſoit chés les Boulangers qui font blutter à la maiſon. Les gros gruaux ſont ceux que produit le ſon que l'on reſaſſe. Lorſque ces gruaux ſe reſaſſent aux moulins, on les appelle recoupes, & la farine qui en provient a encore des gruaux, qu'on appelle recoupettes. Cette derniere ſorte de gruaux, ne ſert qu'à faire ces eſpeces de pâtés, dans leſquels les Perruquiers font cuire les cheveux. Il eſt pourtant quelquefois permis, ſur tout dans les tems de diſette, de mêler les recoupettes dans le pain.

GRAUAU. C'eſt auſſi une avoine ſéchée au four, & miſe en groſſe farine menue par le moyen de la pile, ou d'une ſorte de moulin, qui en moulant l'avoine, la coupe & la nettoye de ſa peau.

GRUAU. Pâte de gruau. *Voyez* REGIME de vivre pour les enfans.

GRUE. C'eſt un grand oiſeau, dont le cou & les pieds ſont fort longs. Il n'eſt pas commun en France, & l'on n'en fait gueres d'uſage parmi les alimens. Cependant la chair de la grue nourrit beaucoup & ſolidement, elle eſt même délicate quand l'oiſeau eſt jeune & tendre. Elle fortifie les nerfs, éclaircit la voix, augmente la ſemence, & ſoulage beaucoup dans les coliques venteuſes. Si graiſſe miſe dans les oreilles, guerit ou diminue la ſurdité, elle eſt propre auſſi à ramollir les duretés & les calus qui ſe forment en différentes parties du corps. On employe avec ſuccès, ſa tête, ſes yeux, & ſon ventricule, dans les fiſtules, & dans les ulceres variqueux des inteſtins.

GRUME. *Voyez* BOIS.

GRURIE. *Voyez* BOIS.

GRUYER. Se dit en Fauconnerie, d'un oiſeau qui vole les grûes. On dit : *c'eſt un oiſeau gruyer.*

GUE

GUEDE, ou *paſtel*, en latin *Iſatis* ou *Glaſtum*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles comme le plantain, quoique plus noires & plus graſſes. Sa tige excede la hauteur de deux coudées. Ses fleurs qui viennent à l'extrémité de la tige, ſont petites, de couleur d'or, & viennent en abondance.

Lieu.

Cette plante naît en Italie, en Langnedoc & dans les pays chauds. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietés.

La guede deſſéche extrémement ſans être mordante, elle eſt auſſi amere & aſtringente. Sa décoction faite dans du vin, étant bue, guérit les duretés de la rate. Ses feuilles appliquées, reſolvent les apoſtemes, ferment les bleſſures fraiches, arrêtent le flux de ſang, guériſſent le feu de ſaint Antoine, & les ulceres pourris.

GUEPES. *Voyez* Mouche à miel. Piquures de guépes. *Voyez* PIQUURES.

GUEUX. Pauvre qui mendie. Les gueux ſe ſer-

vent de pluſieurs moyens poor ſe déguiſer, & pour exciter la compaſſion. Les uns ſe ſervent de la fumée de cumin, ou de ſouphre pour ſe rendre pâles, ou ſe frottent de fleurs de genêt pilées, ou de ſemence de cariame pour ſe rendre le teint jaune.

Les autres ſe noirciſſent d'huile & de ſuye pour paroître comme frappés de la foudre. Pour enlever ces couleurs artificielles, il o'y a qu'à leur frotter le viſage avec du ſavon.

Il y en a qui s'appliquent ſur la chair des racines de renoncules dans de la laine, ou de la filaſſe, pour y contrefaire le charbon,

D'autres ſe font ſouffler entre chair & peau, par un trou qo'ils ſe font auprès de l'oreille, ou ailleurs, poor ſe faire croire hidropiques.

Un Caſman de Flandre ſe faiſoit boucher le ſiege tous les matins fort exactement, avaloit demi-livre de beurre, & de l'argent vif enſuite : ce qui lui faiſoit faire des moovemens ſi extraordinaires, que chacun le croyoit poſſedé ; & le ſoir venu, ſe débouchant, il vuidoit ſon eſprit malin par le derriere.

Les gueux ſe ſervent auſſi de la flammule, de la vigne blanche, du turbith, do ſuc de titimale, & de pluſieurs autres ſimples cauſtiqoes, pour ſe faire des ulceres, qu'il eſt aiſé de diſcerner.

G U I

GUI, en latin *Viſcum*.

Deſcription.

C'eſt une petite plante, ſes rameaux ſont en croix avec des feuilles qui viennent deux à deux, longuettes, épaiſſes, d'une couleur jaunâtre. Il produit quantité de grains de la groſſeur d'un pois, qui n'ont qu'une peau, & qui ſont blancs étant mûrs. Le dedans eſt une ſubſtance gluaote, de laquelle on peut faire de la glo. *Voyez* GLU.

Lieu.

Il vient ſur les arbres, le bon croît ſur les chênes, ſur les hêtres & ſur les yeuſes ; celui qui vient ſur les autres arbres, n'eſt d'aucun uſage. Il fleurit à la fin de Mai.

Proprietés.

Le gui de chêne, qui n'a point touché terre, étant pilé, & bû avec du vin, eſt bon contre le mal caduc ; on donne aux enfans du bois, avec de l'eau-de-vie, au poids d'une dragme, il ſert à l'apoplexie & aux vertiges. Sa décoction a le même effet, ſi on en prend pendant quelque tems à jeun. On le donne auſſi en infuſion coupé par morceaux dans le vin blanc. La doſe eſt de demi-once, ſur ſix onces de liqueur.

Il y en a qui prétendent que le fruit du gui, eſt une eſpece de poiſon, c'eſt pourquoi il faut éviter d'en donner dans les remédes qu'on prend intérieurement; mais on peut l'appliquer extérieurement, étant très-réſolutif, & très-émollient. Ce remede réuſſit dans la goute, pour en adoucir les douleurs, & en diminuer l'inflammation. On étend cette graine ſur des étoupes, & l'on en forme on cataplâme qu'on met ſur la partie ſouffrante.

Il eſt bon d'abattre le gui de deſſus les arbres où il croît, parce qo'il conſume une bonne partie du ſue nourricier. *Voyez* PROFITS.

GUIGNARD. C'eſt un oiſeau qui contient les mêmes principes que l'ortolan. *Voyez* ORTOLAN.

GUIGNE. *Voyez* CERISIER.

GUIMAUVE. C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces, l'une eſt appellée en latin Althea, & l'autre Abutilon. Elles ne different preſque point l'une de l'autre. On va donner la deſcription de la guimauve ordinaire. Elle eſt ſimple ou double.

Deſcription.

L'althea, eſt une eſpece de mauve ſauvage, qui a des feuilles rondes comme le cyclamen, qui ont un certain petit cotton blanc, ſes fleurs reſſemblent aux roſes, ſes tiges ſont hautes de deux coudées. Sa racine eſt viſqueuſe & blanche au dedans, on l'arrache en Septembre.

La guimauve double éleve une ou pluſieurs tiges, qui ſe chargent de fleurs doubles, ſemblables à des roſes, excepté qu'elles ont les feuilles du tour de dehors plus grandes & plus étendues que celles de dedans qui ſont crépues & friſées ; ces fleurs ſont rouges, quelquefois incarnates, & d'autrefois pourprées, & de pluſieurs autres couleurs : il y en a qui les appellent *de S. Jacques*.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux gras & homides, on la cultive dans les jardins. Elle fleurit en Juin & Août.

Proprietés.

Elle a la vertu de réſoudre & d'adoucir ; étant on peu aſtringente, elle ſert à ceux qui ont la diarrée, la diſſenterie, ou qui crachent le ſang. La racine cuite dans du vin ou de l'eau avec du miel, ou miſe ſur les bleſſures recentes, ſur les écrouelles, les apoſtemes, les maux de mamelle, les ruptures & les deſcentes, les détorſes & les froidures des nerfs eſt excellente pour la guériſon de tous ces maux ; car elle réſout, mûrit, digere, tompt & rétablit étant cuite comme on vient de dire, & mêlée avec de la graiſſe de pore, ou d'oye, & de la thérébentine, ſi on l'applique ſur la matrice, elle en amollit les duretés, & en ote l'inflammation.

La décoction de la racine faite dans du vin, & bûe, ſoulage les difficultés d'urioe, les coliques pierreuſes, les ſciatiques, les catarres & les ruptures. Cuite au vinaigre & s'en lavant la bouche, elle appaiſe les douleurs de dents. Sa graine verte & ſéche, trempée dans do vioaigre & miſe au ſoleil, efface les rougeurs. En ſe frottant de l'huile qui ſe fait de ſa fleur, on eſt preſervé de morſure de toute bête venimeuſe. La décoction de ſa graine eſt bonne pour la diſſenterie ; les pertes de ſang & le flux de ventre. La même décoction bûe dans du vinaigre, eſt excellente pour guerir les piquûres des mouches à miel, guêpes, frélons, & autres ſemblables. Les feuilles miſes ſur les morſures & les brûlures, les guériſſent. On les employe auſſi dans les lavemens adouciſſans & emolliens, dans les cataplâmes & fomentations. On les ajoute ſouvent aux farines réſolotives pour les appliquer ſur les tumeurs, lorſqu'on apprehende une trop prompte réſolution, & qo'il y a one diſpoſition inflammatoire.

Quand on employe la racine de guimauve dans les tiſannes adouciſſantes & rafraichiſſantes, il ne faut pas la faire bouillir, de peur qu'elle ne rende la liqueur gluante & pâteuſe ; ou ſi l'on juge à propos de la faire bouillir, il ne faut pas la ratiſſer, mais ſeulement la laver bien auparavant.

On dit que la racine pilée & jettée en l'eao, la fait gelet en une nuit, même dans l'été.

Culture de la guimauve.

Elle aime le grand air, le ſoleil & une bonne terre graſſe bien détrempée. Il faut l'arroſer dans les tems convenables.

GUINDER. Se dit de l'oiſeau lorſqu'il s'éleve extrémement, & ſe guinde au-deſſus des nûes.

H

HAB

HABILLER. Terme de cuiſine. C'eſt donner la premiére préparation aux viandes que l'on apprête pour manger. Ainſi on dit habiller du Poiſſon, lorſqu'on lui ôte les écailles, les tripailles & qu'on le lave. Habiller un chapon ; c'eſt le plumer, le vuider, le flamber ſur le feu, & lui trouſſer les cuiſſes. Habiller un agneau, c'eſt l'écorcher, lui ôter les entrailles & le mettre en morceaux prêts à faire cuire.

HABILLER. Terme de jardinage. C'eſt préparer la tête & les racines d'un arbre.

HABILLER. Terme d'Agriculture. C'eſt paſſer le chanvre par le ſerans.

Pour empêcher que les teignes & les vers ne gâtent les habits.

Mettez dans l'armoire, ou le coffre où ſont les habits, auronne femelle, autrement petit cyprès, ou garde-robe, qu'on appelle en latin *abrotanum famina*, avec des feuilles de cedre & de valerienne. Il eſt bon d'en mettre auſſi dans les plis des vêtemens ; ces plantes, à cauſe de leur amertume, ne ſont nullement du goût des inſectes qui rongent les habits. On peut auſſi pour les préſerver & leur donner en même tems une odeur agréable, les garnir de botrys.

HAI

HAIE. C'eſt une clôture qu'on fait dans la campagne avec des branches d'arbres. Il y a deux ſortes de haies, les haies vives & les hayes mortes.

Les haies mortes ſe font avec des fagots, des échalas & des branches d'arbres ſeches. Les haies vives ſe font avec des arbriſſeaux vifs.

DES HAIES-VIVES. De toutes les clôtures qui ſervent à enfermer un héritage, celles des haies vives ſont toûjours les meilleures, & on doit les préferer à toutes les autres. Elles ſont d'un très-grand ſervice, lorſqu'on a ſoin de les bien entretenir, & par le moyen de leurs épines, on ferme le paſſage du lieu qu'elles tiennent enclos, à quiconque veut s'y introduire.

Les plants des haies vives durent long-tems, & les rendent agréables à la vûe ; quand on prend ſoin de les bien gouverner, & ſur tout de les tondre avec art & en ſaiſon ; en telle ſorte qu'elles puiſſent repreſenter comme des murailles revêtues de verdure.

Des terres propres aux haies vives.

Bien que les haies vives ne ſoient compoſées que de plant qu'on rebute, lorſqu'on ne les regarde pas pour être miſes en œuvre ; cependant du moment qu'on a ſoin d'elles, elles veulent qu'on ſonge d'abord à leur donner un fonds de terre qui leur convienne ; c'eſt-à-dire, qu'il ſoit bon, ou d'une médiocre valeur, & non pas tout-à-fait mauvais ; car pour lors elles ne feroient que languir, & ne croîtroient jamais aſſez pour être en état de défendre, & des hommes, & des animaux, ce qu'on leur auroit commis à garder.

Divers plants ſauvages compoſent ordinairement les haies vives ; ſous ces noms ſont compris, l'*Aubepine*, *les ronces*, *les rosiers ſauvages*, & *le houx*.

De l'Aubepin.

Ce n'eſt pas ſans raiſon que l'aubepin, autrement dit *Epine-blanche*, eſt le plus eſtimé de tous les plants ſauvages pour faire des haies vives ; car c'eſt lui qui par la force dont il jette, fait le mieux elore un héritage, & le deffendre des paſſans, par ſes épines qui lui ſont autant d'armes dont il ſe ſert pour cela ; joint à cette qualité particuliere, que c'eſt une eſpece de plant qui dure fort long-tems.

Comment il faut planter l'Aubepin.

Il n'y a point de plants qui n'ayent leur méthode particuliere pour être plantés ; & pour réuſſir dans celle qui regarde l'aubepin, il faut, comme j'ai déja dit, lui avoir choiſi une terre qui lui ſoit propre, puis le long d'un cordeau qu'on aura tendu, y creuſer une rigole d'un pié de profondeur, & de la largeur d'un fer de bêche ; après quoi on y mettra ce plant, diſtant l'un de l'autre de quatre doigts ; qu'on recouvrira auſſi-tôt de terre, en foulant aux pieds le premier lit qu'on y aura jetté, de crainte que laiſſant trop de jour entr'elles & les racines de ce plant, elles ne vinſſent à s'éventer.

Cela fait, on acheve d'enterrer l'aubepin juſqu'à trois doigts au deſſus de terre, mettant pour lors la terre toute à uni, & obſervant ſur-tout dans le deſſous, de n'y laiſſer aucune motte.

Du plant d'Aubepin, & tel qu'il doit être.

Ce n'eſt pas le tout que de planter, la prudence veut qu'on ſoit ſûr en quelque façon de tirer du profit de ce qu'on plante, & d'avoir le plaiſir de lui voir prendre un bel accroiſſement. Le plant de l'aubepin, pour arriver à cette perfection, doit avoir beaucoup de chevelu, & être choiſi de la groſſeur d'un pouce.

De la maniere de gouverner les aubepins, lorſqu'ils ſont plantés, & du tems de le faire.

Ce plant bien choiſi, & ayant été mis ainſi en terre, on l'y laiſſera croître pendant deux ans, ſans toucher à ſon petit branchage ; mais on n'oubliera pas de le labourer trois ou quatre fois par an, ſuivant qu'on jugera qu'il ſera neceſſaire.

Ces deux ans écoulés, on commencera à tondre ces aubepins, pour les obliger de ſe garnir au pié ; & cette opération ſe fait avec un petit croiſſant, à deux doigts près du vieux bois pour cette premiére fois, & toûjours lorſque le mois de Mars eſt arrivé.

Ce travail ſe doit faire tous les ans, juſqu'à ce que la haie vive ainſi gouvernée ſoit parvenue à la hauteur qu'on la ſouhaite, où pour lors on ſera ſoigneux encore tous les ans de la tondre, afin qu'elle ſe maintienne toujours, de telle maniere qu'une poule même ait peine de s'y tracer un paſſage.

Comment il faut garentir d'inconvenient la haie vive.

Deux inconveniens principalement mettent une haie vive tout de nouveau plantée, terriblement en déſordre : le premier eſt la morſure des animaux, & le ſecond, le dégât qu'y apportent les chenilles.

On remedie à la morſure des animaux, en environnant cette haie vive pendant trois ans d'une autre

haie morte, qui les empêche d'en approcher ; & aux chenilles, ayant ſoin de l'en nettoier de bonne heure, dans les années qui y ſont ſujettes.

Des haies vives de pluſieurs plants mêlés

Ce n'eſt pas ſeulement d'aubepin qu'on dreſſe des haies, on ſe ſert encore de pluſieurs plants ſauvages mêlés enſemble, comme des roziers ſauvages, & des ronces.

La maniere de les planter, eſt de même que celle qu'on pratique pour les aubepins ; & l'on doit auſſi y obſerver la même choſe quant aux labours, au tems & à la façon de les tondre.

Autre haie vive.

Non content de faire venir des haies vives de plant, ceux qui aiment ces ſortes de clôtures, en élevent encore de ſemence ; & ſi vous voulez ſavoir comme ils ſont, vous n'avez qu'à vous ſervir de cette métode que voici. Je ſuppoſe d'abord que l'endroit, où vous la voulez ſemer, ſoit très-bien préparé, & que la terre en ſoit très-meuble. Cela étant, prenez de pluſieurs ſortes de graines de plants ſauvages, incorporez-les avec de la terre tamiſée & détrempée avec de l'eau ; & de cette miſtion frottez-en une corde de jonc faite exprès, laiſſez-là ſecher en cet état, plantez-la quatre doigts de profondeur après l'avoir roidement tendue, & enfin recouvrez-la de terre ; dans peu cette graine ne manquera pas de pouſſer & d'en former une haie, qui ne vaut jamais celle d'aubepin qulque ſoin qu'on ſe donne.

Autre maniere de faire des haies vives de houx.

Dans les pays où le houx eſt commun, on peut s'en ſervir fort commodément pour en faire des haies vives. Ce plant a toutes les qualités requiſes à cet uſage ; ſes feuilles piquantes le rendent aſſez de defenſe contre tout ce qui voudroit malgré lui ſe faire une entrée à ce qu'il enceint ; & ſa durée eſt aſſez longue pour qu'on l'employe à cet effet. De plus, y a-t-il rien de plus agréable à la vûe qu'une haie de houx bien planée, & bien entretenue.

Le houx de ſa nature aime l'air frais, & la terre légere, il vient mieux de Plant enraciné, que de ſemence ; & pour peu de labour qu'on lui donne, il eſt toûjours content, & ſouffre aiſément qu'on le tonde avec les cizeaux à Jardinier. *Voyez* BUISSON. CHEMIN.

HAL

Remede pour la courte haleine.

HALEINE. Prenez demi ſcrupule de ſafran dans demi once de ſuc de baſilic. *Voyez* ASTHME.

Pour la puanteur de l'haleine.

Mettez en poudre parties égales de myrte, de cerfeuil, & de ſouchet, formez-en des pilules avec de la poix-reſine, & prenez-les dans du vin.

Eau merveilleuſe pour la mauvaiſe odeur de l'haleine.

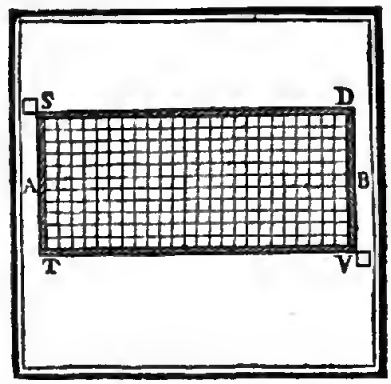
Prenez demi-livre d'eau de vie, une livre de miel purifié, deux onces de gomme arabique, trois onces de bois d'aloës ; noix muſcade, maſtic, ſpica, galanga, cubeſcina, cloux de géroſle, moût, lavande, de chacun trois dragmes, & ambre deux dragmes, vous pilerez & mêlerez bien le tout enſemblê & le diſtillerez à l'alembic.

Si la puanteur de l'haleine provient de l'eſtomac ; prenez de ſauge réduite en poudre, une once ; de cloux de géroſle demi once ; de fleurs de romarin trois onces ; deux noix de muſcade ; deux grains de muſc, & deux dragmes de cauelle fine. Le tout étant réduit en poudre, vous le pêtrirez & incorporerez bien avec quantité ſuffiſante de miel purifié, puis l'ayant expoſé au ſoleil dans un vaiſſeau de terre, pendant cinq ou ſix jours, vous en prendrez le ſoir & le matin à jeun. La priſe eſt de demi-once. Ce remede fortifie l'eſtomac, & rend l'haleine douce en fort peu de tems.

HALIER. C'eſt une ſorte de filet qui ſert à prendre des perdrix, des faiſans & autres oiſeaux. Nous en allons parler dans les articles ſuivans.

Pour faire diverſes ſortes de haliers, & premierement pour faire des haliers à prendre des perdrix.

Pour faire des haliers à perdrix, on fera les aumés, ou grandes mailles de mailles quarrées, comme on l'a enſeigné dans l'article des FILETS. Ces mailles ſeront tout au moins larges de trois pouces & demi chacune, & de quatre & demi, ou cinq pour le plus. Le filet doit avoir de hauteur trois ou quatre grandes mailles, & non davantage. La longueur ſe fera à diſcretion, quoiqu'elle ſoit ordinairement de trois toiſes. Pour faire ce filet, ſi on fait les aumés hauts de quatre grandes mailles, on le fera large de huit, & ſi on ne le veut haut que de trois grandes mailles, on ne le doit faire que de ſix grandes mailles, & après on le met en double, quand il le faut monter, à cauſe qu'on met de grandes mailles de deux côtés, & dans le milieu ſe voit la toile qui eſt faite de fil bien délié, retors en deux brins, ayant la maille de deux pouces de large. Et pour faire mieux comprendre, pourquoi je dis que ſi on veut le halier haut de quatre grandes mailles, on le doit faire de huit, voyez la figure ici repréſentée. Elle montre un aumé, qui a huit mailles de large.



Pour mettre le halier en l'état qu'il doit être pour ſervir, on l'étend, puis on met la toile tout au long, depuis A juſques à B, ſeulement ſur la partie contenue entre les quatre lettres A B V T, & on rapporte l'autre partie A S B D, par-deſſus la toile, faiſant joindre le bord S D, au bord T V. Au cas qu'on faſſe le halier de cette hauteur, il faudra faire la toile ſur quatorze mailles de levûre, & ſi on ne le fait que de trois grandes mailles de haut, la toile n'aura qu'onze mailles de large, ou douze tout au plus, elle ne ſe fait que de mailles à lozanges ; car les quarrées ne s'y peuvent accommoder, ſa longueur ſera deux fois celle de l'aumé. Lorſque la toile eſt faite, il faut paſſer une fiſcelle dans toutes les mailles du bord des deux côtés de la longueur, afin de la faire également froncer ou pocher entre les deux aumés, après l'on attache le tout à des piquets longs d'un pié & demi ou de deux pieds.

REMARQUE.

Je ne m'arrêterai pas à décrire par le menu la façon de les monter, cela ſeroit trop long. Vous trouverez aſſez de perſonnes qui vous en feront voir de ſemblables pour les cailles, ou perdrix, ils ſont faits les uns comme les autres, il n'y a que les proportions à garder. Les aumés ſe peuvent faire auſſi-bien de mailles en lozanges, que quarrées, obſervant en que j'ai dit pour faire qu'un filet ne s'allonge, ni ne s'accourciſſe.

Pour faire un halier à prendre des faiſans.

Il faut que les aumés ſoient en mailles quarrées, & que chaque maille ait pour le moins cinq pouces de large, & ſia pour le plus. La toile doit être faite ſur quinze mailles de levûre, & chaque maille de trois pouces de large, il ſuffira que l'aumé, ou plûtôt tout le halier, ſoit de trois grandes mailles de hauteur, la longueur ſera à diſcretion, & pourtant proportionnée au lieu où on veut s'en ſervir. Le halier à faiſans doit avoir plus de poches, que celui pour la perdria, parce qu'il eſt plus gros; c'eſt pourquoi il faudra faire la toile deux fois & un quart; ou deux fois & demi auſſi longue que l'aumé, les piquets ſeront attachés de deux pieds & demi en deux pieds & demi. Prenez bien garde que le fil de la toile ſoit retors bien rondement, & ſoit auſſi fort que fin, ou delié, car un faiſan ſe tourmenta beaucoup, lorſqu'il eſt pris, & parce qu'il eſt plus fort que la perdria, il rompt le filet, s'il n'eſt fait de bon fil; pour ce qui eſt du reſte du halier, faites comme on vient de l'enſeigner ci-devant.

Pour faire les haliers a cailles, ralles de genêt, & poules d'eau.

Les haliers à cailles ſe font de la même façon que ceux pour les perdrix, dont j'ai amplement traité, il n'y a de difference que dans les proportions, la longueur ſe fait à diſcretion. On les fait ordinairement de quinze ou dix-huit pieds de long; & de hauteur de trois ou quatre grandes mailles, & non davantage, leſquelles doivent être larges d'un pouce & demi, ou deux pouces tout au plus. On fera la toile ſur dix ou douze mailles de levûre, qui auront chacune un pouce de largeur tout au plus, & toute la toile doit être plus longue de la moitié, que l'aumé, lequel on fait ordinairement de mailles à lozanges, parce que la maille quarrée n'eſt pas ſi connue, mais ſi vous me croyez, vous les ferez en mailles quarrées. Les cailles s'y prennent mieux qu'aux autres, Les piquets ſeront mis d'un pié & demi, en un pié & demi, ou deux pieds tout au plus, il ne les faut pas plus gros que la moitié du petit doigt. La plûpart des haliers à cailles ſe font de ſoye.

Les haliers pou les ralles de genêt & d'eau doivent être ſemblables à celui des cailles, ſinon qu'il faut que les mailles de l'aumé ſoient pour le moins larges de deux pouces, ou deux pouces & demi, & celles de la toile d'un pouce & un quart, qui ſera de fil bien délié, & auſſi longue dans toute ſon étenduë, que ſera long tout l'aumé, & les trois quarts davantage, Les piquets ſeront attachés de deux pieds en deux pieds.

Pour le halier aux poules d'eau, il ſe peut faire ainſi que pour les ralles; mais afin qu'il ſoit plus ſortable pour la poule d'eau, qui eſt preſque auſſi groſſe qu'une perdria griſe, faites les mailles des aumés de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & celles de la toile d'un pouce & demi, laquelle toile ſera deux fois auſſi longue que l'aumé; attachez les piquets de deux pieds en deux pieds, ou deux pieds & demi.

Pour le reſte on obſervera ce qu'on a dit dans l'article qui traite des HABIERS à perdrix.

H A M

HAMEÇON. C'eſt un petit fer crochu qu'on attache à des filets ou à des lignes pour prendre du poiſſon avec de l'appât qu'on y met. Il y a auſſi des hameçons propres à prendre des loups.

H A N

HANGARD. *Voyez* MAISON.

HANNETON. C'eſt un inſecte gros comme le pouce, & long comme une groſſe féve de marais, de couleur obſcure, rougeâtre, ou noire: il a une petite queue pointue, noire. Sa tête eſt armée de deux cornes houpées à leur extrémité. Les hannetons tirent leur origine d'une ſorte de ver qu'on appelle *ver de blé*, de la même maniere que les papillons, titent la leur des chenilles.

Les hannetons cauſent beaucoup de dommage aux arbres, & particulierement aux noyers, dont ils rongent les fleurs & les feuilles. Ils vivent pluſieurs années; ils paroiſſent deux mois dans le printems, & enſuite ils ſe retirent dans la terre où ils ſont cachés pendant près de dix mois, ſans changer de place, ni prendre aucune nourriture.

Maniere de détruire les hannetons.

Il faut étendre un drap deſſous les arbres où les hannetons ſont attachés & les ſecouer fortement pour les faire tomber. Enſuite on brûlera les hannetons, ou bien on les jettera dans l'eau, car ſouvent en mettant le pié deſſus, on ne les écraſe point, la terre obéit & auſſi-tôt ils s'envolent. *Voyez* FRUITIER.

H A R

HARANG. C'eſt un petit poiſſon blanc ſous le ventre & bleu ſur le dos, qui ſe trouve en grande quantité dans les mers du Nord, & qu'on pêche en automne & au printems. On donne des noms differens aux harangs ſuivant la préparation qu'on leur donne pour les manger.

On appelle *harang frais*, celui qu'on mange, lorſqu'il eſt nouvellement pêché: *harang ſalé*, celui qu'on a ſalé pour le pouvoir garder dans des caques où on les arrange; *harang pec*, celui que les Hollandois mangent après l'avoir deſſalé. Enfin on nomme *harang ſor* ou *forer* le harang ſalé qu'on a fait ſecher à la cheminée, où on l'a laiſſé enfumer pendant quelque-tems. C'eſt celui qu'on crie dans les rues de Paris ſous le nom d'*appetit*.

Pour apprêter comme il faut les harangs frais, on les vuide d'abord par les ouies, enſuite on les fait rôtir ſur la gril, après les avoir frottés de beurre frais, & panés avec de la mie de pain bien fine, puis on leur fait une ſauſſe avec beurre frais, verjus, ou vinaigre, ſel, poivre, & pour la lier, on y ajoute de la moutarde. Ceux qui n'aiment pas la moutarde, font la liaiſon avec un peu de fleur de farine.

On y fait auſſi quelquefois une ſauſſe rouſſe avec des fines herbes hachées menu, ſel, poivre, câpres, anchois & un filet de vinaigre.

Vertus du harang ſalé.

Le harang ſalé, mis entier ſous la plante des pieds, eſt bon pour détourner les humeurs qui montent à la tête, & pour appaiſer l'ardeur de la fievre; étant reduit en cendre, on le donne en breuvage pour rompre la pierre, Pour ce qui eſt de la ſaumure dans laquelle le harang a été ſalé, voyez ſes proprietés dans le mot GARUM.

HARAS. C'eſt le lieu où l'on entretient des

étalons & des jumens dont on veut avoir de la race.

HARAS. On entend encore par ce mot les étalons, & les jumens poulinieres qui font le haras.

Il eſt d'une néceſſité abſolue qo'il y ait des haras, ſi l'on veut que la race des chevaux ſe multiplie : leur bonté dépend en partie de la bonne race & de la bonne nourriture, qu'ils prennent lorſqu'ils ſont encore jeunes. Les beaux étalons, & les belles jumens poulinieres produiſent de beaux & bons poulains, qui ſe conſervent toûjours tels, ſuivant qu'ils ſont bien nourris.

Du choix qu'on doit faire d'un bon étalon.

Quiconque voudra chez ſoi établir un haras, doit faire choix d'abord d'un bon étalon; j'entens un étalon propre à engendtes des chevaux pour le charroy, qui eſt le ſeul but que je me ſuis propoſé; ne voulant point parler de ces haras entretenus pour avoir des chevaux & des jumens d'un grand prix; comme étant une choſe qui n'appartient qu'aox grands Seigneurs.

Je dirai donc qu'un étalon tel qu'il eſt à ſouhaiter poor le haras dont je parle, doit être d'un bon poil & bien marqué, vigoureux & fort courageux. On prendra garde qu'il n'ait point de ces maux qu'on appelle héréditaires; car les poulains qui viendroient de lui, ſe reſſentiroient ſans doute de ce défaut. L'étalon ſera d'une nature docile, & tel que nous avons dit qoe devoit être un cheval dans toutes ſes parties. Il ne doit faillir qu'à ſix ans; car étant plus jeune il trompe les jumens.

Du choix qu'on doit faire des jument.

A l'égard des cavales, le poil ne leur eſt pas moins eſſentiel qu'à l'étalon. On aura ſoin qu'elles ſoient bien faites, & à peu-près de la taille & de l'ecolure de l'étalon; qu'elles ayent l'œil éveillé, & qu'elles ſoient bien marquées. Elles ſeront de l'âge de trois ans, & peuvent faillir juſqu'à dix, & ne doivent produire des poulains que de deux ans en deux ans, pour avoir le tems de les nourrir.

De la maniere de préparer l'étalon.

Un mois ou deux auparavant que de donner l'étalon aux jumens, on le doit nourrir de bon foin, & de bonne avoine, ou de paille de froment, ne lui faiſant rien faire autre choſe que de le mener promener de tems en tems pendant deux heures ſeulement tous les jours. Il ne faut lui donnet tout au plus que vingt cavales à couvrir, ſi l'on ne veut l'abbattre tout-à-fait, ou lui faire courir riſque de devenir pouſſif; & il aura toûjours ſix ans avant qu'on lui faſſe prendte cet exercice, qo'il ne pourra continuer que juſques à quinze.

Du tems auquel on doit faire couvrir les jumens.

Le mois de Mars eſt le tems ordinaire qu'on doit faire couvrir les cavales, afin que les poulains viennent en Avril; car elles portent onze mois, & autant de jours outre cela qu'elles ont d'années. Si l'on choiſit ce mois, c'eſt parceque dans le tems que les poulains viennent au monde l'année ſuivante, il y a abondance d'herbe, & que par conſequent leurs meres en ont plus de lait pour les nourrir.

De la maniere de donner l'étalon aux jumens.

Il ne faut pas s'étonner ſi dans les haras conduits méthodiquement, les jumens ne manquent pas tant à donner des poulains que celles qo'on conduit à l'étalon, ſans avoir uſé des précautions néceſſaires à cette action. Car combien ay-je vû des payſans d'abord au ſortir du travail prendre une jument, & la mener couvrir? que de peines ainſi perdues bien ſouvent par leur faute? Si l'on veut qu'une jument retienne, on doit la laiſſer plus de huit jours en repos dans de bons paturages; après quoi on la fera faillir une & deux fois le même jour, ſi l'étalon eſt en humeur de le faire.

Après avoir été couverte, la cavale ſera conduite dans ſa pature pendant quatre jours, enſuite de quoi on pourra la remettre au travail, en l'y menageant dans le commencement.

REMARQUE.

Les remarques que voici ſont ſi néceſſaires à faire, que ſi-tôt qu'on les négligc, on ſe trouve toûjours trompé dans ſon attente.

Qu'on obſerve donc que lorſqu'on a une ou pluſieurs jumens à faire couvrir, de ſavoir poſitivement ſi l'étalon auquel on les veut mener, mange tout de même qu'elles, c'eſt-à-dire, s'il mange au ſec, oo s'il eſt à l'herbe, car s'il étoit à l'herbe, & que vos cavales mangeaſſent au ſec, ou s'il mangeoit au ſec, & que ces mêmes jumens vécuſſent d'herbe; il ſeroit dangereux qu'elles ne retinſſent pas, au lieu que mangeant de même elles manquent fort peu de retenir.

Avant de faire couvrir la jument, on la tiendra en main, & un peu de tems à la vûe du cheval qu'elle regardera auſſi; cette maniere d'agir les anime beaucoup & oblige le cheval de l'aborder avec plus de chaleur; ce qui fait qu'elle en retient plûtôt.

Poot contribuer à la génération, il ne faudra jamais faire couvrir une jument qu'elle ne ſoit en chaleur, & pour l'y mettre on lui donnera pendant huit jours, ſoir & matin un picotin dc chenevis; & au cas qu'elle tefuſe de le manger ſeul, on le lui mêlera dans do ſon, ou de l'avoine; ou bien on la laiſſera jeûner afin que la faim qu'elle aura l'oblige dc manger ce chenevis ſans mêlange.

Tpute cavale ne ſera jamais conduite à l'étalon tant qu'elle nourrira ſon poulin; & pour être conſervée long-tems, elle ne portera un poulain que tous les deux ans; cependant comme on n'obſerve pas ces maximes, j'avertis que ſi obſtinément l'on veut faire couvrir une cavale ſi-tôt qu'elle a pouliné, il faut que ce ne ſoit que plus de huit jours après; & encore doit-on par toutes ſortes de moyens l'avoir bien miſe en amour.

On dit que quiconque veut avoir des mâles, n'a depuis le quatriéme jour de la lune, juſqu'au plein d'icelle, qu'à faire couvrir une jument toote la prémiere, ce qui eſt aſſuré de voir remplir ſon attente; pourvû que cette jument eût été bien en chaleur; c'eſt ce que prétendent bien des gens, & dont je doute beaucoup, n'ajoûtant aocune foy à telle quadrature de lune.

Des inconveniens qu'il faut éviter, lors qu'on fait le tems que les cavales doivent pouliner.

Lors qu'on fait couvrir les jumens, il en faut marquer le jour ſur des tablettes, afin d'éviter les inconveniens qui peuvent arriver lors qu'elles mettent leurs poulains au monde, car elles les tuent ou par mégarde, ou par la difficulté qu'elles ont de pouliner; ainſi le jour qu'on ſaura qu'elles devront s'en acquitter, on les veillera de près, afin que ſi on remarque que ce ſoit manque de force qu'elles ne puiſſent mettre hors leurs poulains, on leur ſerre les narines, pour leur faire faire un effort qui leur aide à les mettre dehors heureuſement.

Il arrive quelquefois que les poulains viennent

morts au monde, ce qui met la mere en danger de ſa vie, ſi l'on n'y remedie promptement; ainſi pour l'aider à le pouſſer dehors en cet état, dans une pinte d'eau tiede, il faudra broyer du Polypode, & la lui faire avaler; ſi ce remede ne ſuffit pas, il ſera néceſſaire pour ſauver la jument, d'exercer auprès d'elle le métier de ſage-femme, pour lui arracher ſon poulain, non-ſeulement en cette occaſion, mais encore lors qu'ils viennent au monde les pieds les prémiers.

De ce qu'on doit faire après que les jumens ont pouliné.

Lorſque les jumens ont mis leurs poulains au monde, il ne ſe peut faire qu'elles n'ayent été beaucoup travaillées, & que la violence de ce travail n'ait épuiſé en quelque façon leurs forces; & ſi l'on veut qu'elles ne s'abbatent pas tout-à-fait, il faut ſonger de les rétablir; ſi bien que lors qu'elles auront pouliné, on ne manquera pas d'abord de leur donner un petit breuvage de trois pintes d'eau tiede, dans laquelle on aura détrempé de la farine & jetté une petite poignée de ſel, & de continuer ce ſoin pendant trois jours ſoir & matin; après cela il faut les mettre dans de bons paturages.

Il me ſemble que je ne puis trop m'écrier contre ces gens, qui deux ou trois jours après qu'une jument a fait ſon poulain, la mettent au travail comme ſi elle devoit être pour lors en état de fatiguer. Quelque prétexte raiſon qu'ils puiſſent alleguer, je dis qu'ils ſont bourreaux de la mere, & du poulain; de la mere, en mettant ſes forces à une telle épreuve, qu'elle ne peut tendre après cela qu'un profit médiocre; & du poulain, qui ne trouvant point de lait ſuffiſamment pour ſe nourrir, n'amende que fort tard. Ainſi donc, que ceux qui voudront que leurs jumens ſoient toûjours en bon état après leur avoir donné des poulains, & que ces poulains croiſſent à leur grand contentement que ceux là, dis-je, quelque raiſon qu'ils en puiſſent avoir, ſe ſervent d'une métode toute oppoſée à ces bourreaux de chevaux, ou bien qu'ils ne ſongent point à faire couvrir leurs cavales, ſi abſolument ils ne ſauroient s'en paſſer pour le travail pendant un mois entier.

Du tems de ſevrer les poulains.

Les ſentimens ſont fort partagés ſur cet article: les uns ſont d'avis qu'on doit ſevrer les poulains de leurs meres au commencement de l'hiver, quand le froid commence à ſe faire ſentir, & environ la ſaint Martin; & les autres ſoûtiennent qu'il faut les laiſſer teter tout le reſte de l'hivr, & qu'ils en valent mieux. Les plus habiles connoiſſeurs en haras, ſont ſans balancer du ſentiment desderniers, & diſent que de les ſevrer ſi-tôt, c'eſt les réduire à ne pouvoir rendre ſervice qu'à ſix ou ſept ans, au lieu que laiſſant les poulains plus long-tems ſous leurs meres, ils s'endurciſſent la bouche, & s'accoûtument par conſéquent plûtot à vivre au ſec, que lorſqu'ils ſont encore trop tendres: ce qui leur arrive quand ils ſont ſevrés de trop bonne heure, & ſe rendent par ce moyen capables de ſervir dès l'âge de trois à quatre ans. Je laiſſe après cela à juger lequel des deux expédiens eſt le meilleur.

Il y en a qui ſont d'avis de faire reter les poulains juſqu'à ce qu'ils ayent un an ou deux; mais c'eſt un abus, pendant ce tems-là le fruit que peuvent apporter les cavales, & cette maniere d'agir rendant les poulains extrémement lâches & peſans.

De la maniere de gouverner les poulains, après qu'ils ſont ſevrés.

Les poulains étant mis hors de deſſous leurs meres, dans l'un des tems que je viens de marquer, & qu'on jugera le meilleur, on les mettra dans une écurie qui ſera toûjours tenue nette, où la mangeoire & le ratelier ſeront bas; la litiere ne leur manquera pas, & à la différence des chevaux, c'eſt qu'ils ne ſeront point attachés, & qu'on les touchera le moins qu'on pourra, de crainte de les bleſſer.

Le bon foin ne leur manquera pas, ni le ſon, qui les excitera à boire, & leur ſera par conſéquent avoir du boyau: & l'avoine leur ſera donnée auſſi à leur ordinaire.

On peut dire que tous ceux qui diſent qu'il ne faut point donner d'avoine aux poulains, de crainte qu'ils ne deviennent aveugles, s'abuſent lourdement; & que ſi ces poulains tombent dans ces inconveniens quand ils en mangent, ce n'eſt pas par cet aliment que ce malheur leur arrive; mais c'eſt à cauſe de la trop grande dureté de l'avoine que ces poulains veulent concaſſer, & que ne le pouvant faire ſans quelque effort, ils s'étendent tellement les fibres qui correſpondent des dents aux yeux, que venant à ſe rompre, il ne ſe peut que la vûe n'en ſoit point endommagée. Car pour prouver que ce que je dis eſt vrai, qu'on faſſe moudre groſſierement de l'avoine, & qu'on en donne aux poulains, on verra s'ils ne ſe maintiendront pas ainſi en bon état, & avec des yeux les meilleurs du monde.

Ce que je dis ici paroîtra preſque extraordinaire à des gens ſemblables en ſentimens à de certaines perſonnes que j'ai connues, qui ayant des poulains ſevrés, ſe contentoient de les tenir jour & nuit en pâture, croyant que cette nourriture ſuffiſoit pour les avoir beaux & de bon ſervice dans la ſuite du tems. Que ceux qui ſont de ce ſentiment ſe trompent encore fortement aujourd'hui! puis qu'une fâcheuſe expérience leur fait voir, ſans qu'ils veuillent connoître leur défaut, que jamais ces poulains ne ſont ſi robuſtes au travail, ni de ſi bon ſervice que ceux à qui on donne du grain.

Il eſt vrai que lorſque les poulains pâturent l'herbe, ils ont ordinairement les dents agacées, & qu'à cauſe de cela ils ont de la peine à manger l'avoine; mais ce n'eſt pas là une raiſon qu'il faille alleguer pour les en priver; on n'a, comme je viens de dire, qu'à leur en faire moudre, & leur en donner à l'heure accoûtumée. De plus, ce ſoin ne peut durer que juſqu'à ce que leur bouche ſoit endurcie; ce qui n'eſt tout au plus qu'un ſoin de quatre mois qu'on les aura peu à peu accoûtumés à manger l'avoine entiere.

Que ceux qui juſques ici ſont tombés dans ces fautes, s'en corrigent comme d'une choſe tout-à-fait contraire à la bonté des poulains.

Oui, la pâture leur eſt bonne pendant tout l'été, mais il ne faut point oublier de leur donner du grain; l'hiver venu, il faut les tenir chaudement dans l'écurie, & obſerver ce que j'en ai dit ci-deſſus. Voilà ce que j'avois à dire touchant les haras des chevaux propres au harnois, & ſi néceſſaires pour le bien public. Quant à la maniere de les élever pour le ſervice, lorſqu'ils ſont dans un âge convenable au travail; ceux qui s'en voudront ſervir, obſerveront ce que j'en vais dire.

De la maniere d'élever les poulains pour les harnois.

Je ne répéterai point ici ce que j'ai déja dit touchant la maniere de les nourrir, je parlerai ſeulement de ce qu'on doit obſerver lorſqu'on commence à vouloir les faire travailler.

C'eſt ne ſe point payer de raiſon, que de vouloir demander d'un jeune poulain, ce qu'on trouve dans un cheval accoûtumé au travail; le prémier a droit naturellement de vous refuſer ce qu'il ne ſait que

vous lui demandez ; au lieu qoe le ſecond vous l'accorde, parce qu'il entend ce que vous lui voulez dire.

Quelques-uns, auſſi peu raiſonnables que les poulains qu'ils conduiſent, uſent d'une extrême rudeſſe pour s'en faire obéir ; mais d'autres plus aviſés leur enſeignent doucement ce qu'ils veulent qu'ils faſſent, & c'eſt toûjours de cette douce maniere qu'il faut ſe ſervir pour dreſſer des poulains.

La prémiere fois que vous les mettrez au harnois, tenez-les en bride, de crainte que voulant s'échapper ils ne prennent quelque effort à vouloir entraîner un fardeau qu'on leur donnera peſant, dans l'apréhenſion qu'étant trop leger, ils ne l'emportent avec trop de précipitation ; ayant été trois ou quatre fois ainſi attelés, ils commenceront à ſe ralentir.

Après cela on leur fait entreprendre une petite voiture d'une petite diſtance de chemin, n'abandonnant point toûjours leur bride ; aujourd'hui les domptant un peu, demain davantage, & ſucceſſivement on les traite ainſi juſqu'à ce qo'on voye qu'ils y ſoient entierement accoûtumés.

Un bon valet charretier, & qui aora beaucoup d'adreſſe, ne ſe fera qo'un jeu de dreſſer des poulains, ſoit à la charrette, ſoit à la charrue, en leur apprenant ce que c'eſt que le *guia* & *huran* ; lorſqu'il leur aura fait ſeotir pluſieurs fois ſon fouet, il les intimidera plus dans la ſuite par le bruit que par les coups, & prendra garde de ne les jamais ſurcharger, ni de ne les point trop pouſſer au travail. Je l'ai déja dit, & je le recommence, toutes les fois qu'on fera travailler les ponlains, qu'on ne s'aviſe jamais de les vouloir trop pouſſer dans les commencemens, cela les abbat tout d'un coup ; au lieu que leur laiſſant prendre haleine, ils ne ſe rebuttent point, & achevent régulierement l'ouvrage qu'on leur fait faire ; c'eſt-à-dire, un ouvrage proportionné à leur âge, & à leur force.

Tels avis ne ſont point, ce me ſemble, ici hors de propos, & quiconque ne les ſuivra pas, pour vouloir trop s'arrêter à ſon caprice, peut compter qu'il ne fera jamais choſe qui vaille d'un poulain.

Du mulet.

Comme en beaucoup d'endroits on ſe ſert de mulets au lieu de chevaux, je n'ai pas crû les devoir paſſer ſous ſilence ; n'étant pas moins propres qu'eux à labourer la terre, & à faire les autres choſes néceſſaires à la commodité de la maiſon.

Pour la maniere de les nourrir, elle ne differe en rien de celle des chevaux ; leurs maladies ſont ſemblables, & par conſéquent il y faut apporter les mêmes remedes.

Les mulets ſont extrêmement forts, & ſujets à être lunatiques ; & lorſque cette maladie leur arrivera, il les faudra traiter comme les chevaux.

Voici néanmoins quelques maladies qui ſe traitent différemment de celles des chevaux ; telle eſt la maigreur, dont on guérit un mulet, en lui faiſant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demi once de ſoophre en poudre ; un œuf crud, & une dragme de mirrhe ; ce breuvage réiteré à diverſes fois, lui donne l'embonpoint.

Ce même remède lui fait paſſer les douleurs de ventre & la toux, lorſqu'il en eſt arteint.

Pour le haras établi poor avoir des mulets, il n'eſt différent de celui des chevaux, que par rapport à l'eſpece de l'étalon ; car pour faire produire de beaux mulets, il faut toûjours que ce ſoit une jument qui les engendre avec un âne, qu'on choiſira âgé de trois ans ; grand de corps, le cou gros, large de flancs, le poitrail ouvert, bien membru, de couleur de poil de ſouris, & qu'il ait les yeux & les oreilles fort alerte.

A l'égard de la jument, elle ſera au deſſous de dix ans : elle porte ſon petit douze mois Ainſi le tems de la faire couvrir eſt le mois d'Avril, afin que l'année ſuivante le petit mulet vienne au monde environ le mois de Mai, où les pâturages ſont abondans.

Les petits mulets dans leur jeuneſſe ſeront traités comme les poulains, comme on vient de dire.

De l'âne.

S'il étoit néceſſaire de faire ici la louange de l'âne, & que ce ſujet convint à mon œconomie, j'aurois aſſez dequoi m'employer là-deſſus ; mais n'étant ici d'aucune utilité, oo veut bien que je n'en diſe ſimplement que ce qui en eſt.

L'âne comme néceſſaire dans une maiſon de campagne, y aura ſa demeure ; il coûte peu à nourrir, & fait beaucoup de travail. C'eſt de lui dont on ſe ſert pour porter au marché toutes les marchandiſes qu'on tire de la baſſe-cour, pour les y aller vendre, & pour en rapporter d'autres proviſions pour le logis.

N'en voit-on pas tous les jours labourer la terre ? mais à la vérité, il faut que ces terres ſoient fort légeres, autrement les ânes demeureroient en chemin.

Et combien y auroit-il de belles qui ſeroient extrémement fâchées qu'il n'y eut point d'ânelles, étant privées d'un ſecours qu'elles trouvent en leur lait, pour leur raffraîchir le teint ? & combien de goutteux, & autres infirmes languiroient plus qu'ils ne ſont, ſans les vertus de cette liqueur ?

L'âne fait bonne chere quand on le veut, & s'en paſſe facilement, ſans que cela l'oblige de diminuer en aucune façon.

Il ſouffre les coups de bâton, & la faim lui eſt un mal indifférent, trouvant bien-tot dequoi l'appaiſer, ne fut-ce qu'avec des chardons ; & ce qui eſt particulier en cet animal, c'eſt que moins il travaille, moins il vaut.

Si cet animal n'eſt pas beaucoup récommandable en ſoi, on a cela de bon avec lui, qu'il ne demande point qu'on l'etrille, ni qu'on le donne beaucoup de ſoin à le panſer ; car tel la nature l'a fait, tel on le laiſſe, ſans craindre qu'aucun inconvenient lui en arrive.

L'âne n'eſt propre à rendre ſervice que depuis trois ans juſqu'à dix, aprés cela on ne peu plus ſe ſervir de ſa peau, que pour faire des tambours & des cribles.

Cependant ſi le pere de famille a quelque pitié de ſon âne, au cas qu'il lui ſurvienne quelque maladie il aura recours à celles des chevaux, pour y appliquer les remedes qui lui ſeront néceſſaires.

HARBOU *Chiens*, C'eſt un terme de chaſſe, dont le Piqueur ſe doit ſervir pour faire chaſſer les chiens courans pour le loup.

HARDE, *le cerf en harde*, comme les autres faoves. Terme de chaſſe. C'eſt quand ils ſont en campagne.

HARDER *les chiens dans l'ordre*. Terme de chaſſe. C'eſt mettre les chiens chacun dans ſa force, pour aller de meure, ou aux relais.

HARDER, en terme de chaſſe, eſt encore tenir cinq ou ſix chiens courans couplés avec une longue leſſe de crin, qui ſervent pour donner à un relais ; on harde les nouveaux chiens avec les vieux pour les dreſſer.

HARDOIS. Terme de chaſſe. Ce ſont de petits brins de bois, où le cerf touche de ſa tête, lorſqu'il veut ôter cette peau velue qui la couvre ; on les trouve écorchés.

HARENG. *Voyez* HARANG.

HARGNE. *Voyez* HERNIE.

HARICOT, en latin *Phaſeolus*.

Deſcription

Deſcription.

C'eſt une plante qui pouſſe de longues tiges qui rampent par terre. Ses feuilles ſont larges par la baſe, aſſez ſemblables à celles du lierre, mais moins épaiſſes; elles naiſſent trois ſur une queue comme une treſle. Ses fleurs ſont legumineuſes, ordinairement blanches. Ses ſemences reſſemblent à un petit rein, elles ſont contenues dans des gouſſes qui ſont vertes au commencement, mais qui ſe ſéchent en mûriſſant. On donne le nom de haricot ou de feveroles aux ſemences, & celui de haricots verds aux gouſſes, lorſqu'elles ſont tendres & bonnes à manger.

Lieu.

On cultive cette plante dans les champs & dans les jardinages au printems & après la moiſſon.

Proprietés.

Les haricots ſont amolliſſans, apéritifs & réſolutifs. Les farine de haricots entre dans les cataplâmes. On fait un grand uſage de haricots dans la cuiſine.

Culture des haricots.

Il faut ſemer les haricots ſur planche, & dans une bonne terre à potager bien labourée. Quand ils ſont levés, ils faut avoir ſoin de les ramer, afin qu'ils donnent plus de fruits. Ils muntent d'eux-mêmes ſur les appuis & s'y entortillent. En cueillant les gouſſes, il faut prendre garde de ne point rompre la tige, qui rapporte juſqu'à ce qu'elle ſéche ſur pié.

Méthode pour conſerver les haricots verds.

Prémierement, on les confit dans le vinaigre avec de l'eau & du ſel, comme on le fait à l'égard des concombres. Sécondement, on les épluche, on les fait blanchir, & on les fait ſécher au ſoleil, & lorſqu'ils ſont ſecs on les met dans un endroit où il n'y ait point d'humidité.

Quand on veut les faire revenir, il les faut laiſſer tremper pendant deux jours dans l'eau tiede, par ce moyen ils reprennent preſque la même verdeur qu'ils avoient en les cueillant. Enfin, quand on veut s'en ſervir, on les blanchit, & on les apprête à l'ordinaire.

Autre méthode.

Prenez des haricots verds les plus tendres, tirez-en les filets, enfilez-les enſuite par chapelets, & les mettez un peu de tems dans l'eau bouillante, retirez-les & les mettez ſécher au ſoleil, & quand ils ſeront ſecs, ſerrez-les dans un lieu ſec; quand on veut les manger, on les met tremper dans de l'eau tiede pendant trois ou quatre heures, & on les prépare à l'ordinaire.

HAROUTALY. Terme de chaſſe. C'eſt le mot dont le valet de limier duit uſer, parlant à ſon limier, lorſqu'il laiſſe courre une des bêtes dont on traite.

HARY, *harry*. Terme de chaſſe. C'eſt le mot dont uſe le Piqueur, pour donner de la crainte aux chiens, lorſque la bête qu'ils chaſſent, s'eſt accompagnée, afin de les obliger d'en garder le change.

H A T

HATIF. Terme de jardinage, qui ſe dit de tout ce qui vient dans un jardin avant les autres choſes de la même eſpece; ainſi on dit, *pois hatifs, ceriſes hâtives*, pour marquer les pois & les ceriſes qui viennent avant les pois & les ceriſes ordinaires. Du mois hatif derive celui d'hativeté. Ainſi nous diſons que certains fruits ſont eſtimables pour leur hativeté, & d'autres pour leur tardiveté.

HATIF *& précoce*, ſignifient la même choſe, & pareillement hativeté & précocité.

H A U

HAUT *à haut à moitié à haut*. Terme de chaſſe. C'eſt celui dont on ſe ſert pour appeller les chiens, & les faire venir à ſoi.

HAUT-MAL. *Voyez* EPILEPSIE.

H A Y

HAYE. Terme de chaſſe. C'eſt le terme dont on doit uſer pour arrêter les chiens qui chaſſent le change, & les ôter de deſſus la voye; & pour les arrêter ſeulement lorſqu'ils chaſſent le droit, pour attendre les autres, il faut dire, *derriere*.

HAYE. *Voyez* HAIE.

H E L

HELICRISON.

Deſcription.

Le myriophillon prémier de Mathiule ne pouſſe qu'une tige molle & tendre qui nage ſur l'eau, ayant une infinité de feuilles chevelues, menues, ſortant de leurs nerfs par intervalles égaux en maniere de plumes, tendres & découpées, comme les feuilles nouvelles du fenouil, ou de l'aſperge ſauvage; mais elles ſont plus molles, de couleur vert-brun; ſon ombelle eſt jaune, & du même goût que la prêle des marais.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux marécageux. Elle fleurit au mois de May.

Proprietés.

L'helicriſon empêche l'inflammation aux playes recentes, ſi on l'applique tout vert deſſus, ou bien étant ſec avec du vinaigre. On en fait auſſi boire avec du ſel & de l'eau à ceux qui ſont tombés de haut. Galien dit qu'il eſt deſſicatif, qu'il ſoude les playes.

H E M

HEMIONITE, en latin *Hemionitis*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles ſemblables au dracunculus, mais plus larges, faites en croiſſant & courbes. Elle a quantité de racines menues & attachées enſemble. Elle ne jette ni tige, ni fleurs, ni graine, & ſon goût eſt âpre.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux pierreux & humides, comme dans des grottes, dans les ruines de Rome & autres lieux d'Italie. Elle dure tout l'hiver, & produit de nouvelles feoilles en Avril.

Proprietés.

L'hemionite eſt aſtringente & amere. Etant bûe dans du vinaigre, elle eſt un ſouverain remède aux incommodités de la ratte endurcie & opilée.

HÉMORRAGIE. C'eſt une perte de ſang par le nés.

Remédes pour l'hémorragie.

I. Pilez des feuilles d'urties, appliquez-les ſous les pieds, & dans la paume de la main, trempez un linge dans ſun ſue, & appliquez-le ſur le ſcrotum, faites des tentes de linge que vous tremperez dans le même ſuc en les introduiſant dans le nés.

II. Setinguez de l'eſprit de viu dans le nés, il agit comme par miracle ſur le champ.

III. Prenez de la vetonique dans la main, tenez-la juſqu'à ce qu'elle s'échauffe, & vous vous trouverez ſoulagé.

IV. Exprimez le jus de grandes orties en les pilant, mettez le jus & les feuilles pilées dans un mouchoir pour en faire un bandeau, que vous appliquerez ſur le front, enſorte qu'il touche les deux temples.

V. Prenez une bonne poignée de perſil, que vous approcherez du nés. C'eſt un remède infaillible.

Poudre pour l'hémorragie du nés.

Faites ſécher au ſoleil, ou dans quelque lieu chaud trois onces de mouſſe de chêne, & deux fois autant de fiente d'âne, réduiſez ces matieres en poudre, & faites-en reſpirer par le nés.

Pour arrêter l'hémorragie d'une playe.

Ramaſſez pendant l'été des veſſies de loup, arroſez-les tous les jours avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait tremper du vitriol blanc, & faites-les ſécher toutes les fois que vous les arroſerez. Conſervez-les enſuite dans un lieu ſec; & quand vous voudrez vous en ſervir, prenez-en quelques-unes, & réduiſez-les en poudre, que vous appliquerez ſur la playe. Ce remède eſt excellent auſſi pour arrêter le ſang qui ſort en abondance des vaiſſeaux rompus.

HEMORROIDES. Ce ſont comme des petites bubes ou petites tumeurs, qui aboutiſſent à l'entour du fondement; c'eſt par là que le ſang le plus groſſier, & le plus mélancolique s'écoule. Il y en a d'internes, & d'externes; les internes ne paroiſſent pas, elle ſe font d'un ſang mélancolique & ſereux, qui eſt conduit par un petit rameau de la veine porte; elles ne ſont pas beaucoup de douleur en allant à ſelle, & le ſang qui en ſort eſt ſéparé de la matiere. C'eſt ce qui fait la différence des autres, qui viennent d'un ſang mélancolique & groſſier, ſortant d'un rameau de la veine cave, & qui ſe mêle parmi les ſelles.

Les hémorroïdes qui ne fluent point, ſont bien plus de douleur que celles qui coulent. Celles qui ſont en dehors reſſemblent à des verrues, & à une figue entre-ouverte, le plus ſouvent enflâmées, avec de la douleur, de la rougeur, & de la fievre; les autres ſe font connoître à une peſanteur qui eſt autour du ſiege, & à la difficulté d'aller à la ſelle, & au ſang, comme l'on a déja dit, qui n'eſt point mêlé avec les excremens.

Remèdes pour les hémorroïdes.

Les hémorrhoïdes guériſſent la mélancolique, & les douleurs des reins. Quoique les hémorrhoïdes faſſent de la peine, il eſt certain qu'elles détournent ſouvent pluſieurs maladies, & à ceux qui ſont accoûtumés d'en avoir, on ne leur conſeille pas de ſe faire entierement guérir, à cauſe des dangers qui en pourroient arriver; mais auſſi lorſqu'elles fluëront exceſſivement, il faudra doucement les arrêter.

Prémierement, par une ou deux ſaignées du bras, enſuite on ſe frottera d'une pommade faite avec deux dragmes d'antimoine, une demi dragme de corail, ou de corne de cerf brûlée, & une demi dragme d'encens, l'on mêlera le tout avec trois cuillerées d'huile roſat, ou l'on pourra ſe ſervir de la recette ſuivante.

II. Prenez de la graiſſe de canard & de poule, de chacune une once, deux onces d'huile roſat, vingt grains d'opium, dix grains de ſaffran en poudre, un jaune d'œuf, mêlez le tout enſemble, faites-en une pommade. Avec cela, on doit obſerver un regime aſſez exact, qui ſera de ne point manger des viandes groſſieres, ni d'employer dans les ragoûts trop de ſel, ni d'épices, ni d'oignons, ni d'ail, ni de pourreau, ni de manger trop de legumes, de tremper beaucoup ſon vin. Lorſque l'on voudra ſe purger, l'on mettra infuſer deux gros de rhubarbe pendant une nuit ſur des cendres chaudes dans un verre d'eau de décoction d'eau de chicorée, y ajoûtant après être coulée une once de ſirop de roſes ſéches.

III. Faites infuſer dans un verre de décoction de tamarin & de plantain, deux dragmes d'écorce de mirabolans citrins, & après être coulée, l'on y ajoûtera une once de ſirop de chicorée compoſé.

IV. On pourra encore arrêter l'hémorragie des hémorrhoïdes, en donnant à boire pendant quelques jours les matins à jeun deux cuillerées de jus de millefeuilles ou, de tourmentille.

V. On fera prendre dans un jaune d'œuf pendant pluſieurs jours une dragme de ſemence de *trifolium*.

VI. On avalera dans un peu de lait une dragme de poudre de bouillon blanc.

VII. Prenez une demi-dragme de poudre de coquilles d'œuf, dans un demi verre de vin blanc.

VIII. Mettez ſous la plante des pieds, & ſur les hémorrhoïdes, des feuilles de la morelle avec autant de feuilles de prêle bien pilées enſemble.

IX. Uſez de la poudre d'aloës mêlée avec un peu de ſucre, ou du vin d'Eſpagne, ou d'autres liqueurs.

X. Reduiſez des grenouilles en cendres, & appliquez-les deſſus.

XI. Pour le plus prompt & aſſuré remède, l'on donnera un lavement compoſé avec deux dragmes de bol d'armenie, une dragme de gomme adragant & de gomme Arabique, une dragme & demi de ſang de dragon & de ſpode. Lorſque tout cela ſera bien pulvériſé, on le délayera dans trois onces d'eau de plantain, & autant d'eau roſe, il ſe peut reiterer deux à trois fois la ſemaine.

XII. Prenez du ſuc de plantain, du ſuc de bouſſe à paſteur, du ſuc de bouillon blanc, de chacun deux onces; du ſirop acereux ſimple trois onces. Faites bouillir le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure; enſuite coulez, & y ajoûtez une once de ſang de dragon, une dragme & demi de bol d'Armenie, autant de terre ſigillée & de racine de biſtorte avec une dragme de ceruſe, laiſſez refroidir & ſervez-vous-en.

XIII. Pour guérir entierement les hémorrhoïdes, il n'y auroit qu'à boire durant quelques jours de la décoction d'arrête-bœuf, ou à chaque verre de vin, & d'eau que l'on boira, y jetter une pincée de poudre de biſtorte; ſinon on avalera pendant trois jours de ſuite deux dragmes de galbanum, avec un peu d'eau; ou l'on uſera de cette pommade.

XIV. Prenez trois onces de miel, deux onces de vinaigre, une dragme de vitriol brûlé, une dragme & demi de tutie préparée, autant de litarge, & autant de plomb brûlé; il faudra faire cuire le miel & le vinaigre enſemble, juſqu'à ce que le vinaigre ſoit conſumé jettez enſuite vos poudres dans l'huile, & remuez-le, juſqu'à ce que la pommade ſoit froide, après il faut en frotter les hémorrhoïdes.

XV. S'il y avoit de la douleur jointe à une inflammation, l'on ſe ſervira de celle-ci.

Prenez dix dragmes de ceruſe, deux dragmes de plomb brûlé, vingt grains de camphre, autant d'opium & de tragacant en poudre, deux dragmes de cire avec une ſuffiſante quantité d'huile roſat; faites-en une pommade, & commençant à ſe refroidir, l'on y ajoûtera deux jaunes d'œufs.

XVI. On mêlera une dragme de poudre de cloportes avec one once d'huile de lin, & deux à trois grains d'opium, ou une cuillerée de jus de juſquia-

me, ou une dragme de ſa ſemence en poudre, ou bien du ſouphre en poudre; il ſera meilleur ſi on le fait brûler.

XVII. Il faut faire un liniment avec huile roſat lavé en eau de violier, beurre frais, huile de ſemence de lin, jaune d'œuf & un peu de cire, ou bien faire un petit cataplâme avec de la mie de pain blanc, trempé en lait de vache, en ajoûtant deux jaunes d'œufs, fort peu de ſafran, & de l'onguent pop uleon. On pourra auſſi prépaſer un petit liniment avec beurre frais, & poudre de liege brûlé. En la douleur des hémorroïdes, rien n'eſt plus ſingulier que le parfum fait de rapure d'yvoire.

XVIII. C'eſt un remede ſingulier de boire une dragme de corail rouge, ou d'écume de fer avec de l'eau de plantain; même faire fomentation d'une décoction de bouillon blanc, ou de haunebane, & au lieu de ce cataplâme, on peut ſe ſervir de poudre de papier brûlé, ou rapure de plomb, ou de bol Armene, avec blanc d'œuf; ou des coques pulvériſées ſubtilement, ſoit crûes, ſoit brûlées, des huitres incorporées avec un peu de beurre frais.

XIX. A l'égard des hémorroïdes qui ſeront bouchées, & que l'on voudra faire fluer, on les ouvrira avec des fangſues, ou en les frottant avec des feuilles de figuier; ou en appliquant du jus de cyclamen; ou en les fomentant avec du vin, dans lequel on aura fait bouillir de l'âche. Sinon broyez de la parietaire avec un peu de ſel, & l'appliquez deſſus; ou bien étuvez-les avec du jus de racines de flamme.

XX. On tient que de s'aſſeoir ſur la peau d'un lion, on arrêtera les hémorroïdes, ou de porter une topaſe au doigt, ou du jaſpe, ou du corail pendu au cou; ou un petit ſac rempli de cendre de grenouilles.

XXI. Il y a des gens, qui pour n'y être pas ſujets naturellement ont cette incommodité en menant une vie déreglée, particulierement en beuvant du vin par excès, & en mangeant des viandes extrêmement ſalées, ou poivrées. S'ils ſe contenoient là-deſſus, ils en ſeroient bien-tôt gueris.

XXII. Que ſi les hémorroïdes étoient ulcerées, frottez-les avec de l'huile d'œufs, que l'on auroit long-tems agitée dans un mortier de plomb.

XXIII. Prenez quatre onces d'huile roſat, une once de ceruſe, une once de litarge d'or, ſix dragmes de cire, huit grains d'opium, & faites-en liniment.

XXIV. Prenez de l'encens mâle, de la mirrhe & du ſaffran de chacun une dragme, un jaune d'œuf, quatre grains d'opium, un peu d'huile roſat, & du mucilage de pſillium, compoſez-en une pommade.

XXV. Prenez du ſain de cochon frais, une demi-livre avec de la barbe d'un pourreau, ce qui pend à la tête du pourreau; coupez-le bien menu avec de la feuille de pourreau, de la feuille verte, mais ne prenez pas ce qui eſt bien vert. Le tout étant bien coupé, pilez-le bien menu, mêlez-le avec le ſain de cochon, & battez-le avec le reſte, & puis prenez chez les Apoticaires trois onces de l'emplâtre diachilon ſimple, battez le tout dans un mortier, & graiſſez-en les hémorroïdes.

XXVI. Prenez un jaune d'œuf tout frais, autant de ſucre en groſſeur, de l'huile de lin une once & demi ou environ, battez tout cela enſemble, & graiſſez-en ſouvent les hémorroïdes.

XXVII. Mettez une terrine où il y ait du lait, ſur un rechaud de feu, dans un ſiege percé ſur lequel le malade s'aſſira, le feu venant à échauffer le lait, la fumée qui en viendra adoucira les hémorroïdes, & les guérira.

XXVII. Prenez un quarteron de ſain-doux de porc mâle; ſix liards de cire blanche; trois deniers de poix noire à l'uſage des Cordonniers; pour un ſou de verd de gris, & pour un ſou d'huile d'aſpic. Mettez toutes ces drogues dans un pot de terre neuf que vous ferez bouillir ſur un rechaud pendant une demi heure en remuant toûjours avec un bâton. Vous ferez de cet onguent un emplâtre ſur du linge que vous appliquerez ſur le mal, & l'y laiſſerez trois ou quatre jours. Quand on ira à la ſelle, on l'ôtera, & auſſi-tôt on le remettra fort chaudement.

XXIX. Prenez une poignée de joubarbe; une poignée de cerfeuil; pilez-les dans un mortier, & paſſez-les par un linge blanc; ajoûtez-y la groſſeur d'une noix de beurre frais, autant de miel avec deux jaunes d'œufs ſans germe, mêlez le tout, battez-le, & faites un onguent pour mettre ſur la partie avec du linge ou du coton.

XXX. Prenez une feuille de tabac, que vous ferez tremper du jour au lendemain dans l'eau; & l'appliquerez ſur les hémorroïdes, elles guériront.

XXXI. Prenez de la feuille d'oſeille, que vous plierez dans un papier, & ferez cuire ſur les cendres chaudes; enſuite vous les battrez avec onguent roſat, égales parties, faites en conſiſtance de cataplâme, que vous appliquerez ſoir & matin.

XXXII. Frottez la partie avec l'onguent gris neapolitanum.

XXXIII. prenez un morceau de liege, faites-le brûler, & lors qu'il ſera en charbon écraſez-le; mettez à peu près autant de beurre frais, battez cette cendre de liege & ce beurre enſemble, cela fera une pommade, que vous appliquerez ſur la partie malade.

XXXIV. On pile des cloportes, on en exprime le ſuc, & l'on en frotte les hémorroïdes. On fait la même choſe avec l'onguent compoſé de ſuc d'écrevices, mêlé avec l'huile d'olive, & un peu de charbon pilé.

XXXV. Pour appaiſer l'inflammation, & faire ceſſer la douleur des hémorroïdes, il faut faire bouillir ſur un réchaud des pommes rapées, & quand elles ſeront cuites y mêler quantité de cloportes pilées; enſuite étendre le tout ſur un linge & l'appliquer ſur le mal. Il faut changer le cataplame ſoir & matin.

Remede ſpécifique.

XXXVI. Prenez racine, fleurs & feuilles de petite chelidoine, & après les avoir bien épluchées, lavées, & à demi écraſées, ajoûtez-y un quarteron du meilleur beurre tout frais. Pilez le tout enſemble, mêlez-y enſuite pour un ſou d'alun réduit en poudre fine, faites une eſpece de bouillie de ce mêlange, & mettez-en ſur les hémorroïdes. Cet onguent ſe conſerve plus de dix ans, & plus il eſt vieux, & meilleur il eſt. Pour s'en ſervir, on en fait fondre gros comme une bonne noiſette ſur la cendre chaude; puis on en frotte les hémorroïdes avec un plumaceau, le plus chaudement qu'il eſt poſſible, & l'on réiterera quatre, ou cinq fois, enſuite on en jette environ la même quantité dans un rechaud de feu, & l'on fait placer le malade ſur une chaiſe percée, qui doit être bien enveloppée de tous côtés, afin que le malade reçoive la fumée de l'onguent.

Autre qui a été éprouvé par quelques perſonnes.

XXXVII. Faites conſommer des eſcargots tout vivans dans une phiole, ou bouteille d'huile d'olives, & frottez de cette huile la partie malade.

XXXVIII. Faites boire au malade de la décoction de millefeuilles, & qu'il s'abſtienne abſolument de toute autre boiſſon.

Autre.

Faites prendre dans du lait, de la poudre de tiges de bouillon blanc, ou de la poudre de tourmentille & de mille-feuilles.

Autre.

Faites bouillir pendant une heure telle quantité qu'il vous plaira de limaces de vigne avec leurs coquilles, les plus tendres que vous pourrez trouver; enſuite faites ſécher au four ces coquilles, réduiſez-les en poudre très-fine, de laquelle vous prendrez trois dragmes, que vous incorporez avec demi-once de beurre frais, en battant fortement le tout enſemble dans un mortier de plomb, pendant une demi-heure, ou trois quarts d'heure. La matiere étant durcie ſuffiſamment, vous en formerez une eſpece de ſuppoſitoire que vous introduirez doucement dans l'anus. La guériſon du malade ſera prompte.

XXXIX. Prenez parties égales de graiſſe de poule toute crûe, & de pulpe de pommes douces cuites à petit feu, ajoûtez-y de la caſſonade à proportion; incorporez bien le tout enſemble, en le pétriſſant avec les mains, & faites-en une pommade, dont vous oindrez les hémorroïdes qui guériront promptement.

XL. Le grand ſecret pour guérir les hémorroïdes, c'eſt de tenir le ventre libre. J'ai guéri une perſonne qui ſouffroit des douleurs très-vives depuis huit à neuf ans, & qui étoit quelquefois huit jours ſans aller à la ſelle, en lui faiſant boire tous les jours de l'infuſion de fleurs de mauve. Il en faut mettre une bonne groſſe pincée dans une pinte d'eau de riviere, & la laiſſer infuſer à froid l'eſpace de douze heures. Si l'on avoit l'eſtomac trop foible, on pourroit faire cette infuſion comme celle du thé.

XLI. Pour arrêter le flux trop abondant des hémorroïdes, il faut uſer de ſuc d'ortie, dépuré ſoit en le faiſant un peu bouillir, ſoit en le laiſſant repoſer, on y ajoute un peu de ſucre, & on en prend ſoir & matin.

HAMORROÏDES. *Voyez* EMPLATRE *Manus Dei.*

HEP

HEPATIQUE, en latin *Lichen.*

Deſcription.

C'eſt une plante, dont les feuilles ſont larges, graſſes, cartilagineuſes, étroites auprès du pié, & s'élargiſſant à meſure qu'elles s'en éloignent. Elles ſont découpées en trois ou quatre endroits ſeulement. Elle jette dès ſa racine certaines petites tiges fort menues, au bout deſquelles il y a de petits chapiteaux faits en étoile.

Lieu.

Cette plante ſe trouve attachée ſur des pierres nues, qui ſont ſouvent arroſées d'eau ou de roſée, tout de même que la mouſſe. Elle jette ſes fleurs en Juin & Juillet.

Propriétés.

L'hépatique eſt aſtringente & vulneraire; on la donne en décoction & on l'applique ſur les playes dans les hémorragies. On l'employe dans les maladies du poûmon, comme l'aſthme & la toux invétérée. Elle eſt bonne pour les dartres & autres maladies de la peau. Elle entre dans la compoſition du ſirop de chicorée qui eſt ſi utile dans les maladies du foye. Elle eſt apéritive, & rafraichiſſante; on en prend une poignée pour deux, ou trois bouillons. La décoction de cette plante, ou ſon eau diſtillée eſt propre contre la jauniſſe, la galle, & les ulceres; on la prend auſſi bouillie dans le petit lait; il en faut prendre chaque jour une pinte, ou deux livres. Ce remède purge doucement la bile.

Deſcription d'une autre hépatique.

C'eſt une plante, dont les feuilles ſont faites en triangle, & attachées à de longues queues, qui ſont rouges au bas comme le cyclamen, au-deſſus elles ſont marquetées de blanc. Ses tiges ſont fort menues, & produiſent d'abord au printems une fleur bleue. Elle a quantité de racines, qui ſont rougeâtres & menues.

Lieu.

Cette plante croît parmi les arbres, dans les lieux humides & ombrageux, ſur-tout dans la montagne de la ſainte Baume. Elle paroît de bonne heure en Mars.

Propriétés.

Toute la plante eſt bonne appliquée ſur les bleſſures. Une demi cuillerée de la poudre de cette herbe priſe dans du vin gros, ſert aux ruptures & deſcentes de boyaux. La décoction de l'herbe dans de gros vin ſert aux inflammations du gozier, priſe en gargariſme. Cette plante bouillie dans le vin, ou ſon eau diſtillée leve les obſtructions du foye, des reins, & de la veſſie en facilitant le cours des urines. Cette plante diſtillée avec l'eau de pluye, eſt bonne pour les taches, les rouſſeurs & autres imperfections de la peau.

On nomme la prémiere eſpece d'hépatique, *terreſtris*, la ſeconde *nobilis*. Il y en a une troiſiéme nommée *ſtellata*. Elle eſt propre auſſi aux maladies du foye, aux bleſſures & à la galle.

HAPATSQUAS. *Voyez* PLANTES. REMEDE.

HER

HERBE. C'eſt le nom qu'on donne ordinairement aux plantes, dont les tiges périſſent tous les ans. On fait pluſieurs diſtinctions entre les herbes. Car il y en a qui meurent la même année après avoir porté leurs fruits, on les appelle *annuelles*; les autres ſont appellées *vivaces*, parce que leurs racines ſe conſervent pendant pluſieurs années; il y en a encore qu'on nomme *bis-annuelles*, à cauſe qu'elles ne donnent des fleurs & des ſemences que la ſeconde & la troiſiéme année après qu'elles ont levé, elles périſſent enſuite. Le ſegle, le froment ſont des plantes annuelles; les giroflées jaunes, les marguerites, les œillets ſont des plantes vivaces; enfin l'angelique des jardins eſt une de ces plantes qu'on appelle *bis-annuelles.*

On diſtingue encore les herbes en herbes potageres & en herbes ſauvages, parmi leſquelles ſont compriſes les herbes médecinales.

Des herbes potageres.

Les herbes potageres ſont celles qu'on cultive pour l'uſage de la cuiſine. On ſait qu'il y en a en grand nombre. On peut conſulter ce qui a été dit de chacune en particulier dans leur ordre.

Les herbes odoriferantes, & autres, que vous devez principalement avoir dans vôtre jardin, ſont celles qui ſe mettent en ſalade, & dans les apprêts de cuiſine, laiſſant les autres à vôtre volonté, comme ſouchet, baſilic, lavande, garderobe, hyſope, ſteca, méliſſe, camomille, & autres: nous traite-

rons ici ſeulement de celles dont vous ne devez pas être dépourvû.

Pour les ſalades, le baume, l'eſtragon, la percepierre, le creſſon alenois, la corne de cerf, la pimprenelle, & la tripe-madame, ſont celles que l'on y employe d'ordinaire, conjointement avec celles que j'ay décrites ailleurs. La ſalade étant d'autant plus agréable, qu'il y a de diverſes ſortes d'herbes qui la compoſent.

Quelques-unes de ces herbes ſe ſement, & d'autres ſe plantent de racine, quoiqu'elles portent preſque toutes de la graine, mais non ſi valeureuſe que le plant enraciné.

Celles qui ſe ſement ſont la corne de cerf, la pimprenelle & le creſſon. Les autres ſe plantent avec racine, & toutes ſe gardent fort bien dans terre, y paſſant l'hiver.

Vous pourrez les laiſſer autant d'années que vous voudrez au lieu où vous les aurez ſemées & plantées, n'y ayant d'autre ſoin que de les biner, & en labourer les ſentiers, de crainte que les méchantes herbes ne les étouffent.

Les autres qui ſe portent à la cuiſine, ſont le thim, la ſariete, la marjolaine de deux eſpeces, & le romarin. Toutes ces plantes ſont aſſez faciles à faire venir, & vous devez vous en fournir plus que ſuffiſamment.

Entre celles dont on pourroit parler ici, & dont on a parlé ailleurs, nous dirons quelque choſe des bettes-cardes, pour ſuppléer à ce qui pourroit avoir été omis dans leur article.

Des bettes-cardes.

Les bettes ou petites bettes ſe ſement au renouveau, les gélées étant entierement paſſées : vous pourrez vous ſervir des planches de vos eſpaliers pour ce ſujet, puis quand elles auront ſix feuilles, vous les replanterez en terre qui aura été profondément labourée dès l'automne, & mûrie par les gélées durant l'hiver. Avant que de les replanter, on portera force fumier ſur la terre, & on la labourera en mettant le fumier au fond de la jauge ; puis ayant riré les bettes de leur pepioiere, on leur rognera le pivot, & on les replantera par planches deux rangs ſeulement à chaque planche, & à trois pieds l'une de l'autre, faiſant comme un petit raion.

Si vous voulez qu'elles abondent en belles cardes, vous aurez ſoin de les bien biner, ſarcler & arroſer, quand vous reconnoîtrez qu'elles en auront beſoin.

Pour les cueillir, vous ne les couperez pas, mais vous les arracherez de leur plante, en les tirant un peu de côté ; cela n'offenſera en aucune maniera la ſouche, au contraire elle groſſira les reſtantes, & reparera ſa ruine en fort peu de tems ; vous ne replanterez pas pour avoir des cardes celles que vous trouverez vertes ; car elles dégénerent.

L'on en ſemera pendant tout l'été, pour en avoir de tendres à mettre au potage, ou pour la farce.

Vous en ſemerez auſſi à la fin d'Août, auxquelles vous laiſſerez paſſer l'hiver en forme de pepiniere, & au renouveau vous les replanterez pour avoir des cardes toutes des premieres.

Il y a des bettes-cardes qui ſont rouges ; mais ſi vous en voulez avoir, que ce ſoit plûtôt par curioſité, que pour vôtre uſage ; car elles ne ſont les cardes que petites, & étant cuites elles perdent beaucoup de leur couleur rouge, devenant pâles ; ce qui fait qu'elles ne ſont pas ſi bonnes à manger, ni ſi agréables à la vûe, que les blanches.

Pour la graine, vous en laiſſerez monter des plus blanches & plus larges, ſans leur arracher aucune feuille ; vous arrêterez le montant à quelque bon pieu, de crainte que ſa trop grande charge ne le faſſe abattre, au préjudice de la graine, qui pourriroit au lieu de mûrir.

Deux plantes au plus ſuffiront pour vous en fournir amplement ; vous l'arracherez par un beau-tems, quand vous jugerez qu'elle ſera mûre par la couleur jaune qu'elle prendra, & vous la laiſſerez bien ſecher ; puis vous la frotterez avec les mains ſur quelque nappe, vous la nettoierez de toute ordure, & la ferez encore bien ſecher, de crainte qu'elle ne moiſiſſe ; car comme elle eſt ſpongieuſe, auſſi bien que celle de bettes-raves, elle gardera long-tems ſon humidité.

Il y a une petite eſpeca de bettes que l'on nomme *arroche*, ou *bonne-dame*, qui eſt fort agréable à manger ; elle rend le potage très-beau, & qui porte ſon beurre d'elle-même.

Elle veut la même culture que la bette-carde, excepté qu'elle ſe plante plus près ; elle vient bien auſſi ſans être replantée, il ſuffit qu'elle ſoit ſarclée & binée dans le beſoin.

Pour faire croître les herbes qu'on mange en ſalade, & autres en très-peu de tems.

Faites des cendres de mouſſe d'arbre, mêlez-y du fumier bien terroté, arroſez enſuite ce mêlange avec du jus de fumier, laiſſez-le ſécher au ſoleil, réiterez pluſieurs fois la même choſe. Quand vôtre terre ſera bien préparée, vous la garderez dans un vaiſſeau de terre de Bauvais. Lorſque vous voudrez vous en ſervir, vous la mettrez ſur un réchaut, & vous lui donnerez le dégré de chaleur, que le ſoleil lui donne au mois de Juin, ou de Juillet. Enſuite vous prendrez vôtre graine que vous aurez fait infuſer pendant vingt-quatre heures dans du jus de fumier, à une chaleur douce, & l'ayant ſemée en pleine terre préparée à l'ordinaire, vous la couvrirez légérement du mêlange ci-deſſus, & vous aurez ſoin de l'humecter d'eau de pluye tiede, à meſure qu'on verra la terre ſe ſecher. On prétend que l'on peut par ce moyen faire croître des ſalades de pourpier & de laitue en moins de deux heures, il eſt aiſé d'en faire l'experience.

Des herbes ſauvages.

Le bétail tire ſa nourriture des herbes. Celles qui viennent dans les prés, dans les pâturages, & dans les bois ſont fort bonnes pour les bêtes à corne ; mais elles ſont trop ſubſtantielles & trop nourriſſantes pour les moutons & les brebis, auxquels on ſe contente de faire brouter l'herbe des guerets & des montagnes.

Des herbes médecinales.

Les principales herbes médecinales ſont l'ellébore, la ſcamonée, l'agaric, le tithimale & ſemblables. Si vous les faites cuire avec du froment ou de l'orge, & que vous nourriſſiez les poules, chapons, perdrix, pigeons, poulets, jeunes canards, tourterelles, alouettes, grives & autres oiſeaux, après que ce froment, & cet orge ainſi cuits auront été ſéchés, la chair de ces animaux mangée ſera laxative, ſans être de mauvais goût, ſelon l'opinion des anciens & des nouveaux Médecins, & ſur-tout d'Antoine Mizaud Médecin, *dans ſon livre du jardinage*. Galien dit que le lait d'une chevre qui aura mangé de la ſcamonée, ou de tithimale, ou de chou marin, ſera laxatif. Hipocrare dit la même choſe, non ſeulement du lait d'une chevre ; mais encore du lait des femmes. *Voyez* le mot d'ARBRE LAXATIF, ou CHAIR DES ANIMAUX qui purga doucement.

Remedes contre les accidens qui ſurviennent aux herbes.

Il eſt bon de faire tremper les ſemences dans le jus de joubarbe ; on peut mêler de la ſuie avec les ſemences, ou arroſer les ſemences avec de l'eau, où l'on ait fait tremper de la ſuie de cheminée.

En général contre toutes les bêtes qui nuiſent aux jardins, enterrez dans le jardin à l'endroit où vous croirez à peu près qu'il y en a, le ventre d'un mouton plein de ſes ordures, & couvrez-le de quelque peu de terre, vous verrez deux jours après toutes ces bêtes s'y amaſſer ; avant que vous l'ayez renouvellé deux ou trois fois, vous aurez le moyen de tuer & d'exterminer toutes ces bêtes.

Herbe *aux cuillers*, en latin *Cochlearia.*

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles preſque épaiſſes comme le telephium, mais elles ſont reſſemblantes en figure à celles de la violette, & creuſes en forme de cuillers, d'où elle a tiré ſon nom latin. Elles ſont un peu plus douces, que celles de l'ozeille ronde. Ses tiges ſont petites, angulaires, de la hauteur d'une paume de main, ou d'un pié. Ses fleurs ſont petites & blanches. Sa graine eſt petite, rougeâtre & renfermée dans de petites gouſſettes. Sa racine eſt menue, chevelue & blanchâtre.

Lieu.

Cette plante croît en Hollande, en Friſe, en Angleterre, le long des haies, & dans les prés, comme fait ici l'*Ophioglaſſum.* Elle eſt aſſez commune dans les Pirénées ſur-tout près de Bigorre, & s'éleve aiſément dans nos jardins. Elle fleurit en May.

Proprietés.

L'herbe aux cuillers eſt deterſive, elle reſiſte à la pourriture : à cauſe dequoi elle eſt ſpécifique & ſinguliere à la maladie du ſcorbut, dit *Stomacace* par les Grecs. Elle eſt d'un goût âcre comme le créſſon.

Elle eſt très-utile auſſi dans l'hydropiſie, & dans les obſtructions des viſceres. On en met une poignée dans un bouillon de veau, mais il eſt mieux de la faire infuſer légérement dans l'eau bouillante, ſans la faire cuire, parceque la coction en diſſipe les principes volatils, en quoi conſiſte principalement la vertu de cette plante. Son eau diſtillée, & repaſſée pluſieurs fois ſur de nouvelles feuilles, eſt ſpécifique pour ces ſortes de maladies. L'eſprit qu'on tire par la diſtillation, de toute la plante pilée groſſierement, & mêlée avec du miel fermenté dans l'eau, eſt la plus efficace de toutes les préparations qu'on puiſſe faire de cette plante. Il en faut prendre vingt-cinq, ou trente gouttes dans le petit lait, ou dans quelque liqueur appropriée. Son extrait a les mêmes proprietés que les autres préparations, mais dans un dégré fort inferieur ; ſes feuilles ſont reſolutives ; après les avoir pilées, on les arroſe d'eau-de-vie, & on les applique ſur les abſcès, ou ſur les contuſions. On en fait une décoction legere, & on y ajoûte ſouvent le camphre, ou l'eau-de-vie camphrée pour gargariſer les malades dans le ſcorbut, & la verole, & pour leur nettoyer les gencives.

Herbe *à deux feuilles.* C'eſt une plante, dont on diſtingue deux ſortes.

Deſcription de la prémiere eſpece d'herbe à cuillers à deux feuilles.

Elle ne produit que deux feuilles qui reſſemblent à celles de l'ellébore blanc, du milieu deſquelles ſort une tige garnie de petites têtes, qui produiſent des fleurs blanches fort menues, qui reſſemblent à des langues en forme de grapes, comme celles des orchis, en quoy elle approche de leur eſpece. Elle a la racine fort mince, attachée à pluſieurs filamens qui ont bonne odeur, & qui ſont un peu viſqueux.

Lieu.

Cette plante ſe trouve dans les vallées & dans la montagne de Sardon proche de Nantua. Elle fleurit May, & en Juin, aux lieux ombrageux.

Proprietés.

Toute la plante eſt bonne à noircir les cheveux, à guerir les fractures, & à fermer les bleſſures, auſſi eſt-elle gluante quand on la goûte.

Deſcription de la ſeconde eſpece d'herbe aux cuillers.

Celle-ci ne pouſſe qu'une feuille, quand elle commence à paroître. Ses fleurs ſont rouges, & lors qu'elle fleurit, elle a pluſieurs feuilles.

Lieu.

Cette plante croît dans les bois. Elle fleurit en May.

Proprietés.

La racine de cette plante bûe au poids d'une dragme avec du vinaigre eſt excellente contre la peſte ; mais il faut enſuite faire ſuer le malade.

Herbe *à éternuer*, en latin *Ptarmica.* C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces ; La prémiere qui eſt la commune, & la ſeconde.

Deſcription de la prémiere eſpece.

Elle pouſſe pluſieurs tiges rondes & menues, qui reſſemblent à celles de l'auronne ; elle a quantité de petites branches garnies de feuilles longuettes, preſque ſemblables à celles de l'olivier. Elles produiſent à la cime de petites têtes rondes, qui reſſemblent à celles de la camomille, leſquelles approchées du nés font éternuer ; d'où eſt venu le nom Grec de *ptarmica.*

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes, & dans les lieux pierreux.

Proprietés.

La prémiere eſpece de l'herbe à éternuer eſt apéritive, & diſcuſſive ; elle provoque & ſubtiliſe les humeurs. La poudre des feuilles, ou les fleurs miſes dans le nés provoque l'éternument ; la racine mâchée ſoulage le mal de dents, & décharge les phlegmes du cerveau.

Deſcription de la ſeconde eſpece.

Elle pouſſe quantité de tiges droites & minces, ſans branches, accompagnées de feuilles, qui croiſſent alternativement des deux côtés. Elles ſont ſemblables aux feuilles d'olivier, comme celles de la premiere eſpece, elles ſont auſſi ornées de chapiteaux à leurs ſommités.

Lieu.

Cette plante croît dans les prés, le long des chemins, dans les lieux pierreux, ombrageux & montagneux.

Proprietés.

Les chapiteaux de cette ſeconde eſpece d'herbe à éternuer provoquent l'éternument comme la prémiere eſpece ; quoique ce ne ſoit pas celle, dont Dioſcoride a parlé.

Digitized by Google

HERBE *de l'épervier*, en latin *hieracium*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui eſt fort ſemblable au laiteron ou à la laitue ſauvage. Sa tige eſt rude, rouſsâtre, épineuſe & creuſe au dedans. Les feuilles qui viennent par intervalles, ſont rarement découpées, quoique celles du pié le ſoient beaucoup. Ses fleurs ſont jaunes, enſuite elles ſe changent en bourre. Sa racine eſt unique, elle eſt droite & entierement ſemblable à celle de la laitue. Sa tige rend un jus blanc, âcre & amer.

Lieu.

Il naît aux champs, dans les lieux incultes, & quelquefois dans les bleds; il fleurit en Juin juſques en Septembre.

Proprietés.

Il eſt froid & un peu aſtringent; on l'appelle *hieracium*, parce que le lait qu'il jette guérit toutes les maladies des yeux étant mêlé avec le lait de femme. Les éperviers s'en ſervent pour conſerver leur vûe. L'eau qu'on tire de la plante eſt bonne contre la toux, éteint la trop grande chaleur du corps, & endort comme le pavot.

HERBE *jaune* ou *gaude*, en latin *lutcola*.

Deſcription.

Cette herbe eſt ainſi nommée, parce que les Teinturiers s'en ſervent à donner la couleur jaune à la toile & aux draps, après leur avoir donné la couleur de paſtel, en la mettant dans leurs chaudieres pour cet effet. Elle a les feuilles fort longues, graſles & étroites. Sa tige eſt haute d'une coudée & plus, fort groſſe & charnue. Sa fleur eſt jaune, diſpoſée en forme d'épi; enſuite deſquelles, dans de petites gouſſes ſe renferme la graine.

Lieu.

Cette plante croît par-tout. Elle fleurit en May.

Proprietés.

Outre ce qui a été marqué ci-deſſus, pour la teinture, elle fait auſſi du vert, ſi on a prémierement teint le drap en couleur bleue avant que de le plonger en cette couleur jaune; on aſſure que cette plante eſt excellente contre le venin, & on l'appelle *theriaquaire* à cauſe de cela. L'acrimonie que le gout fait remarquer en ſa racine, montre qu'elle a la vertu d'échauffer, de diſcuter, reſoudre & rarefier, & intérieurement d'émouvoir l'urine & les ſueurs.

HERBE *aux mites*, en latin *blataria*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui eſt ſemblable au bouillon pour la tige & pour la fleur; mais les feuilles ne ſont pas ſi blanches & ſont dentelées tout à l'entour. Ses fleurs ſont jaunes lorſqu'elles viennent à ſe flerir, il paroît autour des tiges de petites bourſes, comme celles du lin, qui ſont pourtant plus unies & plus dures, dans leſquelles eſt enfermée la graine.

Lieu.

Cette plante croît dans les campagnes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'herbe aux mites eſt amere au goût, ce qui fait croire qu'elle échauffe & deſſéche. Quand on ſême cette herbe, ou qu'on la couche à terre, elle amaſſe quantité de cloportes, appellées en latin *blatæ*, d'où elle a pris ſon nom. Ses fleurs rendent les cheveux blonds.

HERBE *au lait*, en latin *Titymalus*.

Deſcription.

Le Titymale mâle, ou *characias*, ou *Amigdaloïdes*, a les tiges hautes de plus d'une coudée: elles ſont rouges & pleines d'un lait blanc & âcre. Il jette ſes feuilles autour des branches, qui ſont ſemblables à celles de l'olivier, quoique plus longues & plus étroites. Sa racine eſt groſſe & dure comme du bois, il jette une chevelure au bout des tiges, au deſſous de laquelle il y a certains receptacles, où eſt la graine.

Lieu.

Cette plante croît ſur les montagnes, dans les lieux âpres. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

Le ſuc de l'herbe au lait pris au poids de deux oboles, avec de l'eau & du vinaigre lâche le ventre, purge les humeurs phlegmatiques & bilieuſes; pris en hydromel, il provoque à vomir. Il le faut envelopper de cire ou de miel cuit, de peur qu'il n'écorche le goſier, étant fort corroſif. Son lait frais fait tomber le poil; pour avoir le lait, on coupe les branches en automne, & on les met dans des vaſes où elles le rendent.

HERBE *aux poûmons*, ou *hépatique des bois*, en latin *Lichen* ou *Pulmonaria*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui eſt ſemblable à l'hépatique, quoiqu'elle ſoit plus large, elle eſt ſéche, verte deſſus, & jaune deſſous, tachetée de certaines piquures, comme ſi elle avoit été rongée des vers, avec des marques blanches. Elle reſſemble par ſa figure aux poûmons, ce qui lui a donné ſon nom.

Lieu.

Cette plante naît ſur le chêne, & ſur les autres arbres ſauvages.

Proprietés.

Quelques-uns à cauſe de ſon nom s'imaginent qu'elle eſt bonne aux poûmons; mais cela n'eſt pas bien aſſûré. Elle eſt bonne pour la toux des moutons & des autres animaux; auſſi les bergers s'en ſervent à cet effet. Elle ſert auſſi pour conſolider les bleſſures, & pour guérir les ulceres des parties.

HERBE *aux poux*, en latin *ſtaphiſagria*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles comme la lambruche. Ses tiges ſont droites, tendres & noires. Ses fleurs ſont ſemblables à celles du *glaſtum*. Ses gouſſes ſont vertes comme celles des pois chiches; elles renferment un noyau triangulaire, rude, de couleur de noir, rouge, blanc au dedans, & piquant au goût.

Lieu.

Cette plante naît à l'ombre proche de Pezenas en Languedoc. Elle fleurit au milieu de l'été.

Proprietés.

Douze ou quinze grains de la graine de l'herbe aux poux bûs dans de l'hydromel, purgent par la vomiſſement; mais il faut enſuite ſe promener toûjours, & prendre ſouvent de l'hydromel, autrement cette potion ſuffoqueroit. En général cette purgation

eſt dangereuſe. La graine étant pilée & enduite avec de l'huile, tue les poux, & guérit les gratelles ; étant mâchée, elle fait cracher quantité de phlegme, & ôte la douleur du mal de dents. La graine mêlée avec de la farine fait mourir les rats.

HERBA *aux puces*, en latin *Pſyllium*. C'eſt une plante dont on diſtingue trois eſpeces. Elles ne différent preſque point les unes d'avec les autres ; c'eſt pourquoi nous nous contenterons de les indiquer ſous une même deſcription.

Deſcription.

Chacune des eſpeces a les feuilles larges & de mauvaiſe odeur, elles ſont ſemblables à celles de l'olivier, graſſes & velues. La tige croît à la hauteur de deux coudées. La fleur eſt fragile, de couleur jaune & un peu amere, qui s'en va en papillotes. Les graines ſont menues, liſſes, noirâtres & ſemblables à des puces.

Lieu.

Cette plante naît dans les campagnes & dans les lieux humides, & agréables. Elle fleurit en Août.

Proprietés.

L'herbe aux puces eſt amere & piquante. Ses fleurs & ſes feuilles bûes en décoction provoquent les mois, l'enfantement & l'urine. Etant priſe avec du vinaigre, elle ſert au mal-caduc ; elle fait mourir les chevres qui en mangent ; étant miſe à terre, elle chaſſe les ſerpens, les couſins, & fait mourir les puces.

HERBE *aux gueux*, C'eſt la viorne ; les gueux s'en frottent quelquefois la peau, pour ſe faire de petites playes, & de petits ulceres, afin d'exciter la compaſſion des riches, & faire une ample recolte. Ils ſe guériſſent aiſément enſuite, en appliquant ſur leurs écorchûres, des feuilles de bouillon blanc.

HERBE *aux ſcorpions*.

Deſcription.

C'eſt une petite herbe, qui produit peu de feuilles & qui a la graine faite comme la queue des ſcorpions, dont elle a pris ſon nom.

Lieu.

On ſéme cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'herbe aux ſcorpions étant miſe en emplâtre ſur les piquûres de ſcorpions, eſt un remède infaillible contre leur venin. Quand les ſcorpions ſont touchés de cette herbe, ils deviennent comme morts ; mais ſi enſuite on les touche avec la racine de l'ellébore blanc, on diroit qu'ils reſſuſcitent.

HERBE *aux teigneux*, bardane, ou gletteron, en latin *Bardana*. C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces. La ſeconde ne differe de la prémiere que nous allons décrire, qu'en ce que ſes têtes ſont revêtues d'une maniere de laine blanche qui reſſemble en quelque façon à de la toile d'araignée.

Deſcription.

Ses tiges ſont anguleuſes, d'une couleur rougeâtre, & croiſſent à la hauteur de trois ou quatre pieds. Ses feuilles ſont grandes ; vertes, blanches d'un côté, blanchâtres & couvertes d'un duvet de l'autre qui eſt le deſſous. Sa fleur eſt d'une couleur purpurine, elle forme un bouquet à pluſieurs fleurons découpés en laoteres : elle s'attache aux habits de ceux qui la touchent en paſſant.

Lieu.

Cette plante croît preſque par tout dans les hayes & le long des chemins. La ſeconde eſpece vient ſur les lieux élevés.

Proprietés.

La racine de l'herbe aux teigneux à cauſe de ſa grande amertume & vertu deſſicative eſt un remède ſingulier contre la peſte ; car deſſéchée & miſe en poudre, puis bûe avec du vin, chaſſe tout venin du cœur, par la grande ſueur qu'elle provoque. Pour cet effet, on ôte l'écorce & le cœur de cette racine, on la fait tremper en vinaigre, puis on fait un breuvage de ce vinaigre, où l'on mêle du jus de rhûe & de la thériaque, pour prendre dans les fiévres peſtilencielles. La poudre de cette racine bûe avec du vin, eſt excellente pour les ſuffocations d'amarti, & tranchées de ventre ; cette poudre fait auſſi mourir les vers, guérit les ulceres malins ; la teigne, les mules aux talons, le farein des chevaux, ſoit priſe par dedans, ou appliquée par déhors en ſon jus ou en ſa décoction.

HERBA *au Turc*. *Voyez* ci-deſſous HERNIOLE.

HARAE *aux vaches*. Cette herbe eſt la même que l'ellébore noir : conſultez ſon article à ſon ordre ; elle eſt ainſi appellée ſans doute par la vertu particuliere qu'elle a de ſervir de remède aux maladies des vaches. Un Prêtre Miſſionnaire m'a dit qu'il y a huit ou dix ans que dans la Province du Bugei, où il demeure, on y étoit dans une conſternation étrange, ſur ce qu'on n'y avoit point de bœufs ni de vaches pour labourer les terres, ces ſortes de bêtes mouroient toutes d'une maladie dont elles étoient frappées, ſans qu'on y pût remédier.

Un jeune enfant étranger âgé de douze à quatorze ans, paſſant & entendant parler quelques hommes qui s'entretenoient ſur ce malheur public, les écouta, & leur dit qu'ils ne devoient pas s'attriſter, qu'ils avoient le remède à ces ſortes de maladies, qu'il avoit vû l'herbe propre pour les guérir tout près d'eux, qu'il la leur alloit montrer, & leur en feroit voir la vertu. Ils allerent avec lui, & leur montra à connoître cette herbe, ils en prirent & ſur l'heure ils en firent l'expérience. Ce jeune garçon fit un trou à la peau qui pend au gozier des bœufs & des vaches, il y mit de cette herbe à travers ce trou qu'il y avoit fait, puis il lia cette peau avec une fiſcelle, & y laiſſa cette herbe, & on vit dans peu de tems qu'il en couloit de l'eau ; & en ſi grande quantité, que cette bête en fut entierement guérie.

Comme je citois cet article à un Eccleſiaſtique du Comté de Bourgogne, il me dit que dans ſon païs, on pratiquoit la même choſe avec ſuccès, & ajoûta que ſi cette herbe ne fait pas une tumeur, & qu'elle ne ſuppure pas, c'eſt une marque de mort à l'animal.

HERBA *de ſainte Barbe*. On en compoſe un baume ſpécifique pour les bleſſures, en la pilant légérement, & la faiſant macérer dans l'huile d'olive pendant un mois de l'été.

HERBES. Dépuration de leurs ſucs. *Voyez* SUC.

HERBES *émolientes*. *Voyez* REMÉDES.

HERBES. *Voyez regime de vivre en maigre*.

HERBIER. Terme de Fauconnerie. C'eſt le canal de la reſpiration, qui eſt dans le cou de l'oiſeau.

HERMETIQUEMENT, ou *ſceau d'Hermes*. Terme de Chimie. C'eſt la maniere de boucher les vaiſſeaux, pour les opérations chymiques, ſi exactement que rien ne ſe puiſſe exhaler, non pas même les eſprits les plus délicats. Ce qui ſe fait en fondant à la lampe le cou du matras, en tortillant ſon goulet

ou

ou orifice, avec les pincettes propres pour cela.

HERMODACTE, en latin *hermodactylus*. On diſtingue ordinairement deux ſortes d'hermodactes, le vrai & le batard. On ne parlera ici que du vrai.

Deſcription.

L'hermodacte vrai produit des feuilles longues environ de deux paumes, ou davantage; elles ſont ſemblables à celles des pourreaux, ou de l'*Haſtula Regia*; mais celles qui ſont auprès de la racine, ſont beaucoup plus étroites & plus courtes; il a quatre racines, qui ſortent par un même endroit, faites en forme de doigts, de couleur rouſſe blaffarde, avec des ongles blanches au bout, ſans aucunes chevelures; car celles qui ſont en cette plante ſortent au deſſus des racines. Sa tige eſt même couverte d'une membrane verdâtre, ayant un gros bouton au bout, comme une poire. Pour la fleur, Mathiole dit ne l'avoir pas vûe.

Lieu.

Cette plante croît aux environs de Conſtantinople, & preſque dans toute la Turquie.

Proprietés.

On n'employe dans la Médecine que la racine de l'hermodacte qu'on apporte ſéche de la Syrie & de l'Egypte. On lui donne auſſi le nom d'hemodacte. Cette racine contient une humidité ſuperfluë, flatueuſe & qui fait venir l'envie de vomir, par laquelle elle nuit à l'eſtomac, particulierement quand il eſt chargé des excremens de quelqu'autre partie. Pour empêcher que l'eſtomac ne ſoit offenſé dans ſes fonctions à cauſe de l'humidité & ventoſité de la plante, & qu'il ne s'y amaſſe des excremens, il faut ajoûter du cumin, du zinzembre, du poivre long, de la livêche, ou du mentâtre. L'hermodacte étant réduit en trochiſques avec un peu de zinzembre, de ſuc de raiſort, & de ſquille toſtie, il purge mieux & plus promptement; il évacue le phlegme gros, principalement des jointures. Non ſeulement en le prenant par dedans, mais auſſi en l'appliquant par dehors en cataplâme, avec des jaunes d'œufs & de la farine d'orge, ou de la mie de pain, il engraiſſe, il augmente la ſémence génitale, il conſume & mondifie la chair pourrie des ulceres.

On doit choiſir les hermodactes blancs, gros, ronds, pleins, peſans & durs, ſans aucune carie: ils ſe préparent de toutes manieres. On les pile, on les infuſe, & on les cuit.

HERNIE, HERGNE ou HARGNE. C'eſt une maladie qui eſt cauſée par la deſcente de l'inteſtin. On l'appelle *exomphale*, quand l'inteſtin paſſe dans l'ombilic; on la nomme *bubonocelle*, quand l'inteſtin tombe dans l'aine; enfin on lui donne le nom de *hernie complete*, lorſque l'inteſtin deſcend dans le ſcrotum aux hommes, & dans le bas des levres de la matrice aux femmes.

Pour guérir la hernie, il faut ſouvent employer la main du Chirurgien, & ſouffrir l'opération; cependant on peut en empêcher le progrès en ſe ſervant de brayer, & ſoulager la douleur par le moyen du remede ſuivant.

Remede pour la hernie.

Prenez poix d'abiés, acacia, gâles, balauſtes, de chacune cinq dragmes, tragacant, myrrhe, encens, gomme Arabique, ſarcocolle, de chacune trois dragmes; ſang de dragon, bol d'Armenie, minium, aloës ſuccotrin, de chacune deux dragmes. Faites de toutes ces drogues une poudre ſubtile, & pétriſſez-la avec du vinaigre, dont vous ferez un emplâtre, que vous appliquerez ſur le mal.

Autre.

Prenez une poignée de petite chelidoine, une poignée de herniole, une poignée de racines, tiges, & feuilles d'hyeble, & une demi livre de beurre de Mai. Il faut piler toutes ces herbes, enſuite les faire cuire avec le beurre dans un pot de terre verniſſé. Quand elles ſeront cuites, vous en exprimerez par un linge bien net, le ſuc que vous ferez bouillir dans le même pot nettoyé, juſqu'à ce que l'humidité ſoit conſumée. Ce ſera un onguent que vous conſerverez pour le beſoin.

Quand on veut s'en ſervir, on en frotte la partie affligée, on remet le boyau, on le bande, & on continue juſqu'à ce qu'on ſoit entierement guéri: ce qui n'eſt point long-tems à arriver.

Cet onguent ſe doit faire au mois de Mai, & l'on y peut mêler de l'oxycroceum.

Pour guérir les hernies des enfans.

Prenez une petite peau qui ſe trouve ſur les petits bourgeons de la fougere mâle, faites ſécher au four, ou autrement une quantité ſuffiſante de ces pellicules, ayant ſoin de ne les pas laiſſer bruler; enſuite réduiſez-les en poudre très-fine, que vous paſſerez par le tamis, & de laquelle vous mêlerez une pincée dans la bouillie, ou dans le potage de l'enfant; le tenant toûjours bien bandé, on peut s'aſſûrer que la guériſon ſera prompte.

Remede éprouvé pour l'hernie venteuſe des enfans.

Il faut faire bien chauffer devant le feu, de la fiente de vache, l'étendre ſur du cuir en forme de cataplâme, jetter deſſus une bonne quantité de ſémence de cumin, & l'appliquer ſur le mal le plus chaudement qu'il eſt poſſible; ayant ſoin d'en ſubſtituer un ſecond, d'abord que le premier s'eſt réfroidi, & continuer de la même maniere deux ou trois jours ſans interruption.

HERNIE. *Voyez* DESCENTE.

HERNIOLE. *Turquette* ou *herbe au Turc*, en latin *Herniaria*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont les rameaux ſont couchés par terre; ils ſont menus, noués, & garnis de petites feuilles longuettes. La graine eſt auſſi petite, ronde, blanche, entaſſée, & elle vient en ſi grande quantité, qu'on diroit que toute la plante n'eſt que graine: Auſſi quelques-uns à cauſe de cela l'appellent *mille-grana*.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux ſecs, & ſur-tout ſur le bord des torrens. Elle fleurit en Juin, juſqu'à la fin de l'été.

Proprietés.

Le ſuc de toute la plante bû dans du vin blanc, non-ſeulement provoque l'urine retenue; mais briſe les pierres dans les reins, & les fait ſortir. On l'appelle *herniaria*, à cauſe qu'étant mêlée dans la boiſſon, elle guérit admirablement les ruptures & les deſcentes de boyaux, ou appliquée en cataplâme ſur l'aîne, après avoir fait la réduction, il faut en même-tems en faire boire deux onces du ſuc, ou quatre onces de l'eau diſtillée, & l'on peut continuer la même doſe pendant pluſieurs jours. L'herbe ſéche, ou réduite en poudre, eſt bonne à la diſſenterie, flux de ſang, & contre les viperes & bêtes venimeuſes, tant priſe qu'appliquée. Son eau diſtillée priſe huit jours, guérit la jauniſſe, & l'opilation de foye.

Elle eſt excellente contre la colique néphrétique,

elle eſt bonne auſſi dans l'enflure & l'hydropiſie. L'herbe employée en tiſanne deſſéche & diſſipe la ſéroſité répandue dans l'intervalle des muſcles. On la donne auſſi en infuſion, ou dans le vin blanc; on en met une poignée ſur chaque pinte de liqueur. Quand on la donne en poudre dans un bouillon, ou dans une opiate appropriée, la doſe eſt d'un gros. On fait un excellent diurétique avec l'herniole, en la faiſant cuire avec le moût, au tems des vandanges. On appaiſe le mal des dents en ſe lavant la bouche avec la décoction d'herniole, étant encore chaude.

HERON. *Voyez* OYE *ſauvage*.

HERPES. Lorſque la matiere de l'hérélipele eſt retenue entre cuir & chair, elle engendre l'herpes, qui n'eſt autre choſe qu'un feu ardent qui ſe jette à la peau, produiſant en même tems quantité de petits bourgeons errans qui la rongent & la devorent.

On en diſtingue deux ſortes: L'un eſt fait de bile pure; il eſt ſemblable à des boutons de la groſſeur d'un grain de millet, qui viennent ſur la ſuperficie de la peau, que l'on appelle épiderme. L'autre qui eſt mêlangé, brûle & ulcere tout le cuir, & ſi-tôt que les puſtules ſont crevées, il s'étend en largeur, & en rondeur avec toute apparence de vouloir pénétrer dans les chairs.

Enfin l'un & l'autre ſe gliſſent & rodent de tous côtés, en faiſant un tel circuit, que le milieu ſe trouve guéri, & les environs vont toûjours en augmentant.

Quant à la cure du prémier, elle eſt ſemblable à celle de l'érélipele, au régard du regime de vivre, des ſaignées, & des purgations; mais pour l'extérieur, on appliquera ſur celui qui ſera ulceré une telle pommade.

Pommade pour l'herpes.

Prenez deux onces d'huile roſat, autant de graiſſe de chevre, ou de mouton ou de brebis, une once de ceruſe & de tuthie en poudre, une demi once de cendre d'écorce de pain, deux dragmes de cire. Après que la graiſſe, & la cire ſeront fondues avec l'huile, on ajoutera les poudres, & on les temuera tant que la pommade ſoit réfroidie.

Cataplâme pour l'herpes.

Prenez de la farine d'orge & de lentille, de chacune deux onces, cuiſez-les en bouillie avec de la décoction de plantain & d'écorce de grenade; ajoutez enſuite une demi-once de poudre de roſes, & d'abſinthe, avec une once d'huile de mirrhe, ou d'huile commune.

Pour la guériſon du ſecond herpes, on employera ce liniment.

Liniment pour l'herpes.

Prenez quatre onces d'eau roſe, trois cuillerées de bon vinaigre, une once d'huile de mirrhe, ſix dragmes de noix de gâle, autant d'écorce de grenade, & de bol d'Armenie bien pulveriſés, battez le tout enſemble, & vous en ſervez.

L'onguent que l'on appelle *Emulsium*, ou de *Morbe*, y peut auſſi convenir.

HERSE. *Voyez Uteniles du labourage*, au mot LABOURAGE.

HERSER. *Voyez* LABOURAGE.

HET

HETRE *Fau* ou *Fouteau*, en latin *Fagus*.

Deſcription.

C'eſt un grand arbre, dont le bois eſt dur & blanc. Son écorce eſt griſe, cendrée, aſſez unie & luiſante. Ses feuilles ſont minces, noirâtres & douces au toucher. Ses fleurs ſont en cloches, découpées ſur leurs bords, & ramaſſées en chatons arrondis. Son fruit vient dans des endroits ſéparés des chatons, il eſt armé de pointes un peu piquantes, & il contient deux eſpeces de noiſettes, dont la moële qu'elles renferment eſt bonne à manger. Ce fruit s'appelle *faine*.

Lieu.

Cet arbre croît à la campagne, dans les bois, & dans les lieux montagneux un peu humides.

Proprietés.

Les feuilles du hêtre ſont rafraîchiſſantes & aſtringentes, on les employe en gargariſmes dans les maux qui ſurviennent à la gorge & à la bouche. La ſémence eſt bonne dans les maladies des reins, elle facilite l'expulſion du gravier & de la pierre. On en fait du pain dans le tems de famine.

Uſage du hêtre.

Chaque arbre a ſa beauté, & ſon uſage particulier; qui ſont deux choſes qui le rendent plutôt moins récommandable, qu'elles ne méritent elles-mêmes qu'on les regarde comme telles. Le hêtre eſt agréable, & c'eſt lui qu'on choiſit pour faire des bois, des allées, & des paliſſades, à cauſe de la beauté de ſa feuille qui eſt luiſante, & qui ſert toûjours d'ornement ſingulier dans les lieux où elle eſt. Cependant il eſt fort ſujet aux hannetons & aux chenilles.

Les forêts nous fourniſſent aſſez de ces ſortes d'arbres: s'il y avoit cependant quelqu'un qui voulût avoir la curioſité d'en élever en pépiniere, il auroit ſoin d'en faire amaſſer de la graine; ce qui ſe fait comme le glaud ſous les hautes futayes.

Culture du hêtre.

La nature du bois de hêtre, eſt d'aimer, pour ainſi parler, toutes ſortes de terre, pourvû qu'elles ſoient bien labourées; & aux pépinieres qu'on en fait, il n'y a pas plus à obſervet qu'aux terres qu'on deſtine à élever des chênaux.

A l'égard de la graine qu'on appelle faine, elle ſera choiſie de la même année; car ſi elle étoit plus vieille, elle ne feroit choſe qui vaille.

On la ſémera au mois de Mars, comme on fait le gland, & ſi on la met tout l'hiver dans des manequins pour l'obliger de germer, elle n'en viendra que plutôt.

Lorſque le hêtre ſera devenu fort, on ne manquera point de lui donner des labours dans le tems & de la même maniere qu'on le doit pratiquer quand le bois commence à paroître; & ſi on prend le ſoin de gouverner ainſi le bois de hêtre, on aura lieu d'être ſatisfait, tant par le plaiſir, que par le profit qu'on en tirera en peu de tems.

HIA

HIACINTE. *Voyez* JACINTE.

HIB

HIBOU ou CHAT-HUANT. C'eſt un oiſeau de nuit, gros comme un chapon, qui eſt de couleur fauve. Il a comme une couronne de plumes, qui lui entoure le deſſus des yeux, elle le prend par les deux côtés de la tête & par le deſſous de la gorge, & fait une maniere de colier. Il a les yeux enfoncés & noirs, le deſſous du ventre blanc, marqué de taches noires, le bec blaue, les ongles crochus, & les jambes couvertes de plumes, le dos moucheté de taches blanches. Le hibou prend les ſouris comme un chat, & pour cela on le nomme chat-huant.

Digitized by Google

On croit que la chair du hibou guérit les paralitiques & les mélancoliques, que ſa cendre miſe ſur un abſcès qui vient dans le goſier, l'ouvre admirablement bien, & que ſon fiel efface les taches qui paroiſſent dans les yeux.

Les œufs du chat-huant étant cuits en omelette & mangés par un yvrogne, lui feront haïr le vin.

H I D

HIDROPISIE. C'eſt une maladie cauſée par une abondance d'eaux qui ſe ſont amaſſées dans quelque partie du corps, comme dans la poitrine, dans le ventre, dans le cerveau, ou dans les jambes.

Il y en a qui diſent que l'hidropiſie eſt une enflure cauſée par la foibleſſe du foye, ou des autres parties. La matiere eſt contenue entre le peritoine, & les inteſtins, & dans l'eſpace de la poitrine, & de toutes les veines.

Quand l'hidropiſie vient du propre vice du foye, elle ſe connoît à une dureté, & à une douleur que l'on ſent en ſe touchant, à une petite toux ſéche, à un retirement de poûmons en bas, à la pareſſe du ventre, & à des matieres crues.

Quand elle dérive des autres parties, comme de la ratte, d'une obſtruction de la veſſie & des reins, ou d'un flux ſuprimé ou exceſſif de la matrice, ou des hémorrhoïdes, ou du chile refroidi, ou des poûmons, chacune ſe manifeſte aſſez par leur propre indiſpoſition.

La plûpart de ceux qui ſe ſont fait guérir de vieux ulceres, ou de vieilles hémorrhoïdes, deviennent pour l'ordinaire hidropiques. Si l'on ſent à l'entour des reins, & du nombril des douleurs en maniere de colique, & qu'aucun remède ne ſoulage, on tombe dans l'hidropiſie timpanite. Si la ratte eſt indiſpoſée, enſorte qu'elle menace d'hidropiſie, on en ſera plûtot attaqué en automne qu'en d'autres ſaiſons; mais elle n'eſt pas ſi dangereuſe que celle qui attaque le foye.

Ceux qui ſont d'un tempérament chaud & ſec, ſont ménacés plutôt d'hidropiſie, que d'autre maladie.

S'il ſurvient des ulceres aux jambes des hidropiques, ils n'en reviennent jamais.

Un gueux guérira plutôt d'hidropiſie qu'un riche, d'autant que la diete à cette maladie eſt un remede admirable.

L'aſcite eſt plus dangereuſe, que la timpanite, & la timpaoite, que l'anaſarque, qui ſont trois différentes hidropiſies.

L'aſcite ſe fait de beaucoup de ſeroſités, & de très-peu de ſang, par la propre foibleſſe du foye & des reins, leſquelles s'étant répandues entre l'épiploon & le peritoine flottent dans le ventre, ainſi que flotte le vin dans une bouteille à demi remplie. Elle eſt commune aux perſoones qui mangent par excès des viandes trop ſalées, ou épicées, ou qui boivent beaucoup de vin, ou d'eau-de-vie, ou d'autres liqueurs qui deſſéchent tellement le foie, qu'il faut de néceſſité, qu'il s'ouvre, & ſe fende de même qu'un pot de terre proche du feu, ſans humidité.

Par fois elle ſuccede à des fiévres chaudes, aux fréquens vomiſſemens, au flux de ſang, venant de quelque veine d'entrailles écorchée ou rompue.

Reméde pour l'hidropiſie aſcite.

Dans cette hidropiſie le corps ſe fond; & s'amaigrit, la reſpiration devient difficile, on rend les urines épaiſſes & rouges ſans envie d'uriner; la fiévre quoique petite eſt toujours continue.

Il n'y a qu'eo celle-ci que l'on ordonne de ſaigner hardiment; c'eſt pourquoi on le pourra faire de tems en tems. Les lavemens ſeront auſſi d'un grand ſecours. On les compoſera avec de la mercuriale, de la poirée, des mauves, & de la camomille, y mêlant quelques feuilles de thûe, & d'anis, & dans chaque décoction, on ajoûtera quatre onces de ſucre rouge, une pincée de ſel, avec trois cueillerées d'huile d'olive.

L'on purgera une fois ou deux la ſemaine avec un gros de rhubarbe, & autant d'agaric à demi battus, & infuſés pendant une nuit ſur des cendres chaudes, dans un verre de décoction d'aigremoine & de betoine. Le lendemain après avoir paſſé l'infuſion, l'on y diſſoudra ſix gros de catholicon double, ou bien l'on prendra du ſuc d'iris, ou de flambe, autant qu'il en pourroit tenir dans la moitié d'une coque d'œuf, avec deux gros de rhubarbe en poudre, & dans quatre onces d'eau miellée. On les mêlera enſemble, & on donnera à jeun cette potion, que l'on réiterera deux fois la ſemaine, elle fera un effet admirable. Cette médecine ſuivante n'aura pas moins de vertu, ſi l'on s'en veut ſervir.

Prenez une once de ſuc de racine de *palma Chriſti*, avec autant de ſucre: il faut que ce ſoit à jeun, il n'enflammera pas tant la gorge que le précedent.

On pourra tous les matins faire avaler dans un bouillon une demi-dragme de racine de fougere, ou de la racine de concombre ſauvage pulvériſée, ou trois dragmes de graine d'hieble, en prendre dans du vin blanc, ou l'on fera boire cinq onces d'eau de genêt, trois heures avant que de manger.

Que ſi on avoit peine à uriner, on prendra cinq grains de cendre de grillon, (ce ſont de petits animaux que l'on trouve aux fours des Boulangers) dans un verre de vin blanc; ou bien l'on fera bouillir deux dragmes de graine d'épinars dans quatre à cinq onces de petit lait de chevre, que l'on donnera à jeun; ou l'on appliquera ſur le nombril un cataplâme fait avec partie de lie de vin, partie de fiente de bœuf, ou de bouc, ou de pigeons pourvû que celle-ci ſoit ſéche; de l'huile de lis ou d'olives deux onces, une once de ſouphre en poudre, autant de farine de lupins, que l'on mêlera bien enſemble; ou bien l'on pilera des limaçons avec leurs coquilles, que l'on mettra ſur le ventre, & l'on les y laiſſera tant qu'ils faſſent opération, ſinon l'on frottera le nombril d'un peu d'huile de ſcorpion.

Pour le vivre, on fera uſer de pain d'orge, & de viandes chaudes, ſéches & de facile digeſtion, comme poulets, pigeons, moutons, perdrix, grives, merles, alouettes, & autres ſemblables.

L'on deffendra la ſalade, les fruits crus, les legumes, le poiſſon; on fera boire du vin ſobrement, dans lequel on trempera quelquefois des fleurs de romarin. Si après avoir employé tous ces remedes, on ne s'en trouvoit pas plus ſoulagé, alors l'on ſe reſoudra à la paracenteſe, qui eſt une opération, de laquelle pluſieurs perſonnes ont été guéries.

Tiſanne pour l'hidropiſie aſcite.

Faites bouillir enſemble feuilles de gratiola, d'azarum, de camomille, & de petite centaurée, de chacune une poignée. Paſſez la liqueur par un linge avec légére expreſſion, & faites-la prendre au malade. Il faut quelquefois augmenter, ou diminuer la gratiola, ſuivant les évacuations.

Autre.

Faites bouillir de la racine d'Iris, avec des orties piquantes, & de l'oſeille ronde.

Autre reméde pour l'hidropiſie aſcite.

Faites prendre tous les jours, à des heures différentes, trois verres de vin blanc, où vous aurez fait

infuſer de la racine d'iris & d'ortie piquante, avec de la graine de geniévre concaſſée.

La timpanite eſt une hidropiſie, qui rend le ventre ſeul enflé, tendo, & réſonnant, lorſqu'on y touche, comme un tambour. Elle dérive d'une extrême chaleur d'entrailles, jointe à une coction imparfaite, cauſée par la foibleſſe du diaphragme, qui toutes deux ſe communiqoent au foie, en ſorte que ſes principales fonctions en étant offenſées engendrent beaucoup plus de vents que de ſérosité, ce qui a donné lieu de l'appeller hidropiſie ſéche, laquelle approche beaucoup de l'aſcite; c'eſt pourquoi on pourra mettre en uſage les mêmes remédes & le même regime, excepté la ſaignée que l'on ménagera davantage.

On pourra encore de plus pratiquer les bains, comme auſſi les ventouſes ſéches ſur le nombril. On y mettra un emplâtre compoſé de deux onces de gomme ammoniac, autant de ſagapœnum, une once d'antimoine crud, deux dragmes de caſtor. Faites fondre les gommes dans du vinaigre, & paſſez-les par un linge, après remettez-les ſur le feu, & laiſſez conſumer juſqu'en conſiſtance de miel; enſuite mêlez les autres drogues bien pulveriſées avec deux dragmes de ſtorax liquide, étendez cet emplâtre ſur une peau de mouton, enſorte qu'elle embraſſe la rondeur du ventre. De jour à autre, on la relevera pour l'eſſuier, & la remettre au plutôt.

On pourra faire uſer entre les repas d'une poudre digeſtive compoſée avec de l'anis, du fenouil, de la coriandre, du cumin, de la canelle, du galanga, de l'écorce de citron, & du ſucre; ou l'on fera mâcher ſeulement de l'anis, ou du fenouil, ou bien on donneta un peu de roſſolis, ou du vin d'Eſpagne.

On fera encore prendre ſi l'on veot les matins à jeun quatre onces de jus de cerfeuil mêlé avec autant de vin blanc & d'une dragme de racine de fougere en poudre.

On boira pour l'ordinaire du vin blanc dans lequel l'on mettra de la pimprenelle.

On a vû par expérience que pluſieurs perſonnes, après avoir pris trois mois de ſuite les matins à jeun une dragme de pilules de rubarbe avec un verre de vin blanc par-deſſus dans lequel on aura mis infuſer durant la nuit vingt grains de rhubarbe, en ont été parfaitement guéris.

L'uſage des eaux de Spa pendant trente jours de ſuite y eſt encore admirable.

L'anaſarque eſt une hidropiſie qui detive du foie tellement refroidi, qu'au lieu de faire du ſang, il engendre une matiere aqueuſe & ſi glacée, que ne pouvant ſortir des pores, elle éteint peu-à-peu la chaleur des parties naturelles. C'eſt pourquoi elle rend également le corps enflé, bouffi, molaſſe & tellement blême, qu'il reſſemble à un mort, & lorſque du doigt on enfonce dans la chair, la marque y reſte imprimée, & pour peu que le malade travaille, ou qu'il marche, ou qu'il s'occupe, il en eſt tout abbattu, & en langueur. Les urines ſont claires, blanches, & fort crûes, toute-fois c'eſt la moins dangereuſe, & qui ſe guerira aiſément, ſi l'on obſerve l'ordonnance ſuivante.

Il faut commencer par faire pratiquer l'abſtinence, deffendre de manger des viandes bouillies ni poiſſons, ni fruit crud, ni laitage, ni legume, de boire du cidre, ni bierre, ni eau crûe; il faut encore faire ouvrir la veine pour donner de l'air aux vaiſſeaux, & aux eſprits qui ſe troovent comme enſevelis par la plenimde d'un ſang froid, & on la pratiquera d'autant plus ſurement, ſi l'on voit que l'anaſarque ſoit eauſée par une ſupreſſion de mois ou d'hémorrhoïdes, oo par la bonne chere, ou par la crapule. On aura tourefois égard aux forces, & à l'âge. Enſuite on fera prendre ſoir & matin deux verres de la décoction de gayac, de ſaffran, & de ſalſepareille.

On purgera une fois la ſemaine avec dix grains de rhubarbe, autant d'agaric, une demi once de tablettes de citron, le tout délayé dans un verre de décoction de feuilles de ſoreao, ou de racine d'âche, ou d'aſperges, on permettra l'uſage du vin d'abſinthe, ou une dragme de thériaque les matins à jeun.

Sinon on pratiqoera cette recette: Prenez une once de cendres d'abſinthe, autant de celles de feuilles de lierre & de genêt, quatre onces de gingembre, une demi once de ſaffran, deux dragmes de macis, c'eſt la fleur de muſcade. Après avoir mis toutes les cendres dans un petit ſac de toile, faites-les infuſer avec les autres drogues l'eſpace de vingt-quatre heures dans deux pintes de vin blanc, duquel vous donnerez tous les jours deux à trois verres entre les repas.

On peut encore uſer du ſirop d'hiſope.

Tous les ſoirs & les matins, on frottera le ventre des hidropiques avec de l'urine de petit enfant.

Les perſonnes riches pourront uſer des bains chauds dans leſquels on mêlera toutes ſortes d'herbes aromatiques, il ne faut pas auſſi que leurs lits ſoient fort molets.

Si l'hidropiſie vient enſuite d'un flux hépatique, précedé d'une jauniſſe univerſelle; il eſt ordinairement néceſſaire de faire la ponction, & de faire obſerver la diete au malade, lequel doit boire à ſa ſoif d'un vin préparé de la maniere ſuivante.

Vin excellent pour les hidropiques.

Faites infuſer dans un demi quarteau de vin blanc, deux litrons de graine de genievre concaſſée, & deux poignées de petite centaurée.

Pour fortifier le foie dans l'hidropiſie.

Prenez poudres de rhubarbe une demi-once, de canelle une dragme; & de ſucre en poudre quatre onces; incorporez le tout dans une livre de pulpe de raiſins de Corinthe, & faites-en prendre une cueillerée au malade, le matin à jeun, & le ſoir trois heures avant le ſouper. Ce remède eſt très-bon.

Pour faire vuider les eaux par les urines.

Faites uſer au malade d'une décoction faite avec l'herbe *Athanaſis.*

Lieu.

Faites infuſer à froid, des cendres de genêt, dans du vin elaitet, le plus léger, que vous pourrez troover, ajoûtez-y une ou deux pincées de feuilles d'abſinthe. Le malade prendra de cette liqueur trois fois le jour, le matin à jeun, le ſoir long-tems avant ſon ſouper, & la troiſiéme fois quelque tems avant que de ſe coucher. La doſe de chaque priſe eſt de quatre onces. Pour faire cette infuſion, on met un poiis de cendres, ſur quatre de vin. Ce remède eſt très-bon, & particulierement à ceux qui n'oot pas aſſez de force pour ſoutenir les purgatifs.

Autre remède qui eſt ſpécifique.

Prenez cendres de genêt, d'abſynthe & de lierre, de chacune la groſſeur d'un œuf, fleur de muſcade un quart d'once, de ſafran demi-once, & de gingembre blanc quatre onces; ſéparez les cendres chacune dans un petit nouet qui ne ſoit pas trop ſerré, & mettez-les avec les drogues dans un pot

verniſſé ; verſez par deſſus une pinte de vin blanc ; bouchez bien le pot, & laiſſez infuſer pendant vingt-quatre heures ; enſuite vous paſſerez la liqueur, & vous en ferez prendre trois fois par jour au malade, un verre à chaque fois, le prémier à jeun, le ſecond une demi-heure avant le dîner, & le troiſiéme, une demi heure avant le ſouper.

Ceux qui ſont menacés d'hidropiſie, pour s'en garentir porteront attachée à leur ceinture par deſſus la chemiſe une pierre qui ſe trouve dans des couleuvres, ou prendront un crapaut vif qu'ils feront ſécher au ſoleil ; enſuite ils le couperont tellement en longueur, qu'en touchant la chair elle puiſſe deſcendre depuis le cou juſqu'aux reins, ou bien ils porteront ſur eux une pierre qui ſe trouve dans les grenouilles des prés.

Pour appaiſer la ſoif qui tourmente continuellement les hidropiques, ce ſera de tenir ſous la langue un petit morceau d'oignon de ſquile.

L'hidropiſie venant enſuite d'une fiévre continue, ou d'une fiévre ardente, eſt plus difficile à guérir que celle qui ſuccede à une longue maladie.

Si le ſquirre cauſe l'hidropiſie, particulierement lors qu'il eſt au foie, elle eſt très-dangéreuſe.

Toute hidropiſie qui dérive du propre vice du foie, ſe guérit fort rarement ; mais celle qui vient des indiſpoſitions, ou de la foibleſſe des autres parties, peut être guérie, ſoit par les remédes particuliers dont on a parlé ci-deſſus, ſoit par ceux qu'on indiquera dans la ſuite.

Il n'eſt pas toûjours certain que le cours de ventre tire de peril un hidropique ; quelquefois il en eſt pour un tems ſoulagé, mais quelquefois il en meurt plutôt, à moins qu'il n'ait aſſez de force pour en ſupporter l'évacuation, & s'il lui vient des ulceres aux jambes ou ailleurs, & que la toux lui prenne, il approche de ſa fin.

A l'hidropiſie, qui ſuccede ordinairement aux longues maladies, on peut pratiquer ce remède. Prenez une cuillerée d'eau-de-vie, mêlez-la avec trois cuillerées de miel blanc, partagez le tout en quatre priſes, & donnez-en une à jeun de deux jours l'un. On pourra réiterer cette recette en laiſſant ſept ou huit jours d'intervalle.

L'hidropiſie de poitrine arrive ſoovent aux aſthmatiques ; quelquefois elle ſuccede à d'autres indiſpoſitions des poumons & de la poitrine, mais la véritable & la plus ordinaire eſt celle, qui attaque les perſonnes d'un âge fort avancé, ſujets aux catarres, aux rhumes, à la chûte & au debordement d'une pituite froide & glacée, joint à la propre foibleſſe & réfroidiſſement des parties vitales. L'automne & l'hiver, y ſont fort contraires, la raiſon en eſt fort naturelle. Sitôt que l'on s'appercevra, que le cerveau ſe debordera plus qu'il n'a accoutumé, on commencera à retrancher la moitié de la nourriture, on mangera peu les ſoirs, & parmi les viandes on mêlera tantôt de la ſauge, tantot du thim, ou de l'hiſſope, ou de la muſcade, de l'anis ou du fenouil ; on boira du vin vieux plus pur qu'à l'ordinaire, quelquefois du vin d'Eſpagne, ou du roſſolis, du chocolat, ou du caffé ; de fois à autre l'on machera de la rhubarbe, ou bien l'on en prendra la peſanteur d'une demi-dragme en poudre, dans quelque confiture.

L'uſage de la thériaque en ſe couchant ou en ſe levant ſervira à cuire, & à digerer autant la piroire que les alimens, ceux qui n'appréhenderont pas le tabac en pourront fumer, on s'efforceront à fumer de la ſauge, ou du romarin, ou de la lavande.

On ſe gardera bien de ſe faire ſaigner, ni de prendre aucune forte médecine ; la rhubarbe ou les tamarins ſuffiront à un tel beſoin, toute fois les gens moins âgés pourront librement ſe purger avec des pilules angeliques, ou *de ſuccino*, en ſe mettant au lit plutôt qu'à table.

Quand une fois cette hidropiſie s'eſt formée peu-à-peu, l'on avertit de s'y précautionner de bonne heure.

Autres remédes contre l'hidropiſie.

I. On donnera au malade deux médecines. La prémiere ſera compoſée avec quatre grains de tartre ſtibié, & une once de manne, que l'on aura ſoin de bien diſſoudre dans un demi bouillon à la viande, afin d'évacuer par ce doux vomitif les viſcoſités & les mauvais levains de l'eſtomac. La ſeconde ſera compoſée d'un gros & demi de ſené, d'un gros de ſel végétal, d'une once & demi de manne, & de trois gros de diapronier ſolutif dans un verre de tiſanne de chiendent, de chicorée ſauvage, d'aigremoine & de regliſſe.

L'uſage de quelques petits bouillons amers ſera très-ſalutaire. Prenez une demi livre de rouelle de veau, faites-la bouillir dans cinq demi-ſetiers d'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits à deux, jettez-y ſur la fin une bonne poignée de chicorée ſauvage, autant de cerfeuil, & une bonne pincée de creſſon de fontaine. Il faut faire ces bouillons au bain-marie, ou dans un pot de terre. On fera de ces deux demi-ſetiers deux bouillons, dont le malade prendra l'un le matin à jeun, & l'autre l'après-midi ſur les quatre heures.

Regime de vie.

Le malade prendra pour nourriture quelques petits potages preſque ſans bouillon, & de la viande blanche rotie ; dans ſes repas, il uſera d'un peu de vin dérrempé dans d'eau de chiendent, & il fera un exercice moderé tant du corps que de l'eſprit.

Remède apéritif.

Prenez un gros citron à jus, piquez-le de beaucoup de clous de géroſle, coupez-le en deux, & faites-le infuſer dans une chopine de vin blanc pendant douze heures, vous la partagerez en trois ou quatre verres dont vous ferez prendre un chaque matin.

Autre.

Mêlez trois ou quatre onces de ſuc de cerfeuil avec autant de bon vin blanc.

Autre apéritif.

Prenez une bonne pincée de la ſeconde écorce du ſureau, que vous ferez infuſer dans un verre de vin blanc.

REMARQUES.

Si le ventre devient pareſſeux, on aura recours à quelques lavemens ordinaires.

S'il ſurvient des veſſies aux jambes, il faut les laiſſer ſuinter, & les étuver avec de bonne eau de vie, dont on mêlera une cuillerée dans trois d'eau tiede. Il ne faut pas les déſſecher, ni les faire fermer ; car ſi elles ſuintent long-tems, ce ſera un ſoulagement pour le malade.

II. Prenez cinq ou ſix onces de racines de coleuvrée, autrement appellée brione. Raclez-les bien, & coupez-les par rouelles. Faites-les infuſer depuis le ſoir juſques au matin, ſur les cendres dans une demi-chopine de vin blanc. Coulez cette infuſion le matin, par un linge blanc, & donnez-la à boire au malade.

Si le malade ne guérit pas dès la premiere priſe, il faudra continuer de lui en donner ; mais il faut qu'il prenne deux jours de repos d'une priſe à l'autre. Il faut encore qu'il prenne un bouillon trois heures après avoir bû ce vin. Ce reméde fait vomir ; purge un peu, & fait beaucoup uriner. Remarquez, que cette recette étant un peu violente, il ne s'en faut ſervir que pour les perſonnes un peu robuſtes.

III. Prenez une dragme, ou le poids d'un écu d'or de fleur de ſouci bâtard, qu'on appelle ſouci ſauvage ; faites-le infuſer dans un verre de vin blanc, depuis les ſix heures du ſoir juſques à ſix heures du lendemain matin, ſur les cendres chaudes ; coulez-le & donnez à boire le vin au malade ; deux heures après faites lui prendre un bouillon. Continuez ce reméde huit jours de ſuite.

IV. Prenez le ſuc de la ſeconde écorce du ſureau, donnez-en deux doigts à boire au malade avec un pleiu verre de lait de vache, une heure avant le repas ; cela vous fera vuider quantité de phlegmes & vous purgera doucement.

V. Il faut ptendre la fleur de ſouci, quand elle ſera bien ſeche ; la bien piler comme on pile du ſel ; quand elle eſt en poudre, faites-en infuſer à froid le poids d'un écu d'or, pendant vingt-quatre heures, dans un verre de vin blanc ; vous avalerez le tout après l'avoir bien remué ; continuez pendant trois ſemaines d'en prendre. On peut ſortir & agir après ce reméde ſans danger.

Eau de ſoufre miraculeuſe pour les hidropiques & pour les pulmoniques.

VI. Prenez un grand pot de terre bien verniſſé qui ait le ventre fort gros, rempliſſez-le de braiſe & de cendres chaudes juſqu'à un pouce près du bord ; jettez ſur cette braiſe un quarteron de ſoufre en poudre ; couvrez ce pot d'un autre qui ſoit de la même groſſeur, & qui s'aſſemble bien avec celui-là ; luttez-les avec de bonnes tibres groſſes, & laiſſez-les pendant quatre heures. Quand le pot ſera refroidi, delutez-les, & remuez le pot de deſſous, au bord duquel vous trouverez des fleurs de ſoufre, & au fond du pot de l'huile ; rempliſſez le pot tout plein d'eau ; l'ayant laiſſé infuſer pendant une heure, donnez-en à boire au malade, & vous vertez que cela ſera merveille.

Opiate pour l'hidropiſie.

Prenez de poudre de ſené ſubtile, deux gros, demi gros d'yeux d'écrevices, & autant de ſafran, d'antimoine diaphoretique demi once, & autant de catholicon double, de criſtal mineral demi-ſcrupule, & autant de ſel d'abſynthe, de ſel ammoniac en poüdre un gros, de diagrede & de jalap, un ſcrupule, autant de ſel de policreſte, & autant de ſel de tamaris. Incorporez le tout enſemble avec le ſirop de pommes compoſé, & faites-en prendre un gros en bolus, une ou deux fois la ſemaine.

Cataplâme pour l'hidropiſie.

Appliquez ſur le ventre de gros limaçons écraſés, & broyés avec leurs coquilles.

Autre.

Incorporez avec du vinaigre demi-once de fiente de vache ſéche, & battue dans le mortier, avec une dragme de ſel commun, ou de ſoufre. Faites-en un cataplâme, & appliquez-le ſur le ventre du malade.

Reméde éprouvé contre l'hidropiſie, l'enflure des jambes, & d'autres parties du corps.

Faites chauffer une brique bien chaude ſans pourtant être rougie, mettez-la dans une cuvette, ou autre vaiſſeau de terre, dont l'ouverture ſoit fort large ; il faut mettre un peu de cendres ſous la brique, & verſer dans la cuvette un mêlange compoſé d'ambre jaune ou carabé delayé dans une pinte de fort vinaigre, enſuite mettre la jambe deſſus la cuvette pour recevoir la fumigation, & couvrir avec des draps la cuvette, & la jambe pour empêcher l'évaporation de la fumée.

Si le ventre, ou tout le corps eſt enflé, il faut ſe mettre dans une cuve, ou tonneau, augmenter le nombre des briques, & la quantité du mêlange, couvrir bien l'ouverture de la cuve, & s'y tenir tout le corps couvert, excepté la tête.

HIE

HIEBLE, ou YEBLE, en latin *Ebulus*.

Deſcription.

C'eſt une eſpece de ſureau, quoiqu'il ſoit plutôt une herbe qu'un arbre. Sa tige eſt quarrée & noueuſe. Ses feuilles ſont comme des ailes, dentelées tout autour, piquantes & mouchetées. Ses fleurs & ſes grains ſont ſemblables à ceux du ſureau.

Lieu.

Cette plante croît dans les maſures, & auprès des foſſés. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'hieble a toutes les qualités du ſureau ; elle eſt bonne pour ſécher, & évacuer les humeurs aqueuſes ; mais elle nuit à l'eſtomac. Le fruit cuit & confit avec du ſucre, pris au poids d'une dragme de trois en trois jours, vuide l'eau des hidropiques ; la racine miſe en poudre a le même effet La graine bien lavée bûe à la quantité d'une dragme miſe en poudre trempée toute une nuit dans du vin, guérit l'hidropiſie, parcequ'elle fait vuider par bas & vomir une grande quantité d'eau. Le jus exprimé des racines d'hieble, bû pendant un certain tems, preſerve des gouttes. Un emplâtre de feuilles d'hieble, & d'ottie eſt admirable contre la goutte : elle fait mourir les punaiſes miſes dans le lit. On en fait un onguent ſouverain pour adoucir les mêmes douleurs.

HIERE-PIERE *de Galien*. Ce beau nom donne une grande idée de cette compoſition ; car *hiera* en Grec ſignifie ſacrée, & *piera* ſignifie amere ; mais on ſait que le nom ne fait point le mérite & le prix, ni des perſonnes, ni des choſes. Nous donnerons donc ſimplement la maniere de compoſer l'hiere-piere ſans nous rendre garants des grandes vertus qu'on lui attribue, laiſſant à chacun la liberté d'en porter le jugement qu'il lui plaira.

Pulveriſez enſemble d'une part, laſarum, ſpicanard, canelle, xilo-balſame, ou à ſon défaut bois de lentiſque, de chacun trois dragmes ; d'une autre part ſix onces & trois dragmes d'aloës ſuccotrin, avec trois dragmes de maſtich, & d'une autre part encore trois dragmes de ſafran qu'il faut faire ſécher auparavant entre deux papiers. Mêlez toutes ces poudres enſemble, puis en ayant pris telle quantité qu'il vous plaira, incorporez-la dans trois, ou quatre parties de miel en conſiſtance d'électuaire.

Cette compoſition ſe donne en bolus, depuis demi-dragme juſqu'à demi-once. On l'employe pour lever les obſtructions, exciter les regles & les hémorroïdes, pour purifier le ſang, & purger l'eſtomac. On l'employe auſſi dans les lavemens pour la colique, l'apoplexie, & pour les maladies hyſteriques, la doſe en eſt depuis deux dragmes juſqu'à une once.

Cette compoſition peut être parfaitement ſuppléée

par le ſeul aloës ſucotrin, dont l'uſage eſt beaucoup plus commode & l'effet moins à craindre pour les trenchées. La doſe en eſt depuis vingt-cinq, juſqu'à trente grains, qu'il faut prendre le matin à jeun. On peut auſſi en prendre l'extrait en pilules dans le tems du repas. Si on l'employe en lavement, la doſe en eſt depuis cinquante grains juſqu'à cinquante-cinq.

Poudre d'hiere-piere ſimple de Rhaſis.

Pulvériſez dans un mortier de bronze oint d'huile d'amandes douces, d'une part deux onces d'aloës ſucotrin, & d'une autre part une dragme de maſtich. Reduiſez auſſi en poudre le tout enſemble, canelle, roſes rouges, ſpica-nard, cabaret, caſſe lignée, xilobalſame, & carpobalſame, de chacun une dragme; mêlez le tout enſemble pour en former une ſeule poudre, qu'on gardera pour l'uſage. Cette poudre s'employe dans les mêmes maladies, que la hierepiere de Galien, mais avec plus de ſuccès. On la forme en bolus, en y mêlant un peu de ſirop des roſes. La doſe en eſt depuis demi-ſcrupule, juſqu'à une dragme.

H I P

HIPOCRAS. C'eſt une ſorte de liqueur compoſée. Il y a différentes manieres de faire l'hipocras.

Manieres de faire l'hipocras.

I. Pour quantre pintes de vin, prenez une livre de bon ſucre fin, deux onces de bonne canelle concaſſée groſſierement, une once de graine de paradis, autant de cardamomum & deux grains d'ambre-gris du plus exquis; broyez au mortier avec du ſucre candi; vous ferez de toutes ces drogues un ſirop clair, que vous purifierez en le paſſant deux ou trois fois à l'étamine; vous mêlangerez ce ſirop avec quatre pintes d'excellent vin, & vous aurez le meilleur hipocras, que l'on puiſſe boire.

Pour faire de bon hipocras blanc ou rouge.

II. Pour en faire la quantité de deux pintes, il faut prendre deux pintes de bon vin à huit ou dix ſous la pinte, blanc ou rouge, bien fort & bien vineux, s'il eſt rouge bien foncé en couleur; ſur ces deux pintes de vin, vous mettrez une livre de ſucre en pierre, deux citrons à jus, ſept ou huit zeſts d'oranges aigres avec leur jos. Si vous avez de l'orange de Portugal, vous en mettrez le jus d'une, avec dix ou douze zeſts de la même orange; ſi vous n'en avez point, il n'en eſt pas beſoin. Vous mettrez encore ſur ces deux pintes de vin un demi gros de canelle concaſſée, quatre clous de géroſle rompus en deux, une feuille ou deux de macis, autrement dit fleurs de muſcade, cinq ou ſix grains de poivre blanc concaſſés, la moitié d'un bâton de poivre long, & une petite poignée de coriandre auſſi concaſſée, la moitié d'une pomme renette, ou ſi elle eſt petite, une toute entiere que vous pelerez & couperez par tranches, & un demi-ſetier de bon lait. Puis vous remuerez bien le tout enſemble avec une cuiller ou un bâton, & le paſſerez enſuite par une chauſſe bien nette juſqu'à ce qu'il devienne clair, & lorſque vous aurez tout mis dans la chauſſe, vous le paſſerez peu-à-peu, afin qu'il ſe clarifie plûtôt; & lorſqu'il ſera bien clair & bien tranſparent, vous le ferez couler ſur une cruche ou autre vaiſſeau, que vous couvrirez d'une étamine, linge ou autre choſe, que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure, où vous ferez couler la chauſſe, puis vous prendrez ſur la pointe d'un couteau de la poudre de miſſe & d'ambre préparé, que vous jetterez ſur l'étamine où coule vôtre hipocras, & en paſſant il le parfume. Il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre, car le bon hipocras doit avoir de nous, & tien qui le domine, il ſe gardera auſſi un an & plus ſans ſe gâter.

III. Prenez trois demi-ſetiers de bonne eau bouillie & froide, avec un demi-ſetier de bon vin blanc, deux jus de citron avec cinq ou ſix zeſts, un jus d'orange aigre ſans y mettre les pepins, une demi-livre de ſucre, la moitié d'un demi gros de canelle, deux ou trois clous de géroſle, une feuille de macis, une bonne pincée de coriandre concaſſée, quatre grains de poivre blanc concaſſés, un quartier de pomme renette coupé par tranches, la moitié d'un demi-ſetier de lait, & une moitié d'orange de Portugal, avec quelques zeſts. Mêlez le tout enſemble, remuez-le bien, paſſez-le à la chauſſe comme ci-deſſus, & parfumez-le de la même maniere à proportion; cependant comme beaucoup de perſonnes n'aiment pas le parfum, vous pouvez n'en point mettre, mais augmenter la canelle. Au lieu de lait pour le clarifier, vous pouvez prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez bien, ſans toutefois les réduire en huile, & les mettrez avec toutes les autres choſes.

IV. On peut auſſi faire de l'hipocras de vin d'Eſpagne, de vin muſcat, de vin de Champagne, en mettant ſur tous ces vins la même doſe que celui qui eſt marqué ci-deſſus, il faut avoir ſoin ſur-tout de le bien clarifier.

H I S

HISOPE, en latin *Hiſſopus.*

Deſcription.

C'eſt une plante dont les tiges qui ſont nouées & rameuſes, s'élevent à la hauteur d'environ un pié & demi. Ses feuilles ſont longues, étroites, approchant de celles de la ſarriete, mais un peu plus larges. Elles garniſſent les tiges depuis le bas juſqu'au haut. Ses fleurs ſont en gueule ou formées en tuyaux découpés par le haut en deux levres, elles viennent en forme d'épi, & ſont ordinairement d'une belle couleur bleue. Ses ſemences ſont renfermées dans une capſule. Toute la plante a une odeur forte aromatique.

Lieu.

Cette plante ſe cultive dans les jardins.

Proprietés.

L'hiſope eſt inciſive, digeſtive & vulneraire. Elle ſert beaucoup pour les affections des poûmons, & pour provoquer les mois aux femmes, ſi on en fait des bouillons pour prendre le matin à jeun; l'on dit que le ſirop pris fréquemment, avec quatre fois autant d'eau de parietaire, fait vuider force gravelle des reins. L'hiſope mêlée avec des figues, de la rûe & du miel, bouillies enſemble en eau & bûe, eſt bonne pour les courtes-haleines, les vieilles & difficiles toux. Pilée avec du ſel, du cumin & du miel, & appliquée ſur les piquûres des ſerpens, elle les guérit; pilée avec du ſel & de l'huile elle fait mourir les poux. Les pilules faite d'hiſope, de marrouchoum, & de racines de pivoine, guériſſent le mal caduc à la longue.

H I V

HIVER. C'eſt une des quatre ſaiſons de l'année. Il commence vers le 22. de Decembre, lorſque le ſoleil entre au ſigne du capricorne, & il finit vers le 20. de Mars.

Pour connoître ſi l'hiver ſera long & quel tems il fera, voici des connoiſſances qui ne ſont point inutiles; un laboureur peut s'en ſervir pour ſe précautionner contre la trop grande rigueur de l'hiver; c'eſt pourquoi il pourra s'aſſurer comme ſur un préſage

certain, que toutes les annees, ou il y a abondance de glands, l'hiver eſt toûjours fort rude.

Un Berger ſera ſoigneux de remarquer ſi ſes brebis qui ont deja eu le mâle, le recherchent encore; & de là il conjecturera qu'il ſera froid l'hiver prochain.

De même celui à qui la conduite du bétail eſt commiſe, obſervera ſi ces animaux paiſſent par troupeaux, ou ſi les cochons fouillent la terre, ayant la tête tournée du côté de la biſe, pour lors il fait bon ſe munir de beaucoup de bois; car l'hiver eſt ordinairement rude & de longue durée.

Obſervez quel ſera le vingt-quatriéme jour de Novembre, tel ſera l'hiver, & tel ſera le vingt-cinq dudit mois, tel auſſi ſe paſſera le mois de Janvier.

On reconnoit aiſément la conſtitution de l'hiver par les remarques qu'on fait des derniers jours de la lune, qui vont de Novembre en Décembre; car tels ils ſe ſont ſentir, tel l'hiver ſe gouverne.

Et pour ſavoir quel ſera l'été, les grands obſervateurs des ſaiſons diſent que les trois derniers jours de lune, qui vont d'Avril en Mai, ſont des préſages infaillibles de ſa conſtitution.

Ces remarques ſont auſſi néceſſaires aux Jardiniers dans le tems d'hiver. Pour s'exempter d'avoir froid aux pieds, dès le mois d'octobre on prend du jus de l'herbe de la rhûe, avec de l'huile de noix où il aura été détrempé, & on s'en lave les pieds une fois ſeulement au commencement de l'hiver. *Voyez* PRESAGE.

H O

HO *lo lo lo loo*. C'eſt le terme dont uſe un valet de limier le matin, quand il eſt au bois, pour exciter ſon chien à aller devant, & ſe rabattre des bêtes qui paſſeront; il peut exciter de la langue.

HOCHE-PIED, Terme de Fauconnerie. C'eſt l'oiſeau qu'on jette ſeul après le heron, pour le faire monter.

H O L

HOLLANDER *les plumes*. C'eſt paſſer légérement les plumes dans la cendre chaude, afin de ſécher le tuyau, d'enlever la petite pellicule qui le couvre, & d'en ôter la graiſſe & l'humidité.

H O M

HOMME. C'eſt un eſprit & un corps unis enſemble, de telle maniere que l'eſprit dépend du corps en pluſieurs façon, & le corps dépend auſſi de l'eſprit en pluſieurs occaſions.

Parmi tous les animaux, il n'y en a point qui ait plus de grandeur ou plus de nobleſſe que l'homme. Si les autres animaux ont en partage l'être, la vie, le mouvement & le ſentiment, ſi l'on veut; l'homme ſeul a le bonheur de ſe connoître lui-même, les choſes créées, & le Créateur, qui eſt le Maître abſolu de toutes choſes. La raiſon le diſtingue infiniment de toutes les bêtes. L'intelligence le met au-deſſus de toutes les créatures.

Ces deux qualités l'approchent en quelque façon de Dieu.

L'homme remarquant donc en lui tous les traits de la Divinité; il en eſt d'autant plus obligé à reconnoître celui qui l'a ſi avantageuſement enrichi; qu'il doit lui conſerver ſa foi, & lui rendre ſans ceſſe ſes hommages & ſes adorations.

Il eſt compoſé de quatre élemens contraires dans leurs qualités, qui ſe déclarent inceſſamment la guerre. L'un ne doit pas s'étonner s'il eſt ſujet à mille infirmités, & même à la mort d'autant que ſa vie étant fondée ſur la chaleur naturelle, & ſur l'humide radical, qui lui ſert de nourriture comme fait l'huile à la mêche, cette humidité venant à manquer, il eſt de néceſſité que la chaleur périſſe. Or il eſt certain que l'humidité radicale ne peut pas toûjours durer, parce que la chaleur la conſume à tout moment.

On ne nie pas qu'il ne s'en faſſe une réparation par l'influence de la chaleur, & de l'humeur qui vient du cœur par les arteres à tous les membres. Mais l'humeur radicale qui eſt diſſipée, eſt plus pure que celle qui prend ſa place, d'autant que l'une eſt faite de la ſémence perfectionnée aux vaiſſeaux ſpermatiques, & l'autre vient du ſang, qui eſt beaucoup moins filtré. De plus, c'eſt une maxime, ſelon les Philoſophes, que tout agent naturel s'affoibliſſant tous les jours, ne peut réparer ce qui eſt perdu en même dégré de perfection; car ainſi que le vin, plus il eſt mêlé d'eau, plus il s'affoiblit, de même auſſi la chaleur & l'humidité radicale s'affoibliſſent à toute heure, par l'oppoſition du nouvel aliment, qui a toûjours quelque choſe de ſemblable; & de plus ce qui s'écoule, ne ſe remet jamais en pareille qualité, à cauſe que la diſſipation eſt continuelle, que ſon rétabliſſement ne ſe fait que lentement après beaucoup d'altération; & de cette maniere, il faut de néceſſité mourir.

Cependant l'on peut retarder la mort & prolonger la vie, garentir de maladie, & conſerver la ſanté, en pratiquant & obſervant exactement les regimes qui ont été ordonnés à chaque maladie, & en ſe précautionnant contre celles qui pourroient arriver au corps par les paſſions de l'ame, ou par l'altération de l'air, ou par le boire ou le manger.

H O P

HÔPITAL. C'eſt une maiſon où l'on renferme tous les pauvres mendians & où on les fait travailler.

Pour abolir la mendicité & établir des hopitaux généraux & autres, le tems le plus favorable eſt le tems de la miſere & de la famine. La plûpart des hôpitaux de la chrêtienté ont été établis dans ce tems-là, parce que plus la miſere eſt grande, plus grand eſt ce déſordre; car les mendians pillent, volent, tuent, & communiquent toutes ſortes de maladies contagieuſes par-tout où ils vont, & alors quand le mal eſt au comble, on tâche d'y remédier.

Quelque pauvre que ſoit une ville ou une parroiſſe champêtre, ſi la peſte y prend, on s'efforce d'aſſiſter les malades pauvres, pour empêcher qu'ils ne communiquent leur mal, allant chercher l'aumône.

Le R. P. Chaurant Millionnaire Jeſuite depuis dix à douze ans a établi plus de dix mille de ces Confrairies, & plus de cent hôpitaux à la Capucine, c'eſt-à-dire, ſur les ſeuls fonds de la Providence; ceci eſt arrivé en 1678. & depuis ce tems-là, il a établi encore plus de cent hôpitaux généraux ſur ce fonds de la Providence, & en même-tems il aboliſſoit par ce moyen la mendicité.

Ces ſortes d'hôpitaux établis ſur ce fonds, deviennent de riches hôpitaux à la Benedictine, par les legs & donations des mourans; car perſonne ne meurt de ceux qui peuvent donner, qu'il ne donne liberalement une partie de ce qu'il ne peut emporter, voyant le peuple déchargé de l'importunité des mendians, & les pauvres inſtruits à la pieté & au travail.

Il eſt à remarquer que toute ſorte de particoliers peuvent faire cet établiſſement comme on a fait en divers lieux, en France & hors de France.

Avant que de rapporter la maniere dont le R. P. Chaurant ſe conduiſoit pour l'établiſſement de tant d'hôpitaux, nous tranſcrirons la lettre de cachet du Roi Louis XIV. qui fera voir combien ce Prince avoit à cœur de procurer le ſoulagement de ſes peuples.

Lettre

Lettre de Cachet du Roi à tous les Evêques du Royaume pour l'établiſſement des hôpitaux generaux, & abolir la mendicité.

I. Monſieur je vous envoye une copie imprimée de mon Edit du mois de Juin 1662. concernant l'établiſſement d'un hôpital general dans chaque Ville de mon Royaume, que je deſire qui ſoit executé à l'avenir dans tous les lieux où il ne l'a point été; car encore que dès-lors j'en euſſe compris l'importance pour le bien de mon Etat; la ſuite du tems m'a fait beaucoup mieux connoître l'utilité & la poſſibilité de pareils établiſſemens, par l'exemple de ceux auſquels on a travaillé avec tant de ſuccès, & ſur tout celui de ma bonne ville de Paris, qui a paſſé toutes les eſperances que l'on avoit conçûes, nourriſſant aujourd'hui juſques à dix mille pauvres, au lieu de deux ou trois mille dont avoit ſeulement état.

II. Par ces conſiderations, encore que cette entrepriſe paroiſſe beaucoup plus difficile en un tems, où la guerre que je ſoûtiens preſque ſeul, contre toute l'Europe, ne me permet pas d'y contribuer de mes finances, comme je ferois au milieu de la paix, ni d'attendre auſſi de mes peuples aſſez chargez d'ailleurs, autre choſe pour ce grand deſſein, que des contributions charitables & purement volontaires; j'ai reſolu de le prendre plus à cœur que jamais, & de m'y appliquer perſoonellement, de telle ſorte, qu'avec cette même benediction du Ciel, qui a rendu faciles ſous mon regne des choſes eſtimées impoſſibles ſous celui de mes Prédeceſſeurs, comme je l'ai éprouvé en particulier ſur le ſujet des duels, je ne deſeſpere pas d'en avoir une bonne & heureuſe iſſue.

III. Et regardant les Evêques de mon Royaume chacun dans ſon Dioceſe, & les Intendans de Juſtice, police & finances que j'ai dans mes Provinces, comme les premiers inſtrumens, que Dieu me met en main pour cet effet; j'adreſſe mes ordres eux uns & aux autres, afin qu'ils y contribuent enſemble & de concert, ce qui ſera de leur differeot miniſtere, comme à une des choſes du monde, qui me peut être la plus agréable.

IV. Plus les difficultés ſeront grandes, ou le paroîtront d'abord, plus vous aurez lieu tous enſemble de me donner des marques de votre zele & de votre capacité, dont je me reſſouviendrai toûjours; & comme le premier moyen de ſurmonter ces obſtacles, eſt de ne les pas croire inſurmontables, je veux bien vous faire conſiderer, qu'on a vû les plus grands établiſſemens de cette nature, commencer & s'avancer en des tems plus difficiles; parce que ces tems-là même excitent plus fortement la charité des particuliers & du public, que l'hôpital de Paris s'eſt formé au ſortir de la guerre civile, au milieu de l'étrangere & plusieurs de même; que le plus mal-aiſé eſt de commencer, comme l'expérience l'a fait connoître; qu'auſſi-tôt que le bon uſage des fonds qu'on y employe eſt connu avec certitude, la pieté & l'émulation des vivans & des mourans ſe redoublent pour y contribuer; & que perſonne ne s'exempte pas juſqu'aux moins aiſés; il ſe fait de toutes ces petites portions jointes enſemble, un tout plus conſiderable qu'on ne l'auroit eſperé; la Providence elle-même ouvrent tous les jours de nouveaux moyens de ſoûtenir ces ſortes d'ouvrages.

V. Qu'au fond tous les pauvres ſont maintenant nourris en quelque endroit ſans œconomie & ſans ordre; ce qui eſt une preuve certaine qu'avec l'ordre & l'œconomie de cet établiſſement, ils ſeront encore mieux nourris ſans de plus grands ſecours; qu'auſſi dans tous les lieux où les hôpitaux generaux ſont établis, qui ſont plus de quarante en nombre, les peuples ſont convaincus que ce n'eſt pas une charge nouvelle, mais un ſoulagement pour les villes, & que pour s'être délivrés de l'importunité des mendians, & avoir fait en même-tems une ſi bonne œuvre, il ne leur en coûte pas plus qu'auparavant; mais au contraire ſouvent beaucoup moins, tant par le raiſon de cette œconomie que par l'aſſiſtance qu'elles ont reçûe de mui en diverſes ſortes, ſelon que le tems, les occaſions, & la condition des lieux l'ont pû permettre.

VI. J'ai crû devoir entrer avec vous dans ce détail, non pas tant pour le faire entendre par votre moyen aux principaux de vôtre Dioceſe, & par eux à tous les autres, quoique cela ne ſoit pas inutile, que pour vous animer vous-même eu travail par la poſſibilité & l'eſperance du ſuccès, outre le deſir que vous avez de me plaire. Je juge bien que vous ne trouverez pas en tous lieux les mêmes facilités; il n'y en a point où je ne deſire de voir des effets de votre application, après que vous en aurez conferé; ou communiqué par lettres avec le ſieur Commiſſaire départi en la Generalité de votre Dioceſe, & que vous ſerez convenus enſemble de ce que vous aurez à faire conjointement ou ſéparément.

VII. Et quant aux lieux où les diſpoſitions vous paroîtront les plus grandes, mon intention eſt, que ſans attendre d'autres ordres, vous mettiez inceſſamment avec lui la main à l'œuvre, coovoquant telles aſſemblées de ville, ou d'Eccléſiaſtiques que vous jugerez à propos, & y faiſant propoſer & reſoudre les moyens que vous trouverez les plus propres, ſoit pour fonder, ſoit pour ſoutenir, augmenter & fortifier ces établiſſemens.

VIII. A l'égard des autres lieux où il paroîtra moins de diſpoſition, j'attens de votre zele & ſur tout, ſi ce ſont des villes de quelque conſideration, que vous examinerez les veritables cauſes, qui font naître ces difficultés & les moyens de les ſurmonter; pour, ſur le tout, m'envoyer inceſſamment votre avis, lequel ne contiendra pas ſeulement un détail ample & exact de tous ces obſtacles, mais m'expliquera en même tems vos ſentimens particuliers ſur les meſures que vous croyez pouvoir être priſes pour les faire ceſſer.

IX. La grande difficulté qui ſe preſentera d'abord dans la plûpart des endroits, ſera ſans doute celle de trouver un lieu propre & capable de renfermer les pauvres, & enſuite celle d'avoir le fonds neceſſaire, tant puur en faire l'acquiſition, que pour les premiers meubles dont on aura beſoin; par cette raiſon le prémier & un des principaux points de votre avis, doit être de me faire connoître à peu près par eſtimation, le nombre des pauvres qu'il y aura à renfermer en chaque endroit qu'ils ſeront, les lieux ou emplacemens dont on pourra faire état pour cela; quelle ſera la dépenſe, ſoit pour les acheter, ſoit pour les louer en attendant l'achat; quelles ſeront auſſi les avances qu'il faudra faire pour les prémiers meubles; & enfin quel ſecours certain ou caſuel on peut eſperer pour cet effet des aumônes particulieres ou publiques.

X. Le ſecond point ſera de m'informer de l'avantage qu'on pourroit eſperer de l'union des Hôtels-Dieu déja établis, à ces nouveux hôpitaux généraux; on n'entend pas comprendre dans ce nombre les maladeries, leproſeries, ni autres hôpitaux où l'hoſpitalité n'eſt point exercée, dont on a appliqué les revenus à un autre bon & pieux uſage; mais comme il y en a d'autres qui ſubſiſtent actuellement, dans leſquels l'hoſpitalité s'exerce, & dont les reveuus peuvent avoir été & être encore mal adminiſtrés, on deſire ſavoir ſi par l'union de ces deux ſortes d'hôpitaux, avec une meilleure adminiſtration des revenus, & faiſant rendre un fidelle compte du paſſé à ceux qui en ont eu le maniment, il y auroit lieu d'en tirer

quelque ſecours, auquel cas vous pouvez être aſſuré que j'y employerai volontiers mon autorité, non pas que j'aye deſſein d'affoiblir ni diminuer les Hôtels-Dieu deſtinés aux malades, qui ſont les plus pauvres & plus miſerables des pauvres; mais au contraire de les ſoutenir & fortifier ces deux ſortes d'hôpitaux, en les joignant enſemble dans les lieux où il ſera jugé à propos,

XI. Le troiſiéme point de vôtre avis doit contenir tous les autres moyens innocens & legitimes dont on pourroit ſe ſervir pour trouver les fonds neceſſaires avec le conſentement des peuples.

XII. Et en dernier lieu comme ces hôpitaux ne ſe peuvent maintenir que par une bonne & ſage direction compoſée de perſonnes pieuſes, intelligentes & appliquées, j'entens que vous me marquiez auſſi quels ſont les ſujets les plus propres pour cet effet en chaque lieu, les choiſiſſant de toute ſorte de conditions, pourvû qu'ils ayent les qualités neceſſaires.

XIII. Il pourra arriver que la concurrence des rangs & des prétentions entre ceux à qui l'on aura penſé, cauſera quelque conteſtation; mais outre que l'exemple de ce qui s'eſt déja pratiqué en d'autres lieux en pourroit regler une partie, je me reſerverai d'y pourvoir moi-même, s'il eſt beſoin, par un reglement general.

XIV. Vous comprendrez aſſez par la qualité de cette dépêche & par le ſoin que je prens de vous donner ſi exactement mes ordres, combien je deſire de les voir diligemment & fidellement executés, & jugerez par vous-même quel en ſera le fruit pour l'Egliſe & pour l'Etat, pour la Religion & pour la police générale de mon Royaume.

XV. Aſſurez-vous auſſi que comme vous ne pouvez rien faire de plus agréable à Dieu, vous ne ſauriez me rendre un ſervice dont je vous tienne plus de compte, ni qui m'engage plus fortement à vous donner de nouvelles marques de mon affection & de mon eſtime, priant Dieu qu'il vous ait, Monſieur l'Evêque de.... en ſa ſainte garde. Ecrit au camp de Ninove le ſixiéme jour de Juin 1676. *Signé*, LOUIS.

Methode facile du R. P. Chaurand Miſſionnaire Jeſuite, pour établir les hôpitaux generaux & confreries de la charité, qui font ceſſer la mendicité à la campagne auſſi-bien que dans les Villes.

I. Il a établi trente à quarante hôpitaux generaux en Bretagne en trois ans, & à ſon exemple d'autres Miſſionnaires en ont établi en diverſes Provinces, au Maine entr'autres, en Normandie, Orleanois, Avignon, Languedoc, Provence, Bearn, Limoſin; & par ce moyen on aſſiſte plus de cent mille pauvres qu'on inſtruit à la pieté, comme il a été dit, & à qui on apprend des métiers; on leur ouvre la porte du Ciel; & outre cela, des jeunes on en fera de bons Ouvriers, Laboureurs, Matelots, &c.

II. Ces hôpitaux & confreries s'établiſſent à la Capucine, c'eſt-à-dire, ſur les ſeuls fonds de la Providence, comme nous avons dit, & incontinent viennent les revenus à la Benediction, fondations, legs, donations, parce que le peuple eſt déchargé de l'importunité des mendians, qu'on les voit tous inſtruits à la pieté & à des métiers; perſonne ne meurt qu'il ne donne liberalement une partie de ce qu'il ne peut emporter; & ſi la mendicité n'a entierement ceſſé, le peuple eſt toûjours importuné & chagriné, & ne donne rien ou preſque rien.

III. Ce digne Miſſionnaire Jeſuite arrivant dans une ville ou paroiſſe à la campagne, il va trouver le Curé & les Magiſtrats, leur communique ſon pouvoir & la lettre circulaire du Roi de 1676. qui eſt divine.

IV. Il leur fait voir par l'experience de tant de petites villes, parroiſſes & bourgades très-pauvres, où il a établi ces hôpitaux & confreries, que cela ſe peut faire par tout ſans rien demander au Roi, ni rien lever ſur le peuple, que les pauvres en aucun lieu ne meurent point de faim, qu'on leur fait donc l'aumône; que cette aumône par argent ou eſpece reçûe & diſtribuée par les Directeurs prudens & charitables, ſuffira & au-dela; car les pauvres diminueront des deux tiers, les vagabons s'enfuiront & les faineans ſe mettront à travailler, de crainte d'être enfermés & forcés de travailler malgré eux.

V. Enfin, que chaque Bourgeois médiocre donnant à raiſon d'un double par jour, qui eſt cinq ſous par mois, qui fait un écu par an, cela ſuffira; que ſuivant la ſupputation du ſaint Chryſoſtôme, il ſe trouve par tout trente riches ou Bourgeois médiocres contre un veritable pauvre; & qu'ainſi chacun donnant à raiſon d'un double ſeulement par jour, qui n'eſt qu'un écu par an, les trente Bourgeois médiocres feront trente écus, qui ſuffiront & au-delà pour l'entretien de chaque pauvre; & qu'ainſi il n'y a qu'à faire une quête tous les mois dans les maiſons, comme font les Religieux mendians.

VI. Qu'outre cela, on n'a auſſi qu'à quêter tous les jours le reſte des potages après le dîner, à l'exemple des autres villes, & que cela ouvrira la plûpart des pauvres.

VII. Pour les prémiers logemens, qu'on a pris ailleurs des maiſonnettes à louage & quêté des meubles, que les habitans les moins accommodés ont quelque choſe d'inutile, & ne donnant qu'une planche, quelques vieux linges, vieux lits, tables, ou eſcabeaux, &c, trente habitans médiocres, à raiſon de chaque pauvre, donneront au-delà de ce qu'il faudra pour meubler l'hôpital, ce qui eſt arrivé partout.

VIII. Que les legs & donations donnent dequoi bâtir, dès qu'on eſt déchargé de l'importunité des mendians, & qu'on les voit inſtruits à la pieté & à des métiers.

IX. Le lendemain, il repete tout ce que deſſus en chaire, paraphraſe entr'autres la lettre du Roi aux Evêques, qui perſuade tous le monde, tant elle eſt inſtructive, affectueuſe & touchante.

X. Il leur fait voir auſſi, qu'on eſt obligé à peine de damnation, ſuivant l'Evangile, de procurer aux pauvres tous les ſecours ſpirituels & temporels, que les riches voudroient leur être procurés, s'ils étoient en leur place. *Matth.* 7. 12.

XI. Il leur fait voir enſuite, que les Ordonnances des Rois veulent, que tous exemts & non exemts ſoient taxés, pour la nourriture des pauvres, ſi les aumônes volontaires ne ſuffiſent pas; que les taxes ont de mauvaiſes ſuites, & que les aumônes forcées ſont peu meritoires pour le Ciel, &c.

XII. Enfin il exhorte tous les charitables & les principaux de la ville, particulierement pour ſervir d'exemple, de ſe trouver au jour & à l'heure qu'il leur indique chez le Curé, ou l'Evêque, s'il eſt preſent, pour s'enrôller dans la confrairie de la charité.

XIII. Enſuite il fait tenir Maiſon de ville, où il ſe trouve, fait arrêter qu'on établira l'hôpital général & fait nommer des Directeurs & Commiſſaires, ſi la confrairie ne l'a fait, pour viſiter les pauvres & examiner ceux qui doivent être renfermés ou aſſiſtés en leurs maiſons, ou chaſſés & renvoyés ſuivant l'inſtruction imprimée, & touchant l'examen des pauvres.

XIV. Il lit la liſte des pauvres en chaire, fait voir à peu près à combien montera l'entretien, convie à donner l'aumône tous les mois ſuivant ſes forces, &c

quelque petit meuble une fois ſeulement, à y être fidelle ; enfin à donner ce que chacun voudroit avoir donné au jour terrible de la mort.

XV. Les Commiſſaires enſuite vont quêter par les maiſons & font porter les meubles au lieu deſtiné pour ſervir d'hôpital, & on y conduit les pauvres avec des proceſſions générales & ſolemnités, qui excitent la charité de tout le monde ; on les fait adopter aux riches, qui les habillent de neuf & en ont un ſoin particulier comme de leurs filleuls, ainſi qu'on l'a dit dans des relations, par celles entr'autres de l'Evêché de Treguier, de Leon, de S. Brieux & de Rennes ; que nous avons envoyées à toutes les villes Epiſcopales & autres les plus conſiderables du Royaume.

XVI. Pour établir promptement, maintenir & augmenter ces hôpitaux, il perſuade aux Curés, Prédicateurs & ſur-tout aux Confeſſeurs de ſuivre la pratique de ceux de ſaint Charles Borromée, ſuivant la déliberation de l'aſſemblée générale du Clergé de France de 1656. & qui en conſéquence ordonnent à leurs penitens de viſiter tous les mois les hôpitaux, *quod oculus videt, cor dolet*, diſoit ſaint Bernard, & la main & la bourſe les aſſiſtent, & different l'abſolution à qui a manqué de donner ſon aumône tous les mois, puiſqu'on la doit refuſer, diſoit ce ſaint Archevêque à qui refuſeroit d'entendre la meſſe aux jours commandés, le crime étant bien plus grand de contrevenir aux commandemens de JESUS-CHRIST, qui ordonne l'aumône, qu'à ceux de l'Egliſe, qui ordonne d'aſſiſter à la Meſſe.

XVII. Il apprend aux Curés voiſins par des conférences & par ſon exemple, comme il faut établir & maintenir ces hôpitaux & confrairies ; à l'égard des hôpitaux, il fait voir qu'il faut les établir pendant la chaleur d'une miſſion, & attendre à demander des lettres patentes, après l'établiſſement ; car les demandant auparavant & les faiſant vérifier, les mal-intentionnés qui ſont toûjours en grand nombre, forment cent difficultés, principalement ſi on demande l'union de quelque hôpital, rentes ou revenus, & empêchent ou different longues années la conſommation de l'œuvre. Témoin Narbonne, & Cahors entr'autres qui ont des lettres patentes, il y a pluſieurs années, ſans avoir rien executé. *Les Capucins s'établiſſent par tout ; parce qu'ils ne demandent point ; les couvents des Cordeliers, les Recolets qui en demandent, ne ſe multiplient gueres.*

XVIII. Les hôpitaux à la Capucine à la façon de Bretagne, s'établiſſent pendant une miſſion de douze ou quinze jours, & l'hôpital une fois établi, ſubſiſte à jamais, comme ceux des malades. Les Directeurs tiennent lieu d'une garniſon ſpirituelle & ſolide ; ils obtiennent du Roi des lettres de confirmation & d'union des hôpitaux & revenus qu'on déſire, & tout le monde y conſent, voyant le bien que cela produit.

XIX. Tous ces illuſtres Miſſionnaires, ſeculiers & réguliers qui ſuivent la méthode du R. P. Chaurand, réuſſiſſent comme lui, & tous ceux qui s'y attacheront, réuſſiront auſſi.

XX. Les ſeules ordonnances de police n'établiront point ces hôpitaux, à moins que le Roi ne les fonde comme des Abbayes ; mais ſi on les veut fonder ſur les aumônes volontaires, on voit par expérience qu'il faut avoir recours aux Miſſionnaires. *Cent Arreſts du Conſeil ne feront pas un Capucin*, & les Miſſionnaires avec la grace, font des millions de Réligieux, qui quittent tout & donnent tout. On doit s'arrêter à l'expérience.

XXI. J'ai dit ailleurs comme le R. P. Chaurand rétablit les hôpitaux tombés ou chancelans, témoin celui de Rennes entr'autres commencé il y avoit 28. ans à la Bénédictine, ſans avoir pû faire ceſſer la mendicité ; on attendoit les revenus ſuffiſans pour enfermer tous les pauvres, & on l'a fait à la Capucine, ſuivant la méthode ci-deſſus écrite. On a fait le ſemblable à l'hôpital de Bourdeaux, commencé il y avoit 52. ans à la Bénédictine.

OBJECTIONS.

I. *Qu'on ne doit pas entreprendre d'enfermer les pauvres, ſi l'on n'a des hôpitaux bâtis, & quelques revenus certains du moins ; qu'autrement c'eſt entreprendre d'enfermer des oiſeaux ſans cage, & ſans grain pour les nourrir.*

REPONSES.

I. Il ſuffiroit de dire pour détruire tout ce qu'on peut objecter, que l'expérience de tous ces hôpitaux établis à la Capucine, font voir le contraire. Les Capucins s'établiſſent ſans revenus, ſans Couvent bâti ; & un Quêteur fournit à tout ; les Directeurs des hôpitaux de même font une quête tous les mois dans les maiſons, prennent des maiſonnettes à loyer pour ſervir d'hôpital par emprunt, & quêtent des meubles. On voit par tout, comme il a été dit, que les legs des mourans fourniſſent enſuite dequoi bâtir, dès qu'on eſt déchargé de l'importunité des mendians, & qu'ils ſont inſtruits à la pieté & à des métiers.

II. *Qu'il coûte moins à nourrir les pauvres dans leurs maiſons que dans un hôpital général, qu'il faut de grands bâtimens, ou du moins payer les loyers d'une grande maiſon, gager des ſerviteurs, &c.*

II. On voit le contraire par expérience, le nombre des pauvres diminue des deux tiers quand on les renferme ; les faineans & vagabonds regardent les hôpitaux comme des priſons, où on les forceroit de travailler ; c'eſt pourquoi ils s'enfuyent. Outre cela, il coûte moins à nourrir pluſieurs en commun, que chacun en particulier en ſa maiſon. Pour le loyer des maiſons & gages des ſerviteurs, les aumônes & les legs des mourans y fourniſſent abondamment, ſans parler qu'on tire profit du travail des enfermés.

III. *Qu'on ne doit pas y annexer les hôpitaux des paſſans, ni ceux des malades, quoi qu'aſſez ſpacieux pour cela : Que l'intention des fondateurs ne doit pas être fruſtrée.*

III. Le Roi ordonne le contraire par ſa lettre circulaire de 1676. à Meſſeigneurs les Prélats & à Meſſieurs les Intendans quand les villes le jugeront à propos ; l'intention des fondateurs n'eſt pas fruſtrée, le revenu des malades s'employera à l'ordinaire, ſuivant ſa deſtination. Les paſſans auront la paſſade comme à preſent, faiſant voyage pour cauſe légitime, atteſtée par leurs Curés & Magiſtrats, ſuivant l'ordonnance renouvellée par ſa Majeſté touchant les pelerins.

IV. *Que l'aumône qu'on fait aux mendians dans les rues, les Egliſes & aux portes, eſt inſenſible ; mais après l'établiſſement d'un hôpital, elle ſera a charge & onereuſe.*

IV. On a déja dit que chaque habitant médiocre donnant à raiſon d'un double par jour ſeulement, par argent ou eſpece, qui n'eſt que cinq ſous par mois, cela ſuffira. Qu'y a-t-il de plus inſenſible & de plus doux ? Bien que cela ſoit à charge & onereux, on ſera déchargé de l'importunité des mendians, des maladies

contagieuſes qu'ils communiquent, des vols & larcins qu'ils commettent dans les villes & aux environs ; & on fera ceſſer leur vie abominable.

V. *Que tous les pauvres ramaſſés dans un lieu, cauſeront de grandes puanteurs & maladies contagieuſes dans les villes.*

V. Au contraire, tout eſt propre dans ces hôpitaux comme dans les Couvens les mieux reglés, au lieu que les mendians logent dans des trous puans & infectés, qu'ils ſont les prémiers attaqués des maladies contagieuſes, & les communiquent aux riches, ſe fourrant parmi eux, dans les rûes, les Égliſes, & à leurs portes malgré eux.

V I. *Qu'on ne peut enfermer les mendians, qu'on ne ſépare l'homme d'avec la femme, ce qui eſt contre la loi divine, & qu'on ne doit pas priver les chrêtiens de la liberté.*

V I. De la façon dont on le fait à Paris par ordre du Roi, arreſts & reglemens, conformément aux anciennes ordonnances de police, on aſſiſte les pauvres familles dans leurs maiſons, à la charge de ne point mendier : s'ils contreviennent, l'ordonnance veut qu'on les raſe, qu'on les fouette, qu'on les exile, ou qu'on envoye les hommes aux galeres ; la clôture d'un hôpital eſt bien plus douce.

V I I. *Que les mendians occupent les petites maiſons, qui demeurent inutiles aux proprietaires, quand ils ſeront enfermés.*

V I I. On ne voit point de maiſon occupée entiere par des pauvres, ils ſont en quelque méchant trou, écurie ou étable à pourceaux ſouvent, & payent fort mal leur ferme. La plûpart des familles pauvres reſtent dans leurs maiſons, & y ſont aſſiſtées, ſe mettant à travailler. On n'enferme que les invalides, vieillards, abandonnés, eſtropiés, orphelins & mendians opiniâtres & relaps.

V I I I. *Que la charité a beſoin d'être excitée par l'importunité des mendians, & que quand ils ſeront renfermés dans les lieux écartés, peu de perſonnes s'aviſeront de leur faire l'aumône.*

V I I I. Les Directeurs des hôpitaux tiendront lieu de mendians, ils quêteront tous les mois dans les maiſons avec les plus qualifiés de la ville ; les aumônes mêmes augmenteront, comme il a été dit : Les mourans à preſent ne laiſſent preſque point de legs conſiderables aux mendians, & ils en laiſſent aux hôpitaux, comme on voit par expérience pour les raiſons ci-devant dites.

I X. *Que ces hôpitaux donneront lieu à la fainéantiſe du peuple dans l'eſperance d'y trouver un azile & un refuge en cas de beſoin ; & que cela attirera par la même raiſon tous les pauvres de la campagne dans les villes, qu'on ne pourra enfermer faute de revenus & de logemens ſuffiſans, & qu'ainſi la mendicité renaîtra avec plus d'impetuoſité qu'auparavant.*

I X. On voit tout le contraire par les raiſons ci-devant dites ; les mendians regardent ces hôpitaux comme des priſons, où ils ſeroient forcés de travailler ; en tout cas s'il en vient, il n'y aura qu'à les empriſonner, ſuivant l'ordonnance, & les faire jeûner trois ou quatre jours au pain & à l'eau dans un cachot ; étant dehors, ils donneront l'épouvante à tous les autres. Mais pour remédier à ce mal par ſa ſource, les villes doivent procurer que les parroiſſes voiſines nourriſſent les pauvres, ſuivant l'ordonnance, ſans les laiſſer vaguer ; & pour le bien faire procurer, que les Evêques, & les Curés établiſſent dans leurs parroiſſes ces aſſemblées & confrairies de la Charité de S. Charles Borromée, de l'un & de l'autre ſexe, qui aſſiſtent toutes ſortes de néceſſiteux, ſuivant la délibération de l'Aſſemblée générale du Clergé de 1670. & l'exemple du Roi en beaucoup de parroiſſes de l'Abbaye de Cluni pour exciter tout le monde : Si tout cela ne ſuffit, voici qui eſt infaillible : *Qu'on faſſe payer 5. ſous par jour la nourriture de chaque vagabond aux parroiſſes de leurs domiciles, comme à Paris, ſuivant les arreſts.*

On voit encore par expérience que le nombre des pauvres augmente quand on les aſſiſte tous dans leurs maiſons, chacun ſe dit pauvre ; mais quand on les enferme, chacun ſe dit riche, c'eſt-à-dire, qu'ils s'enfuyent, ou travaillent de crainte d'être enfermés, témoin ce que m'a écrit le R. P. Martin Miſſionnaire Jeſuite de la ville de Colmar en Provence. *On a aſſiſté*, dit-il, *tous les pauvres cet hiver dans leurs maiſons, chacun ſe diſoit pauvre ; mais à preſent qu'on parle de les enfermer, la plûpart des fainéans travaillent, & ne mendient plus ; les malades mêmes ne vouloient pas aller à l'hôpital, & dès qu'on a refuſé de les aſſiſter dans leurs maiſons, beaucoup de faux malades ſe ſont trouvés guéris, & travaillent.*

X. *Qu'il faut des parentes avant l'établiſſement, pour rendre les hôpitaux capables de donations.*

X. Ils en ſont capables par l'Edit de 1662. & toutes les ordonnances en faveur des pauvres, comme on vient de voir à Toulon, où l'Abbé Gautier, frere de l'Avocat Général d'Aix, avoit legué vingt-cinq mille écus à l'hôpital général futur, ſes héritiers ayant fait caſſer ſon teſtament faute de lettres, ils ſe ſont deſiſtés, voyant que l'affaire ſeroit portée au Conſeil, qui prononce toûjours pour l'exécution des Edits.

X I. *Qu'il faudroit des lettres du moins pour regler les rangs des Directeurs Eccleſiaſtiques & ſéculiers & Magiſtrats, & faute dequoi il y a ſouvent de la diviſion entre eux qui ruine tout.*

X I. L'exemple de Paris & de Lyon doit ſervir de regle par tout ; les Eccleſiaſtiques préſident, les Magiſtrats élûs tiennent le ſecond rang ; les Nobles & autres faiſoient ſuivant leur élection.

X I I. *Qu'il faudroit commencer les hôpitaux & confrairie par un eſſay, aſſiſter certain nombre de pauvres d'abord, & exciter par-là la charité des riches, pour pouvoir les aſſiſter tous.*

X I I. Cela gâteroit tout, pour les raiſons dites ci-devant, ſi la mendicité ne ceſſe entierement, le peuple ne ſeroit point ſoulagé, & ne donne point ſuffiſamment ; & enſuite l'œuvre devient impoſſible, quand on parle de les enfermer tous, on s'en moque, on répond, comment en pourrez-vous nourrir cent, & n'avoit pû en nourrir trente ?

X I I I. *Qu'il ne faudroit du moins établir ces hôpitaux & confraries, que dans les grandes villes, & y amener les pauvres des petites villes de dix à douze lieues à la ronde, & obliger leſdites villes de contribuer à leur entretien & bâtimens des hôpitaux.*

X I I I. Cela eſt impoſſible, c'eſt une viſion chimérique de ceux qui n'ont jamais travaillé à ces établiſſemens. 1. Il faudroit des meſſagers, coches & caroſſes qui partiroient tous les jours de ces petites villes pour voiturer les invalides ; car tous les jours

preſque il ſe preſente quelqu'un qu'il faut enfermer, ces frais de voiture coûteroient quaſi autant que leur nourriture ſur les lieux. 2. Outre cela il faudroit une eſcorte comme pour la conduite des galeriens ; dans Paris & autres villes les mieux policées, quoique les archers ſoient appuyés de toute l'autorité des Magiſtrats, ils ont peine à prendre & entraîner les mendians à l'hôpital général, les peuples ſe ſouleveut par une fauſſe compaſſion, veulent les leur arracher des mains : que ſeroit-ce à la campagne paſſant par les hameaux & bourgades ? Les pauvres crieroient à l'aide, & à la force, qu'on les veut mener aux galeres, & il en faudroit venir aux mains, tuer & maſſacrer les Chrêtiens, ce qui ſeroit une étrange façon de faire l'aumone, dont l'Ecriture n'a point parlé. 3. De forcer les petites villes de contribuer à tous ces frais, elles ne le feroient jamais que par exécution militaire, par le fer & le feu ; témoins les villes de Cahors & de Narbonne, à qui les parties ont dit : Vous voulez nos revenus ; quelque tems après, vous laiſſerez nos pauvres ; ce ne ſeront que des procès entre nous. Et ces deux grandes villes ont auſſi dit aux entrepreneurs d'un tel ouvrage : Vous voulez faire une cloaque de nôtre ville, en y amaſſant tous les pauvres de l'Evêché ; ils nous aporteront toutes ſortes de maladies, nous n'avons pas un aſſez grand nombre de perſonnes capables, & ſans affaire pour la conduite de ſi grands hôpitaux, & de tous les procès & ſuites qu'il faudroit faire pour forcer les petites villes à payer leurs taxes ; de ſorte que ce deſſein s'eſt évanoui à Narbonne & à Cahors.

XIV. *Les ennemis de nos hôpitaux diſoient encore que le peuple eſt trop miſerable à preſent, qu'il faut attendre un meilleur tems.*

XIV. Le tems de miſere eſt le meilleur : les pauvres ne meurent point de faim ; donc on leur fait l'aumône ; cette aumône comme il a été dit, ſera plus que ſuffiſante, dès qu'il y aura des hôpitaux, parce que le nombre de ces pauvres diminuera des deux tiers, pour les raiſons ci-devant dites ; outre cela tous les hôpitaux preſque de la Chrêtienté ont été établis pendant la guerre, la peſte & la famine, comme nous avons fait voir ailleurs ; plus la miſere eſt grande, & plus l'on s'efforce de donner ; les plus petites villes & les plus pauvres qu'on diroit entierement ruinées, ſi la peſte y prenoit, trouveroient dequoi nourrir & enfermer les peſtiferés, ou leur faire du moins des cabanes.

XV. *Qu'il eſt impoſſible d'établir ces hôpitaux dans les villes où il y a grand nombre d'huguenots, qui d'ordinaire ſont les plus riches à cauſe de leur union ; & refuſent d'y contribuer.*

XV. C'eſt dans ces villes demi-huguenotes où la choſe eſt plus facile ; on mande en la maiſon de ville le Miniſtre & les Anciens ; on leur dit que, ſuivant l'ordre du Roi, on a reſolu d'établir un hôpital général, que leurs pauvres y ſeront reçus au terme de l'édit de Nantes, qu'on les prie d'y contribuer ſuivant leur force, qu'ils ayent à en parler à chaque chef de famille, & être fidelles à mettre tous les mois leurs aumônes par les mains de leurs Miniſtres en celles du Tréſorier ; qu'autrement on les taxera, que les taxes forcées ont de mauvaiſes ſuites, &c. On voit par expérience que leurs aumônes ſont incomparablement plus grandes que celles des Catholiques par proportion à leurs biens.

XVI. *Qu'on vient de dépouiller les maladeries & leproſeries, & donner les revenus de ces hôpitaux à des Chevaliers de ſaint Lazare, gens qui ſont mariés, qui ont les bras croiſés, qu'un jour on en fera de même des hôpitaux généraux, & qu'ainſi c'eſt folie d'en établir & d'y rien donner.*

XVI. On n'a touché qu'à celles qui avoient abandonné le ſoin des pauvres, on n'a pas même touché à celles qui ſont unies aux hôpitaux généraux, ou à celles des malades des villes ; mais quand il arriveroit tout ce dont ces faux prophetes nous menacent, les Fondateurs auront gagné un Royaume dans les cieux, auront-ils ſujets de ſe plaindre d'avoir perdu leur tems & leur argent.

XVII. *Que les hôpitaux généraux diminuent les aumônes des Religieux mendians, des hôpitaux des malades, & la dévotion de faire dire des Meſſes.*

XVII. L'expérience fait voir le contraire par tout où il y a des hôpitaux, Jeſus-Chriſt a promis d'augmenter les biens des charitables, & que plus ils donneront, plus il leur donnera le moyen & l'envie de donner, comme S. Bernard le faiſoit voir pendant la guerre de la Terre ſainte de ſon tems, que pluſieurs donnoient tout leur ſuperflu & le commode.

XVIII. *Que ces hôpitaux commencés à la Capucine ſans revenus ni bâtimens, tomberont en peu de tems.*

XVIII. On voit le contraire, ces 40. à 50. établis depuis trois ans, ont déja des revenus, & commencent à bâtir ; ceux des malades n'ont pas été bâtis ni rentés en un jour, mais quand il ſeroit vrai que ces hôpitaux à la Capucine ne duſſent durer que 24. heures, on aura donné du pain aux pauvres & quelque inſtruction chrêtienne, ſera-ce un mal ?

XIX. *Enfin les ennemis des hôpitaux diſent que toute nouveauté eſt ſuſpecte & odieuſe, qu'il n'y en avoit point dans la primitive Egliſe, qu'on n'enfermoit point les pauvres, qu'ils étoient néanmoins ſecourus & inſtruits à la pieté ; & qu'enfin Jeſus-Chriſt a dit, il y aura toûjours des pauvres parmi vous. Qu'il y a à craindre que ſi ces hôpitaux généraux étoient établis & ces confrairies de la charité pour aſſiſter toute ſorte de neceſſiteux ſains & malades, honteux & priſonniers, héréſiques, convertis, &c. le Roi ne eut enſuite pour leur entretien les Evêques, Abbés, Curés, &c. les Seigneurs des Fiefs, Nobles, Bourgeois, Officiers, paiſans, &c.*

XIX. Il eſt vrai, il y en aura toûjours, afin que les bons pauvres ſe ſactifient par leur patience & contribuent au ſalut des riches, qui ne peuvent eſperer le Ciel que par leurs aumônes. Mais l'Ecriture dit qu'ils ne mandieront pas, *non erit mendicus inter vos* ; c'eſt pour cela que les Apôtres & les Papes après eux ont ordonné à tous les Evêques & Curés, d'avoir un rôle de leurs pauvres & leur faire l'aumône ſpirituelle, qui eſt le catechiſme, & leur donner la corporelle ; témoin le Pape S. Gregoire qui portoit toûjours ſur lui le rôle de ſes pauvres ; témoin encore S. Julien prémier Evêque du Mans, qui faiſoit le ſemblable, & ces grands Archevêques S. Charles Borromée dans le dernier ſiecle S. Thomas de Villeneuve, Dom Barthelemi des Martyrs, & tant d'autres ſaints Prelats de nôtre France ; mais tous ne le font pas, quoiqu'exhortés par le Roi, par tant d'édits, arreſts & lettres touchantes des années 1662. 1676. 1679. &c.

Cependant ils y ſont obligés à peine de damnation & les Abbés, Prieurs, &c. ſont auſſi obligés par leurs fondations d'inſtruire les pauvres & leur faire l'aumône ; comment s'en acquitter, & être à Paris &

faire le catechiſme aux Pauvres de leurs abbayes, qui ſont à cent lieues d'eux. Il eſt vrai qu'il n'étoit pas beſoin en ces tems-là d'hopitaux généraux; mais à preſent que la plûpart ne le font pas, il en eſt beſoin. On veut croire que le zele de ceux qui ne le font pas, eſt appliqué ailleurs; mais le peuple ne le croit pas & en murmure, & les hérétiques diſent qu'ils ſont ennemis de tous les établiſſemens charitables, de crainte qu'on ne leur demande des aumônes. Ils feront ceſſer la médiſance, quand il leur plaira & ſe feront louer. Ils n'ont qu'à ſuivre l'exemples des Paſteurs charitables.

XX. De tout tems immémorial, en Languedoc entr'autres, les Evêques, Abbés, Prieurs, &c. étoient taxés par ordonnance de juſtice pour la nourriture des pauvres des lieux, où ils levoient les dîmes; dans ce ſiecle ils s'en ſont fait decharger par arrêt du Conſeil ſur ſimple requête, parceque les pauvres n'ont point d'Argent à gage à la Cour, pour conſerver leurs interêts; cela eſt contre les Capitulaires de Charlemagne de l'an 813.

XXI. Enfin le principal but des hôpitaux Chrétiens eſt d'inſtruire les pauvres à la pieté; on ſait, que la plûpart d'eux menent une vie abominable qui les damne. On ne peut les inſtruire que dans ces hôpitaux en l'état où les choſes ſont réduites. On oblige les familles qu'on aſſiſte dans leur maiſon de venir au Catechiſme & Office divin, qui ſe fait dans ces hôpitaux, à peine de demeurer déchûs de l'aumône qu'on leur fait.

XXII. Quand tous les Evêques feroient des Catechiſmes tous les jours dans leurs Cathedrales & tous les Curés dans leurs Paroiſſes, s'ils ne font pas l'aumône aux mandians à l'iſſue, comme Jeſus-Chriſt la fit à ceux qui l'avoient écouté ſur la montagne; ils n'iront qu'à la porte des Egliſes ſans y entrer comme ils ſont à preſent; ils croient tout le tems perdu qu'ils ne mandient pas, tant ils craignent de mourir de faim. Cette crainte vient du demon, elle ſort du plus profond de l'enfer, & cependant elle empêche l'établiſſement de ces hôpitaux & confrairies en beaucoup d'endroits, quoique l'experience faſſe voir que depuis huit à neuf cens ans, que Chalemagne a ordonné l'établiſſement des hopitaux des malades dans toutes les Villes, les Rois n'ont point taxé leurs ſujets pour leur entretien, & neanmoins la néceſſité des malades eſt bien plus preſſante que celle des pauvres valides, mais la crainte de ces inhumains pourroit donner lieu à les taxer pour ſecourir toute ſorte de néceſſiteux, puis qu'ils refuſent d'obéir à l'Evangile, qui les y condamne à peine de damnation. *J'ai eu faim, j'ai été malade & vous ne m'avez pas aſſiſté. Allez maudits, &c.*

HOQUET. C'eſt un mouvement contre nature, cauſé par la convulſion des muſcles du ventricule; il vient ou de plenitude, ou d'inanition, quelquefois il eſt cauſé pour avoir trop ri. Ainſi il eſt intérieur, ou extérieur.

Intérieur par le propre vice de l'eſtomac, ou de l'œſophage, ou d'une apoſtume aux méninges, ou par l'inflammation des reins, de la matrice, du foie, ou des inteſtins.

Extérieur, par quelques bleſſures, ou par la qualité ou quantité des alimens, ou pour avoir bû à la glace, ou du vin par excés, ou pour s'être trop adonné aux femmes, ou pour avoir ſouffert long-tems la faim, ou uſé ſans modération de choſes ſalées, ou épicées.

Si le hoquet arrive après un long ſommeil, ou dans une defaillance, ou dans un tremblement, ou après l'avortement, il préſage une mort prochaine.

Après le vomiſſement, ſi les yeux deviennent rouges & que le hoquet prenne, ce ſont deux ſignes très-mauvais, ainſi que dans le *miſerere*, ou dans une perte de ſang conſiderable; à l'inflammation du foie & du cerveau, il eſt mortel.

Si enſuite du hoquet, il paroît un apoſtume du côté droit, ou ſur le ventre, il n'augure rien de bon.

Après le hoquet, ſi on vient à perdre le jugement ou qu'il arrive couvulſion, ce ſont des ſignes auſſi funeſtes, que s'il arrivoit aux plaies, aux bleſſures & aux coups.

Ceux qui d'ordinaire ont le hoquet, ſi-tôt qu'ils éternuent en ſont délivrés.

Tout hoquet qui vient de pituire, ſe guérit par la ſoif, pourvû que la matiere ne ſoit pas corrompue, ou qu'elle derive d'une apoſtume.

Le hoquet qui eſt interrompu, n'eſt pas ſi dangereux, que celui qui continue toûjours.

Celui qui ſera cauſé d'inanition eſt preſque ſans reſſource, à moins qu'il n'arrive par des fiévres continues.

Remédes pour le hoquet.

A l'égard du hoquet qui proviendra de la qualité, ou quantité des viandes, & des vins qui engendrent des humeurs âcres, on obſervera la diete; ou l'on provoquera le vomiſſement.

S'il vient de chaleur, on uſera de limonade, de cidre, ou de bonne tiſanne.

S'il vient de froideur, on mâchera de l'anis, on boira du bon vin ſucré, ou du roſſolis, ou du vin d'Eſpagne, ou d'autres ſemblables liqueurs.

Les enfans y ſont fort ſujets à cauſe qu'ils mangent goulûment, & plus qu'ils ne peuvent digérer, ce qui leur cauſe beaucoup de pourriture.

Il faudra leur appliquer un peu de thériaque ſur le cœur, étendue ſur du linge, ou ſur un petit morceau; après cela leur donner de la poudre de rhubarbe, ou une once de ſirop de chicorée compoſé, ou poudrer leur potage, ou leur viande d'un peu de marjolaine, ou du thim, ou leur donner à mâcher de l'écorce d'orange confite, ou de l'anis, ou de la coriandre, ou du fenouil ſucré.

A d'autres, on fera paſſer le hoquet en recevant la fumée d'anis par le nés, ou en bûvant de ſa décoction.

Si le hoquet vient d'humeur âcre, ou par de violens remédes, l'on donnera à prendre de l'huile d'amandes douces, ou de l'huile d'olive, ou du beurre frais, ou des bouillons avec de la poudre des yeux d'écreviſſes, ou du corail préparé avec un peu de conſerve de roſes, ou huit grains de perles avec autant de corne de cerf prépatée, dans une cuillerée de ſirop de grenade.

La peut guérir auſſi le hoquet, ou quelque ſorte ligature, ſoit aux doigts des mains, ou en quelqu'autre partie. On tient auſſi que de faire gliſſer un anneau dans le doigt du milieu du bas en haut, ou du haut en bas, cela l'arrête ſur l'heure; ou de ſentir du caſtor, c'eſt pourquoy ceux qui y ſont ſujets en pourront toûjours porter ſur eux; ſinon l'on ſongera au fer à cheval que l'on aura rencontré, & on penſera à ce qu'on en fit alors. Quelques-uns appliquent des ventouſes ſéches ſur l'eſtomac, quand il eſt externe.

S'il dérive du foie, ou des autres endroits que l'on a nommés, on en trouvera les remédes dans leur article.

Il faut dans l'inſtant que le hoquet prend, tirer le doigt annulaire de celui qui en eſt atteint & il ceſſera.

Autres Remedes.

Faites mâcher trois ou quatre grains de poivre à la perſonne qui a le hoquet ; ou faites-lui prendre quatre gouttes de l'huile exprimée de graine d'aneth, mêlées avec demi-once d'huile d'amandes douces ; ou faites-lui boire un verre de bierre, ou de vin, dans lequel vous aurez fait bouillir des graines de pavot blanc, de carotte, de pourpier & d'aneth, une demi-dragme de chacune. Si le premier verre n'arrête pas le hoquet, il faut réiterer. S'il étoit cauſé par des vents, comme il arrive très-ſouvent, faites-lui prendre dans un peu de vin blanc deux ſcrupules de poudre de dictamen, ou de galanga, avec une dragme de theriaque.

H O R

HORMINON SAUVAGE.

Propriétés.

C'eſt une plante qui produit des feuilles ſemblables à celles de la ſauge. Sa tige eſt haute d'un pié & demi, rude, quarrée, un peu velue & canelée. Sa fleur reſſemble à celle de la ſauge, tirant ſur la couleur de pourpre ; elle laiſſe en tombant pluſieurs gouſſes tournées contre terre, lui enferment une graine ronde & noirâtre, preſque ſemblable à celle de calbitrichum.

Lieu.

Cette plante vient dans les campagnes, & dans les prés. Elle fleurit en Juin, & Juillet.

Propriétés.

L'horminon ſauvage a plus de force que celui des jardins. La décoction de ſes feuilles faite dans de l'eau, provoque les mois & l'arriere-faix des femmes, ſi on les fait aſſeoir deſſus. Ses feuilles détrempées dans du vinaigre, & appliquées toutes ſeules ou avec du miel, reſolvent toutes ſortes d'apoſtumes larges, & les furoncles.

HORTOLAGE. C'eſt un terme aſſez barbare & aſſez groſſier, pour ſignifier tout ce qu'il y a de plantes, legumes, & herbes potageres dans un jardin potager ; il n'eſt plus gueres en uſage que parmi quelques Provinciaux.

H O T

HOTTE. C'eſt une maniere de manequin fait exprès pour l'attacher ſur le dos avec des brereles, & par ce moyen porter facilement quelques fardeaux, par exemple, terre, ſable, pierre, linge, fruit, &c. Le côté qui ſe place contre le dos eſt plat & plus élevé que tout le reſte, qui eſt large & roud par en haut, & un peu pointu par en bas, & qu'on peut appeller le ventre ; la partie plus haute s'appelle collet.

H O U

HOU *hou*, *hou*, *aprés l'ami.* Ce ſont les termes dont le valet de limier doit uſer, parlant à ſon limier, quand il laiſſe courre un loup & un ſanglier.

HOUE. C'eſt une maniere de bêche renverſée comme un crocher à fumier, & emmanchée d'un manche d'environ deux pieds de long, dont les Vignerons ſe ſervent pour labourer leurs vignes, craignant, diſent-ils, de bleſſer les racines avec la bêche ordinaire. Quelques Jardiniers même ſe ſervent de cet inſtrument pour labourer leurs jardins. Il y a des houes fendues en deux bras qui ſont un peu pointues pour travailler dans les terres fortes & pierreuſes ; un habile laboureur, qui eſt accoûtumé à ſe ſervir de cet outil, remue beaucoup de terre en peu de tems, mais auſſi il n'entre pas ſi avant que celui qui ſe ſert de la bêche ordinaire.

HOUBLON, en latin *lupulus.* C'eſt une plante que l'on diſtingue en mâle & femelle. Le houblon femelle ne differe du houblon mâle, qu'en ce qu'il vient plus bas & qu'il ne porte point de fruits.

Deſcription.

Le houblon d'ordinaire s'entortille aux arbres, & à ce qu'il rencontre. Ses feuilles ſont découpées comme celles de la vigne en cinq endroits, & ſont rudes comme celles de concombre. Ses ſarmens ſont longs, âpres, velus & un peu épineux. Ses fleurs ſont d'une couleur blafarde, rangées en raiſin, d'où ſortent quantité de petites bourſes qui pendent, entaſſées les unes ſur les autres ; elles ſont de couleur jaunâtre, & enferment une graine noire & amere.

Lieu.

Les domeſtiques viennent dans les jardins. Les ſauvages croiſſent le long des haies & des arbriſſeaux, fleuriſſent en Août & ſont mûrs en Septembre.

Propriétés.

Le houblon eſt ſec & chaud ; mais les cimes que l'on mange cuites en ſalade ſont plûtôt humides & froides, que chaudes ; elles ne laiſſent pas de purger le ſang, d'amollir le ventre, de deſopiler le foie & la ratte, ſont fort bonnes au goût. Les fleurs de houblon entrent dans la compoſition de la bierre, qui eſt plus ou moins forte ſelon la quantité qu'on y en met.

La décoction de ſa racine eſt apéritive ; pour la rendre ſudorifique ; on en fait macérer une livre pendant une nuit, dans huit livres d'eau, qu'on fait bouillir enſuite juſqu'à la conſomption du tiers. Pour en augmenter la vertu, on y ajoûte les racines de perſil, & de chiendent. La doſe de cette riſanne eſt de huit onces. Le malade doit ſe tenir au lit, & ſe bien couvrir.

Les tendrons, ou jeunes tiges du houblon infuſées pendant la nuit ſur les cendres chaudes, dans vin blanc, ou dans le petit lait, purifient le ſang, diſſipent les dartres, la gratelle, & autres maladies de la peau. On peut auſſi faire macérer ces tendrons dans un bouillon de veau, comme la fumeterre. On mêle quelquefois le houblon avec cette derniere plante, pour en faire un ſirop qui eſt très-utile dans le ſcorbut.

On mange les bourons, ou ſommités du houblon, & on les apprête de la même maniere que les aſperges. Quand on veut s'en ſervir pour garniture, on ne leur laiſſe que le verd, on les fait bouillir un bouillon dans de l'eau, puis les ayant égoutés, on les met dans un plat avec un peu de beurre, un filet de vinaigre, un peu de bon bouillon, ſel & muſcade, & on les fait mironner.

HOUILLE. *Voyez* PROJETS.

HOUPER *un mot long ou deux.* Terme de chaſſe. C'eſt quand un Veneur appelle ſon compagnon, lors qu'il trouve un cerf ou une autre bête courable, qui ſort de ſa quête & entre en celle de ſon compagnon.

HOUX C'eſt un arbriſſeau, ou eſpece de buiſſon toûjours verd, ayant le tronc & les branches liſſes, l'écorce extérieure verte, & celle de deſſous pâle, ſes feuilles ſont armées de piquants ; ſon bois eſt très-dur, & ſi peſant qu'il ne ſurnage point, & qu'il va toûjours au fond de l'eau.

Digitized by Google

Le petit houx qu'on nomme autrement houſſon, fragon, ou frelon, & buis piquant, eſt une plante qui croît à la hauteur d'une coudée, & quelquefois plus. Elle pouſſe pluſieurs tiges; les feuilles ſont toûjours vertes, & ont à peu-près la figure du fer d'une pique, avec une pointe fort aigue. On fait des balays, ou houſſoirs des tiges du petit houx ramaſſées enſemble, & attachées au bout d'un manche de bois; ſa racine eſt en uſage en Médecine, elle entre dans les tiſannes, les bouillons, & les apozemes. Elle eſt propre dans l'hidropiſie, la jauniſſe, les pâles couleurs, la gravelle, & la nephretique. Pour réſoudre les tumeurs ſcrophuleuſes, on fait infuſer un gros de racine de petit houx avec autant du ſel de grande ſcrophulaire, & de filipendule, dans un demi ſetier de vin blanc, & l'on en fait prendre à jeun pluſieurs matins de ſuite. Ses ſemences s'employent dans la bénédicte laxative, & les bayes dans une conſerve très-utile contre l'ardeur de l'urine.

HOUZURES, *ou crotures*. Terme de chaſſe. C'eſt quand un ſanglier vient de ſortir du ſouille, qu'il entre dans le bois où il met de la crote ſur les branches en s'y frottant, ce qui ſert à en connoître la hauteur.

H U I

HUILE. C'eſt une liqueur, dont les parties ſont accrochées les unes aux autres, & qui prennent aiſément feu. On diſtingue pluſieurs ſortes d'huile. Elles ſe forment toutes dans la terre extérieure. Celles qui ſont vers ſa ſurface en grande abondance, produiſent des fontaines, qui ſont très-rares, telles ſont en France la fontaine de Gabian, dont l'huile eſt excellente pour l'enclouûre des chevaux, & dans l'Archipel, celles qu'on appelle huiles de Petrole, parce qu'elles ſortent des rochers & des lieux pierreux.

Il y a d'autres huiles qui s'élevent dans l'air où elles compoſent des exhalaiſons, dont quelques-unes retombent enſuite ſur les bleds & les font périr.

La plûpart des plantes & des animaux contiennent des huiles; on tire les huiles des plantes comme celles de la lavande & du romarin par le refrigeratoire, le ſerpentin, & le bain vaporeux. On ſépare par expreſſion l'huile des noix & des amandes, en les pilant & en les mettant à la preſſe. On retire auſſi de l'huile de pluſieurs matieres compoſées, comme du papier, & des briques.

Les Chimiſtes & les Médecins donnent encore le nom d'huiles à ces ſucs épaiſſis qui découlent de pluſieurs arbres, comme ſont les baumes, les reſines, les gommes. Elles contiennent encore quelqu'autre matiere, car on en retire l'huile par le moïen de la cornue, comme on le fait auſſi des racines, des feuilles, &c.

Enfin il y a des huiles qui ſont mêlées avec des parties de terre, & qui entrent dans la compoſition des métaux & des mineraux.

Celles-ci ſont connues plûtôt ſous le nom de ſouphre, qui eſt encore une autre eſpece d'huile d'une conſiſtance ſolide. Il eſt très-difficile, pour ne point dire impoſſible, de ſeparer les ſouphres des métaux & des mineraux.

On voit par ce que nous venons de dire, qu'on diſtingue en général trois eſpeces d'huile. La premiere eſt liquide, elle retient le nom d'huile. La ſeconde eſt d'une conſiſtance qui approche de la ſolide, on l'appelle gomme ou reſine. La troiſiéme eſt ſolide, parce qu'elle eſt unie intimement aux parties minetales, ou plûtôt, parce que ce ſont ces mêmes parties minerales, qui ont les proprietés des huiles, & c'eſt ce qu'on nomme ſouphre des métaux & des mineraux.

HUILE D'OLIVE. L'olivier eſt grand, haut & branchu, ayant les feuilles longues, aigües au bout, épaiſſes & graſſes, attachées à une queue fort courte, vertes par-deſſus, & blanchâtres par deſſous, & qui ne meurent jamais, ayant un goût amer, & un peu âcre. Ses fleurs ſont blanches, & attachées en grapes, deſquelles ſortent les fruits qui ſont verds au commencement, & après pâles, enſuite purpurés, & enfin deviennent noirs. Leur huile ſert de contrepoiſon, & a pluſieurs autres uſages que perſonne n'ignore.

Pour dérancir l'huile d'olive.

Mêlez-y de l'alun de glace, ou bien de l'eau bouillante; il faut remarquer que l'huile ne ſe prend pas dans laquelle l'anis aura trempé: ſi on l'expoſe au ſoleil, ou au feu, il en arrivera de même.

Maniere de faire l'huile d'olive.

On cueille les olives au mois de Decembre, lorſqu'elles commencent à changer de couleur; avant que de les preſſurer, on les étend ſur le plancher pour les laiſſer repoſer pendant quelque-tems, il faut avoir eu ſoin de les nettoyer, & de laver même dans l'eau chaude celles qui ſeroient ſales ou mal propres. Quand on a étendu les olives ſur le preſſoir, on les preſſure d'abord fort doucement & peu à peu lorſqu'elles ſont briſées; on les ramollit & on les broye plus fortement en mettant du ſel, dont il faut près de deux livres pour chaque boiſſeau d'olive. Enfin on preſſe les noyaux avec des paniers neufs ou des reglettes ſuivant l'uſage du païs.

Pour ne point mêler ces trois ſortes d'huiles tirées par trois expreſſions differentes & par dégrés, on doit les recevoir dans des cuvettes ſéparées & les diſtinguer les unes des autres. La prémiere huile tirée par une douce expreſſion eſt meilleure que les autres. Ces cuvettes ſont ordinairement faites de bois, & ce ſont les meilleures. On conſerve l'huile dans des pots de terre préparés exprès.

Il faut prendre garde qu'il n'entre aucune fumée dans l'huilerie, il ſeroit bon même de ſe paſſer de lampe allumée, ſi cela ſe pouvoit.

Pour empêcher que l'huile ne ſe géle l'hiver avec la lie, on y mettra du ſel nitre recuit & broié. Quelque quantité qu'on en mette, l'huile n'en prend point.

Uſages.

L'huile d'olive a beaucoup de proprietés; tout le monde ſait qu'elle ſert d'aſſaiſonnement aux ſalades; on s'en ſert auſſi pour les fritures; & elle entre dans toutes les huiles compoſées, dont elle eſt la baſe. Lors qu'on s'en ſert pour les medicamens, il faut choiſir la plus vieille.

Maniere de faire l'huile d'amandes.

HUILE D'AMANDES DOUCES. Prenez de belles amandes nouvelles ſéparées de leurs coquilles; frottez-les bien dans des linges, pour en faire tomber une eſpece de craſſe roogeâtre qui eſt attachée à la peau; quand elles ſeront bien nettes, pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & les ayant réduites en pâte, enveloppez cette pâte dans une poche, ou ſac de toile bien forte, & mettez-la ſous la preſſe, entre deux planches de bois de noyer, d'une grandeur ſuffiſante pour l'opération que vous voulez faire. Mettez deſſous, ou un peu à côté de la preſſe un vaiſſeau bien propre pour recevoir l'huile, quand elle coulera; on le ſert ordinairement

rement d'un plat, ou autre vaiſſeau de fayance. Enſuite preſſez la pâte, tout doucement d'abord, pour ne pas crever la toile, & quand vous aurez fait couler une certaine quantité d'huile, vous preſſerez auſſi fortement qu'il vous plaira. Il faut garder cette huile dans une bouteille de verre ou de fayance bien bouchée. Elle eſt fort adouciſſante, appaiſe les tranchées des femmes en couche, & des petits enfans, auſſi-bien que les douleurs de la colique nephretique, en excitant l'urine, & pouſſant le gravier, les phlegmes, & même la pierre des reins dans la veſſie; elle eſt ſouveraine dans la toux, & dans les inflammations du goſier & de la poitrine cauſées par l'acreté de la pituite, auſſi-bien que dans la diſſenterie. On peut la donner depuis deux dragmes juſqu'à une once & demi. Quand elle entre dans les juleps adouciſſans la doſe eſt d'une once, avec autant de ſirop de nenuphar, de pavot blanc, ou de capillaire; & dans les lavemens émollieus, elle eſt depuis deux juſqu'à trois onces. Pour appaiſer la toux opiniâtre, on mêle cette huile avec partie égale de quelqu'un des ſirops ci-deſſus, & le malade ſuce ce mélange à petites doſes & à pluſieurs repriſes avec un petit bâton de regliſſe effilé par le bout en forme de petite broſſe. Elle eſt propre auſſi pour ramolir les duretés extérieures. Il faut la faire tiedir avant d'en frotter les parties malades.

HUILE D'AMANDES AMARES. Elle ſe tire avec les mêmes préparations & de la même maniere que celles des amandes douces; mais il eſt à propos de faire chauffer la pâte ſur un petit feu, dans une terrine verniſſée; afin qu'en diſſipant une grande partie de l'humidité aqueuſe qu'elle contient, l'huile puiſſe ſe conſerver plus long-tems ſans ſe rancir. C'eſt l'avantage qu'a cette huile ſur celle des amandes douces, car elle eſt douce auſſi, & elle a preſque toutes les mêmes proprietés. Elle eſt diuretique, & pouſſe la pierre & la gravelle hors des reins. Elle adoucit les douleurs, éteint les inflammations, & amollit les duretés. Elle eſt bonne ſur-tout pour les maladies de la matrice. On la donne interieurement depuis demi-onee, juſqu'à deux onces. Elle eſt propre contre la ſurdité, il faut en diſtiller quelques goutes dans les oreilles en preſſant du coton qui en ſera imbibé. On y peut ajoûter un peu d'eau-de-vie. On la ſubſtitue ſouvent à l'huile de ben dans les eſſences parfumées, mais elle ſe rancit à meſure que le parfum des fleurs ſe diſſipe, au lieu que celle de ben ne ſe raneit jamais.

Il ne faut pas jetter aux poules la pâte des amandes ameres, car c'eſt un poiſon mortel pour ces ſortes d'animaux. On peut exprimer de la même maniere l'huile des noix, des avelines, du ben, des noyaux de pêches, d'abricots, &c. Auſſi-bien que celle des graines oléagineuſes; mais il faut faire chauffer celles qui ont peu d'huile, ou dont l'huile eſt figée. On les pile bien auparavant, & enſuite on les expoſe à la vapeur de l'eau, ou du vin.

HUILE DE NOIX. On ôte les coquilles & les ailes des noix, on preſſure l'amande ſous une meule pour en faire ſortir l'huile.

Uſage.

L'huile de noix ſert à la peinture, parce qu'elle ſeche plûtôt. On l'employe quelquefois pour la friture & dans la patiſſerie. Les païſans en font la ſoupe.

Quand l'huile de noix a été tirée ſans feu, comme on tire celle des amandes douces, elle eſt fort propre pour appaiſer la colique, & les ranchées; elle eſt auſſi fort déterſive, & les Dames s'en ſervent pour ſe décraſſer & ſe rendre le teint plus vif.

Secret pour ôter une tâche d'huile ſur quelque étoffe.

Faites calciner des os de pieds de mouton, que vous réduirez en poudre; mettez de cette poudre aux côtés de la tache, laiſſez-la pendant une nuit. Si cette tâche n'étoit point ôtée, il faudra faire la même choſe une ſeconde fois. Obſervez que la tache ne doit point être vieille.

Huile de navette.

La navette eſt une graine à peu-près comme celle des raves, qui ſe cultive dans la Bourgogne, de la maniere que l'on cultive les raves, c'eſt-à-dire, qu'après avoir coupé le blé, on donne un labour à la terre le plus profond qu'on peut, & on reſeme enſuite ſur cette terre labourée la graine de navets; en la ſemant, on la prend avec les trois doigts, & on la ſeme le plus loin qu'on peut juſqu'à la moiſſon faite, afin que la racine ſoit aſſez forte pour reſiſter aux plus grandes gélées, & après l'hiver elle fleurit & monte en graine, qui mûrit comme les raves en ce païs, on coupe la tige, on la bat ſur des draps qu'on étend ſur terre, afin que la graine ne ſe perde pas en terre, on la vane avec le vent, ou bien on la paſſe avec des cribles faits de crin pour en ôter la paille; il eſt bon cependant qu'il y demeure un peu de paille ou gouſſe pour nourrir ce grain. Et afin que le grain ne ſe diminue, & ne ride point, on met cette graine enſuite dans des tonneaux, où on la laiſſe juſqu'à ce qu'on en veuille tirer l'huile. Avant que de faire l'huile, il faut derechef la vaner pour en tirer toute la pouſſiere.

Et pour en tirer l'huile, on la porte chez ceux qui font les huiles, & aux preſſoirs, où elle eſt broyée ſur la meule le plus qu'on peut. On la chauffe enſuite dans une chaudiere dreſſée ſur un fourneau de pierre ou de brique, & on verſe deſſus, à meſure qu'elle chauffe, une écuellée d'eau pour empêcher qu'elle ne brûle. Pour en faire mieux rendre l'huile, il faut avoir ſoin de remuer cette graine en la chauffant, & de n'y pas mettre trop d'eau, ce qui la rendroit moindre pour l'uſage de la lampe. Cette huile eſt en uſage non-ſeulement pour éclairer, mais auſſi pour le ménage, ſi on le veut: de cette maniere la plus fraîche & la plus recente eſt la meilleure pour manger.

On la met dans une poële à frire, dans laquelle on la fait cuire avec un oignon & une croute de pain, juſques à ce que l'oignon & l'huile ne petillent plus, &c.

On fait encore des huiles d'olivette, de cannelin, de chenevé, qui eſt une petite graine, ſemblable à celle du miller. Toutes ces huiles ſe font auſſi en Bourgogne de la maniere qu'on a décrite ci-deſſus.

Pour empêcher que l'huile ne fume.

Il faut faire diſtiller du jus d'oignons & le mettre au fonds de la lampe, & l'huile par-deſſus.

Huile de coings.

Faites infuſer ſur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, trois livres de rapures de coings, dans trois livres d'huile d'olives; il faut que le vaiſſeau ſoit bien couvert. Enſuite faites bouillir l'infuſion tout doucement, pendant un quart d'heure, puis l'ayant coulée avec forte expreſſion; faites-y infuſer encore pareille quantité de rapure de coings; faites bouillir comme ci-deſſus, juſqu'à conſomption de l'humidité; paſſez l'huile en exprimant fortement, & gardez-la dans un vaiſſeau bien net, pour l'uſage. Cette huile eſt aſtringente & arrête les ſueurs immoderées; on en frotte l'eſtomac, la poitrine, & l'épine du dos, elle fortifie toutes ces parties. On en uſe auſſi

dans des lxvemens aſtringens ; la doſe en eſt depuis une demi-once juſqu'à une once & demi.

Huile de giroflée jaune

Prenez une bouteille qui ait le cou large, rempliſſez-la de fleurs de giroflée, enſorte pourtant qo'elles ne ſoient pas foulées ; verſez par deſſus de bonne huile d'olives, juſqu'à ce qu'elle ſurnage. Bouchez enſuite la bouteille, & expoſez-la au ſoleil pendant tout le tems de la canicule. Il faut frotter de cette huile trois ou quatre fois le joor les jointures des enfans nooés, & continuer juſqu'à parfaite guériſon.

Huile d'hypericum, ou millepertuis ſimple.

Prenez des ſommités d'hypericum cueillies nouvellement, & dans le tems qu'il y paroît ſour la fleur on petit bourun, qui renferme la ſemence ; faites-les infuſer dans l'huile d'olive, de la même maniere qu'on prépare l'huile de roſes. Cette huile ſimple eſt fort bonne ; mais elle n'a pas tant de vertu que la compoſée, dont voici la préparation.

Huile d'hypericum compoſée.

Ayez une eruche de terre vernilſée, mettez-y trois livres de ſommités fleuries d'hypericum cueillies comme nous venons de le marquer ci-devart, & un peu concaſſées. Verſez oar deſſus ſix livres d'huile d'olive, avec un peo moins de deux demi-ſetiers de bon vin rouge, & faites que la liqueur ſurnage au-deſſus des fleurs. Enſuite faites infuſer pendant vingt-quatre heures ſor les cendres chaudes, ou au bain-marie, ayant ſoin de remuer & d'agiter de rems en tems la matiere, avec une grande cuiller, ou ſpatule de bois. Faites bouillir après cela pendant deua heures ; puis coulez la liqueor avec forte expreſſion. Après eela vous mettrea de nouvelles ſommités d'hypericum dans l'infuſion que vous ferez bouillir, & que vous coulerea & exprimerez de la même maniere, vous réitererez la même choſe une troiſiéme fois, & voos obſerverez de faire bouillir les fleurs nouvelles un peu plus long-tems qo'aux deua premieres fois, c'eſt-à-dire, pendant environ deua heores & un quart. Alors vous coulerez & exprimerez comme ci-devant ; puis ayant laiſſé repoſer la liqueur, vous la verſerez par inclination dans un autre vaiſſeau, pour la dépurer. Enſuite vous nettoyerez bien vôtre prémiere cruche ; vous y remettrez vôtre huile, & vous la ferea chauffer à un feu lent, pour y faire diſſoudre deux ou trois livres de bonne thérébentine de Veniſe ; la diſſolution étant faite, vous ôterez le vaiſſeau du feu ; vous verſerez la liqueur dans une aotre cruche bien nette, au cou de laquelle vous ſuſpendrez un nouet qui doit tremper dans l'huile, & dans lequel vous aurea enveloppé trois gros de ſafran, lequel doit être au large dans le nouet.

Cette huile eſt excellente pour guerir toutes ſortes de playes, & même la goorte & la ſciatique ; car elle eſt déterſive, attenuante, fortifie les jointures, & diſſipe les humeurs viſqueuſes. On l'employe auſſi dans les digeſtifs, baumes, cataplâmes, & dans les injections vulneraires. Elle eſt bonne encore pour la brûlure, pour calmer le mal de dents, & pour les playes & maladies de nerfs.

Huile ou liqueur de mercure.

Cette préparation eſt une liqueor acide chargée de mercure.

Mettez dans une terrine de grais, ou dans on vaiſſeau de verre les lotions de la maſſe blanche dont ort a fait le turbith mineral ; faites-en évaporer au feu de ſable toute l'homidité, juſqu'à ce qu'il vous reſte au fond une matiere en forme da ſel, qui peſera deux onces & une dragme ; traoſportez la terrine à la cave ou eo un autre lieu humide, & l'y laiſſez juſques à ce que cette matiere ſoit preſque tout-à-fait reduite en liqueur.

Proprietés.

On s'en ſert pour ouvrir les chancres vénériens, & pour conſumer les chairs, avec des plumaceaux.

Cette liqueur n'eſt autre choſe que le mercure tellement pénétré & diviſé par les eſprits acides du vitriol, qu'il ſe reſout eomme un ſel en humidité. Or comme il tient ees eſprits attachés, il mange & il corrode par tout où il ſe rencontre, comme feroit un ſublimé corroſif.

On peut faire cette liqueur avec l'eſprit de nitre, & elle ſera encore plus violente ; mais comme elle peut alors trop pénétrer & cauſer des accidens dangereus, j'aimerois mieux la préparer, comme nous avons dit, avec de l'huile de vitriol.

Si l'on jette quelques goutes d'huile de tartre faite par défaillance ſur cette liqueur, il ſe fera à l'inſtant un précipité de mercure, parceque l'alkali du tartre aura rompu les pointes qui tenoient le mercure ſuſpendu.

Autre huile de mercure.

Cette préparation n'eſt autre choſe que du ſublimé corroſif diſſout dans de l'eſprit de vio.

Pulvériſez ſubtilement une once de ſublimé corroſif, & mettez-la dans un matras, verſea deſſus quatre onces d'eſprit de vin bien rectifié ſur le ſel de tartre, bouchez bien votre matras, & laiſſez tremper la matiere à froid pendant ſept ou huit heures, le ſublimé ſe diſſoudra ; mais s'il étoit demeuré quelque choſe au fond, verſez la liqueur par inclination ; & ayant mis ſur la matiere encore un peu d'eſprit de vin, faites-la tremper comme devant pour achever de la diſſoudre : mêlez vos diſſolutions & gardez-les dans une phiole bien bouchée.

Proprietés.

Cette huile de mercure eſt plus douce qoe la précedente. Elle eſt propre aux chancres vénériens, principalement quand on y craint la gangrene ; on s'en peut ſervir avec des plumaceaux comme de l'aotre.

L'eſprit de vin bien rectifié diſſout le ſublimé corroſif, mais il n'a pas la force de diſſoudre le vif argent, ni même le ſublimé doux ; la raiſon en eſt qu'étant un mercure extrêmement rarefié, & déja eomme ſuſpendu par les acides, l'eſprit de vin s'y introduit peu à peu, & en délaye les parties ; mais le vif argent & le ſublimé doux ayant des parties trop reſſerrées & trop compactes, l'eſprit de vin qui n'eſt qu'un ſouphte rarefié, ne peut pas donner des ſecouſſes aſſez fortes pour les disjoindre.

Cette liqueor eſt plus douce que la précedente, parceque l'eſprit de vin qui eſt un ſoophre, lie & embaraſſe les pointes acides du ſublimé corroſif ; enſorte qu'elles ne peuvent pas agir avec tant de furce que ſi elles étoient en liberté.

Huile & eſprit de Gaiac.

Cette opération eſt une ſéparation des parties liquides du gaiac, d'avec ſa partie terreſtre.

Prenea du bois de gaiac rapé, ou ſcié en petits morceaux ; rempliſſez-en les trois quarts d'une grande cornue que vous placerez dans uu fourneau de reverbere, & vous y joindrez un grand balon pour recipient. Commencez la diſtillation par un feu du premier degré, afin d'échauffer doucement la cornue, & de faire diſtiller l'humidité aqueuſe, qu'on appelle phlegme. Continuez-le en cet éré juſqu'à ce qu'il ne

tombe plus de goutte ; ce qui montrera que tout le phlegme ſera diſtillé. Jettez ce qui ſera dans le recipient comme inutile ; & l'ayant radapté au cou de la cornue, luttez exactement les jointures. Il faut enſuite augmenter le feu par degrés, les eſprits & l'huile ſortiront en nuages blancs ; continuez le feu juſqu'à ce qu'il ne ſorte plus rien, laiſſez refroidir les vaiſſeaux & deluttez-les ; verſez ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris qu'on aura mis ſur une bouteille ou ſur un autre vaiſſeau, l'eſprit paſſera & laiſſera l'huile noire, épaiſſe & fort feride dans l'entonnoir, verſez-la dans une phiole & gardez-la.

Propriétés.

C'eſt un fort bon remède pour la carie des os, pour le mal des dents, & pour nettoyer les vieux ulceres. On peut la rectifier, comme nous avons dit de l'huile de ſuccin, & s'en ſervir intérieurement dans l'épilepſie, dans la paraliſie, & pour faire ſortir l'arriere-faix après l'accouchement. La doſe eſt depuis deux goutes juſques à ſix.

L'eſprit de gaiac peut être rectifié en le faiſant diſtiller par un alembic, afin d'en ſeparer quelque peu d'impureté qui pourroit être paſſée avec lui, il chaſſe par tranſpiration les humeurs, & il excite les urines ; la doze eſt depuis une demi dragme juſqu'à une dragme & demi. On s'en ſert auſſi mêlé avec de l'eau de miel pour nettoyer les ulceres invétérés.

Vous trouverez dans la cornue du charbon de gayac, que vous réduirez en cendre, en y mettant le feu qu'il prendra plus aiſément que d'autre charbon ne feroit. Calcinez ces cendres dans le fourneau d'un Potier pendant quelques heures, puis faites-en une leſſive avec de l'eau, laquelle étant filtrée, vous en ferez évaporer l'humidité dans un vaiſſeau de verre ou de grais au feu de ſable ; il vous reſtera le ſel de gayac que vous pourrez blanchir en le calcinant à grand feu dans un creuſet.

Propriétés.

Ce ſel eſt apéritif & ſudorifique, il peut ſervir comme tous les autres ſels alkali, à tirer les teintures des végétaux ; la doze eſt depuis dix grains juſqu'à une dragme, dans quelque liqueur appropriée.

La terre appellée *Caput mortuum*, ne peut ſervir à rien.

On peut tirer de cette maniere, les cinq ſubſtances de tous les végétaux ; mais comme la force du feu leur laiſſe une odeur ingrate d'empireume, on a inventé d'autres moyens pour tirer l'huile des aromates, nous les décrivons dans l'article de la DISTILLATION.

Durant la diſtillation des eſprits, il ne faut pas pouſſer le feu trop fort ; car comme ils ſortent avec grande rapidité, ils caſſeroient ou la cornue ou le recipient.

Quoique le gayac qu'on employe, ſoit fort ſec, on en tire beaucoup de liqueur ; car ſi vous avez mis dans la cornue quatre livres de ce bois, à ſeize onces la livre, vous retirerez trente-neuf onces d'eſprit de phlegme, & cinq onces & demi d'huile ; il reſtera dans la cornue dix-neuf onces de charbon, duquel on peut tirer une demi once ou ſix dragmes au plus d'un ſel alkali.

L'eſprit de gayac eſt aqueux, comme ont coûtume d'être les autres eſprits tirés des bois par une diſtillation ſemblable à celle-ci. Ce n'eſt qu'un ſel eſſentiel qui a été rarefié par le feu & pouſſé avec du phlegme dans le recipient. Cet eſprit a une odeur de rôti, qui n'eſt point trop déſagréable, ſon goût eſt aigrelet & un peu acre, ce qui vient du ſel eſſentiel, qui fait ſa vertu.

L'eſprit de gayac noircit comme de l'encre, quand on y diſſout un peu de vitriol ; il ne fermente point avec l'eſprit de vitriol, ni avec les autres acides ; il ne fermente pas même ſenſiblement avec les liqueurs alkalines ; mais il fermente un peu avec les ſels alkali ſecs, & avec les pierres d'écreviſſe pulveriſées, il ne faut point troubler la diſſolution du ſublimé corroſif ; il rougit la teinture du tournefol. Toutes ces experiences montrent que l'acidité prédomine dans cet eſprit.

L'huile de gayac eſt acre à cauſe des ſels qu'elle a enlevés avec elle ; c'eſt auſſi la peſanteur de ces ſels qui la précipite au fond de l'eau ; l'huile de buis, & la plûpart des autres huiles qui ſont tirées de cette façon, ſe précipitent auſſi.

Propriétés.

Ces ſortes d'huiles ſont bonnes pour le mal des dents, parce qu'elles bouchent le nerf par leurs parties rameuſes, empêchant que l'air n'y entre. De plus par le moyen des ſels âcres qu'elles contiennent, elles délayent une pituite qui s'étoit arrêtée dans la gencive & qui cauſoit la douleur ; mais à cauſe de leur fétidité, on a bien de la repugnance à en mettre dans la bouche.

Quelques-uns voulant rendre l'huile de gayac plus pénétrante & plus déterſive qu'elle n'a coûtume d'être, mêlent dans la cornue avec chaque livre de gayac une once de rabac ſec ordinaire ; mais alors l'huile qu'on en retire ne paroît bien acre pour être appliquée dans la bouche ; je la crois fort bonne pour la carie des os, pour déterger puiſſamment les vieux ulceres, & pour réſiſter à la gangrene.

Le ſel fixe eſt un alkali qui agit à peu-près comme les autres ; il eſt néanmoins aſſez vrai-ſemblable que les ſels fixes des végétaux, ſi calcinés qu'ils ſoient, retiennent toûjours quelque vertu de la plante dont ils ſont tirés.

Si l'on calcinoit encore la terre qui reſte, l'on en pourroit retirer du ſel, mais en très-petite quantité.

Huile de géroſle per deſcenſum.

Ayez pluſieurs grand verres à boire, couvrez-les d'une toile médiocrement fine, enfoncez-la un peu dans le milieu pour y former un creux, & les extrémités au deſſous de la coupe du verre avec du fil, ou un petit cordon. Enſuite rempliſſez le creux de poudre de cloux de géroſle ; couvrez le verre d'une petite terrine, ou avec le baſſin d'une petite balance. Mettez dans ce baſſin des cendres chaudes, & renouvellez-les de tems en tems, autant qu'il ſera néceſſaire. La chaleur fera diſtiller d'abord au fond du verre un peu d'eſprit de géroſle, & enſuite une huile que vous ſeparerez par le moyen d'un entonnoir garni de papier gris. On ne fait cette ſéparation que lorſque la diſtillation eſt achevée, & qu'il ne coule plus rien.

L'huile de géroſle eſt bonne dans les fievres malignes & peſtilentielles, elle fortifie le cerveau & l'eſtomac. On en donne deux ou trois goutes, mêlées prémierement dans un peu de ſucre candi, ou de jaune d'œuf, & on la fait diſſoudre enſuite dans un peu d'eau de meliſſe, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée. Il faut que la phiole où l'on garde l'huile de géroſle ſoit bien bouchée.

L'eſprit de géroſle eſt propre pour fortifier le cœur, & réſiſter au venin, la doſe en eſt depuis ſix goutes juſqu'à quinze dans une liqueur convenable. Cet eſprit de géroſle eſt toûjours rouge.

Quand on tire l'huile de géroſle, il ne faut pas que la chaleur des cendres ſoit trop vive ; autrement l'huile ne ſeroit plus blanche, mais elle deviendroit rouge. Il faut avoir ſoin auſſi de lever de tems en tems la petite terrine, ou le plat de balance qui eſt ſur le

verre, afin de remuer la poudre de gérofle. Il ne faut pas oublier, qu'il faut que le fond du plat, ſoit uni exactement aux bords du verre, & qu'il n'y ait aucun vuide pour empêcher l'évaporation.

Dans les maux de dents, on met une goute d'huile de gérofle ſur la dent malade. Il y en a qui font diſſoudre de l'opium dans cette huile, pour calmer plus promptement la douleur; mais on ne doit faire ce mêlange que dans l'extrême ſurdité, parce que ce remede peut cauſer la ſurdité.

Si l'on met de l'huile de gérofle dans un verre, ou autre petit vaiſſeau, & qu'on y ajoûte le triple d'eſprit de nitre, il ſe fera une effervescence, ou ébullition très-forte, & qui durera long-tems. Il arrive quelquefois que ce mêlange s'enflamme lui-même, principalement lorſqu'il eſt compoſé d'huile de gérofle faite dans l'Amerique, parce que la grande chaleur qui regne dans la partie de ce grand païs, d'ou l'on tire cette huile, la dépouille entierement de tout ſon acide, ce qui n'arrive pas en France, où le climat eſt plus temperé. Après le bouillonnement de cette liqueur, lequel repand dans l'air beaucoup de vapeurs dont l'odeur eſt aſſez agréable, elle ſe condenſe en forme de gomme, au fond du vaiſſeau. Si l'on veut enflammer promptement, & d'une maniere infaillible, le mêlange dont nous venons de parler, il faut y ajoûter de la poudre à canon.

Huile de muſcade.

Prenez une bonne quantité de muſcade, & battez-les dans un mortier juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque en pâte. Enſuite les ayant miſes dans un tamis, couvrez-les d'un morceau de toile bien forte, & d'un plat, ou autre grand vaiſſeau de terre. Mettez enſuite le tamis ſur une baſſine, ou autre ſemblable vaiſſeau, ou il y ait de l'eau juſqu'à moitié, ou environ; puis ayant mis ce vaiſſeau ſur le feu, vous l'y laiſſerez juſqu'à ce que la fumée, ait tellement échauffé la terrine, qu'on n'y puiſſe plus ſouffrir la main. Alors vous retirerez la matiere, vous l'envelopperez promptement dans la toile, dont vous nouerez les quatre coins, & vous la preſſerez fortement entre deux plaques bien chaudes, ayant ſoin de mettre auparavant la terrine deſſous pour recevoir l'huile qui coulera. Vous la conſerverez dans un pot bien bouché, pour vous en ſervir dans le beſoin.

Elle eſt très-propre pour fortifier l'eſtomac. La doſe eſt depuis ſix grains, juſqu'à dix dans un bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée. On l'applique auſſi extérieurement ſur le creux de l'eſtomac, qu'on frotte auparavaor, & l'on met un linge un peu chaud par-deſſus.

On peut tirer de cette maniere les huiles vertes de macis, de fenouil, d'aneth, de carvi & d'anis.

Comme on mêle ordinairement avec l'huile de muſcade, celle de maſtich, nous allons donner la méthode de la faire.

Huile de maſtich.

Mettez dans un pot verniſſé du maſtich réduit en poudre groſſiere. Verſez par deſſus de l'huile roſat, & du vin le meilleur que vous pourrez trouver. Sur une livre de maſtich, il faut mettre quatre livres d'huile roſat, & quatre onces de vin. Enſuite couvrez bien vôtre pot, & faites-le bouillir à un feu doux juſqu'à ce que le maſtich ſoit diſſout, ce qui ſe fait fort promptement; alors coulez vôtre huile, & gardez-la dans un pot bien bouché.

Elle eſt propre pour fortifier les parties affoiblies. On en frotte la tête pour fortifier le cerveau, le creux de l'eſtomac pour les foibleſſes de l'eſtomac; on fait la même choſe pour les nerfs, les jointures, les muſcles, &c. On l'employe auſſi dans les lavemens pour la lienterie, la diſſenteries, & autres flux de ventre. La doſe en eſt depuis demi once, juſqu'à une once & demi.

On peut préparer de la même maniere d'huile des autres gommes ſeches.

Huile de myrrhe.

Faites durcir des œufs dans l'eau bouillante, dépouillez-les de leur coque, coupez-les en long par le milieu, ôtez-en le jaune, & rempliſſez de poudre de myrrhe, le creux ou le vuide que le jaune a laiſſé; puis réuniſſant les deux moitiés, & les liant avec du fil, vous les poſerez ſur de petits bâtons, que vous aurez diſpoſés en treillis, au fond d'une terrine, & vous mettrez le tout à la cave, pour y reſter pendant vingt-quatre heures. Il découlera au fond du vaiſſeau une eſpece d'huile, que vous garderez dans une phiole.

Elle eſt propre pour les touſſeurs, & autres taches du viſage, pour diſſiper les dartres, & les cicatrices, ou inégalités que laiſſe la petite verole.

Huile de camphre.

Gratez bien menu avec un couteau une once de camphre. Mettez cette poudre peu-à-peu dans un mortier de bronze ou de marbre, & broyez-la toûjours avec le pilon, la délayant avec deux onces d'amandes douces, que vous mettrez auſſi peu-à-peu.

Cette huile eſt propre pour guérir toute ſorte de playes & même la goute.

Huile d'œufs.

Emiez dans une terrine le jaune de quarante ou cinquante œufs, après les avoir fait durcir; donnez un feu doux à la matiere, en l'agitant toûjours avec une ſpatule. Lorſqu'elle commencera à rouſſir, & qu'il en ſortira une eſpece de moëlle fondue, vous mettrez la dite matiere dans une poche de toile de chanvre forte, & vous la preſſerez le plus fortement qu'il ſera poſſible, entre deux plaques bien chaudes. L'huile jaune qui en ſortira a preſque toutes les mêmes propriétés que l'huile de myrrhe; outre cela elle eſt propre pour les brûlures, & pour les crevaſſes du ſein.

Pour blanchir l'huile d'œuf, & lui ôter l'odeur d'empireume que le feu lui communique, il faut l'expoſer la nuit, au mois de Mai, pendant une quinzaine de nuits, ayant ſoin de la remuer, & de l'agiter de tems en tems.

On peut auſſi la blanchir par le moyen de l'huile de tartre. Il en faut mettre à proportion, c'eſt-à-dire, environ trois ou quatre cuillerées, ſur la quantité d'huile que peuvent produire quarante œufs.

Remarquez que les œufs ne doivent pas être frais; mais de ſept à huit jours au moins; parce que les œufs frais étant trop aqueux, il ſeroit difficile d'en ſéparer l'huile. Il ne faut pas non plus qu'ils ſoient trop vieux, parce qu'on en tireroit moins, & que d'ailleurs l'odeur en pourroit être déſagréable.

Huile de ſucre.

On coupe le bout d'un gros citron, & après en avoir exprimé tout le jus, on le remplit de ſucre fin, ou de ſucre candi en poudre. Enſuite on le met dans un petit vaiſſeau de fayance, ou de terre bien net, & on fait bouillir le ſucre un quart d'heure ſur un feu de charbon; le ſucre ſe change en une huile, qui ne ſe congele jamais, & qui eſt excellente pour les foibleſſes & douleurs d'eſtomac, pour les rhumes, rhumatiſmes, catharres, maux de poitrine, &c.

Autre huile de ſucre ſans feu.

Creuſez adroitement un gros citron, & l'ayant

rempli de ſucre candi en poudre, portez-le à la cave, & ſuſpendez-le au deſſus d'une écuelle. Vous y trouverez une huile d'une odeur & d'un goût merveilleux dans les liqueurs, & qui eſt excellent pour les aſthmatiques, & pour les pulmoniques.

Huile balſamique ſulphurée.

Faites fondre dans un pot de terre verniſſé une livre de ſoufre; ajoûtez-y autant d'huile de lin, & autant d'huile de pluſieurs infuſions des ſommités de mille pertuis. Le tout étant bien incorporé enſemble, & ayant verſé par deſſus autant d'eau bouillante qu'il en faut pour achever de remplir le pot, vous ramaſſerez avec une cuiller l'huile qui s'élevera, & pour la ſeparer du peu d'eau que vous aurez elevée avec elle, vous la verſerez ſur un papier gris, ſur lequel elle reſtera, & l'eau paſſera à travers. Il faut auparavant tremper le papier gris dans l'eau.

Cette huile eſt propre pour goérir les playes & les ulceres, même ceux qui ſont inveterés; elle réſout les tumeurs naiſſantes, ou les mûrit pour les faire percer.

Huile & eſprit de papier.

Pilez du papier blanc en petits bouchons, templiſſez-en une grande cornue de grais ou de verre lutée; placez votre cornue dans un fourneau de reverbere. Adaptez-y un grand balon ou recipient, luttez exactement les jointures; faites deſſous un très petit feu pendant deux heures pour échauffer la cornue; augmentez-le de deux ou trois charbons, & continuez-le ainſi pendant trois heures, pouſſez-le enſuite juſqu'au troiſiéme degré; le balon ſe remplira de nuages blancs. Faites ceſſer le feu quand il ne ſortira plus rien, l'opération ſera achevée dans ſept ou huit heures. Les vaiſſeaux étant refroidis, déluttez-les, verſez tout ce que contiendra le recipient, dans un entonnoir garni de papier gris, l'eſprit paſſera & il demeurera ſur le filtre une huile épaiſſe, noire & de mauvaiſe odeur, gardez-la dans une phiole.

Proprietés.

C'eſt un fort bon reméde pour la ſurdité; on en met quelques goutes dans l'oreille avec un peu de coton de tems en tems; elle calme les bourdonnemens. Elle eſt bonne auſſi pour les dartres & pour la gratelle, étant appliquée deſſus. Elle ſoulage le mal de dents à peu-près comme l'huile de gayac. Elle eſt bonne encore pour appaiſer les vapeurs hiſtériques, on en fait ſentir aux femmes attaquées de ce mal.

Il faut rectifier l'eſprit en le faiſant diſtiller au feu de ſable par un petit alembic. C'eſt un apéritif; on en peut donner dans toutes les maladies où il eſt beſoin de faire uriner; la doſe eſt depuis ſix goutes juſques à vingt, dans quelque liqueur appropriée.

Pour faire ſur le champ de l'huile de papier.

Faites pluſieurs grand cornets de papier blanc, qui ayant une petite ouverture au petit bout; paſſez un de ces cornets par l'anneau d'une clef; mettez le feu au gros bout du cornet, il ſortira alors par le petit trou qui eſt au petit bout une fumée blanchâtre & humide, chargée d'une huile jaune extrémement âcre, qui s'écoulera peu à peu, & que vous pourrez recevoir en tenant au deſſous une aſſiette un peu inclinée, à la diſtance de deux lignes, ou environ du petit bout du cornet. Vous ferez la même choſe aux autres cornets; & par ce moyen vous pourrez faire telle quantité qu'il vous plaira d'huile de papier.

Huile de jaſmin, que les Parfumeurs appellent improprement eſſence de jaſmin.

Imbibez d'huile de bien de petits flocons de coton bien cardés; les ayant rangés dans un baſſin, ou plat de fayance, vous les couvrirez d'une couche de fleurs de jaſmin toutes fraiches, à l'épaiſſeur d'un doigt, & ayant mis par deſſus le plat, un autre plat renverſé, vous envelopperez le tout d'un drap, laiſſant les fleurs en digeſtion pendant trois ou quatre heures. Enſuite vous retirerez adroitement & peu à peu les prémieres fleurs; puis vous en mettrez une couche de nouvelles, que vous laiſſerez en digeſtion, & que vous retirerez enſuite de la même maniere que ci-devant. Il faut réiterer la même choſe dix ou douze fois; & quand vous verrez que vôtre coton eſt bien imbibé, vous le mettrez ſous la preſſe, & vous aurez une huile fort odorante, que vous conſerverez dans une phiole bien bouchée.

Elle eſt plus en uſage dans les parfums qu'en Médecine, elle eſt propre comme preſque toutes les bonnes odeurs, à réjouir l'odorat, & fortifier le cerveau. Vous pouvez ſuivre la même méthode, pour préparer les huiles de toutes les fleurs odorantes.

Huile d'iris.

Faites infuſer au bain-marie, ou ſur les cendres chaudes, de fleurs d'iris trois onces; de racine de la même plante, demi livre, d'huile d'olives deux livres & demi; faites bouillir légérement, & paſſez la liqueur avec forte expreſſion. Enſuite vous mettrez de nouvelle poudre de racine d'iris, & de nouvelles fleurs de la même plante, que vous ferez infuſer & bouillir, & que vous preſſerez de la même maniere. Vous ferez la même choſe une troiſiéme fois; & vous garderez cette huile dans un vaiſſeau de fayance, ou de terre verniſſé bien net, pour vous en ſervir dans le beſoin.

Cette huile eſt très-propre pour attenuer, amollir, mûrir, & reſoudre les tumeurs cauſées par une humeur froide; elle guérit les écrouelles, diſſipe les tintemens, & douleurs d'oreilles. On l'applique ſur la poitrine, pour le rhume, la toux, & la difficulté de reſpirer. On l'applique ſur la region du foye & de la ratte pour en réſoudre les duretés, elle eſt excellente pour les douleurs des jointures, & calme les douleurs de la goute. On en fait prendre intérieurement depuis deux onces juſqu'à trois, pour chaſſer le venin de la eigue, & des champignons. Elle eſt ſpécifique pour cela. Elle eſt bonne auſſi contre l'hidropiſie.

Huile de laurier.

Prenez une bonne quantité de bayes de lautier bien mûres, & nouvellement cueillie, faites-les bouillir pendant une heures au moins, dans une chaudiere; enſorte que l'eau que vous y mettrez, ſurnage au deſſus des bayes à la hauteur d'un pié. Paſſez l'eau encore toute bouillante; & quand elle ſera refroidie, vous trouverez ſur la ſuperficie une huile verte & figée, qu'il faut recueillir avec ſoin, & la garder dans une bouteille, ou dans une phiole bien bouchée.

Cette huile eſt émolliente, attenuante, & fortifiante. Elle réſout les tumeurs, diſſipe les catharres, calme les douleurs de la goutte, & de la ſciatique, fortifie les nerfs, & appaiſe les tranchées de la colique venteuſe. Il faut, l'appliquer chaudement ſur les partie malades. On peut en prendre quelques goutes intérieurement par la bouche. On l'employe dans les lavemens depuis demi-once, juſqu'à une once & demi.

Il y a des perſonnes qui concaſſent les bayes de lautier avant de les faire bouillir, & qui après une prémiere expreſſion du mare, le font encore bouillir, pour en exprimer l'huile une ſeconde fois; mais cette huile eſt très-inférieure en vertu, à celle qu'on tire ſans concaſſer les bayes.

Huile de nicotiane.

Mêlez du ſuc de nicotiane exprimé dans le tems que cette plante eſt dans ſa plus grande vigueur, avec partie égale d'huile d'olives. Faites-les bouillir juſqu'à ce que le ſuc ſoit preſque tout conſommé. Paſſez enſuite, & gardez cette huile dans un vaiſſeau qui ſoit bouché. Elle eſt propre pour attenuer les humeurs viſqueuſes, pour fondre & diſſiper les ſchirres.

L'huile de cigue ſe prépare de la même maniere.

Huile de ſtaphiſagria.

Mettez dans une cruche trois onces de ſtaphyſagria reduit en poudre groſſiere, ajoûtez-y une livre de ſuc de fenouil, & deux livres d'huile nardin. Faites infuſer en lieu chaud pendant quinze jours. Enſuite faites bouillir juſqu'à ce que le ſuc ſoit entierement conſommé; puis coulez la liqueur, avec forte expreſſion. Cette huile eſt admirable pour les ventoſités. On s'en ſert auſſi contre le bourdonnement des oreilles. On en inſtille dedans quelques goutes, par le moyen d'un petit morceau d'éponge fine, ou avec un peu de coton.

Huile d'araignées.

Prenez des araignées les plus groſſes que vous pourrez trouver, celles qui ont des taches jaunes ſont les meilleures; mettez-les dans une phiole avec autant d'abſinthe coupée bien menu & pilée, verſez par deſſus de l'huile d'amandes douces, enſorte qu'elle ſurpaſſe la matiere de la hauteur d'un doigt; enterrez la phiole dans du fumier, & laiſſez-la en digeſtion pendant quinze jours. Après cela enveloppez la matiere dans une toile forte, que vous mettrez ſous la preſſe, pour en exprimer l'huile, que vous laiſſerez repoſer, la verſant enſuite par inclination, pour la ſéparer des feces & de l'humidité aqueuſe. Il faut boucher exactement la bouteille, où vous la garderez.

On fait tiedir cette huile pour en frotter les émonctoires. On l'applique auſſi ſur le cou, & ſur les bras, pour attirer le venin au dehors dans les maladies contagieuſes.

Huile, ou eſſence de canelle, &c.

Concaſſez quatre livres de bonne canelle, mettez-la tremper dans ſix pintes, ou douze livres d'eau commune chaude, laiſſez le tout en digeſtion dans un vaiſſeau de terre bien bouché pendant deux jours. Renverſez vôtre infuſion dans un grand alembic de cuivre, auquel ayant adapté un recipient & lutté exactement les jointures avec de la veſſie mouillée, diſtillez par un grand feu, trois ou quatre livres de la liqueur, puis déluttez l'alembic, & verſez dedans par inclination, l'eau diſtillée. Vous trouverez au fond un peu d'huile que vous verſerez dans une phiole, & vous la boucherez bien. Faites diſtiller, comme devant, la liqueur, puis ayant jetté l'eau dans l'alembic, ramaſſez l'huile qui ſera au recipient, laquelle vous mêlerez avec la prémiere. Réiterez cette cohobation; juſqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile, ôtez alors le feu, & diſtillez l'eau qui ſera dans le recipient, de la même maniere que nous rectifions l'eau-de-vie, pour faire l'eſprit de vin, vous aurez une très-bonne eau ſpiritueuſe de canelle.

Proprietés.

L'huile de canelle eſt un excellent corroboratif; elle fortifie l'eſtomac & elle aide à la nature dans ſes évacuations. On en donne pour faire accoucher les femmes, & pour faire venir les menſtrues, elle excite auſſi la ſemence; on en mêle ordinairement une goute dans un peu de ſucre candi, pour faire l'oleoſaccharum qui ſe diſſout facilement dans les eaux cordiales & hyſtériques.

L'eau ſpiritueuſe de canelle a les mêmes vertus; mais il en faut deux ou trois dragmes à la doſe.

De cette maniere, on peut tirer preſque toutes les huiles des végétaux odorans, comme celles de bois de roſe, de romarin, de lavende, de geniévre, de géroſle & d'anis, leſquelles ſurnagent l'eau, ou ſe précipitent au fond, ſelon qu'elles ſont plus ou moins remplies de ſel.

Quelques Auteurs ajoûtent dans l'infuſion de canelle, huit onces de ſalpêtre, ou trois onces d'eſprit de ſel, pour ſervir de véhicule à l'eau, afin qu'elle pénétre mieux la canelle & qu'on en tire davantage d'huile; mais il m'a paru que ces acides alterent un peu l'huile en fixant ſes parties volatiles, & que celle qui avoit été tirée de cette maniere, ne rendoit pas juſtement autant d'odeur que l'autre. *Voyez* DISTILLATION.

Les huiles dont on vient de parler, & celles qu'on peut extraire de la même maniere, ſont, pour ainſi dire, ſimples; on en a inventé d'autres, qu'on peut appeller compoſées, & qui ſont d'un grand uſage dans la Chirurgie. Nous en décrirons quelques-unes.

Huile de vin préparée pour toutes ſortes de playes.

Pour faire cette huile, prenez une livre d'huile d'olives, une chopine de vin, une bonne poignée de feuilles de plaintain, une poignée de conſoude, & autant de mille-pertuis, une poignée de feuilles de roſes, le tout mis enſemble dans un poëlon; il le faut bien faire bouillir, juſqu'à ce que ces herbes ſoient cuites, les paſſer enſuite dans un linge, & les bien preſſer pour en tirer le ſuc, que vous garderez dans une phiole.

Pour ſe ſervir de cette huile, prenez un peu d'eau & de vin, faites-les tiedir ſur le feu, lavez-en la playe avec un linge & la laiſſez ſecher. Puis vous prendrez un peu de cette huile, & vous en frotterez la playe avec une plume. Vous prendrez une feuille de chou rouge, que vous paſſerez ſur le feu, & que vous oindrez de cette huile; vous l'appliquerez ſur la playe, & par-deſſus vous mettrez le même linge qui a ſervi à la nettoyer.

Huile de Baume excellente.

Prenez de l'huile d'olive quatre livres, fleurs d'hipericon, une demi-livre. Mettez le tout dans une bouteille de verre, que vous expoſerez au ſoleil l'eſpace de trente jours pendant la canicule, ou l'eſpace de quinze jours ſur les cendres chaudes. Ce tems paſſé, il faut mettre le tout dans un grand pot de terre neuf, y ajoûtant une chopine de bon & gros vin noir, & le mettre ſur le feu juſqu'à ce qu'il bouille; après cela il faut jetter dedans deux petits chiens en vie, de l'âge de huit à quinze jours, & une livre de vers de terre lavés auparavant avec de gros vin. Il faut couvrir le pot juſqu'à ce que le vin ſoit conſumé; après vous le coulerez & garderez ce baume dans une bouteille de verre pour vous en ſervir au beſoin.

Proprietés.

Il fortifie les parties nerveuſes, & les adoucit merveilleuſement; il eſt excellent contre les playes des armes à feu, contre les douleurs de la goute & de la ſciatique, &c.

Huile ou baume d'Arcus très-utile pour la guériſon des playes.

Prenez de la graiſſe de mouton, deux onces; de la graiſſe de porc, une once; gomme élemi, & térében-

tine claire, une once & demi de chacun. Le mêlange en eſt très facile, il les faut faire fondre ſucceſſivement l'un avec l'autre, juſques à la conſiſtance d'un liniment, on s'en ſert ſur les playes comme d'un digeſtif.

Huile roſat faite par infuſion.

Prenez une demi-livre de ſuc de roſes, cinq livres d'huile commune, deux livres de roſes nouvellement cueillies & pilées. Mettez le tout dans un vaiſſeau de terre plombé, que vous aurez ſoin de bien boucher, & expoſez-le au ſoleil pendant quarante jours, faites cuire enſuite le tout au bain-marie bouillant; enfin coulez & exprimez les roſes, & gardez l'huile.

Autre huile roſat faite par infuſion.

Prenez quatre livres d'huile commune, quatre onces de ſuc de roſes rouges, & une livre de roſes rouges nouvellement cueillies & pilées. Mettez le tout dans un vaſe de terre plombé, dont l'entrée ſoit étroite & bien bouchée. Expoſez-le au ſoleil pendant une heure, coulez enſuite, & exprimez les roſes. Mettez cette liqueur dans le même vaiſſeau, ajoûtez-y du ſuc de roſes, & des roſes en même quantité qu'auparavant. Bouchez le vaiſſeau, faites la macération, la coction, la colature, & l'expreſſion comme vous venez de faire; recommencez une troiſiéme fois la même choſe, enfin depurez l'huile, & gardez-la.

Autre huile roſat.

Prenez des roſes rouges fraîches une livre & demi, puis les ayant bien pilées, mettez-les dans une cruche, ou autre vaiſſeau plombé, & verſez par deſſus trois livres de bonne huile d'olives; bouchez le vaiſſeau exactement, & après l'avoir expoſé au ſoleil ſept ou huit jours, tirez-en la matiere; faites-la bouillir légérement, & quand vous l'aurez paſſée par un linge avec forte expreſſion, remettez encore une livre & demi de roſes rouges pilées dans la colature; faites la même choſe qu'auparavant, & réiterez de la même maniere juſqu'à trois fois. A la derniere, vous pourrez garder l'infuſion ſans la couler, pendant pluſieurs mois, & quand vous voudrez l'achever, vous la ferez bouillir plus long-tems qu'aux deux premiere fois, afin de faire conſumer par la chaleur, le ſuc des roſes qui pourroient corrompre l'huile; ou bien il faudra la dépurer, en laiſſant précipiter au fond le ſuc des roſes, après qu'on l'aura coulée, & la verſer enſuite par inclination.

Huile roſat odorante.

Faites infuſer au ſoleil des roſes pâles, ou muſcates, dans de l'huile vierge, avec toutes les mêmes préparations que ci-deſſus, excepté qu'il faut couler l'infuſion ſans la faire chauffer. Vous aurez une huile d'une odeur de roſe très-agréable.

Cette huile eſt plus adouciſſante & plus réſolutive, que celles des roſes rouges, mais elle ne fortifie pas tant.

On peut préparer par une infuſion ſemblable à celle des roſes, l'huile de la plûpart des autres fleurs.

Propriétés.

Ces huiles ſont bonnes pour adoucir & diſſiper les fluxions, pour éteindre les inflammations, pour appaiſer les maux de tête & les délires, & pour provoquer le ſommeil. Avant que d'en oindre les parties, il faut la faire tiedir. On en frotte encore les os fracturés & diſloqués. Elle fortifie & taffermit en adouciſſant. On prend ces huiles intérieurement, dans la diſſenterie & dans les vers. La doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à une once.

Huile de la Nobleſſe ou du Samaritain ſouverainement bonne.

Ayez une bonne quantité de feuilles de tabac verd, de feuilles de langue de chien, & de juſquiame; pilez-les & humectez-les avec un peu de vin, pour en tirer plus facilement le jus, preſſez-les fortement ſous la preſſe, & ſur un pot de jus, mettez-y environ un demi pot de vin, & un pot d'huile d'olives. Faites bouillir le tout enſemble ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'il n'y reſte plus que l'huile, que vous conſerverez précieuſement dans des bouteilles bien bouchées.

Propriétés.

Cette huile eſt bonne à tous les maux extérieurs; on la fait chauffer quand on veut l'appliquer. Elle guérit les playes nouvelles en vingt-quatre heures, elle mondifie les vieilles admirablement, & les guérit en peu de tems. Elle eſt excellente aux dartres, éreſipeles, aux fluxions qui viennent au viſage. Elle guérit les maux de dents, & les fluxions qui tombent ſur les yeux, en mettant aux temples & derriere les oreilles des compreſſes trempées dans ladite huile. Elle guérit les ſurdités nouvelles, en faiſant tomber dans l'oreille trois ou quatre goutes chaudes en ſe couchant, & mettant un peu de coton par deſſus. Elle guérit les engelures, & fait mourir les cors des pieds. Elle fait tomber la gangrene, en mettant huit cuillerées de cette huile avec une cuillerée d'huile d'aſpic. Elle fortifie merveilleuſement bien les nerfs & les foulures cauſées par des coups ou par des chûtes. Elle guérit la teigne, le feu volage, les écrouelles, les herpes, les pourreaux, les bleſſures chancreuſes, les phlegmons, les charbons peſtilentiels, les crevaſſes des mains, les ulceres des jambes; étant mêlée avec le mercure doux & le ſuc d'écreviſſes, elle guérit les fiſtules lacrimales.

Huile excellente de Monſieur le grand Duc pour fortifier la memoire.

Prenez des fleurs de romarin que vous diſtillerez par l'alembic, après que vous les aurez laiſſé fermenter au ſoleil, en remettant tous les jours de nouvelles s'il ſe peut, les unes ſur les autres dans les premiers jours; après vous diſtillerez par l'alembic au bain-marie. Vous prendrez enſuite une livre de cette eau & la mettrez encore diſtiller dans un urinal bien lué, vous prendrez des noix muſcades, des geroſles, des graines de Paradis, de la canelle, des cubebes, du macis, du gingembre, de chacun une once; quatre onces carale de muſc, du poivre long une dragme, du ſaffran trois dragmes, galanga deux dragmes. Pulveriſez le tout ſubtilement, & mettez-le dans l'eau de romarin pendant trois jours en putrefaction, puis vous diſtillerez par les cendres lui donnant feu juſqu'à ce que les feces ſoient brûlées. Prenez une livre de l'eau des feuilles de romarin & mêlez-la avec l'eau qui eſt ſortie de la diſtillation. Mettez le tout au feu dans un gros vaiſſeau de gros verre, & faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte que la moitié, vous y ajoûterez de l'huile d'olive la plus vieille une livre, de ben une once, euforbe, caſtor de chacun quatre onces, moutarde ſix onces, huile de ſeſame, huile de vipere, dephticum, de citron, d'aſpic, de civette de chacun quatre dragmes; mettez toutes ces choſes dans une cucurbite de verre bien lutée, & laiſſez-la quarante jours dans le fumier de cheval; puis vous la mettrez au ſoleil trois mois, & cette huile ſe fera.

Propriétés.

Cette liqueur a une telle puiſſance & vertu, qu'elle

chaſſe tout ce qui peut occuper la mémoire, ſi l'on s'en frotte toute la tête & l'eſtomac quand on va ſe coucher; il faot s'eo abſtenir les trois mois d'été qui ſont les plus chauds, & tout le reſte de l'année on peut s'en ſervir ſans danger. Ce remede eſt incomparable pour fortifier la mémoire. Il a été éprouvé.

Manieres de faire l'huile de navets bonne pour les plaies.

Il faut prendre le navet avec ſa queue, & le mettre dans un pot de terre neof verniſſé, dans lequel il y a trois trous au fond de la groſſeur du petit doigt, que vous mettrez dans un autre pour les enterrer aſſez profond; il faut luter bien celui de deſſus, afin que l'eau n'y entre pas, vous les laiſſerez comme cela un an, & vous trouverez dans le pot de deſſous une huile très-précieuſe & de grande valeur.

Autrement.

Si vous pilez le naver, vous aurez de l'huile, mais elle ne ſera pas ſi bonne; on la peut affiner en la laiſſant repoſer, & puis la couler; de cette huile on en peut oindre tous les membres, & les reins, en s'en frottant toûjours, & ſi c'eſt one maladie froide, il faut ſe frotter devant le feu.

Le navet eſt admirable pour toutes ſortes da plaies.

Autrement.

Faites ſecher un navet à l'ombre juſqu'à ce que l'humidité ſuperflue ſoit dehors; pilez-le enſuite & preſſez-le au travers d'un linge; on peut ſe frotter de cette huile dans toutes ſortes de goutes, froides & chaudes, & boire le jus de l'oignon avec du vin. L'eau de la leſſive des cendres du navet ſechée & brûlée, fortifie la tête, & guérit le mal de tête.

Poor en faire un bain, prenez le navet avec une bonne quantité de genêt, & faires le bien cuire en eau chaude; faites prendre ce bain au malade.

Huile de petits chiens.

Coupez par morceaux trois petits ehiens nouvellement nés, mettez-les dans un pot de terre verniſſé; ajoûtez une livre & demi d'achées, ou vers de terre vivans, après les avoir fait dégorger en les lavant pluſieurs fois dans l'eau elaire; puis ayant verſé par-deſſus ſix livres d'huila d'olives, & bouché le pot bien exactement, vous ferez bouillir le tout au bain-marie, pendant toot un jour, ou joſqu'à ce que les chiens & les vefs ſoient bien cuits. Alors vous paſſerez l'huile avec forte expreſſion, & enſuite l'ayant verſée par inclination dans un vaiſſeau bien net, afin de la dépurer, vous y delayerez trois onces de thérébentine, avec de l'eſprit de vin à propoetion.

Cette hoile eſt admirable pour fortifier les nerfs & les jointures, & pour diſſiper les humeurs froides & viſqueuſes, qoi cauſent la goutte, la paralyſie & les catharres. On la fait tiedir, & on en frotte les parties malades.

Huile de grenouilles.

Coupez par morceaux douze ou quinze grenouilles, mettez-les dans un pot de terre verniſſé, & verſez par-deſſus environ une livre & demi d'huile de graine de lin. Enſoite vous les ferez bouillir huit, ou neuf heures au bain-marie, puis vous couletez l'huile, avec forte ezpreſſion, & l'ayant laiſſé un peu repoſer, vous la verſerez par inelination dans une petite bouteille de verre oo de fayance, que vous aurez ſoin de bien boucher.

Cette huile eſt admirable pour éteindre les inflammations, & pour adoucir l'acreté du ſang, & ealmer les douleurs de la goutte, on la fait tiedir, & on en frotte les parties malades. On dit qu'elle provoque le ſommeil étant appliquée avec un linge ſur les temples.

Huile de vers de terre pour les rhumatiſmes, ſciatiques, humeurs froides, &c.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de vers de terre lavez-les deux ou trois fois dans l'eau tiede, & faites-les dégorger, eſſuyez-les dans un linge, puis les ayant mis dans une bouteille de verre, vous les enterrerez dans le fumier de eheval, & vous les y laiſſerez trois ſemaines; ils ſe convertiront en une huile dont l'odeur n'eſt pas agréable, mais qui eſt ſouveraine pour les maux indiqués dans le titre de cer article.

Autre huile de vers qui s'acheve en vingt-quatre heures, & qui eſt excellente pour les piquûres, foulures, & douleurs de nerfs.

Après avoir lavé, fait dégorger & eſſuyé vos vers comme ei-devant, vous les mettrez dans une eruche, avec poids égal d'huile d'olives, & quatre parties de vin rouge, ſur einq de vers, ou d'huile, en ſorte qu'il ſurpaſſe les vers de trois bons travers de doigt. Enſuite vous laiſſerez infuſer en lieu chaud, pendant vingt-quatre heures; puis vous paſſerez la liqueur dans un couloir, & vous aurez ſoin de bien écraſer les vers, afin d'en exprimer toute l'huile.

Autre huile de vers qui eſt propre pour ramollir, & pour fortifier les nerfs, pour reſoudre les eumeurs, pour appaiſer les douleurs de la ſciatique, pour les foulures, diſlocations, &c.

Preparez comme ci-deſſus poids égal de vers da terre, & d'huile d'olives; faites infuſer pendant vingt-quatre heures dans de bon vin blane, dont le poids doit être moindre de moitié. Après l'infuſion faites bouillir lentement joſqu'à ce que le vin ſoit conſommé, & paſſer votre huile avec forte expreſſion.

Huile pour calmer toutes ſortes de douleurs.

Prenez ehopine d'huile d'olive, & autaot de gros vin le plus couvert que vous pourrez trouver, mettez les deux liqueors dans un pot de terre, & faites-les infuſer, juſqu'à l'évaporation des deux tiers du vin. Alors mettez-y du ſel commun, avec one once de marc de miel. Enſuite faites bouillir le tout, juſqu'à l'entiere conſomption de l'humidité du vin. Paſſez votre huile par un linge, & gardez-la pour le beſoin. On la fait un peu tiédir, ainſi que les autres huiles, avant que d'en frotter les parties malades.

Huile excellente pour les humeurs froides, & pour les rhumatiſmes, & catharres.

Faites bouillir dans une livre d'huile une bonne poignée de ſaniele, & autant de bugle; enſuite paſſez avec forte expreſſion, frottez le malade devant le feu, & enveloppez-le de linges bien chauds.

Huile incombuſtible.

Diſtillez enſemble huile d'olive, chaox vive & ſel commun. Vous aurez nne huile incombuſtible.

Huile de cheval.

Cette huile n'eſt autre ehoſe que la graiſſe de cheval fondue, & clarifiée. Les Chifoniers, oo Ecorcheurs la préparent. Ils la vendent à la pinte, ou à la livre; elle eſt auſſi ehere, & quelquefois plus chere que la meilleure huile d'olive; mais les Emailleurs

ne

ne peuvent guére s'en paſſer, parce que leurs ouvrages demandent un feu très-vif & très-clair.

Huile ſiccative.

Délayez dans demi ſetier d'huile de lin, & demi verre d'eau, gros comme la moitié d'un bon œuf de couperoſe blanche, autant de litarge d'or, & autant de mine rouge; ajoûtez-y gros comme une petite noix de blanc de plomb broyé à l'huile. Faites bouillir le tout lentement pendant une heure & demi. Quand la liqueur ſera devenue rouge, vous tirerez le vaiſſeau du feu; vous laiſſerez repoſer, & pour bien dépurer l'huile, vous la verſerez par inclination, & peu à peu dans un autre vaiſſeau bien net.

Autre huile ſiccative.

Mêlez bien enſemble dans demi ſetier d'huile, & demi verre d'eau, pour un ſou de mine rouge, & pour autant de terre d'ombre en poudre. Faites bouillir enſuite à un feu lent pendant une heure. Vous ferez enſuite comme ci-devant.

Pour faire l'huile graſſe.

Rempliſſez d'huile de lin, ou d'huile de noix, une plaque de plomb dont vous aurez relevé les bords; couvrez vôtre plaque d'un verre & expoſez au ſoleil. L'huile ſera bien-tôt graſſe.

Autre.

Mettez un quarteron de couperoſe, & autant de litharge d'or dans un chopine d'huile.

HUILE *eſſentielle des fleurs*, Voyez ESSENCE.

HUILE *ſtomachique*. Voyez REMEDES.

HUILE *de tartre*. Voyez TARTRE.

HUILE, *pour ôter les taches*. Voyez TACHE.

Huile ou onguent pour fortifier les nerfs, reſoudre les tumeurs ou enflures froides, & ramollir les duretés des jointures.

Il faut prendre quatre ou cinq poignées de ſauge, les bien piler, les mettre dans un poëlon, avec une livre de beurre frais; les faire bien bouillir enſemble durant un quart d'heure, & les paſſer enſuite par un gros linge pour en exprimer ce qu'on pourra, dont on oindra les parties malades & foibles; remarquez qu'il faut que cet onguent ſoit fondu, quand on s'en ſervira, & qu'il eſt bon contre le rhumatiſme.

HUISSIER ou SERGENT. C'eſt un bas Officier, qui ſert à exécuter les ordres de la Juſtice.

Les Huiſſiers conſerveront leurs biens ou les augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs & s'ils ſont fidèles à exécuter ce qui ſuit. Car S. Paul dit dans la prémiere Epître à Timothée chap. 4. verſ. 9. La pieté eſt utile à tout, & c'eſt elle à qui les biens de la vie préſente, & ceux de la vie future ont été promis. *Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habens vitæ, quæ nunc eſt, & futuræ.* Qu'ils examinent donc:

I. S'ils ſavoient lire, & écrire, avant que d'être reçûs à leurs charges, & s'ils avoient la probité, & la ſuffiſance néceſſaire pour s'en acquirer en gens de bien, & n'y faire point de faute par ignorance, ou par malice. Charles VIII. 1490. Art. 3. François I. 1535. Art. 4. Arrêt des grands jours de Riom. 1546.

II. S'ils ont pris de plus grands ſalaires que ceux qui leur ſont reglés: leur étant à cet effet ordonné d'écrire, & parapher de leur main tout ce qu'ils reçoivent des parties, ſoit pour épices, vacations, ſalaires, &c. à peine de cuneuſſion, & de privation d'office, s'ils y manquent. François I. 1539. Art. 43. Edit de Charles IX. 1573.

S'ils ſe ſont fait payer de leurs voyages, & de leur ſéjour à la campagne par toutes les perſonnes, pour leſquelles ils ont eu différentes exécutions à faire; les luix & les ordonnances leur deffendent de prendre pluſieurs ſalaires d'un même voyage quoi qu'ils fuſſent chargés de pluſieurs exécutions. Philippe IV. 1302. art. 27.

IV. S'ils ont fait des fauſſetés, la loi veut qu'ils ſoient punis de mort, & ils ſont obligés de reparer les dommages & de déſintereſſer ceux qui en ſouffrent. Barthole ſur la loi: *Si mulier, ſi ſervus, rerum amor.* & ſur la loi *multam, cod. de reſtib. ſollicitus.*

V. S'ils ont laiſſé aux parties aſſignées, après avoir exécuté leurs Commiſſions, copies des pieces avec l'Exploit, contenant le jour, le tems avant ou après midi, leurs noms, domiciles, & ceux de leurs records, tant dans la copie, que dans l'original dudit exploit: y étant obligés ſur peine d'amende & ſuſpenſion de leurs Offices. François I. 1539. art. 12. Etats de Blois, art. 173.

VI. S'ils ont donné aux parties des Exploits d'aſſignation qu'ils n'avoient point faits par crainte ou interêt: ils ſont obligés à la reſtitution des dommages qui ont ſuivi. *S. Thomas.*

VII. S'ils ont fait des Exploits, ou autres Actes deffendus les jours des fêtes & Dimanches aux cas prohibés, ſans permiſſion. *Exod. 20. 1. in t. Decret. lib. 4. art. 9. Pius V. cap. 2.*

VIII. Si les Huiſſiers ou Sergens ſubalternes ont fait des exploits, hors de leurs limites, ou ſans permiſſion: cela leur étant deffendu ſur peine de punition. S. Lud. II. 1254. Philippe IV. 1302. art. 18.

IX. S'ils ſe ſont ſervis des commiſſions qu'on leur avoit données pour maltraiter quelqu'un en ſes biens, en ſa perſonne ou en ſon honneur, ou faire des affaires injuſtes, S. Thomas 2. 2. q. 62. art. 2. *in corp.* & art. 5. *ad 2.*

X. S'ils ont recherché des commiſſions dans la ſeule vûe de ſe vanger, ou pour d'autres mauvaiſes fins, S. Thomas, *ſuprà.*

XI. S'ils ont fait fidelement leurs procès verbaux de la reſiſtance qui leur a été faite, & s'ils n'ont rien ſuppoſé contre la verité, Edit d'Amboiſe, pour la juſtice, 1566. art. 2. 3. 4.

XII. S'ils ſe ſont comportés avec modeſtie en toutes leurs exécutions ſelon l'état, & qualité de ceux contre qui ils agiſſent, ainſi qu'il leur eſt ordonné, ſur peine de faire réparation, & de punition corporelle. Edit d'Amboiſe, art. 6.

XIII. Si en cas de ſolidité, ils ont épargné quelqu'un des coobligés, par argent ou autre intérêt. S. Thomas art. 2. *in corp.* & art. 5. *ad 2.*

XIV. S'ils ont mis en exécution les actes juridiques, dont ils étoient chargés dans le tems preſcrit; & s'ils n'ont point differé de le faire par interêt, faveur, &c. Ils doivent réparer les torts que les parties en ont ſouffert. S. Thomas q. 62. art. 4. *in corp.*

XV. S'ils n'ont pas donné le tems convenable aux encheres des meubles, & s'ils n'ont point fait leſdites encheres avec précipitation par faveur, ou interêt. S. Thomas, *ſuprà.*

XVI. S'ils n'ont rien ſouſtrait dans les Inventaires, ou ventes qu'ils ont faites, ou pour eux, ou pour d'autres. Ils ſont obligés ſolidairement à la reſtitution. S. Thomas, 2. 2. queſt. 62. art. 1. *in corp.*

XVII. Si ſans aucun empêchement légitime, ils ont retenu dans leurs mains les deniers qu'ils avoient reçûs pour leurs parties, & s'ils ont fait naître des incidens, & ſuſcité des parties ſimulées pour ſe faire faire arrêt de ces deniers entre leurs mains, afin

de ne les pas vuider ſi-tôt. Outre le peché, il y a obligation à la réparation de tous les dommages qui ſuivent ces retardemens. S. Thomas, *ſupra art. 4. in corp. cit.*

HUITRE. C'eſt un coquillage de mer aſſez connu. On le mange crud avec un peu de poivre. On le mange auſſi cuit, & on l'apprête de pluſieurs façons. Pour les manger grillées, on les laiſſe dans la coquille de deſſous, & on les aſſaiſonne, avec un peu de poivre, & de perſil haché; on y ajoûte un peu de beurre frais, & l'on jette deſſus un peu de rapure de pain bien fine; puis on les fait griller au four, ou bien l'on paſſe une pelle rougie au feu, par-deſſus.

Huitres riſſolées.

Prenez une tourtiere; graiſſez-en le fond de bon beurre frais; mettez-y vos huitres ſéparées de leurs coquilles & aſſaiſonnez-les comme ci-devant, ajoûtez-y un verre de vin, couvrez-les enſuite de bon beurre frais, & les pannez. Enſuite ayant couvert la tourtiere, mettez feu deſſous, & deſſus, ou faites-les cuire au four.

Huitres en ragoût au roux.

Il faut blanchir, & nettoyer bien vos huitres à l'eau, ſans les faire bouillir, puis ayant paſſé au roux des truffes & des champignons coupés à l'ordinaire, avec bon beurre frais, & un peu de fleur de farine, vous y mettrez du bouillon de poiſſon, ou de la purée claire, ou à leur défaut de l'eau chaude, à proportion. Puis ayant laiſſé mitonner le tout, vous y jettez vos huitres pour les faire cuire ſans bouillir, autrement elles perdroient leur goût.

On peut auſſi ne paſſer les huitres qu'au blanc avec du beurre paitri d'un peu de farine.

Huitres farcies.

Ayant blanchi vos huitres, hachez-les menu avec beurre, anchois, ſel, poivre, perſil, & ciboule. Ajoûtez-y quelques jaunes d'œuf, avec muſcade & autres épices douces, mêlez-y une mie de pain trempée dans de la crême; & pilez le tout enſemble dans le mortier. Mettez cette farce dans vos coquilles d'huitres, & les ayant pannées, ou dorées d'un jaune d'œuf, faites-les cuire dans la tourtiere comme les huitres riſſolées.

H U M

HUMECTANS. *Voyez* Rafraîchiſſans.

H U R

HURE DE SANGLIER. Pour l'apprêter il faut d'abord en enlever tout le poil, en la faiſant flamber à feu clair, la bien frotter & ratiſſer, avec un morceau de brique, & avec le couteau, en ôter les os des deux machoires, & la fendre par deſſous, puis avec la pointe du couteau pénétrer du ſel dans toutes les parties de la chair; enſuite on la réunit en la fiſcelant, & l'ayant enveloppée dans une ſerviette, on la met dans un grand chaudron, avec beaucoup d'eau. On l'aſſaiſonne de toutes ſortes d'herbes fines, de ſel, poivre, oignons, feuilles de laurier, cloux de géroſle, muſcade, & graine de coriandre concaſſée, puis on la fait bouillir, juſqu'à ce qu'elle ſoit à demi cuite. Alors on ajoûte une bouteille du meilleur vin, & on acheve de la faire cuire. Pour qu'elle ſoit bien cuite, il faut preſque un jour tout entier, ou au moins dix heures. Etant cuite on la laiſſe réfroidir dans ſon bouillon puis on la tire & on la ſert froide.

Quand on en veut ſervir des tranches, on les fait bouillir dans le vin, avec un peu de chapture de pain, & quand elles ſont cuites, & la ſauce liée, on les ſert chaudement.

H Y A

HYACINTHES. Pour les faire. *Voyez* Pierre Precieuse.

H Y D

HYDRAGOGUES. *Voyez* Rameaux.

HYDROMEL. C'eſt un breuvage qui ſe prépare avec l'eau & le miel. L'hydromel eſt ſimple, ou compoſé, le ſimple ſe fait avec le ſeul miel, & l'eau commune, & quand il a acquis une force égale à celle du vin, ſoit par la quantité de miel qu'on y met, ſoit par une grande coction, ou par la fermentation, on l'appelle vineux. Pour faire l'hydromel vineux, il faut une livre de miel ſur trois pintes d'eau, le miel de Narbonne, ou à ſon deffaut le miel blanc, le plus beau, le plus nouveau, & le plus agréable au goût, doit être employé pour cette liqueur. On le délaye avec l'eau dans un vaiſſeau de cuivre étamé & on fait bouillir doucement ce mêlange ſur le feu juſqu'à ce qu'il ait acquis aſſez de conſiſtance, pour qu'un œuf frais avec ſa coquille, puiſſe nager deſſus, ſans tomber au fond du vaiſſeau. Il faut avoir ſoin d'écumer bien la liqueur en la faiſant bouillir. Etant faite on la coule par un linge, ou par le ramis. Enſoite on en verſe environ la moitié dans un baril tout neuf, lavé pluſieurs fois avec l'eau bouillante, & enſuite avec une ou deux pintes de vin blanc, eoſorte qu'il n'y reſte aucune odeur déſagréable. Quand le baril eſt plein, on n'y met point le bondon, mais on en bouche ſeulement l'ouverture avec un morceau de linge pour empêcher qu'il n'y tombe quelque ordure, puis on le place dans une étuve, ou au coin de la cheminée dans laquelle il faut entretenir un petit feu, jour & ouit, pour échauffer doucement la liqueur, & la faire fermenter.

Il faut mettre l'autre partie de vôtre hydromel dans des bouteilles, ou dans des cruches de terre à cou étroit, bien nettes, obſervaot de ne les pas boucher, mais de les couvrir ſeulement d'un linge comme le baril, & les attacher en différens endroits au dedans de la cheminée. Cet hydromel des bouteilles ſert à remplacer celui qui ſort du baril par la fermentation, laquelle doit durer environ ſix ſemaines. Après ce tems-là, vous bouchez le baril avec ſon boodon enveloppé d'un peu de linge. Il ne faut pas le ſerrer ni l'enfoncer trop avant, parce qu'on eſt obligé de le retirer de tems en tems, pour remplir le baril, que vous devez porter à la cave, & l'y laiſſer paſſer un hiver. Quand vous remarquez que l'hydromel ne ſe condenſe plus à la cave, & qu'il eſt toûjours à fleur du bondun, vous l'enfoncez alors, & vous ne touchez plus au baril, que pour le percer, & le mettre en bouteilles.

Il ſeroit beaucoup mieux de faire fermenter l'hydromel par inſolation, c'eſt-à-dire, en l'expoſant au ſoleil; mais comme cet aſtre n'eſt pas toûjours ſur l'horiſon, ſa chaleur ne peut produire une fermentation ni auſſi égale, ni auſſi prompte que celle qui ſe fait dans les étuves, ou dans les cheminées. Il y auroit oo reméde à cela, ce ſeroit de tranſporter tous les ſoirs vers le coucher do ſoleil, le baril dans un lieu chaud, mais cela demanderoit beaucoup de ſoio & d'adreſſe, pour ne pas brouiller la lie qui s'amaſſe au fond. Cette lie eſt de couleur brune, & beaucoup plus liquide que celle du vio.

La conſiſtance de l'hydromel vineux, approche

beaucoup de celle du ſirop, & ſon goût de celui du vin d'Eſpagne, ou de la malvoiſie. Il eſt cordial & ſtomachique. Il diſſipe les vents, guerit les coliques qui en proviennent, aide la reſpiration, & réſiſte au venin.

Le ſirop ſimple ordinaire ſe fait comme le vineux, excepté qu'on ne le laiſſe pas fermenter.

Hydromel compoſé.

Pendant que vous ferez bouillir la quantité d'eau & de miel que nous avons marquée ci-deſſus, pour la préparation de l'hydromel ſimple, vous ferez bouillir des raiſins de damas coupés en deux. On en met demi livre, ſur ſix livres de miel, & il faut quatre pintes d'eau pour les faire cuire. La liqueur étant diminuée de moitié, vous la paſſez par un linge, avec legére expreſſion des raiſins; puis vous la mêlez avec l'hydromel, & vous laiſſez bouillir le tout enſemble, pendant quelque tems. Enſuite vous y enfoncez une rôtie de pain trempée dans la bierre, & ayant ôté l'écume qui ſe forme de nouveau, vous retirez la liqueur du feu; vous la laiſſez repoſer, & la verſant par inclination, afin de la ſeparer du ſediment, vous la verſez dans un baril préparé de la maniere que nous avons preſcrite ci-deſſus, dans lequel vous mettrez auparavant une once de ſel de tartre, du plus beau, diſſout dans un verre d'eſprit de vin; & il faut faire enſorte que le baril ſoit tout plein. Après cela vous l'expoſerez débouché ſur des tuiles, ou ſur des briques au grand ſoleil, ou ſur le four d'un Boulanger, ou enfin dans une étuve bien chaude, ayant ſoin de le remplir, juſqu'à ce qu'il ne jette plus d'écume. L'ayant rempli pour la derniere fois, vous le boucherez exactement & vous le porterez à la cave, où ayant reſté pendant quelques mois, il pourra être percé, & mis en bouteilles.

Cet hydromel compoſé eſt propre pour fortifier l'eſtomac, particulierement de ceux qui ont l'eſtomac chaud, pour abaiſſer les vapeurs qui cauſent les maux de tête, pour lever les obſtructions du bas ventre, & pour guerir la phtiſie, l'aſthme & toutes les maladies des poûmons.

Pour le rendre plus agréable, on peut mêler cinq ou ſix gouttes d'eſſence de canelle dans l'eſprit de vin qui ſert à diſſoudre le ſel de tartre. On peut encore y faire infuſer des zeſtes de citron, des framboiſes, des fleurs, ou des aromates qui peuvent convenir ſelon les différens goûts.

On peut uſer de cette liqueur au lieu de vin.

HYDROCEPHALE. C'eſt une eſpéce d'hydropiſie, ou de tumeur remplie d'une humeur aqueuſe, qui ſe forme à la tête des petits enfans.

Remedes pour les hydrocephales.

Appliquez des limaçons concaſſés, & bien battus, ſur l'hydrocephale, & n'ôtez point le cataplâme qu'il ne tombe de lui-même.

Autre.

Appliquez ſur la tumeur une éponge trempée dans l'eau de chaux vive chaude. Il faut preſſer l'éponge avant de l'appliquer, & ſe ſervir d'une bande pour la tenir ſujette ſur le mal. Il faut avoir ſoin auſſi de mettre un linge chaud en pluſieurs doubles, par deſſus, pour empêcher qu'elle ne ſe refroidiſſe.

Au lieu de chaux vive, on peut ſe ſervir d'eſprit de vin de la prémiere diſtillation, mêlé d'une quatriéme partie d'eau de ſcabieuſe.

Autre remede éprouvé.

Appliquez ſur l'hydrocephale un emplâtre d'onguent compoſé avec poudre d'abſynthe, de meliot & de camomille, de chacune deux onces, mêlées & incorporée avec quantité ſuffiſante de cire jaune.

HYDROPISIE. *Voyez* HIDROPISIE.

H Y P

HYPERICON, en latin *hipericum*.

Deſcription.

C'eſt une plante rougeâtre, chargée de branches, & haute d'un pié. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la rhûe, toutes pereées de petits trous. Ses fleurs ſont jaunes comme celles du leucoïon, leſquelles étant preſſées entre les doigts, rendent une liqueur comme du ſang. Ses gouſſes ſont un peu velues, longues & rondes de la grandeur d'un grain d'orge, au dedans deſquelles eſt la graine, qui eſt noire.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux cultivés & ſauvages. Elle fleurit au mois de Juiller & d'Août.

Propriétés.

L'hipericon eſt réſolutif & apéritif. La graine bûe dans du vin eſt bonne contre la pierre & les venins, à ceux qui crachent le ſang, comme auſſi à la ſciatique. L'eau diſtillée de toute la plante eſt bonne contre l'épilepſie & la paralyſie.

L'herbe pilée étant miſe ſur les morſures venimeuſes les guérit. Enfin il y a peu de plantes qui aient ſes vertus.

HYPOCISTE. C'eſt un aſtringent très-efficace, pour arrêter les évacuations trop abondantes. Il ſe prend intérieurement, pour reſſerrer & fortifier les parties. On l'employe auſſi extérieurement dans les épithemes & emplâtres, qu'on applique ſur l'eſtomac, pour arrêter le vomiſſement.

HYPOCONDRIAQUE. *Voyez* MELANCOLIE.

H Y S

HYSTÉRIQUE. *Maladie hyſtérique*, ou *mal de mere*. Cette maladie eſt cauſée dans les femmes par des vapeurs malignes, qui s'élevent de la matrice.

Liqueur hyſtérique.

Faites macérer à froid dans une livre d'eau-de-vie, ſafran & camphre, de chacun un gros, ajoûtez-y deux gros de caſtor. Il faut bien boucher le vaiſſeau, & laiſſer macérer pendant quinze jours. La macération étant faite, vous paſſerez la liqueur par le papier gris. On peut en prendre à toute heure: la doſe en eſt depuis une demi cuillerée, juſqu'à une cuillerée.

HYSTERIQUES. *Voyez* PLANTES. REMEDES.

HYVER. Préſage de l'hiver. *Voyez* PRESAGES.

J

J A C

JACÉE, en latin *Jacea*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui pouſſe des tiges laniugineuſes, eanelées & difficiles à rompre. Elle a deux ſortes de feuilles, les unes ſont vertes-noirâtres, couvertes d'une lame blanche & un peu déchiquetées; les autres, qui ſont attachées aux tiges, ſont plus étroites & on peu dures. Ses fleurs croiſſent par bouquets, attachées ſur des têtes écailleuſes. Ses ſemences ſont brunes & armées d'aigrettes.

Lieu.

Cette plante vient dans les prés & les autres lieux herbeux & incultes.

Proprietés.

La Jacée eſt vulneraire & aſtringente, on l'emploie en gargariſme pour les ulceres de la bouche & de la gorge.

JACINTE, *ou* HYACINTE, en latin *Hyacinthus*. C'eſt une plante dont les curieux Fleuriſtes diſtinguent pluſieurs ſortes. La *Jacinte de pluſieurs couleurs*, qui donne beaucoup de fleurs le long de la tige; La *Jacinte orientale*, dont la tige a une double tête: La *Jacinte d'hiver* ou *printaniere*, qui eſt bleue & odoriferante: La *Jacinte de Conſtantinople*, qui eſt auſſi bleue, & odoriferante: La *Jacinte violette*, qui ſe fait diſtinguer des autres par pluſieurs petites marques: La *Jacinte cendrée* qui eſt un peu pâle: La *Jacinte rougeâtre*: La *Jacinte polianthe blanche*; & la *Jacinte polianthe violette*. Les différences de toutes les ſortes de jacintes ne ſont point aſſez conſiderables pour demander des deſcriptions particulieres; nous les comprendrons toutes dans une ſeule; & nous en parletons plus en détail dans leur culture. Nous avertirons cependant que la tubereuſe, qui eſt la jacinthe des Indes, ſera décrite dans ſon ordre, où l'on pourra conſulter ce que nous en dirons, ſi on n'eſt point content de ce qu'on trouvera ici.

Deſcription de la Jacinte.

C'eſt une plante, dont la tige eſt ronde & liſſe, & qui s'éleve à la hauteur d'environ un demi-pié. Ses feuilles ſont vertes, luiſantes, étroites & ordinairement égales en longueur à leurs tiges. Ses fleurs ſont en tuyaux oblongs, évaſées par le haut & découpées en ſix parties; leur couleur eſt variée & leur odeur eſt agréable. Ses ſemences ſont noires, rondes, & renfermées dans un fruit triangulaire, diviſé en trois loges, qui ſuccede à la fleur.

Lieu.

Cette plante croît dans les champs, le long des chemins, & on la cultive dans les jardins, & ſur-tout en Angleterre, où elle eſt fort commune.

Proprietés.

La racine de la jacinte eſt deterſive, & aſtringente. Sa ſemence eſt apéritive, on la met en poudre. La doſe eſt depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme.

Culture des Jacintes.

OBSERVATIONS.

I. Les jacintes, pour leur diverſité, ſont comme autant de Prothées dans les jardins, qui ſont agréablement la guerre avec les narciſſes; car il s'en trouve de tant de ſortes, & de ſi différentes couleurs, que c'eſt une merveille.

II. Les fleurs des jacintes reſſemblent à de petits godets, qui ſortent de leur tige, attachés ſéparément chacun ſur une petite queue; elles forment par en bas un petit bouton, au-deſſus duquel s'élevent comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargiſſant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renverſées, font la figure d'autant de petits lis. Elles fleuriſſent la plupart tout autour de la tige, les unes plus drûes, les autres plus claires.

III. Il y en a qui ne produiſent que peu de fleurs; & d'autres qui fleuriſſent en abondance, que l'on appelle pour ce ſujet polianthes, c'eſt-à-dire bien fleuries. Les unes ont de petits godets, & les autres en ont de plus grands, & on les appelle Orientaux.

IV. Il y en a qui ont des feuilles, & d'autres qui n'en ont point. Il y en a de ſimples & de doubles. Il s'en trouve de hâtives, de communes & de tardives.

V. La couleur des jacintes eſt ſi différente, que l'on en voit de blanches, qui ont le godet incarnat; de rouges, de lavées, de bleues, de cendrées, de couleur de romarin, de vertes & de pluſieurs autres couleurs. De ſorte qu'il ne faut pas s'étonner, ſi étant ſi différentes les unes des autres, elles ne demandent pas toutes une ſemblable culture, c'eſt pourquoy nous les diviſerons en trois ordres pour une plus grande faciliré, mais comme nous avons ſuffiſamment parlé de leurs couleurs, nous n'en dirons pas davantage, & cette diſtinction que nous en ferons, ne ſera que pour parler de leur culture.

VI. Nous mettons dans le premier rang, celles qui demandent une culture générale. Dans le ſecond, celles qui en veulent une particuliere. Dans le troiſiéme & dernier, nous ne parlerons que des jacintes qui ont été apportées des Indes.

Prémier ordre des jacintes.

Les jacintes que nous mettons dans le prémier rang ſont le blanc commun, le blanc dont le godet eſt incarnat, le bleu clair, que l'on appelle jacinte de Parfumeur, le bleu tirant ſur le rômarin, le bleu couvert, qui eſt de la couleur d'une Tutquoiſe, & très-odoriferant, on l'appelle jacinte de Bizance ou de Conſtantinople, le cendré, le violet cramoiſi hatif, dit lapis lazuly, le violet à feuilles friſées, nommé le riche cramoiſi, le violet marbré, le bleu mourant double, qui a quantité de petites feuilles.

Leur culture.

Toutes les jacintes ci-deſſus nommées veulent être expoſées au ſoleil, elles demandent la terre comme celle des potagers, il leur faut donner la profondeur d'un bon demi pié, & autant de diſtance de l'une à l'autre. Au bout de trois années, on les leve pour les décharger d'une très-nombreuſe multiplication.

Second ordre des jacintes.

Celles que nous mettons dans le ſecond rang, ſont le blanc hâtif, le blanc tardif oriental, le violet feuilleté, l'incarnat lavé tardif, le bleu polianthe, le verd double, le reſineux ou grenu, le cyprès, le blanc de Flandre, le Turquois, l'incarnat tardif, & le tanné d'Eſpagne.

Leur culture.

La jacinte blanc hâtif ſe plaît aſſez au ſoleil, dans une terre comme celle des potagers. Il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de diſtance; & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans, pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif oriental veut auſſi un lieu expoſé au ſoleil, & une terre de même que le précedent, la profondeur d'un demi-pié, & autant de diſtance. Celui-ci ſe leve tous les ans, dès que les feuilles en ſont ſeches, parce qu'il a l'oignon fort tendre. De ſorte que ſi on le laiſſe en terre, ou le ſoleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le violet feuilleux, & l'incarnat lavé tardif demandent la même culture que le précedent.

Le bleu polianthe veut du ſoleil, une terre neuve, & maigre, un demi-pié de profondeur, & autant de diſtance, il faut en recouvrir les oignons, avec deux doigts de bonne terre graſſe, & bien détrempée, afin que la maigre qui eſt deſſous, empêche la pourriture, & que la bonne & graſſe de deſſus leur donne un aliment temperé, il faut les lever tous les trois ans, pour en ôter les cayeux.

Le verd double ſe plaît plus à l'ombre qu'au ſoleil, parce que le grand ſoleil l'éclaircit tellement, qu'il devient cendré; il veut le terroir des potagers, un demi pié de profondeur, & autant de diſtance, il ſe leve comme le précedent.

Le reſineux, ou grenu, qui étend ſes fleurs en forme de grappe, demande du ſoleil, la terre, la profondeur, la diſtance, & veut être levé comme les autres ci-deſſus.

Le cyprès qui eſt une jacinte ſemblable à l'arbre de ce nom, eſt encore appellé jacinte de Sienne, parce que c'eſt dans le jardin du Duc de Sienne, qu'on dit qu'il a été élevé dans le commencement. Il ne veut pas beaucoup de ſoleil, il veut une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts, & un empan de diſtance. Il ne veut point être mêlé parmi d'autres fleurs; mais être levé comme ceux qui ſont nommés ci-deſſus.

Le blanc de Flandre, le Turquois & l'incarnat ne veulent pas beaucoup de ſoleil, demandent la profondeur de trois doigts, & quatre de diſtance, & comme leurs oignons n'ont point de robbe, & qu'ils ſont fort petits, ils ne ſont pas trop bien hors de terre, c'eſt pourquoi il ne les faut pas tirer, mais ſeulement en ôter les cayeux.

Troiſiéme ordre des jacintes.

La jacinte qui eſt renfermée ſous ce troiſiéme ordre, eſt celle qui a été apportée des Indes en Europe, où elle eſt à préſent commune. On la nomme la jacinte du Perou & le polianthe étoilé. Elle produit à l'extrémité de ſa cime, comme un gros épi compoſé de pluſieurs boutons, qui s'écartant & ſe ſeparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles, varié d'incarnat blanc & bleu; il eſt bien vray qu'elles ne fleuriſſent pas toutes à la fois; mais elles commencent par le bas; & quand les unes fleuriſſent, les autres ſe paſſent, c'eſt ce que nous appellons jacinte des Poëtes.

Sa culture.

Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de diſtance; & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut en lever l'oignon tous les ans.

Les jacintes ſe multiplient de graine, qu'on ſeme en Septembre & en Octobre; & au bout de deux ans on tranſplante les jeunes oignons. Il vaut mieux cependant ſe ſervir d'oignons pour les faire multiplier.

Jacinte artificielle.

Pour faire la jacinte artificiellement, mettez du plomb dans un pot de terre dur, & le poſez dans un fourneau de verriet, & laiſſez-l'y ſéjourner l'eſpace d'un mois & demi; & en cette maniere, vous aurez une matiere qui imitera le verre, & la couleur de la jacinte naturelle, dont vous ſerez très-aiſe, & ne ſe pourra connoître pour artificielle, & celle-ci ſera tenue pour la prémiere de toutes les autres.

JACOBINE, *ſoupe à la Jacobine.* Terme de cuiſine. C'eſt un potage fait avec de la chair de perdrix & de chapons rôtis & deſoſſés, hachée bien menu avec du bouillon d'amandes, qu'on verſe ſur du pain bien mironné, & ſur un lit de fromage, & de ce hachis & des œufs.

J A L

JALAP. C'eſt une racine qu'on apporte des Indes occidentales & des iſles de Madere, où elle croît naturellement. On doit choiſir celle qui eſt d'une couleur griſe, & d'un goût un peu âcre, qui eſt parſemée de veines reſineuſes, & difficile à rompre avec les mains, mais aiſée à caſſer avec le pilon.

La plante que porte cette racine, eſt une eſpece de belle de nuit, dont les fleurs s'ouvrent la nuit, & ſe tiennent ouvertes quand il pleut pendant le jour, ou que le ciel eſt couvert, mais au moindre rayon du ſoleil elles ſe referment.

Proprietés du jalap.

Cette racine eſt bonne pour purger les humeurs, & ſur-tout les ſeroſités. On l'employe dans l'hidropiſie & dans les obſtructions. Elle eſt encore propre pour la goute & les rhumatiſmes.

On peut purger parfaitement bien, & à peu de frais les pituiteux & les hidropiques, avec un demi gros de jalap en poudre, ou un gros infuſé pendant douze heures, dans le vin blanc. On peut le faire infuſer auſſi dans l'eau-de-vie, avec égale quantité de racine d'iris réduite auſſi en poudre. L'infuſion doit durer cinq ou ſix jours au ſoleil, ou au bain de ſable. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux, ſuivant la force du temperamment. C'eſt cette compoſition qu'on appelle eau-de-vie Allemande, & qui paſſe pour ſpécifique dans l'enflure.

On diſtille la racine de jalap avec l'eſprit de vin, ou l'eau-de-vie.

Reſine, ou Magiſtere de jalap.

Prenez du jalap réduit en poudre groſſiere, mettez-le dans un matras qui ſoit aſſez grand, verſez par deſſus de l'eſprit de vin alkooliſé, à la hauteur de quatre doigts au-deſſus de la matiere; puis ayant bouché le matras, en inſerant ſon cou, dans celui d'un autre, & lutté exactement la jointure avec de la veſſie mouillee, faites digerer la matiere au feu de ſable pendant trois jours. Après ce tems-là, délutez le matras, & verſez par inclination l'eſprit de vin; qui par la diſſolution qu'il aura faite des parties reſineuſes du jalap, paroîtra chargé d'une couleur jaunâtre. Verſez encore de l'eſprit de vin ſur le ja-

lap, lutez les matras, & procedez juſqu'à trois fois comme ci-devant. Après trois diſſolutions que vous mêlerez enſemble, vous filtrerez par le papier gris, & diſtillerez au bain de vapeur ce qui paſſera, employant pour cela un alembic de verre. Quand vous aurez diſtillé environ les deux tiers de l'eſprit de vin, vous verſerez ce qui eſt reſté au fond de l'alembic, dans une terrine, que vous remplirez d'eau, afin que cette eau qui devient auſſi-tôt laiteuſe, affoibliſſant l'eſprit de vin qui tient les parties de la reſine ſéparées, elles puiſſent ſe raprocher, ſe reprendre, & former un poids aſſés peſant pour ſe précipiter au fond; ce qui arrive après un jour de repos. Verſez enſuite par inclination l'eau qui eſt devenue claire, de blanche qu'elle étoit avant la précipitation du magiſtere, lequel vous trouverez en forme de térébentine, & qu'il faudra laver dans pluſieurs eaux, & faire ſecher au ſoleil. Il s'y durcira, & vous le réduirez enſuite en poudre ſubtile, laquelle ſera blanche, & vous la garderez dans une boëte, ou dans un vaiſſeau bien net.

La réſine de jalap a la même vertu que la racine, ou plûtôt c'eſt dans la ſeule reſine que conſiſte toute la vertu du jalap. On la prend mêlée en opiate; la doſe en eſt depuis ſix grains, juſqu'à dix ou douze.

L'eſprit de vin qu'on diſtille après les différentes diſſolutions, peut ſervir comme auparavant, pourvû néanmoins qu'il ſoit diſtillé à un feu lent; car autrement il enleveroit avec lui une partie de la réſine, ce qui diminueroit beaucoup de ſa vertu.

On peut tirer un ſel alkali du marc qui reſte. Il ne faut jamais donner la poudre de jalap ſeule; mais il faut la mêler avec quelque choſe qui en étende les parties, de peur qu'elles ne s'attachent contre la membrane des inteſtins, & qu'elles ny cauſent une inflammation, ou un ulcere qui pourroit avoir des ſuites très-dangereuſes. Cependant Monſieur Bolduc aſſure que le jalap eſt un remede que la nature a préparé elle-même, qu'il n'a jamais remarqué que ce purgatif eut beſoin de correctif, pour reprimer ſa trop grande action, non plus que de vehicule pour l'accélérer, comme la plupart des purgatifs ordinaires, & qu'il eſt étonné que l'uſage n'en ſoit pas plus général, puiſqu'il coûte ſi peu, & qu'il produit de ſi bons effets.

JALON. Ce terme eſt fort particulier pour les alignemens qu'on veut prendre.

Les jalons ſont des bâtons bien droits, d'une hauteur raiſonnable, armés en tête de linge ou de papier blanc, ou ſimplement blanchis de peinture pour être vûs plus diſtinctement. On les plante de diſtance en diſtance ſur des lignes qu'on veut avoir bien droites, ſoit pour planter des arbres, ſoit pour faire des allées & des trenchées. Auſſi on dit: *il faut jalonner*; c'eſt-à-dire, planter des jalons, &c.

Les Jardiniers ſe ſervent auſſi de piquets, auſſi-bien que de jalons. Mais ils different les uns des autres, en ce que les jalons ſont de cinq ou ſix pieds de haut, & que les piquets n'ont que deux pieds au plus de longueur.

JALONNER, aligner, mirer, bornoyer, ſont des termes qui ſignifient tous la même choſe. Pour jalonner, on ſe recule de quelques pas, puis en fermant un œil, on applique l'autre vers le jalon; de maniere que ce jalon couvre tous les autres jalons qu'on fait planter dans la même ligne par ce moyen.

J A M

JAMBE. C'eſt l'extrémité inferieure de l'animal, & principalement de l'homme, ſurquoi il ſe ſoutient, & qui lui ſert à marcher. Les Anatomiſtes l'appellent encore *grand pié*, & ils la diviſent en cuiſſe, en jambe & en pié. La partie qui eſt entre la cuiſſe & le pié retient proprement le nom de jambe, & c'eſt le nom qu'on lui donne communément.

Remede pour la foibleſſe des jambes.

Elles peuvent être guéries en uſant d'eau, où a trempé le colchotar, autrement poudre impériale. J'ai donné la maniere de la faire dans l'article du mot COLCHOTAR. Cette eau a tant de vertus, quelle fait marcher les enfans de deux ans en quinze jours, qui auparavant ne pouvoient marcher, ni même ſe ſoutenir ſur leurs jambes. Les nerfs foulés ou diſloqués en reſſentent de grands ſoulagemens.

Autre.

Prenez parties égales de feuilles d'yeble, de marjolaine & de ſauge. Piles-les, exprimez-en le ſuc; & en ayant rempli une bouteille, bouchez-la bien avec de la pâte; enveloppez-la même toute entiere de pâte, à l'épaiſſeur de deux bons travers de doigt; mettez-la au four chauffé à l'ordinaire, & qu'elle y reſte autant de tems qu'il en faut pour cuire un pain fort épais. Enſuite vous tirerez la bouteille du four, vous la laiſſerez refroidir, puis ayant ôté la pâte & caſſé la bouteille, vous prendrez la matiere que vous trouverez cuite & épaiſſie en forme d'onguent.

Uſage.

Vous ferez fondre parties égales de cet onguent, & de moëlle de Jarret de veau, & vous en frotterez chaudement & le plus ſouvent que vous pourrez le derriere des cuiſſes & des jambes de l'enfant. Ce remede eſt très-utile auſſi aux grandes perſonnes dont les nerfs ſont affoiblis, endurcis, ou racourcis.

Autre.

Prenez trois livres d'eau roſe, cinq onces d'écorce d'oranges & de citrons ſechés à l'ombre, de noix muſcades, de géroſle, de canelle, quatre onces de chacun. Mettez le tout en infuſion dans l'eau roſe l'eſpace de quinze jours; prenez enſuite de graines de chardon bénit, de lavande, de chacune quatre onces; une livre de roſes rouges cueillies de deux jours, deux pincées de ſommités de romarin, une pincée de feuilles de laurier, deux pincées d'hiſope, deux poignées de marjolaine, autant de meliſſe, & autant de roſes d'églantier; vous mettrez toutes ces choſes enſemble avec l'eau roſe lit ſur lit dans un alembic de verre, que vous diſtilerez au bain-maria fort doucement, gardez l'eau qui en ſortira pour vous en ſervir au beſoin.

Vertus.

Les vertus de cette eau, ſont d'entretenir la perſonne en bon état juſqu'à l'extrême vieilleſſe, la fait paroître fraîche. Elle fortifie toutes les parties du corps, en chaſſe les humeurs, guérit les catarres. Elle eſt ſinguliere aux cancers. Elle empêche que le poiſon ne ſaiſiſſe le cœur en tems de peſte. Elle fait venir les flux aux femmes. Elle eſt bonne aux maux de cœur. Elle guérit les maux d'eſtomac, des yeux & des dents. On en prend les matins & les ſoirs environ deux cuillerées, & on s'en frotte les lieux incommodés.

Pour les démangeaiſons de jambes, & autres parties du corps.

Il faut prendre de la gomme de prunier, la faire diſſoudre dans du vinaigre, & s'en frotter la partie qui démange. Il y en a qui appliquent ſur ces parties de fois à autre des feuilles de vigne, & même des grains de raiſin écraſés, qui font heureuſement couler de ces ulceres l'humeur peccante.

Pour les ulceres des jambes.

Prenez le poids d'un écu de plomb neuf, une once de vif argent, une once de ſouphre en poudre. Faites fondre le plomb dans une cuiller de fer. Si-tôt qu'il ſera fondu, jettez deſſus le vif argent & le ſouphre, remuez le tout avec une ſpatule, & tenez toûjours la cuiller ſur le feu juſqu'à ce que le ſouphre ſoit conſumé, ce qui ſe connoîtra lorſqu'il ne paroîtra plus de feu bleu dans la cuiller. Enfin, vous incorporerez ce mêlange avec une demi once de diapalme diſſout dans de l'huile roſat. Vous en ferez un emplâtre pour vous en ſervir au beſoin, après avoir bien lavé la playe d'eau de chaux avec une éponge.

Autre.

Prenez deux livres d'huile d'olive, une demi livre de cire neuve, demi once de cinabre, & deux onces de minium. Faites d'abord fondre ſur le feu l'huile d'olive & la cire neuve, quand ces matieres ſeront fondues, & que vous les aurez retirées de deſſus le feu, jettez dedans le cinabre & le minium. Remuez-les toutes avec une ſpatule de bois juſqu'à ce qu'elles ſoient froides. Conſervez ce mêlange dans un pot, pour en uſer au beſoin. Vous en ferez des emplâtres, vous les appliquerez ſur les ulceres, & vous les renouvellerez deux fois le jour.

Autre.

Exprimez le ſuc d'épinard ſauvage, & de l'arriplex ſylveſtris, lavez-en les ulceres, & appliquez le marc par-deſſus.

Pour les enflures des jambes.

Prenez des feuilles de choux rouges, ôtez-en les côtes. Faites chauffer ces feuilles & appliquez-les chaudement ſur les enflures. Ce même remède peut encore ſervir pour les enflures des bras.

Onguent pour les playes des jambes.

Prenez une demi livre de cire jaune neuve, une livre de thérébentine, une demi livre d'huile d'olive, & un quart de graiſſe. Faites fondre toutes ces matieres enſemble, en les agitant toûjours, & prenant garde qu'elles ne bouillent. Quand vous verrez que l'onguent ſera fait, retirez-le de deſſus le feu & remuez juſqu'à ce qu'il ſoit froid, puis vous le conſerverez dans un pot.

Pour les jambes caſſées.

Il faut prendre une certaine quantité de ces vers de terre qui ſont longs, on les appelle des Achées; les bien laver pour en oter la terre ou le limon, & les jetter dans un pot de terre plein d'eau, où vous les ferez bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en onguent. Vous en ferez un emplâtre ſur un linge double, dont vous envelopperez la playe; vous lierez le tout avec de petits morceaux de bois, après que les os auront été rejoints adroitement.

JAMAZ. *Voyez* EMPLATRE noir.

JAMBES, *laſſitude des jambes*, *Voyez* LASSITUDE.

JAMBE *de bête.* Terme de Venerie. C'eſt la partie qui eſt depuis le talon juſques aux os pour les bêtes fauves, & aux gardes pour les bêtes noires, qui en font auſſi la largeur.

JAMBON. C'eſt la cuiſſe ou l'épaule de cochon ou de ſanglier qu'on leve pour la ſaler, la fumer & la manger comme un mets excellent.

Maniere de faire les jambons de Mayence.

Il faut les ſaler avec du ſalpêtre pur, les preſſer dans un preſſoir à linge pendant huit jours, les tremper dans l'eſprit de vin, où l'on aura mis des grains de genièvre pilés, ou concaſſés, & les faire ſécher à la fumée du bois de genièvre.

Autre maniere de faire les jambons de Mayence.

Il faut au même inſtant que les jambons ſont levés de deſſus les porcs, les mettre contre terre, & les bien charger d'un aix, & de pierres par-deſſus, & les y laiſſer pendant vingt-quatre heures. Il faut après les faire ſaler ſur le pore, ou ailleurs, & étant bien ſalés les envelopper de foin, les mettre dans une benne, & faire un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après les lever. Après quoi il faut faire bouillir de la lie de vin avec de la ſauge, du romarin, de l'hiſope, de la marjolaine, du thim & du laurier, jetter le tout tiede ſur ces jambons, dans un vaiſſeau ou benne bien bouchée, & les laiſſer deux jours. Après quoi il faut les mettre à la cheminée, ou en une branche proche de la cheminée, & les parfumer pendant cinq ou ſix jours par deux diverſes fois avec du genièvre.

Autrement.

Salez vos jambons, & les gardez cinq jours en leur ſel; puis tirez-les & mettez-les dans la ſciûre ou limûre de fer l'eſpace de dix jours; puis lavez-les dans du vin rouge, & enfermez-les en quelque lieu petit. Faites-y deux fois le jour du feu de genièvre pendant dix jours ou plûs, & vos jambons ſeront excellens.

Autrement.

Auſſi-tôt que le porc eſt habillé, il en faut lever les jambons, & les étendre bien pour leur faire prendre le pli. Enſuite on les porte ſuer à la cave, & on les y laiſſe pendant quatre jours en tems ſec, & deux jours ſeulement en tems humide, ayant ſoin d'eſſuyer très-ſouvent l'eau qu'ils jettent; puis on les met à la preſſe entre deux ais, & on les y laiſſe autant de tems qu'ils ont été à la cave. Après cela on les aſſaiſonne de ſel, poivre, clou, & anis battu. Neuf jours après on les tire du ſaloir pour les mettre dans la lie du vin pendant neuf autres jours, après leſquels on enveloppe les jambons dans du foin, & on les enterre dans la cave, en un endroit qui ne ſoit pas trop humide. Il ne faut pas les y laiſſer trop long-tems, de peur qu'ils ne ſe gâtent. Quand on les a tirés, on les pend à la cheminée, & on les parfume deux ou trois fois le jour avec le bois de genièvre, qu'on allume directement au-deſſous. Etant ſecs, on les pend au plancher d'une chambre qui ne ſoit point humide, & on les y laiſſe juſqu'au tems qu'on veut les faire cuire.

Maniere de faire les jambons de Bayonne.

Avant que de ſaler le jambon, il faut attendre ſept ou huit jours, ou juſqu'à ce qu'il ſoit gluant. Alors l'ayant bien lavé, & enſuite pelé, on prend autant d'onces de ſel qu'il peſe de livres, & autant d'onces de ſalpêtre, qu'il y a de livres de ſel. Il faut réduire en poudre le ſel & le ſalpêtre, & en aſſaiſonner le jambon, qu'on met ſur une planche diſpoſée en pente avec un vaiſſeau à l'extrémité la plus baſſe, pour recevoir ce qui en dégoute, & dont on ſe ſert à meſure, pour humecter le jambon avec un linge, juſqu'à ce qu'il ait tout pris. Après cela, on l'eſſuye, on l'enduit de lie de vin, & quand elle eſt ſéche on le pend à la cheminée, pour le faire fumer à la fumée de genièvre trois ou quatre fois le jour, l'eſpace d'une heure, pendant cinq ou ſix jours; quand il eſt ſec & bien parfumé, on le met dans la cendre pour le conſerver.

Digitized by Google

Maniere d'apprêter les jambons, & de les faire cuire.

Je ſuppoſe qu'un jambon ait été ſalé comme il faut, & bien parfumé. Cela étant, avant que de le faire cuire, on le fait tremper en eau tiede, & après l'avoir ainſi changé pluſieurs fois, on le lave & on l'eſſuye. Puis on le met dans un chauderon le plus preſſé que l'on peut, afin qu'il y ait peu de bouillon, & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminue rien de ſa bonté.

On obſervera avec cela de mettre au fond du chauderon une poignée de foin délié, avec des fines herbes, deux gros oignons, & de l'écorce de citron, & à meſure que ſon bouillon ſe tarit, on a ſoin d'avoir de l'eau chaude pour en ſubſtituer toûjours de nouvelle, & continuer ce ſoin juſqu'à ce qu'il ait acquis une cuiſſon parfaite. Lorſqu'il eſt bien cuit, on le tire, pour le laiſſer refroidir dans ſon bouillon, juſqu'à ce qu'on puiſſe l'ôter du chauderon, avec la main. Puis on le met ſur un plat, on lui laiſſe égouter ſon bouillon, après quoi on leve la couene de deſſus le lard, pour le poudrer d'un peu de poivre, & d'un peu de canelle broyée, y piquer quelques cloux de géroſle, & le garnir de perſil haché, avec un peu de thim, & des feuilles de laurier, puis on le recouvre de la couene pour lui donner le loiſir de ſe refroidir.

Il y en a qui le font cuire avec le vin; mais on tient que cela lui fait faire la corne; au reſte on laiſſe cela à la volonté de ceux qui en font cuire. *Voyez* COCHON & PORC.

Eſſence de jambon.

Il faut couper par petites trenches du jambon crud, les bien battre, & les paſſer à la caſſerole. Puis vous les mettrez ſur un rechaud plein de feu, pour leur faire prendre couleur, en jettant deſſus un peu de farine & en les agitant en même tems. Quand les trenches de jambon auront pris couleur, il faut y mettre du jus de veau, un bouquet de ciboules, des herbes fines, de la rocambole, quelques cloux de géroſle, des truffes, une poignée de champignons hachés, un peu de vinaigre & un peu de croute de pain. Lorſque le tout ſera cuit, vous le paſſerez à l'étamine, pour en exprimer le jus, que vous conſerverez dans un pot qui ſoit propre. On ſe ſert de ce jus, ou eſſence dans tous les ragouts, où il entre du jambon.

Jambon ou ragouts à hipocras.

Prenez des trenches de jambon crud, que vous paſſerez à la caſſerole. Puis vous y ferez une ſauce avec un vin vermeil, du ſel, du poivre & du jus d'orange, que vous mettrez lorſque vous ſervirez. On peut y ajoûter un jus de citron, au lieu d'hipocras.

Jambon de poiſſon.

Ayez des laites de carpes; & de la chair de tanches, d'anguilles & de ſaumon. Melez bien toutes ces chairs enſemble, en les hachant fort menu avec du ſel, du poivre, du perſil & du bon beurre. Quand le tout ſera bien haché, donnez-lui une forme de jambon. Ayez encore des peaux de carpes, enveloppez le tout dans un linge blanc, & couſez-le bien ſerré. Enſuite vous le ferez cuire avec moitié eau, moitié vin, que vous aurez aſſaiſonné de ſel, de poivre, de cloux de géroſle, de laurier, & de fines herbes. Quand vous croirez que ce jambon eſt cuit, vous le laiſſerez refroidir dans ſon bouillon. On le ſert entier ou coupé par tranches.

J A N

J A N, *jonc-marin*, ou *ſain-Foin d'Eſpagne*. La graine eſt fort menue, noire, qui produit étant ſemée parmi le ſeigle ou autre grain dans le mois de Mars, une petite plante ou épine, pour la nourriture des chevaux, vaches, &c. au lieu du foin, étant pilée dans une auge, comme celle dont on ſe ſert pour donner à manger aux cochons. On fauche ce jonc-marin ou ſain-foin d'hivee, cinq ou ſix fois l'année, après qu'on a moiſſonné le ſeigle ou autre grain parmi leſquels on l'aura ſemé. Cette graine pouſſera plus haut que la plume d'une oye la premiere année. On la laiſſe pendant quatre années ſans la couper; pour lui donner lieu de ſe fortifier dans le pié. Pendant ce tems elle devient groſſe comme le pouce d'un homme; la quatriéme année on la coupe, mais on ſe ſert pour la couper de gands de cuir de ſouliers, parce qu'elle eſt toute pleine d'épines.

Le jan ſert de foin étant pilé, prenant la partie de la plante qui ſera la moins groſſe & la plus tendre, c'eſt-à-dire, celle qui aura pouſſé en dernier lieu. Le reſte de la plante ſera, ou pour chauffer le four, ou pour ſervir à la cuiſine; on coupe cette plante comme le bois à un pouce de terre. Quand le pié eſt gros comme le doigt, on peut le battre dans une auge de bois, comme celle qui ſert à donner à boire aux pourceaux ou à d'autres animaux. L'écorce de celui qu'on peut battre, ſert pour la nourriture des animaux. On commence à le battre dans le mois de Novembre, & pour cet effet, on ſe ſert d'un inſtrument de bois, qui eſt comme une eſpece de marteau, ayant un manche de la longueur du bras, ou plus ſi l'on veut. Les deux extrémités du manche ſont de la groſſeur d'un eſſieu de charrette, à l'extrémité des deux côtés, il y a un cercle de fer de l'épaiſſeur de deux écus blancs avec le maillet ainſi ferré, on bat le foin; on le briſe, & on le met en état d'être mangé par les animaux, on en fait la coupe de deux en deux ans, comme la coupe du bois. Si on veut le planter, on le peut faire, & en ce cas, on le plante tout jeune de demi pié, il vient naturellement ſans ſemer dans les terres les plus ſtériles, & les plus maigres; mais ſi on le ſeme & qu'on prépare la terre, il vient bien plus grand, & s'éleve à la hauteur même des bois taillis; pendant l'hiver, on le donne à toutes ſortes d'animaux, ce qui les engraiſſe & leur fait avoir beaucoup de lait; un pré de cette ſorte durera dix ans, une bicherée ou un arpent ſemé de cette graine, en vaudra deux de pré.

Pour avoir de la graine, il n'y a qu'à la faire ramaſſer par des enfans, ou autres dans les landes, quand elle eſt mûre, ce qui eſt vers la ſaint Jean, & le mieux ſeroit d'en avoir de la baſſe Bretagne, de l'Evêché de Leon, où ce ſain-foin d'hiver eſt en grand uſage. La bonté de la graine contribue beaucoup à la beauté de la plante; il n'en faut que trois pots ou pintes meſure de Paris pour ſemer un arpent, ou trois bicherées.

Pour la ſemer également; il faudra la ſemer comme celle des eaves & de navettes, ſi c'eſt dans le printems qu'on la ſeme parmi les mars, orges, avoines, il ne ſera pas abſolument néceſſaire de la faire germer, ſi le tems eſt diſpoſé à la pluye. Si c'eſt dans un tems ſec, il ſera bon, pour que la graine germe promptement, qu'elle ſoit ſemée également, & de peur que le ſoleil ne la rotiſſe, vous prendrez autant de meſure de ſable qu'il faudra de meſures de blé pour ſemer la terre où vous avez deſſein de ſemer vôtre graine de foin; mettez une couche de ſable dans un tonneau, par-deſſus une couche bien claire de vôtre graine, & ainſi de couche en couche que toute vôtre graine ſoit mêlée, pour la faire germer promptement, jettez un ſeau ou deux d'eau ſur vôtre ſable dans le tonneau, ou on cuvier qui ſera percé au fond en divers endroits, afin que l'eau ne s'égoute; ainſi le tout étant prêt, quand vous

verrez le tems à la pluye, du moins ſi la ſaiſon vous preſſe, ſemez le ſoir ce ſable comme vous feriez du Blé. Après avoir ſemé, vous hercerez la terre avec une petite herce légére, & renverſée & des épines à la queue pour couvrir la graine d'un peu de pouſſiere ſeulement, comme on fait à la graine de laitue.

JANVIER. C'eſt le prémier mois de l'année, ſuivant la ſupputation qui eſt en uſage dans la plus grande partie de l'Europe. Le ſoleil commence à entrer dans le ſigne du Verſeau vers le vingt de ce mois.

Des profits que les gens de la campagne peuvent faire au mois de Janvier.

Dans le mois de Janvier, il ſe débite des poules-d'Inde, des chapons, & généralement de toute ſorte de volaille dont on voudra décharger la baſſe-cour, & qu'on jugera en état d'être vendue. Tout ce qu'il y aura d'œufs, de fromages, & de beurre en cette ſaiſon, ſeront portés au marché, & ſe vendront cheremeut. Les œufs frais, ou bien ceux qu'on aura pris ſoin de garder depuis le mois d'Octobre juſqu'à ce tems-là, ſeront auſſi vendus; l'argent qu'on en tire, mis en d'autres denrées pour la proviſion de la maiſon, rapportant plus de profit pour lors que ces œufs mêmes.

S'il y croît des veaux au mois de Janvier, on ne ſe fera point un ſcrupule de les vendre, à cauſe qu'ils ſont rares, & que ce n'eſt pas la vraye ſaiſon de les garder pour nourrir.

Heureux qui dans ce tems-là a des vaches ou bien des bœufs gras à vendre! les Bouchers ſavent bieu les venir trouver, ſans qu'il ſoit beſoin de les mener en foire pour les vendre.

C'eſt dans cette ſaiſon auſſi qu'il fait bon vendre les fruits qui ſe mangent dans ce mois; telles ſont les poires de Lanſac, la virgouleuſe, le bon-chrêtien d'hiver, le beurré d'hiver, la poire de Fribourg, la calle de Meaux, l'orange d'hiver, le certeau, le ſucrin, le petit muſcat d'hiver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne amet; car je ſuppoſe qu'un pere de famille ne ſera pas, ſans avoir un jardin rempli de toutes ſortes de bons fruits. L'œconomie demande de lui l'embellitſement d'un pareil jardin à ſa maiſon, & ayant appris comment il faut les conſerver, il ne ſe defera point de ces fruits que par ordre, & dans le tems que chaque eſpece ſera bonne à manger, afin d'en tirer un bon argent: Tels fruits dans ce mois apportant plus d'avantage à ſon maître étant vendus, que s'ils étoient mangés chez-lui, excepté ce qu'il en gardera pour ſa proviſion particuliere, pour être ſervi à ſa table, ſoit qu'il ſoit ſeul, ſoit qu'il lui ſurvienne compagnie.

Il y a auſſi quelques pommes qui ſe mangent dans cette ſaiſon, comme le rambour, la groſſe reinette griſe, les calvilles & autres pommes qu'on pourra envoyer au marché.

On ne ſauroit dire combien tout cela bien ménagé pendant toute l'année, rapporte d'argent en ſon tems.

L'occupation du Laboureur dans le mois de Janvier.

L'emploi du Laboureur pendant le mois de Janvier, ou des domeſtiques deſtinés au labourage & qui demeurent à la campagne, eſt de faire à loiſir pendant ce tems que le froid ou la pluye contraint de reſter à la maiſon, les choſes auſquelles ils ſeroient indiſpenſablement obligés de s'occuper pendant la belle ſaiſon, où pour lors leur emploi les appelle à des ouvrages de plus grande conſéquence.

Et les ouvrages que l'on fait pour lors, ſont de préparer les échalas pour garnir les vignes, de raccommoder les ebarrettes, les tombereaux, & de prendre garde s'il ne lui manque rien des inſtrumens néceſſaires au labourage, & s'ils ſont en état pour s'en ſervir.

C'eſt dans ce tems qu'on doit faire proviſion d'outils convenables au ménage des champs, qu'il faut tondre les hayes, ôter les bois inutiles des grands arbres fruitiers, & qu'il eſt tems d'achever de battre le blé dans la grange, tandis que les frimats empêchent qu'on aille travailler bors de la maiſon.

Pendant ce tems-là auſſi, on apprête les oziers deſtinés pour attacher la vigne.

La mere de famille a ſoin que ſes ſervantes teillent ſon chanvre, ou qu'elles filent, pendant que les incommodités de la ſaiſon ne permettent pas qu'elles ſortent de la maiſon pour aller fagotter des épines qui ſervent à chauffer le four.

Enfin, comme il n'eſt point de momens qu'il ne faille ménager, un pere de famille fera tout ce qu'il pourra, pour n'en point laiſſer échapper d'inutiles. L'hiver ne donne que trop de loiſir aux Laboureurs, & quand ce tems vient, c'eſt ſouvent pour lors, que tous les valets ont le tems de voir leur charrûe de repos, & qu'il n'eſt pas beſoin de le leur dire.

Et ſi on ne les pouſſoit au travail, quelque petit qu'il puiſſe être en ce tems, ils ne ſeroient pas honteux de ſe tenir ſans rien faire.

Ouvrage à faire dans le jardin fruitier au mois de Janvier.

Quoiqu'il ſemble qu'il n'y ait pas grand choſe à faire pendant ce mois dans les jardins, les gélées étant fort grandes, néanmoins c'eſt le vrai tems de nettoyer les arbres de toutes ordures & de n'y laiſſer aucunes feuilles ſéches, parce que ce ſont autant de nids à chenilles.

Et comme on a dû découvrir les arbres, au mois de Novembre, il eſt néceſſaire dans ce mois-ci de récouvrir de bonne terre les arbres qui auront été découverts dès le mois de Novembre précedent.

C'eſt encore le tems de faire ramaſſer des terres nouvelles, comme les boues des rûes où paſſe le bétail, ou proche les boucheries que l'on nettoye ordinairement avant Pâques, pour les garder tout l'été ſans rien faire, pour réchauffer les pieds des arbres au declin de la lune de ce mois.

Au declin de cette lune, l'on coupe des bois pour les eſpaliers & pour les treilles, ſi cela n'a pas été fait dès la fin de la lune de Décembre, pour la raiſon qu'il n'y a point de féve en ce tems-là.

On peut encore commencer à faire des couches de fumier chaud, pour fumer toutes choſes dans la ſuite, & cela eſt fort utile pour réparer le jardin d'une année à l'autre.

Il faut de bonne heure faire piocher les framboiſiers, parce que ſi l'on attend l'autre lune, ce ſera trop tard, à cauſe qu'on couperoit le rejet qui ſe fait dans la terre. Il faut donc les tailler, mais non à demeurant, c'eſt-à-dire, que l'on ne les taille point pour la derniere fois, mais ſeulement pour faire l'eſpalier, & pour les piocher, & après le vingt-ſept de la lune de Février, on les taille à demeurant, & puis on les lie.

On doit encore dans le mois de Janvier tailler toute ſorte d'arbres, ſoit en buiſſon, ſoit en eſpalier, en préparer quelques-uns pour les garantir des grandes gélées, ou les mettre à couvert des neiges; faire des trenchées pour planter des arbres, & des fouilles de terre pour les amander; fouiller aux pieds des arbres, ſoit pour leur tailler les groſſes racines, & par ce moyen les mettre à fruit, ſoit aux pieds des infirmes pour les racommoder.

Ouvrages à faire un jardin des fleurs pendant le mois de Janvier.

Il faut couvrir les plantes qui craignent le froid à

la veille du mauvais tems, & n'attendre pas que la terre ſoit endurcie par la gélée.

Sur les carreaux couverts, il faut tenir des ſouricieres tendues pour prendre les rats des jardins, & les mulots qui vont chercher dequoi paître. On ſe ſervira pour amorce de pois, d'amandes, ou de noiſettes.

L'on doit préſerver les anemones qu'on auroit plantées dans des pots, de trop fréquentes pluyes auſſi bien que des gélées; comme auſſi pluſieurs jeunes plantes qu'on auroit ſemées dans des pots ou caiſſes.

Poires qui ſe mangent au mois de Janvier.

Poire de portail, bonne au mois de Janvier, quand elle commence à piquer, c'eſt-à-dire, qu'il ſemble qu'elle va pourrir: elle dure juſqu'en Février.

Poire de ſatin vert, fru t fondant, très-rare, & particulierement bon en Janvier.

Poire de gros muſcat, excellente & propre à ſervir au mois de Janvier.

Poire de ronville, ou martin-ſire, excellente dans ce mois.

Poire de Milan rond; eſpece de bergamotte, bonne dans Janvier, & va juſqu'en Février.

Poire de la Reine d'hyver, bonne en Janvier.

J A R

JARDIN. C'eſt une piece de terre, qui eſt ordinairement ſituée derriere une maiſon pour lui donner de l'air & qui eſt fermée de murailles. Cette piéce de terre eſt deſtinée ou pour les fruits, ou pour les legumes, ou pour les fleurs. De là on diſtingue trois ſortes de jardins, qui demandent des ſoins particuliers. Le fruitier, le potager & le jardin des fleurs.

A ces trois eſpeces de jardin, on peut en ajoûter une quatriéme qui eſt le jardin de propreté. Celui-ci comprend les autres, & on y ajoûte encore quelques ouvrages d'une plus grande ou d'une moindre étendue, ſelon la dépenſe qu'on eſt en état de faire, ou ſuivant le terrain qu'on veut employer. Les jardins de propreté accompagnent ordinairement les maiſons de plaiſance.

Des jardins de propreté.

On peut établir quelques regles générales, qu'il eſt bon d'obſerver, quand on eſt le maître de faire un jardin de propreté. Cette ſorte de jardins eſt preſque toûjours accompagnée d'une maiſon, où l'on paſſe quelque tems de l'année. C'eſt ce qui fait que les avantages de l'un doivent être inſéparables des avantages de l'autre. La ſituation du terrein eſt une choſe eſſentielle à un jardin & qui renferme cinq conditions: ſavoir. 1°. Une expoſition ſaine. 2°. Un bon terroir. 3°. Une abondance raiſonnable d'eau 4°. Une belle vûe, & 5°. La commodité du lieu.

I. Le ſommet d'une montagne, & une valée trop baſſe ou marécageuſe ſont des extremités qu'il faut également éviter. La micôte, dont la pente eſt douce, ou la plaine, donnent une expoſition ſaine. Les promenades de plein pié dans la plaine & le terrein qui eſt de moindre entretien ſont d'un agrément infini. L'abondance de l'eau, l'abri des vents & la perſpective de la mi-côte ſemblent l'emporter ſur les avantages de la plaine. La plus mauvaiſe expoſition eſt celle du nord, celle du midi ou au moins du levant peut être regardée comme la meilleure.

II. La terre qui eſt bonne n'eſt point pierreuſe, ni difficile à labourer; elle ne doit être ni trop ſéche, ni trop humide, ni trop forte, ni trop légere, ni trop ſablonneuſe. Quand on la fouillera, on la doit trouver bonne juſqu'à deux pieds au moins de profondeur. On jugera que le terrein eſt mauvais, s'il eſt couvert de bruyeres, de ſerpolets, de chardons, & d'autres mauvaiſes herbes, & ſi les arbres qui croiſſent auprès, ſont tortus, mal faits, rabougris, d'un vert alteré & pleins de mouſſe.

III. Si les eaux ſont néceſſaires pour conſerver les plantes qui périroient par la trop grande ſéchereſſe, elles ne ſont pas moins utiles pour l'embelliſſement des jardins. Les canaux, les caſcades, & les jets d'eau donnent des agrémens, que tout le monde connoit aſſez. Mais il faut prendre garde à deux choſes, la prémiere, c'eſt que ces eaux ne ſoient point en trop grande quantité, elles rendroient l'air mal ſain; & la ſeconde; c'eſt qu'on ne doit point les laiſſer croupir, mais on doit ménager quelques iſſues pour les faire écouler.

IV. La vûe fait encore un des plus beaux ornemens des jardins, il faut prendre un extrême ſoin de profiter de tous les avantages, que le lieu fournira, & ne point boucher la perſpective par quelque bois ou paliſſade, qu'on ſeroit obligé d'arracher dans la ſuite. L'étendue du païs qu'on découvre contribue beaucoup à la végétation des plantes qui par ce moyen ont un grand air, & ne ſe trouvent point enſevelies par un air trop reſſerré.

V. La maiſon de campagne ne doit point être loin de la riviere, afin de pouvoir y faire commudément apporter ce qu'on a beſoin, ou faire enlever tout ce qu'elle produit; ſi la forêt eſt proche, elle fournira du bois à la maiſon. On ſera encore attention au chemin, qui ſera de ſable ou pavé, afin qu'on puiſſe y aller aiſément ſoit en hyver, ſoit en été. Enfin, ces ſortes de jardins ne ſeront point éloignés des villages, car s'ils étoient ſitués en pleine campagne, ceux qui s'y trouveroient ne pourroient point être ſecourus, s'il leur arrivoit quelque accident.

On peut ajoûter à toutes ces conditions les ſoins d'un jardinier, & l'œil du maître.

Précautions à obſerver pour des jardins de propreté.

I. On doit faire choix d'un homme, dont la capacité dans l'art du jardinage, ſoit reconnue par quelques beaux morceaux.

II. Il ne faut point exécuter ſes deſſeins avec précipitation. Il eſt bon de les laiſſer mûrir, pour ainſi dire, pendant quelque-tems, & de conſulter à loiſir les Connoiſſeurs.

III. Plus un jardin eſt grand, plus il en coûte à en exécuter le deſſein & à l'entretenir quand il eſt exécuté. C'eſt ce qui fait qu'on doit examiner la dépenſe qu'on veut faire, & proportionner l'ouvrage à cette dépenſe. Un jardin de 30 ou 40 arpens eſt d'une belle grandeur.

Maximes fondamentales pour bien diſpoſer un jardin.

I. L'art doit ceder à la nature.

Tout doit paroître naturel dans un jardin. On placera un bois pour couvrir des hauteurs, ou remplir des fonds, qui ſe trouveront ſur les ailes d'une maiſon, un canal ſera mis dans un endroit bas pour paroître être l'égoût de quelque hauteur voiſine.

II. Un jardin ne doit point être offuſqué.

Les jardins qui ſont trop couverts & trop remplis de brouſſailles, ſont ſombres & triſtes. Il faut laiſſer regner autour du bâtiment des eſplanades, des parterres, & des boulingrins, & ne mettre que des ifs & des arbriſſeaux ſur les terraſſes & en quelques autres endroits où on le trouvera à propos.

III. On ne doit point trop découvrir les jardins.

Il eſt néceſſaire d'éviter le défaut contraire à celui

que nous venons de condamner. C'eſt une choſe deſagréable, de voir toute l'étendue d'un jardin d'un ſeul coup d'œil.

IV. Un jardin doit paroître plus grand qu'il ne l'eſt effectivement. Le véritable moyen de faire cet eſpece d'enchantement, eſt d'arrêter la vûe dans certains endroits, par des boſquets & des ſales vertes ornées de fontaines & de figures, & de ménager ſi bien les allées & les ornemens qu'on ſe laſſe à parcourir les unes, & qu'on employe du tems à regarder les autres.

Diſpoſitions générales qu'on doit donner à un jardin de propreté.

I. La longueur d'un jardin doit être d'un tiers ou d'une moitié plus grande que la largeur, les pieces bar-longues ſont plus agréables à la vûe que les autres.

II. On placera le parterre auprès du bâtiment. Il eſt bon que le bâtiment ſoit élevé au deſſus du parterre, afin que des fenêtres on puiſſe juger plus aiſément de la beauté du deſſein du parterre, & que la vûe jouiſſe des différentes fleurs qui y ſeront plantées. Il dépendra de la ſituation du lieu de placer les boſquets, les paliſſades, les ſales vertes dans des endroits convenables. Ces pieces doivent accompagner le parterre pour le relever. On pratiquera dans ce parterre des boulingrins & autres pieces plates. Un parterre quelque beau qu'il ſoit demande à être diverſifié.

III. La tête du parterre doit être ornée de baſſins ou de pieces d'eau. On plantera au deſſus des paliſſades ſoit hautes ſoit baſſes, un bois auquel on donnera une forme circulaire, percée en patte-d'oye pour mener dans de grandes allées. L'eſpace qui ſe trouvera entre le baſſin & la paliſſade ſera rempli de pieces de broderie ou de gazon garnies d'ifs, de caiſſes, & de pots de fleurs.

Ce que nous venons de dire, ne doit être obſervé que quand il n'y a point de vûe, mais s'il y en avoit, il faudroit ſe conduire d'une autre ſorte. On pratiquera alors pluſieurs pieces de parterre tout de ſuite ſoit de broderie, de compartimens à l'Angloiſe, ſoit de pieces coupées, ſeparées d'eſpace en eſpace par des allées de traverſe. Les parterres de broderie ſeront toûjours près du bâtiment.

IV. La grande allée ſera percée en face du bâtiment, & traverſée par une autre, d'équerre à ſon alignement; à l'extrémité de ces allées on ouvrira les murs. On placera des grilles à ces ouvertures, ou bien on fera un foſſé en dehors aſſez large & aſſez profond pour empêcher l'entrée dans le jardin. On aura ſoin de percer les autres allées de traverſe, de maniere qu'on puiſſe profiter de la vûe que donneront ces ouvertures.

V. Tout ce qu'on vient de dire ayant été obſervé, on diſpoſera dans les lieux les plus convenables, des bois de haute futaie, des quinconces, des cloîtres, des galeries, des cabinets, des ſales vertes, des labyrinthes, des boulingrins, des amphithéatres & autres pieces que l'on ornera de fontaines, de canaux, & de figures, qui contribuent beaucoup à l'embelliſſement d'un jardin. Dans les endroits bas & marécageux, qu'on ne veut point relever, on pratiquera des boulingrins, des pieces d'eau, ou des boſquets. On relevera ſeulement le terrein par où l'on doit continuer les allées, qui y aboutiſſent.

VI. Il eſt bon d'obſerver qu'on doit diverſifier toutes ces parties du jardin, les oppoſer les unes aux autres; ne pas mettre tous les parterres d'un côté & tous les bois d'un autre, mais un bois contre un parterre ou un boulingrin, en un mot le plein contre le vuide, & le plat contre le relief pour faire oppoſitions. Un baſſin rond ſera environné d'une allée octogone.

VII. On ne répétera les mêmes pieces des deux côtés, que dans les lieux découverts, où l'œil en les comparant peut juger de leur conformité, comme dans les parterres, dans les boulingrins, dans les quinconces, & dans les boſquets découverts à compartiment. Mais dans les boſquets formés de paliſſades, & d'arbres de haute futaie, on doit toûjours varier les deſſeins, & les parties detachées. Cependant quelque variées qu'elles ſoient, elles doivent avoir entre elles un rapport & une convenance; enſorte qu'elles s'alignent & s'enfilent les unes les autres; pour faire des percés, des pertes de vûe & des enfilades très-agréables.

VIII. Les deſſeins doivent préſenter quelque choſe de grand; évitez les petites pieces, ſur tout les allées où deux perſonnes peuvent à peine aller de front. Prévoiez l'eſpace que rempliront les arbres quand ils ſeront parvenus à une juſte groſſeur.

IX. Toutes ces regles s'obſerveront diverſement dans les différentes ſortes de jardins; que l'on peut reduire à trois, ſavoir: Les jardins de niveau parfait, les jardins en pente douce; & les jardins dont le niveau & le terrein ſont entrecoupés par des chûtes de terraſſes, des glaces, des talus, des rampes & autres. Les deſſeins qui conviennent à une ſorte de ces jardins ne ſauroient très-ſouvent convenir à l'autre.

Du jardin fruitier, du potager & du Jardin des fleurs.

Nous réunirons ces trois ſortes de jardins; parce qu'il eſt aſſez rare que celui qui s'applique à l'un ne s'applique à l'autre, & que d'ailleurs pluſieurs choſes conviennent aux trois. Le jardin fruitier eſt celui où l'on cultive les arbres qui portent des fruits comme les pêchers, les poitiers, les abricotiers, les pruniers, les cerifiers, & les autres.

Le jardin potager eſt celui où l'on cultive les legumes & les herbes qu'on employe dans le potage, dans les ſalades & dans les ragoûts. Le jardin de fleurs eſt celui où l'on éleve toutes ſortes de plantes qui donnent des fleurs, comme les orangers, les violettes, les anemones, les tubereuſes, les tulippes, les giroflers & autres.

Qualités que doit avoir la terre d'un jardin.

On connoît que le fonds d'un jardin eſt bon, & particulierement pour les arbres fruitiers:

Si premiérement tout ce que la terre y produit, ſoit d'elle-même, ſoit par culture, eſt beau, vigoureux, abondant, & ſi par conſéquent on n'y voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros; rien de jaune, quand il devroit être vert.

En ſecond lieu, ſi cette terre, à en flairer une poignée, ne jette aucune mauvaiſe odeur.

En troiſiéme lieu, ſi elle eſt facile à labourer, & qu'elle ne ſoit point trop pierreuſe.

En quatriéme lieu, ſi à la manier elle eſt ſouple ſans être trop ſeche, & légere comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait ſabloneuſes.

En cinquiéme lieu, ſi elle n'eſt point trop humide, comme les terres marécageuſes; ſorte comme les terres franches, & celles qui approchent fort de la nature des terres glaiſes.

Enfin à l'égard de la couleur, la principale eſt, qu'elle ſoit d'un gris noirâtre, il y en a cependant des rougeâtres qui ſont fort bien; je n'en ai jamais vû qui fuſſent en même-tems & fort blanches & fort bonnes.

Il faut qu'au deſſous de la ſuperficie qui paroît bonne, il y ait trois pieds de terre ſemblable à celle de deſſus: maxime très-importante, & dont il faut

être raiſonnablement aſſuré par le moyen de quelque fouille faite au moins en cinq ou ſix endroits différens.

On ſe trompe fort quand on ſe contente d'une moindre profondeur, & ſur-tout pour les arbres, & pour les plantes à longues racines; ſçavoir, artichaux, bettes-raves, ſcorſoneres, panais, &c.

Eſſay pour connoître la terre propre au jardin.

Si vous voulez ſavoir, ſi la terre ſera bonne à Jardin, lavez-la & diſſolvez en eau; ſi elle a beaucoup de limon, elle ſera bonne; mais s'il y a plus d'eau que de limon, elle ſera ſtérile; ſi vous la trouvez gluante & tenante la maniant entre les mains, comme ſi c'étoit de la cire, vous la jugerez du tout inutile. Or il faut ſur-tout ôter les pierres du jardin & n'y laiſſer point de fendaſſe, de peur que le ſoleil pénétrant autant en terre, ne vienne à brûler les racines des plantes. Or cette terre-là, ſera repoſée, & aiſée à cultiver & fertile, qui n'eſt pas trop mouillée, ni auſſi trop ſéche, & celle que les oiſeaux cherchent, lors qu'elle eſt de nouveau foſſoyée, & ſur-tout les corbeaux, ſuivant la trace du Foſſoyeur. Si la terre n'eſt pas bonne, il y en a qui diſent qu'elle ſe peut corriger & amander, ſi ſur la petite terre on en met de graſſe, & ſi on met de bonne terre graſſe & humide, ſur celle qui ſera ſéche, & qu'on les mêle l'une parmi l'autre.

Des labours des terres.

Les labours les plus fréquens ſont d'ordinaire les meilleurs; tout au moins à l'égard des arbres, en faut-il quatre par an: ſavoir au printems, à la ſaint Jean, à la fin d'Août, & immediatement avant l'hiver, & généralement parlant il ne faut jamais ſouffrir que la terre ſoit en friche, & pleine de méchantes herbes, ni trepignée, ni battue des grandes ravines d'eau; elle fait grand plaiſir à voir quand elle eſt nouvellement labourée.

Les menues plantes, par exemple, les fraiſiers, les chicorées, les laitues, &c. demandent d'être ſouvent ſerfouies, ou ſerfouetées, pour mieux faire leur devoir.

Des amandemens qu'on doit donner à la terre.

Toutes ſortes de fumier pourri de quelque animal que ce ſoit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. ſont excellens pour amander les terres enployées en plantes potageres. Celui de mouton a plus de ſel que tous les autres, & ainſi il n'en faut pas mettre en ſi grande quantité. On doit penſer à peu près la même choſe à l'égard de celui de poule & de pigeon; mais je ne conſeille gueres d'en employer, à cauſe des pucerons, dont ils ſont toûjours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux plantes.

Le fumier des feuilles bien pourries n'eſt gueres propre qu'à repandre ſur les ſemences nouvellement faites, pour empêcher que les pluyes ou les arroſemens ne battent trop la ſuperficie; en ſorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les legumes du potager demandent beaucoup de fumier, les plants d'arbres n'en demandent point.

Le ſeul bon endroit à mettre les amandemens eſt vers la ſuperficie.

Le fumier le plus mal placé pour les trenchées eſt celui qui ſe met dans le fond.

A l'égard de ces trenchées, on ne peut pas dire qu'elles ſoient bonnes, & bien faites, à moins qu'on ne leur ait donné approchant de ſix pieds de large, & de trois pieds de profondeur.

Quelle choſe il faut conſiderer en fumant un jardin.

En quelque tems que vous vouliez fumer vôtre jardin ou votre champ, il faut avoir ſoin, & prendre garde que le vent ſouffle de l'occident équinoctial, ſans pluye; car ſi on a ſoin de faire cette obſervation, on ne manque point d'avoir une grande abondance en proeurant une grande fertilité.

Du tems propre pour arroſer, & quelle doit être l'eau.

L'arroſement qui eſt recommandable, ſur-tout aux grandes chaleurs, quand la canicule commence à ſe montrer, ſe doit faire le matin & le ſoir, de peur que l'eau ne ſoit trop échauffée du ſoleil & ne brûle les racines, mais encore ne faut-il pas trop arroſer en ce tems; car cela pourroit nuire aux racines.

Il ne faut pas tirer de l'eau d'un puits bien profond, de peur que par ſa trop grande froideur elle ne gâte les racines. Que ſi vous n'en avez point d'autre, il la faudra tirer quelques heures avant que d'arroſer, & l'expoſer à l'air, afin qu'elle ſe tiediſſe.

Quant à la quantité de l'arroſement, l'âge des plantes montrera la meſure, car les nouvelles plantes ſont moins ſujettes à la ſoif, & celles qui l'ont accoûtumé veulent être fort arroſées, & il le faut faire légerement avec l'arroſoir, afin qu'elles ſoient également arroſées, & non pas noyées; car par ce moyen la vie des plantes eſt retenue, laquelle autrement s'évanouit, il les faut donc faire boire, comme ſi elles ſuçoient la mamelle.

De la diſpoſition qu'on doit donner aux jardins fruitiers & potagers.

Pour la diſpoſition ordinaire des jardins fruitiers & potagers, j'eſtime que la meilleure, auſſi bien que la plus commode pour le Jardinier, eſt celle qui ſe fait, autant qu'on peut, par des quartés bien reglés, enſorte que s'il eſt poſſible, la longueur ſoit un peu plus grande que la largeur; les allées auſſi doivent être d'une largeur convenable, & proportionnée, tant ſur la longueur, que ſur toute l'étendue du jardin.

Les moins larges ne doivent pas avoir moins de ſix à ſept pieds de promenade, & les plus larges, de quelque longueur qu'elles ſoient, ne doivent jamais exceder trois ou quatre toiſes au plus. Pour ce qui eſt de la grandeur des quartés, c'eſt ce me ſemble un défaut d'en faire, qui ayent plus de quinze ou vingt toiſes d'un ſens ſur un peu plus, ou un peu moins de l'autre; ils ſont aſſez bien de dix à douze ſur quatorze à quinze, & tout cela ſe doit regler ſur la grandeur do potager.

Les ſentiers ordinaires pour la commodité du ſervice ſe font d'environ un pié.

Bien entendu qu'un potager, quelque agréable qu'il ſoit dans la diſpoſition, ne réuſſira jamais, ſi la commodité de l'eau pour les arroſemens ne s'y trouve.

Des arbres fruitiers qu'on doit planter.

A l'égard de cet article, qui concerne la connoiſſance des arbres fruitiers qu'on doit planter, il ſuffit, & il eſt important de ſavoir qu'un arbre pour meriter d'être choiſi, quand il eſt encore en pepiniere, doit avoir l'écorce nette, & luiſante, & les jets de l'année longs & vigoureux. Et s'il eſt déja hors de terre, il faut, qu'outre les conditions précedentes, il ait encore les racines belles, bien ſaines, & qu'à proportion de la tige, elles ſoient paſſablement groſſes; je ne prends jamais de ces arbres qui n'ont preſque rien que de chevelu.

Les arbres les plus droits, & qui n'ont qu'une

ſeule tige, me paroiſſent les plus beaux à choiſir pour planter.

En fait de pêchers, & même en fait d'abricotiers; ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet ſoit beau, valent mieux que ceux, qui en ont deux, ou davantage; & encore faut-il être en ceci plus rigoureux pour les pêchers que pour les abricotiers, & même ne prendre jamais un pêcher qui dans le bas de la tige n'ait pas les yeux beaux, ſains & entiers. La groſſeur d'un bon pouce, ou un peu plus pour cette tige c'eſt celle, qu'il faut particulierement eſtimer pour les pêchers.

Les pêchers ſur amandiers réuſſiſſent mieux en terre ſeche & legere, que dans celle qui eſt forte & humide; il eſt en tout autrement de ceux, qui ſont greffés ſur pruniers.

En toute autre ſorte d'arbres nains la groſſeur eſt celle de deux ou trois pouces de tour par le bas.

Il n'y a que les pommiers ſor paradis, à qui la groſſeur d'un pouce eſt très-ſuffiſante.

La groſſeur des arbres de tige eſt celle de cinq à ſix pouces par le bas, & la hauteur de ſix à ſept pieds.

La greffe des petits arbres doit être à deux ou trois doigts de terre.

Et quand elle eſt recouverte, c'eſt une marque de vigueur au pié, auſſi bien que de ſuin & d'habileté au Jardinier qui l'a élevée.

Toutes ſortes de poires réuſſiſſent en buiſſon, & en eſpalier; elles réuſſiſſent encore ſur franc, auſſi bien que ſur coignaſſiers; mais il eſt bon de remarquer qu'il n'en faut que ſur franc, ſoit dans les terres legeres, ſoit dans celles qui ſont d'une médiocre bonté.

Les poires de bon chrêtien d'hyver en buiſſon, ou en eſpalier, ne peuvent que difficilement acquerir ſur franc la couleur jaune & incarnate qu'on y ſouhaite; il faut de celles-cy ſur coignaſſiers.

Les virgouleuſes, & les robines ſur franc ſont de la peine à les mettre à fruit; mais enfin ce mal-là n'eſt pas ſans remede; conſtamment elles fructifient plûtôt ſur coignaſſiers.

Les poires de bergamote, & de petit muſcat, réuſſiſſent peu en buiſſon, & ſur-tout dans les terres humides.

Les principales eſpeces de fruits, ſoit poires, ſoit pommes, ſoit pêches, ſoit prunes, ſont aſſez connues, mais comme il eſt de très-grande conſéquence de faire un plant bien entendu, je crois que notre nouveau curieux doit avoir recours au traité qui a été fait avec une grande exactitude ſur le choix, & la proportion de toutes ſortes de bons fruits à planter en quelque jardin que ce ſoit, tant en buiſſon & en arbres de tige, qu'en eſpalier ou autrement. J'oſe dire qu'il court grand riſque de faire bien des fautes, dont il aura peine de ſe conſoler. Cependant il doit ſavoir, qu'en fait de poires, les principales d'été ſont le petit muſcat, la cuiſſe-madame, la poire ſans peau, les blanquettes, la groſſe, la petite, celle à longue queue, la robine, la caſſolette, le bon-chrétien muſqué, le rouſſelet, le ſalviati. Les principales d'automne ſont les beurrés, la bergamotte, la verte longue, la craſane, le muſcat fleuri, le lanſac, la louiſe bonne. Les principales d'hyver ſont les virgouleuſes, l'eſchaſſerie, l'épine, l'ambrette, le Saint Germain, le bon-chrétien d'hyver, le Colmar, le bugy, le Saint Auguſtin & quelques Martin-ſecs.

En fait de pommes, les principales ſont les calvilles, tant la rouge, que la blanche, les reinettes, c'eſt-à-dire la griſe, & la blanche, tous les courpendus, & les fenouillets.

En fait de prunes, les principales ſont la jaune hative, les perdrigons blanc & violet, les mirabelles, les damas de pluſieurs ſortes, les tochecourbons, les imperattices, les prunes d'abricot & Sainte Catherine, l'imperiale, la royale, &c.

En fait de pêches, les principales ſont l'avant pêche, la pêche de Troye, les magdelaines, la blanche & la rouge, la roſanne, la mignone, la chevreuſe, le bourdin, les violettes, tant la hative, que la tardive; les pêches, l'admirable, la pourprée, l'amirer, les jaunes lices, la jaune tardive.

Et pour le Pavie, le brugnon violet, le pavié blanc, le cadillat, & le rambouillet.

En fait des figues, celles qui ſont blanches dedans & dehors, ſavoir la longue & la ronde, ſont les meilleures pour ce païs-ci.

En fait de raiſins, il faut particulierement faire cas du muſeat, ſoit blanc, ſoit rouge, ſoit noir; le muſcat long quand il eſt bien placé, & en bon fonds, eſt admirable; le chaſſelas réuſſit plus ſûrement que pas un.

En fait de ceriſes, tout le monde ſait que la tardive & la griote, & même le bigarreau ſont de très-bons fruits en arbre de tige, la ceriſe précoce n'eſt à conſiderer qu'en eſpaliet.

Préparation qu'il faut faire aux arbres, avant que de les planter.

Pour préparer un arbre tant par la tête que par la racine, avant que de le planter, j'eſtime qu'il faut ôter tout le chevelu. C'eſte ontre le ſentiment de Theophraſte, qui dit, *Stultum eſt amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas, contra Xenophon.* Ne conſerver que peu de groſſes racines, & que ce ſoient ſur-tout les plus jeunes; c'eſt-à-dire les plus nouvelles. Celles-ci d'ordinaires ſont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur groſſeur.

La plus longue racine en arbres nains ne doit pas exeeder huit ou neuf pouces, & en arbre de tige environ un pié, on peut laiſſer un peu plus d'étendue aux racines de mûrier & de cerifier.

Les plus foibles racines ſe compteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus, & cela ſelon le plus ou le moins de groſſeur.

C'eſt aſſez d'un ſeul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'eſt-à-dire quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pié, & que ſur-tout elles ſont à peu près comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonference; & même deux toutes ſeules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de mediocres. J'ai ſouvent planté des arbres avec une ſeule racine, qui étoit en effet très-bonne, & ils ont bien réuſſi; même contre l'eſperance qu'on en avoit.

Du tems où l'on doit planter.

Pour bien planter il faut choiſir un tems ſec, afin que la terre étant bien ſeche, elle ſe gliſſe aiſément autour de racines ſans y laiſſer aucun vuide, & que particulierement il ne s'y faſſe pas une eſpece de mortier qui venant enſuite à s'endurcir empêche la production, & la ſortie des nouvelles racines.

La ſaiſon de planter eſt bonne depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin du mois de Mars; mais en terres ſeches, il eſt important de planter dès le commencement de Novembre; en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La diſpoſition des racines demande que l'extrémité la plus baſſe ne ſoit pas plus avant qu'un pié dans la terre, & que celle qui approche le plus de la ſuperficie, ſoit couverte de huit ou neuf pouces de hau-

teur. On peut même faire comme une maniere de bute ſur ces racines dans les terres ſeches, pour empêcher que le ſoleil ne les gâte, & quand l'arbre eſt bien repris, on l'abbat.

Avant que de planter, après avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, ſans attendre à les rogner, qu'ils ſoient plantés.

Aux arbres nains, je regle cette hauteur à être de cinq à ſix pouces en terre ſeche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux arbres de tige une hauteur de ſix à ſept pieds fait une juſte meſure en toutes ſortes de terres.

Il faut en plantant tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas un, autant qu'on le peut, ne panche tout-à-fait en bas; mais plûtôt regarde l'horiſon.

Ceux qui après avoir planté, ſecouent ou trepigoent les petits arbres, leur font grand tort; il n'en eſt pas de même pour les grands, il eſt bon de les trepigner & même de les huter, pour les aſſurer contre l'impetuoſité des vents.

Des eſpaliers.

Les arbres en eſpaliers doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en ſoit éloignée de trois ou quatre pouces, & que la playe n'en paroiſſe pas.

La diſtance entre eux doit être reglée ſuivant la bonté de la terre, & particulierement ſuivant la hauteur des murailles; ainſi on peut les mettre plus près les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins près aux plus baſſes.

En ce fait particulier de diſtance ordinaire des eſpaliers, cela ſe regle depuis cinq ou ſix pieds juſqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui eſt de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours laiſſer monter un arbre pour garnir le haut entre deux qui garniront le bas; & ainſi en tel cas on peut mettre les arbres à cinq ou ſix pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que ſix à ſept pieds, il les faut eſpacer d'environ neuf pieds.

La diſtance des buiſſons doit être depuis huit à neuf pieds juſqu'à doure, ou même un peu plus ſi ce ſont pruniers, ou fruits à pepin ſur franc.

Et en arbres de tige, depuis quatre toiſes juſqu'à ſept ou huit pour les grands plants.

Prenant garde, que dans les bonnes terres, il faut plus éloigner les arbres que dans les mauvaiſes, parce que les têtes y acquierent plus d'étendue.

Si les tranchées ſont nouvellement faites, la terre s'affaiſſera de trois ou quatre bons pouces au moins.

OBSERVATION.

Il eſt néceſſaire de tenir les terres plus hautes que la ſuperficie voiſine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des arbres qui ſoient enfoncés trop avant. Que la greffe ſoit dedans ou dehors, il n'importe guere pour le ſuccès des fruits à pepin; mais pour les fruits à noiau, il vaut mieux qu'elle ne ſoit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la bonté des uns & des autres, il eſt à ſouhaiter qu'elle paroiſſe, mais le principal eſt que les racines ſoient bien placées, enſorte que ni le grand chaud, ni le grand froid, ni le fer de la bêche ne les puiſſe incommoder.

De l'expoſition qu'on doit donner aux arbres fruitiers.

A l'égard de l'intelligence des expoſitions qui conviennent le mieux aux eſpeces, c'eſt un détail qu'il eſt bon d'étudier particulierement dans le traité, qui eſt fait exprès par Mr. de la Quintinie. Cependant on doit ſavoir que généralement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats eſt celle du Midi & la plus mauvaiſe eſt celle du Nord; l'expoſition du Levant n'eſt guere moins bonne que celle du Midi, & ſur-tout dans les terres chaudes, & enfin l'expoſition du couchant n'eſt point mauvaiſe pour les pêches, les prunes, les poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour le muſcat, ni pour le chaſſelas, ni pour les raiſins de groſſe eſpece.

Pour entendre raiſonnablement la taille des arbres, il faut au moins en ſavoir le tems, & la cauſe, & ſur-tout s'il eſt poſſible, en ſavoir la maniere.

De la taille des arbres fruitiers.

A l'égard du tems, conſtamment il faut bien tailler dès que les feuilles tombent, juſqu'à ce que les nouvelles commencent à revenir, & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque arbre que ce puiſſe être. Avec cette précaution qu'il n'eſt pas mal de tailler plûtôt ceux qui ſont les plus foibles, & plus tard ceux qui ſont les plus vigoureux.

A l'égard de la cauſe, on taille pour deux raiſons, la prémiere pour diſpoſer les arbres à donner de plus beaux fruits, & la ſeconde pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûe qu'ils ne ſeroient, s'ils n'étoient pas taillés.

Pour parvenir à l'effet de cette ſeconde condition, il faut que ce ſoit par le moyen de la figure qu'on donne à chaque arbre.

Cette figure doit être différente ſelon la différence des plants, & cette différence ne s'étend qu'à des arbres en buiſſon, & à des arbres en eſpalier, car pour les arbres de tige, on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler ſouvent.

Il n'y a que les groſſes branches qui puiſſent donner cette figure, laquelle il eſt infiniment néceſſaire de bien entendre, enſorte qu'on l'ait toûjours préſente devant les yeux.

Un buiſſon pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans ſa circonférence, & également garni ſur les côtés: de ces quatre conditions la plus importante eſt celle qui preſcrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut eſt celui de la confuſion de trop de bois dans le milieu, il faut l'éviter préferablement à tous les autres.

Un eſpalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir ſa force & ſes branches également partagées aux deux côtés oppoſés, afin qu'il ſoit également garni par toute ſon étendue, en quelque endroit que ſa tête commence, ſoit qu'il ſoit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demi-pié de terre, ſoit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extrémité de ſa tige, qui eſt d'ordinaire de ſix à ſept pieds.

Différentes ſortes de branches à diſtinguer dans les arbres fruitiers.

Le ſecret en ceci dépend de la diſtance à mettre entre les branches, & du bon uſage qu'il y faut pratiquer; les branches ſont ou groſſes & fortes, ou menues & foibles; chacune ayant ſa raiſon, ſoit pour être ôtée, ſoit pour être conſervée, ſoit pour demeurer longue, ſoit pour être taillée courte; parmi les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaiſes, ſoit groſſes, ſoit menues.

Les bonnes ſont celles qui ſont venues dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros, & aſſez près les uns des autres.

Les mauvaiſes tout au contraire ſont venues contre l'ordre de la nature ; & pour lors elles ont les yeux plats & fort éloignés, ce qui fait q'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut ſavoir prémierement que les branches ne doivent venir que ſur celles qui ont été racourcies à la derniere taille ; & auſſi toutes celles qui viennent en d'autres endroits ſont branches de faux bois.

En ſecond lieu il faut ſavoir que l'ordre des branches nouvelles, eſt que s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité ſoit plus groſſe & plus longue que celle qui eſt immédiatement au-deſſous, & celle-ci plus groſſe & plus longue que la troiſiéme, ainſi de toutes les autres ; & par conſéquent ſi quelqu'une ſe trouve groſſe à l'endroit où elle devroit être menue, elle eſt branche de faux bois. Il y a ſur cela quelques petites exceptions, qu'il faut voir dans l'article où il eſt traité de la TAILLE.

Les bonnes petites, en fruit à noyau & à pepin, ſont pour le fruit ; & les bonnes groſſes ſont pour le bois ; le contraire arrive à l'égard des figuiers & de la vigne.

Pour ce qui eſt de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'eſt. Dès qu'on peut ſavoir les principes, qui ſont aiſés à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette opération, qui eſt en effet le chef-d'œuvre du jardinage.

Ses principales maximes ſont prémierement, que les jeunes arbres ſont plus aiſés à tailler que les vieux, & ſur-tout ceux qui ont été ſouvent mal taillés, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir. Les plus habiles Jardiniers ſont fort empêchés à corriger les vieux défauts ; je donne en ſon lieu des regles particulieres pour éviter ces inconveniens.

En ſecond lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes & d'ordinaire réduites à la longueur de cinq, ſix, ou ſept pouces ; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues ; mais ils ſont rares. Conſultez là-deſſus ce qui en ſera dit ſur le mot de TAILLE.

En troiſiéme lieu, que parmi les autres, il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laiſſer plus longues, c'eſt-à-dire, juſqu'à huit, neuf, & dix pouces & même juſqu'à un pié, & un pié & demi ou peut-être davantage, & ſur-tout pour les pêchers, pruniers, & eſpaliers en eſpaliér ; cela ſe regle ſelon la force ou groſſeur dont elles ſont, pour être capables de bien nourrir & porter ſans rompre les fruits dont elles ſe trouveront chargées.

Dans les arbres qui ſont vigoureux, & qui ſont en même-tems d'une belle figure, il n'y ſauroit gueres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y faſſent point de confuſion ; mais à l'égard des groſſes, que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laiſſer à toutes ſortes d'arbres qu'une de toutes celles qui ſont ſorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les arbres étant très-vigoureux, les extrémités des branches nouvelles ne ſe trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne gardent des endroits oppoſés, & qui ſont vuides ſur les côtés ; ſi bien qu'il eſt néceſſaire de remplir au plutot les côtés pour achever la perfection de la figure ; & en ce cas on en peut laiſſer deux branches, & même trois ; à condition qu'elles ſoient toutes de différentes longueurs, & que jamais elles ne faſſent une figure de fourche.

Les branches à fruit périſſent après avoir fait leur fruit, avec cette diſtinction, qu'en fruits à noyau cela ſe fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus, & en fruits à pepin, cela n'arrive qu'après avoir porté pendant quatre ou cinq ans.

Et ainſi la prévoyance eſt fort néceſſaire pour penſer à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous ſavons devoir périr, autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la ſtérilité.

Ces ſortes de branches à fruit ſont bonnes en quelqu'endroit que l'arbre les pouſſe, ſoit dedans, ſoit dehors.

Mais une groſſe eſt toûjours mauvaiſe, quand elle entre en dedans du buiſſon, ſi ce n'eſt peut être pour reſſerrer celui qui s'évaſe trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrés.

La beauté des arbres & l'abondance & la beauté des fruits, dépendent donc principalement de bien tailler & bien conduire certaines branches, qui ſont en même-tems groſſes & bonnes, & de retrancher entierement celles qui ſont groſſes & mauvaiſes.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche, qui l'année paſſée, avoit été laiſſée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & ainſi elle devient groſſe, & en pouſſe d'autres groſſes ; un des principaux ſoins de la taille, conſiſte non-ſeulement à traiter cette branche, comme les autres branches à bois, mais ſur-tout à ne lui en laiſſer aucune groſſe venue à ſon extrémité, à moins qu'on n'ait deſſein de laiſſer échappet tout l'arbre, & le faire de tige.

Cette bonne conduite apprend à ravaler l'ordinaire les arbres, c'eſt à dire, qu'il eſt mieux à la taille d'ôter tout-à-fait les plus hautes branches qui ſont groſſes, & conſervet ſeulement les plus baſſes, que de faire le contraire.

Pourvû que les plus hautes ne ſe trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des arbres, que ne ſont pas les plus baſſes, ce qui n'eſt pas d'ordinaire ; car en ce cas, il faut ôter les plus baſſes & conſervec les plus hautes. La prémiere intention en ceci aboutit principalement à avoir de beaux arbres, étant aſſuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de ſuivre une telle diſpoſition de belle figure ; puiſqu'on n'ôte aucune des petites branches qui ſont ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les delivrer enſuite de tout ce qui leur pourroit nuire

Le ravalement fait que dans la branche qui ſe trouve à l'extremité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui ſeroit allé de ſeve dans la ſupérieure, ou dans les ſupérieures qu'on a ôté ; & ainſi cette branche conſervée devient beaucoup plus forte, & par conſéquent capable de plus grandes productions qu'elle n'auroit été ſans cela.

Et parce que quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il ſe forme des branches foibles à l'extrémité de la groſſe, qui avoit été racourcie à la taille précedente, cette conduite apprend à conſerver ces branches foibles ; & pour lors on fait ſa taille ſur celles des groſſes, qui étant au-deſſous de ces foibles, ſe preſentent le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre opération, qu'on appelle pincer ; & d'ordinaire cela eſt plus utile au pêcher qu'aux autres arbres, ſi ce n'eſt à toutes ſortes de greffes faites en place ſur les arbres qui ſont gros & vigoureux ; l'effet qui ſuit du pincer, eſt d'empêcher que les branches ne deviennent trop groſſes, & par conſéquent inutiles à porter du fruit, & ne deviennent auſſi trop longues, & par conſéquent ne faſſent échappet un arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompues par les grands vents.

Son effet eſt encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en faſſe pluſieurs, parmi leſquelles il s'en rencontrera des petites pour le fruit & quelques groſſes pour le bois. Son uſage, ou plutot le tems de s'en ſer-

vir eſt ao mois de Mai & Juin ; & ſa maniere eſt de rompre pour lors avec l'ongle la branche qui étant de la longueur d'un demi pié ou on peo plus, commence à paroître groſſe. Pour pincer à propos, il faut réduire cette groſſe branche à trois ou quatre yeux ; & ſi la branche pincée s'opiniâtre à repouſſer gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

C'eſt d'ordinaire à la mi-Mai que les eſpaliers commencent à avoir beſoin d'être paliſſés.

La beauté de paliſſer conſiſte à ranger avec ordre à droit & à gauche, les branches qui peuvent venir à chaque côté, enſorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croiſé.

Mais comme le défaut du vuide eſt plus grand que les autres ; il ne faut faire aucon ſcrupule de croiſer, quand oo ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut ſoigneuſement recommencer à paliſſer autant de fois qu'il paroît de branches aſſez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient riſque d'être rompues, ſi elles reſtoient ſans être liées.

Sur toutes choſes il eſt expédient de conſerver toutes les belles branches que les pêchers pouſſent l'été ; à moins qu'il n'en ſoit ſorti une grande abondance, & qu'elles ſe faſſent de la confuſion les unes aux autres, ce qui eſt aſſez rare dans un arbre bien conduit.

Mais en tout cas, ſi la néceſſité y oblige, il faut avec grande ſageſſe arracher ou couper tout près quelques-unes des plus furieuſes ; ce qoi ſe fait pour empêcher que celles qui ſont cachées, ne s'alongent trop, & deviennent mauvaiſes ; comme auſſi il n'eſt pas mal d'ôter aux poiriers d'eſpaliers des branches de faux bois, qui quelquefois viennent ſur le devant, & aux buiſſons celles qui viennent dans le milieu, & voilà ce qui s'appelle ébourgeonner. *Voyez* ARARE.

Du choix des fleurs en général, de la maniere de les connoître, de les cultiver & de les conſerver.

Il faot toûjours choiſir entre les fleurs celles qoi ſont les plus belles, & les plus eſtimées ; parce qo'autrement ce ſeroit ſe donner de la peine inutilement. Il eo faut mettre chaque eſpece à part, & particuliérement celles qui font la fleur plus groſſe que l'oignon : par exemple, la jonquille d'Eſpagne double, le narciſſe roſat, & entre les racines les renoncules, parceque ces ſortes dc fleurs ne veulent point ſouffrir la compagnie des autres. Les tulipes & les anemones peuvent être placées autour des planches proche les bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres eſpeces, & ainſi dans chaque planche la diverſité des fleurs ſera très-gaye & très-agréable à la vûe.

La connoiſſance de ces eſpeces de fleurs eſt néceſſaire pour ſavoir dans quelles ſituations elles doivent être miſes, c'eſt-à-dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au ſoleil ; ſi dans une terre graſſe ou dans one légere, ſi dans des pots plutôt qo'en pleine terre, & c'eſt eo cela principalement qu'il ſe faut exercer pour cultiver chaque eſpece ſelon ſes qualités & ſa natore.

Un bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les fleurs, quoiqo'elles ne ſe cultivent pas toutes de la même façon ; car comme elles ſont différentes entr'elles, auſſi leur faut-il donner à chacune une recherche particuliere. C'eſt pourquoi il faut connoître le tems de travailler au jardin. La regle qu'il faut ſuivre pour planter, l'ordre qui ſe doit obſerver à recoeillir les graines ; la façon de les ſemer, la ſaiſon de tranſplanter, la maniere d'arroſer les plantes, le tems d'arracher les herbes inutiles, & les heures d'oter les animaux malfaiſans ; enfin, en quel tems & comment il faut tirer les oignons & les racines des fleurs, afio que toutes choſes ſe faſſent régulierement.

Pour marcotter la vigne, les figuiers, les groſeillers, &c. Il n'y a autre choſe à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq ou ſia pouces de terre, enſorte que ces branches tiennent toûjours à l'arbre qui les a produites, & que l'extrémité ſorte dehors de cinq ou ſia pouces. Les branches ainſi couchées demeurent en cet état juſqu'ao mois de Novembre ; enſuite s'étant enracinées, on les leve, c'eſt-à-dire, on les detache, on les ſevre de l'arbre & on les replante aux endroits où nn eo a beſoin.

Pour emmanequiner, empoter, ou encaiſſer des arbres, on remplit à demi de terre ces manequins, ces pots & ces caiſſes, on taille les arbres de la maniere qu'on l'a décrite dans le lieu particulier où l'on en a parlé ſelon l'otdre, & oo les plante en mettant les manequins & les pots tout-à-fait en terre, & laiſſant les caiſſes ſans les mettre en terre.

Pour empoter des oignons de tubereuſes, jonquilles, narciſſes de Conſtantinople, jacintes, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien ſoigneuſement avec des chaſſis, des cloches, des paillaſſons, &c.

La bonne maniere de faire des tranchées & des fouilles de terre, n'eſt pas comme ſi on les faiſoit ci-devant, où l'on jettoit hors de cette trenchée toutes les terres pour les y réjetter ; ce ſeroit maniet deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du tems, & faire de la depenſe qui ne ſert à rien.

Ce qui eſt done à faire, eſt de ſe faire d'abord une jauge de toute la largeur de la trenchée, & de la longeur d'une toiſe, c'eſt-à-dire, de jetter ſur l'allée voiſine toute la terre de cette jauge. Ce ſera la ſeule terre qu'on maoiera deux fois en ce qu'à la fin de la trenchée il reſtera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres, qui ſont ſorties de la prémiere jauge. Cette prémiere jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir les terres qui ſont à fouiller, mettant dans le fond ce qoi étoit à la ſuperficie, & faiſant une ſuperficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond. Ce remuement fait un talus naturel devant l'ouvrier ; & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier ſor le bord de la trenchée, & qu'en même-tems que trois ou quatre hommes foüillent la terre & la jettent devant eux, il y en ait un ſur le bord de la trenchée, qui répande le fumier ſur ce talus. Par ce moyco la terre eſt bien mêlée, & nullement trepignée, comme elle eſt chez les Jardiniers, qui font prémierement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent enſuite le tout, continuant cette maniere de faire des lits de fumier & de terre, & de les labourer l'un ſur l'autre, juſqu'à ce que la trenchée ſoit entierement remplie à demeurer.

Et pour ce qoi eſt de la maniere de faire des couches, il faot premierement ſavoir qu'on ne les fait qo'avec de grand fumier de cheval, ou de mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus mêlé à peu-près avec le tiers de vieux, pourvû qo'il ſoit ſec, & poiot pourri. Car celui qoi eſt pourri, non plus que le fumier des bœufs, des vaches, des cochons, &c. n'eſt nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui eſt le plus néceſſaire aux couches, que parceque d'ordinaire ces ſortes de fumiers pourris ſont accompagnés d'une méchante odeur, qui ſe communique aux plantes qu'on éleve ſur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celui qui eſt nouvellement

nouvellement ſorti de deſſous les chevaux, & ne leur a ſervi de litiere qu'une nuit, ou deux au plus. Par grand fumier vieux, on entend celui qui dans le tems a été neuf & a été mis en pile dans un lieu ſec, où il a paſſé l'été en attendant le tems d'être employé, ſoit à faire contre le froid de l'hiver des couvertures aux figoiers, aux artichaux, aux chicorées, &c. ſoit à faire des couches à l'ordinaire, & voici comme on les fait.

Maniere de faire des couches.

Après avoir marqué & reglé la place où la couche doit être, & marqué auſſi avec un eurdeau, ou des jalons, la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hotées de grand fumier à la queue l'une de l'autre. On commence ce rang à l'endroit où doit finir la couche. Ce qui étant fait, le jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hotées, afin que le fumier n'étant embarraſſé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement. Le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il eſt un peu adroit; il le retrouſſe ſi habilement, en faiſant chaque lit, de ſorte que tous les bouts du fumier ſe trouvent en dedans de cette couche, & que le ſurplus fait une maniere de dos en dehors. Le prémier lit étant fait quarrément de la largeur réglée, qui eſt d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos; le jardinier fait enſuite le deuxiéme & le troiſiéme, &c. les battant du dos de ſa fourche, ou les trepignant pour voir s'il n'y a point de défaut, afin d'y remedier ſur le champ, la couche devant être également garnie par-tout, enſorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre. Cela fait, il continue ſa longueur reſolue, & toûjours par lits, comme il a été dit, juſqu'à ce que la couche ait la longueur, la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir. Cette hauteur eſt regulierement de deux à trois pieds, quand on la fait; elle diminue d'un grand pié, quand elle eſt affaiſſée.

Il y a pluſieurs ſortes de couches. Les unes ſont pour élever & avancer en de certaines ſaiſons de l'année quelques plantes, que nôtre climat ne ſauroit produire en terre; par exemple, pour élever des raves, petites ſalades, des fraiſes, des concombres, des melons, &c. & pour y parvenir, on fait des couches pendant le mois de Novembre, Decembre, Janvier, Mars & Avril. Ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il ſera dit ci-aprés, & doivent avoir aſſez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux plantes qui y ſont. C'eſt une invention du jardinier contre le froid, c'eſt-à-dire, contre le cruel ennemi de la végétation des plantes.

En ſecond lieu, il y a d'autres couches qui doivent ſervir à faire des champignons dans toutes les ſaiſons de l'année; & de celle-là on en peut faire à chaque mois, quoiqu'elles n'agiſſent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites; & c'eſt lorſque leur grande chaleur étant entierement paſſée, elles ſont chancies en dedans. On fait ces couches-ci dans la terre neuve & ſabloneuſe, dans laquelle on a fait une trenchée d'environ ſix pouces de cette terre. On les fait en dos d'âne, & par deſſus la couvertore de terre, on en met une autre de cinq à ſix pouces de grand fumier ſec, qui ſert en hiver pour garentir les champignons de la gélée qui les ruine, & même pour éviter le déſordre de ce grand chaud, on fait encore deux ou trois fois la ſemaine de legers arroſemens ſur ces couches à champignons.

A l'égard de la largur de ces couches, elle doit être dans toutes de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux ou trois, quand on les fait. Elle ſe baiſſe enſuite d'un bon pié, quand la grande chaleur de la couche eſt paſſée.

Pour ce qui eſt de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer, ainſi il s'en fait de pluſieurs longueurs, toutes les couches doivent être à peu-près ſemblables pour la hauteur & la largeur.

La différence qu'il y a d'ailleurs entre celles qui doivent produire des plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des champignons, conſiſte prémierement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre, comme les autres qu'on y enfonce d'un demi pié, à moins que ce ne ſoit pour être ce qu'on appelle couches ſourdes, c'eſt-à-dire, couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent point la hauteur de la ſuperficie de la terre voiſine. Cette différence conſiſte en ſecond lieu, en ce que les prémieres doivent regulierement être plaeées, & unies par deſſus, au lieu que les autres doivent être en dos d'âne. Cette différence conſiſte en troiſiéme lieu, en ce que les prémieres doivent être chargées d'une aſſez grande quantité de terreau bien menu, d'abord qu'elles ſont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre ſur les autres. Ce terreau par ſa peſanteur contribue à faire affaiſſer & échauffer pluiôt les couches. On en met quelquefois plus, quelquefois moins; par exemple, on en met ſix à ſept pouces, ſi c'eſt pour ſemer des plantes ordinaires, ſavoir, petites ſalades, plant de melons & de concombres; ou pour planter des laitues à pommer, & des aſperges à réchauffer, & on en met un pié, ſi c'eſt pour ſemer des raves, & pour y replanter de l'oſeille & des melons, & des pots de fraiſiers, &c.

Or avant que de ſemer ou de replanter, quoique ce ſoit ſur une couche nouvellement faite, la précaution qui eſt à avoir, c'eſt d'attendre ſix ou ſept jours, & quelquefois dix & douze pour donner le tems à la couche de s'échauffer, & donner enſuite le tems à cette chaleur, qui eſt fort violente, de ſe dimnuer notablement. Cette diminution paroît, quand toute la couche eſt affaiſſée, & qu'enfonçant la main dans le terreau, on n'y trouve qu'une chaleur moderée, c'eſt pour lors qu'on doit commencer à dreſſer proprement le terreau, dont on l'avoit chargée. Pour dreſſer ce terreau, on ſe ſert de quelque ais large d'environ un pié, on le place ſur les côtés de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau. Cet ais ainſi placé, on le ſoutient ferme tant de la main gauche, que du genou, & de tout le corps, & enſuite avec la main droite on commence par un bout à preſſer ce terreau contre l'ais, & à le preſſer ſi bien qu'on lui faſſe acquerir une maniere de conſiſtance; enſorte que l'ais étant ôté quelque meuble que ce terreau ſoit de ſa nature, il ſe ſoutienne cependant tout ſeul, comme s'il étoit un corps bien ſolide.

Quand ce terreau eſt ainſi dreſſé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtés de la couche la même opération que je viens de dire; & ſi l'ais eſt un peu long, & que par conſéquent il ſoit lourd, il faut être deux ou trois perſonnes à travailler, tout de la même maniere; & en même-tems pour dreſſer ce terreau, ou bien ſi le Jardinier eſt ſeul, il faut ſoutenir ces uvis avec de petits bâtons fichés ſur le bord du fumier dreſſé. La choſe étant faite, le terreau doit avoir en tout ſens un bon demi pié moins d'étendue, que le deſſous de la couche, & dans ſon quarré long, il doit paroître auſſi oni; que ſi c'étoit une planche dreſſée en pleine terre. Enſuite on doit ſe mettre à employer les couches pour les beſoins, qui ont obligé de les faire. Tout y poſi-

roit ou tout y ſeroit en déſordre, ſi on y ſemoit, ou ſi on y plantoit plutôt, ou ſi on attendoit à y ſemer, ou planter plus tard. La chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix ou douze jours après qu'elle a été ſemée, ou plantée. Mais ce tems-là paſſé, ſi on s'apperçoit que la couche ſe ſoit réfroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout autour, tant pour y renouveller la chaleur que pour l'entretenir enſuite dans le bon état où elle doit être, & dans laquelle elle étoit, quand on a commencé d'y ſemer ou d'y planter, enſorte que les plantes, au lieu d'y fondre & d'y périr, augmentent & profitent viſiblement, comme elles doivent.

Il n'eſt pas trop néceſſaire de dire qu'un ſeul réchauffement ſert pour deux couches voiſines, quand on en a deux. Perſonne ne l'ignore; mais il eſt bon de ſavoir que ce réchauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une ſeule; car comme l'intervalle ordinaire qu'on laiſſe entre deux couches, eſt la largeur d'un bon pié pour le ſentier, peu de fumier ſuffit pour remplir cette place, & ce réchauffement eſt reciproquement entretenu dans ſa vigueur par le voiſinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche eſt ſeule, le rechauffement doit avoir au moins deux pieds de large ſur toute la longueur & hauteur de la couche, & même il doit être aſſez ſouvent plus haut.

Quand on doit renouveller un rechauffement, il n'eſt pas toûjours néceſſaire d'en faire un nouveau, il ſert aſſez ſouvent ſans y mêler d'autre fumier neuf. Il ſuffit de remuer de fond en comble celui dont il eſt queſtion, pourvû qu'il ne ſoit pas trop pourri. Ce remuement eſt capable de renouveller encore la chaleur pour huit ou dix jours. Il n'eſt pas beſoin d'y mêler du fumier neuf, que quand la pourriture de tout le prémier, ou au moins d'une partie, fait connoître qu'il n'eſt plus aſſez propre à donner la chaleur néceſſaire aux plantes qu'on éleve ſur les planches.

Si ce ſont des aſperges, ou des fraiſiers qu'on ait arrachés de leurs planches, & enſuite replantés ſur ces couches, & que le froid ſoit à craindre, il les faut couvrir ſoigneuſement avec des cloches de verre, ou avec des chaſſis, & même pour empêcher que la groſſe gélée ne puiſſe pénétrer au dedans, & gâter ce qui ſe trouveroit au deſſous, on ſe ſert encore de couverture de grand fumier ſec, ou de paillaſſons pour mettre par deſſus ces cloches, ou ces chaſſis. Les plantes ne manquent pas de produire ſur des couches ainſi accommodées, & entretenues de chaleur par des rechauffemens renouvellés de tems en tems.

Cette maniere eſt aſſez bonne, & aſſez commode pour l'oſeille; car étant animée par les chaleurs moderées de la couche, elle y pouſſe pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pouſſe en pleine terre au mois de Mai, & périt enſuite; mais elle n'eſt pas ſi bonne pour les aſperges; parceque celles-ci ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de ſi beaux montans, que quand on les échauffe en pleine terre.

Ils s'enſuit donc que le meilleur pour les aſperges, & même pour l'oſeille, eſt celui de vuider entierement juſqu'à la profondeur de deux bons pieds, la terre des ſentiers d'entre deux planches. Ce ſentiers doivent avoir un grand pié de largeur, & enſuite il faut les remplir tout-à-fait de grand fumier chaud, pour échauffer la terre voiſine; & ſi c'eſt pour des aſperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les aſperges commencent à pouſſer, on met des eluches ſur chaque pié, ou bien on couvre toute la planche avec des chaſſis de verre. Il faut après cela entretenir la chaleur de ces ſentiers, en remuant de fond en comble, ou renouvellant de tems en tems le réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier ſec, ou avec des paillaſſons, les cloches, ou les chaſſis de verre par les raiſons ci-devant expliquées à l'occaſion des aſperges, ou de l'oſeille ſur couche.

Les pieds de ces aſperges étant ainſi réchauffés, & trouvant ſous ces cloches, ou ſous ces chaſſis un air chaud, tout de même que ſi on étoit au mois d'Avril, ou de Mai, elles naiſſent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes & longues comme celles que la nature pouſſe d'elle-même dans les tems chauds & temperés. Le ſeul inconvenient des réchauffemens, eſt que comme ils doivent être très-violens pour pouvoir pénétrer une terre froide, ils alterent & gâtent ces pieds, ſi bien que les aſperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toûjours bien faire, elles ne pouſſent plus que miſerablement, & tout au plus, les ayant laiſſées en repos deux ou trois ans après un prémier réchauffement, peut-on les réchauffer encore une ſeconde fois.

Les fraiſiers qu'on réchauffe ſur couche commencent en Janvier à pouſſer leur montant, & enfin fleuriſſent en Fevrier & Mars, & donnent du fruit en Avril & Mai. La meilleure maniere pour le faire, eſt de les empoter au mois de Septembre dans de la terre aſſez bonne & aſſez légere pour les mettre enſuite ſur couche au mois de Decembre. On peut auſſi en planter ſur couches ſans les avoir empotés. Il faut au mois de Mars leur ôter les traînaſſes, & quelques feuilles s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toûjours meuble, & un peu humide; & s'il vient à faire des chaleurs exceſſives pendant quelques jours de Mars ou d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du Nord, & les recouvrir la nuit.

Pour avoir de petites ſalades de laitue à couper mêlées de cerfeuil, creſſon, &c. avec les fourniture de baume, eſtragon, &c. & avoir des raves, &c. on fait des couches comme je viens de dire, & on fait tremper dans de l'eau un ſachet de graine de laitues environ vingt-quatre heures; après quoi on la retire, on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gélée ne puiſſe pas pénétrer. Cette graine ainſi mouillée s'égoute & s'échauffe, de maniere qu'elle vient à germer; pour lors après avoir fait ſur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme ſur le terreau, on ſeme cette graine germée ſur les rayons, & on l'y ſeme ſi épaiſſe, qu'elle couvre tout le fond du rayon. Il en faut un boiſſeau pour occuper une couche de quatorze toiſes de long, ſur quatre pieds de large; & enfin on la couvre d'un peu de terreau, qu'on y jette fort légérement. Chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par deſſus cela ou met ou des cloches, ou du pleyon, qui empêchent que les oiſeaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gélée en la détruiſant, ne gâte la ſemence. On ôte ce pleyon, quand la ſemence commence au bout de cinq ou ſix jours à bien lever. Enfin cette petite laitue dix ou douze jours après, eſt d'ordinaire aſſez grande pour être coupée au couteau, & mangée en ſalade, cela s'entend, ſi les glaces & les neiges ou même la chaleur de la couche ne ſont pas exceſſives.

Secrets pour faire qu'un jardin ſoit verd & floriſſant.

Le jardin deviendra floriſſant, ſi vous l'arroſez d'eau où vous aurez mis tremper le tolus broyé, ou le meliot, ou ſi vous arroſez les carreaux de fenugrec broyé dans l'eau.

Autre ſecret pour faire des hayes d'un merveilleux artifice.

Prenez diverſes ſortes de ſemences, & les ſemez

dans de la cire, ou dans quelqu'autre matiere gluante & tenante, laquelle vous tirez en long, & faites-en bien de lices; puis après mettez-les en terre bien fumée, vous verrez une haye de merveilleux artifice, c'eſt un artifice, & expérience d'un Jardinier du Roi.

Secret pour les jardins ſujets à la ſéchereſſe.

Si le jardin n'a ni puits, ni fontaine, ni reſervoir, vous fouirez vôtre jardin trois ou quatre pieds plus profond, & par ce moyen il ne craindra pas les ſécheresſes. Il eſt bon auſſi de vous avertir qu'en hiver vous choiſiſſiez ce que vous voulez cultiver vers le midi, en été vers le ſeptentrion.

Secret pour avoir des artichaux d'une bonne odeur.

Faites tremper la graine pendant trois jours, avant que de la ſemer, dans quelque liqueur d'une odeur agréable. Enſuite laiſſez-la un peu ſécher, & ſemez à l'ordinaire.

Secret pour adoucir, & faire groſſir les raves.

Pour les adoucir, faites-en tremper la graine, pendant deux ou trois jours dans de l'eau miellée, ou ſucrée, ou dans du vin cuit. Puis laiſſez-la un peu ſecher, & ſemez-la à l'ordinaire.

Pour les faire groſſir, ôtez-leur toutes les feuilles, à l'exception de la petite tige, qu'on appelle communément le cœur.

Secret pour faire groſſir toutes ſortes de legumes, & les rendre plus faciles à cuire.

Faites tremper les légumes que vous voulez ſemer ou planter, dans de l'eau de nitre, laquelle doit être un peu tiede.

Secrets & remédes contre tous les maux, & choſes contraires aux jardins.

Les Grecs diſent que toutes perſonnes qui ſont dans les jardins, ſont préſervées de tous maux, & monſtres de jardin, ſi un met dans le jardin le teſt d'une jument ou d'une ânesſe; toutefois il faut qu'elle ait porté; ou bien ſi on l'attache ſur un pieu au milieu du jardin; car tout ce qu'il regardera par ſa preſence, ſera rendu fertile, & preſervé de tout danger.

Secret pour conſerver les ſémences dans la terre, ſans aucun dommage.

Faites tremper vos ſémences dans le ſuc de joubarbe, quelque-tems avant de les mettre en terre. Non-ſeulement elles ne ſouffriront aucune atteinte de la part des inſectes & des oiſeaux; mais auſſi elles produiront de plus belles plantes, des feuilles & des racines plus vigoureuſes & mieux nourries.

Secret pour faire mourir les chenilles & les puces, qui infeſtent & ravagent les jardins.

La ſumée, ou ſuffumigation de crotte de chevres, de gouſſes d'ail, & de buis, fait crever les chenilles, & l'odeur de la roquette eſt mortelle aux puces & puceruns.

Secret contre les fourmis.

Faites un parfum avec la racine de concombre ſauvage, le ſel nître & l'eſturgeon alexandrin; ou frottez le pié des plantes d'une décoction de lupins amers, ou cuits dans la lie d'huile.

Secret contre toutes ſortes d'inſectes.

Répandez de la cendre ſur vos couches, ou tout autour de vos planches.

JARDIN. *Voyez* PUTAGER. FRUITIER.

JARDIN. JARDINER. Terme de Fauconnerie, qui ſe diſent par rapport aux oiſeaux qu'on expoſe au ſoleil dans un jardin; il faut donner le jardin aux laniers, ou ſacres ſur la pierre froide. Il faut jardiner les autours ſur la barre, ou ſur le bloc.

JARDINAGE. Ce terme ſe prend pour la ſcience qui apprend la maniere de cultiver les jardins. On dit: *un tel entend bien le jardinage.*

De ce qu'un pere de famille doit ſavoir touchant le jardinage.

Le Maître, le Gentil-homme, ou le Bourgeois, qui n'a pas le tems de s'y rendre conſommé, ce qui n'eſt pas abſolument néceſſaire, peut croire avec certitude qu'il en ſaura aſſez pour ſon uſage, c'eſt-à-dire, pour pouvoir ſûrement ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans ſon jardin, & pour empêcher que ſon jardinier ne lui en impoſe à tous momens, pourvû qu'il ſache à peu-près les cinq articles qui ſuivent.

I. Le prémier eſt de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur néceſſaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la diſpoſition ordinaire des jardins utiles.

II. Le ſecond eſt de ce qui regarde les arbres, pour les choiſir bien conditionnés, ſoit quand ils ſont encore ſur pié dans les pepiniéres, ſoit quand ils ſont arrachés; qu'il ſache au moins les noms des principales eſpeces des fruits de chaque ſaiſon; qu'il les connoiſſe, ſache à peu-près demander le nombre de chacune ſelon les beſuins, & ſelon l'étendue de ſon jardin; qu'il ſache préparer les arbres par la tête & par les racines, avant que de les remettre en terre; qu'enſuite il les ſache bien eſpacer, & bien expoſer; qu'il ſache nou pas toutes les régles de la taille, mais au moins les principales, ſuit à l'égard des buiſſons, ſoit à l'égard des eſpaliers; qu'il ſache pincer quelques branches qui ſont trop vigoureuſes, paliſſer proprement les arbres qui le doivent être, comme auſſi ébourgeonner ceux où il ſe fait de la confuſion; & enfin donner à chacun la beauté qui lui peut convenir.

III. Le troiſiéme article regarde les fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir ſagement, & les faire manger à propos.

IV. Le quatriéme regarde les greffes en toutes ſortes d'arbres fruitiers, ſoit en place, ſoit en pepinieres, tant pour les tems, que pour la maniere de les appliquer.

V. Enfin, le cinquiéme regarde la conduite générale de tous les potagers, & ſur toutes choſes pour avoir le plaiſir & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Il me ſemble que le nombre de ces articles n'eſt pas grand, & j'aſſure le chef de famille qu'il trouvera à s'en inſtruire ſuffiſamment, & en peu de tems, dans le petit abregé qu'on vient de donner dans l'article précedent.

JARDINIER. C'eſt l'ouvrier qui eſt chargé du ſoin & de la culture du jardin.

Du choix qu'on doit faire d'un Jardinier.

Ce choix eſt la choſe la plus importante de tout le jardinage, & à proprement parler l'ame véritable des jardins.

En effet, les jardins ne pouvant que par une culture perpetuelle être en état de donner du plaiſir, il ne faut pas prétendre de les mettre jamais ſur ce pié-là, s'ils ne ſont entre les mains d'un Jardinier intelligent & laborieux.

Pour en faire le choix, il faut avoir égard prémierement à l'extérieur de la perſonne, & en ſecond lieu, aux bonnes qualités intérieures, qui lui ſont abſolument néceſſaires.

Par l'extérieur de ſa perſonne, j'entens l'âge, la ſanté, la taille & la démarche ; & par les qualités intérieures, j'entens la probité dans les mœurs, l'honnêteté dans la conduite ordinaire, & principalement la capacité dans ſa profeſſion.

Je commence par les bonnes qualités du dehors, dont les yeux ſont les ſeuls & les prémiers juges ; parce que ſouvent à la prémiere vûe, on ſe ſent tout d'un coup diſpoſé à avoir de l'eſtime & de l'inclination, ou du mépris & de l'averſion pour le Jardinier qui ſe préſente.

A l'égard de la prémiere conſideration qui eſt pour l'âge, la ſanté, la taille & la démarche, je ſuis d'avis qu'on prenne un Jardinier qui ne ſoit ni trop vieux, ni trop jeune ; les deux extrémités ſont également dangereuſes. La trop grande jeuneſſe eſt ſuſpecte d'ignorance & de libertinage, & la trop grande vieilleſſe, à moins qu'elle ne ſoit ſoûtenue de quelques enfans qui ayent un âge raiſonnable & un peu de capacité, eſt ſuſpecte de pareſſe ou d'infirmité. On peut, ce me ſemble, aſſez raiſonablement regler cet âge depuis environ vingt-cinq ans juſqu'à cinquante & cinquante-cinq, prenant toûjours garde que ſur le viſage il y ait une grande apparence de bonne ſanté, & qu'il n'y ait point d'eſprit évaporé, ni de ſotte préſomption ; prenant auſſi garde que la taille & la démarche ſentent l'homme robuſte, vigoureux & diſpos, & que parmi tout il n'y ait aucune affectation a être autrement vêtu & paré, que la condition ordinaire d'un Jardinier ne porte ; je répons, & on doit le croire, que ce ſont toutes obſervations très-importantes.

En cas qu'on ſoit ſatisfait de l'extérieur, il en faut venir aux preuves eſſentielles du merite ; & pour cet effet il faut un peu de converſation avec le Jardinier, qui ne déplaît pas :

Pour ſavoir prémierement la maiſon d'où il ſort, le tems qu'il y a demeuré, & le ſujet pourquoi il l'a quittée.

Pour ſavoir en ſecond lieu où il a appris ſon métier, quelle partie du jardinage il entend le mieux, du fruitier & du potager, ou des fleurs & des orangers ; ce ſont les deux différentes claſſes des Jardiniers, qui paroiſſent aujourd'hui le plus établies.

Pour ſavoir en troiſiéme lieu, s'il eſt marié, s'il a des enfans, & ſi ſa femme & ſes enfans travaillent au jardin.

Et enfin s'il ſait un peu lire & deſſiner, ce ſont toutes queſtions qu'un homme de bon ſens doit, ce me ſemble, faire en telles rencontres.

Les réponſes que le Jardinier fera à la premiere demande pourront donner de grandes ouvertures pour juger ſainement de ſon mérite ou de ſes imperfections ; parce que s'il nomme pluſieurs maiſons d'honnêtes gens, chez qui en peu d'années il ait ſervi, ſans pouvoir rendre de bonnes raiſons de ſa ſortie, on ne peut gueres s'empêcher de le regarder ou comme un ignorant, ou comme un libertin. Si au contraire, il paroit avoir eu juſte ſujet de ſe ſéparer, on peut commencer à ſe réſoudre à le prendre, en cas qu'on en reçoive de bonnes nouvelles, lorſque, comme il eſt d'ordinaire important de le faire, on ira s'informer de ſa conduite auprès des gens qui en peuvent bien parler, & qui ſans doute en parleront bien, pourvû que le chagrin & la vengeance ne s'en mêlent pas.

C'eſt-à-dire, qu'on vienne à ſavoir prémierement, qu'il eſt homme ſage & honnête en toutes ſes manieres de vivre ; qu'il n'a point une avidité inſatiable de gagner ; qu'il tend bon compte à ſon maître de tout ce que ſon jardin produit, ſans en rien décoorter pour quelque raiſon que ce puiſſe être ; qu'il eſt toûjours le prémier & le dernier à ſon ouvrage ; qu'il eſt propre & curieux dans ce qu'il fait ; que ſes arbres ſont bien taillés, bien émouſſés, les eſpaliers bien tenus ; qu'il n'a point de plus grand plaiſir que d'être dans les jardins, & principalement les jours-de-fête ; ſi bien qu'au lieu d'aller ces jours-là en débauche ou en divertiſſement, comme il eſt aſſez ordinaire à la plûpart des Jardiniers, on le voit ſe promener avec les garçons ; leur faiſant remarquer en chaque endroit ce qu'il y a de bien & de mal, déterminant ce qu'il y y aura à faire dans chaque jour ouvrier de la ſemaine, ôtant même des inſectes qui font du dégât, reliant quelques branches que les vents pourroient rompre & gâter, ſi on remettoit au lendemain à le faire, cueillant quelques beaux fruits qui courent riſque de ſe gâter en tombant, ramaſſant les principaux de ceux qui ſont en bas, ébourgeonnant quelques faux bois qui bleſſent la vûe, qui font tort à l'arbre, & qu'on n'avoit pas remarqués juſques-là, &c.

Ce ſont là de petits ſoins auſſi capables de donner de l'eſtime & de l'amitié poor un Jardinier, que quelqu'autre témoignage qu'on puiſſe rendre ; cela fait voir qu'il eſt bien intentionné, qu'il a de certaines qualités qui ne s'acquierent que rarement, quand on n'en eſt pas naturellement pourvû, c'eſt-à-dire, l'affection, la curioſité, la propreté & l'eſprit docile ; & dans la verité, entre les mains d'un tel homme, un jardin eſt d'ordinaire en bon état. Il eſt des prémiers à produire quelques nouveautés, il eſt net de tootes ſortes d'ordures & de mauvaiſes herbes, il a ſes allées propres & tirées, & il eſt généralement fourni de tout ce qu'on doit attendre dans chaque ſaiſon de l'année ; heureux qui peut rencontrer de tels ſujets, & qui n'eſt pas du nombre de tant d'honnêtes gens, qu'on entend tous les jours ſe plaindre de leur malheur ſur ce fait !

Il ne faut pas trop s'étonner de la rareté des bons ouvtiers de cette condition, pendant qu'à l'égard de la plûpart des autres, le nombre des gens entendus eſt aſſez raiſonnable. Elle vient de ce qo'ils ne ſavent d'ordinaire que ce qu'ils ont vû faire à ceux, chez leſquels ils ont commencé de travailler. Ces ſortes de Maîtres n'avoient jamais appris d'ailleurs, ni imaginé d'eux-mêmes la raiſon de chacun de leurs ouvrages. Ainſi ne le ſachant pas, & continuant de faire la plûpart de leur beſogne au hazard, ou plutôt par routine, ils n'ont pas été plus capables de l'apprendre que leurs éleves de la demander ; ſi bien qu'ôté peut-être quelque adreſſe à greffer, à coucher des branches aux eſpaliers, à labourer la terre & dreſſer une planche, à ſemer quelques graines & les arroſer, à tondre du buis & des paliſſades, qui ſont tous ouvrages faciles à faire & à apprendre.

Pour un médiocre jardin, j'eſtime qu'il n'eſt point hors de propos de trouver ordinairement quelque occaſion à faire travailler à un ouvrage de peine ce Jardinier, au choix duquel vous avez commencé à vous déterminer ; je crois qu'il eſt bon de voir par ſoi-même de quel air il s'y prend, lui faire par exemple labourer quelque petit endroit de terre, lui faire porter deux ou trois fois les arroſoirs, &c. Il ſera facile de voir par ces petits échantillons, s'il a les bonnes qualités de corps qui lui ſont néceſſaires, s'il agit ſelon ſon naturel, oo s'il ſe force, s'il eſt adroit & laborieux, ou groſſier & efféminé : tout homme qui s'eſſouffle aiſément dans le travail, fait plus que ſa force ne lui permet, & par conſéquent n'eſt pas bon ouvrier, c'eſt-à-dire ouvrier de durée ; ſi bien que ce n'eſt pas ce qu'il nous faut, à moins que nous ayons ſimplement beſoin d'un homme pour ordonner & pour conduire, ce qui n'eſt ordinaire que dans les grands jardins, & qui dans la verité y eſt abſolument néceſſaire.

Suppoſé que juſques à preſent nous ſoyons contens des reponſes, & de l'ouvrage penible du Jardinier qui ſe préſente, il eſt encore fort à ſouhaiter de trouver en lui quelques autres qualités importantes que nous avons ci-devant remarquées.

On peut ajoûter qu'il doit ſavoir un peu écrire. Il eſt certain que, quoique l'écriture ne ſoit pas abſolument néceſſaire à un Jardinier, toutefois on ne peut nier que ce ne ſoit un avantage.

Devoir d'un Jardinier.

Le Jardinier eſt ſouvent domeſtique de la maiſon d'un Seigneur, & ſouvent il y eſt auſſi ſur un autre pié. Quoi qu'il en ſoit, & d'une ou d'autre maniere, ſon devoir eſt d'avoir ſoin du jardin, lors qu'on lui en a donné la conduite. Il faut pour cet effet qu'il ſache l'agriculture tant pour les arbres que pour les fleurs, & qu'il en ſache orner le jardin ſuivant les tems & les ſaiſons, & le deſſein qui y eſt formé; qu'il ſe connoiſſe en toutes ſortes de plantes & toutes ſortes de fruits; qu'il ſache bien greffer & enter tant en fente qu'en écuſſon ſur les arbres & ſauvageons propres à cet effet, comme poiriers & coignaſſiers; qu'il tienne toûjours ſes parterres bien propres; qu'il tonde ſes buis dans le tems convenable; qu'il le connoiſſe bien en graine, en oignons, en cayeux & fleurs rares & étrangeres; qu'il les ſache bien ſemer & planter pour qu'elles ne manquent point de reprendre au printems. Il faut encore qu'il ait ſoin & ne ſoit point pareſſeux d'arroſer ſon jardin autant qu'il en eſt beſoin dans la grande ſéchereſſe, ſans quoi les plus belles fleurs font une triſte figure, & ſe paſſent ſans preſque aucun agrément.

Il doit auſſi ſavoir bien préparer le terreau tant pour les orangers que pour les fleurs tardives, faute de quoi ils meurent tous, & jamais n'arrivent à bien. Il doit pareillement ſe connoître en orangers, en bien nettoyer les punaiſes, empêcher que les fourmis ne les gâtent, prendre garde de ne les point trop mouiller, de peur de les faire mourir, & les mettre l'hiver dans la terre, & l'été au dehors.

Il faut encore qu'il ait ſoin de bien nettoyer les allées & avenues du jardin, de tailler les arbres & paliſſades, lorſqu'il en eſt beſoin, ainſi que les treilles & berceaux, labourer les allées pour en ôter les herbes qui y viennent fréquemment, & les reſſabler de tems en tems, auſſi que les parterres. Il doit auſſi avoir ſoin de fumer le pié des arbres fruitiers de trois ans en trois ans, & en ôter le bois qui les embarraſſe trop, & qui empêche que le fruit ne groſſiſſe, & ne trouve ſa place, comme auſſi de bien ſarcler les parterres, en ôter les méchantes herbes qui étouffent les fleurs, & bien nettoyer & tenir en bon état les baſſins, & jets d'eau s'il y en a.

Il faut que le Jardinier ſache encore faire un bon potager, ſemer, planter & faire venir toutes ſortes de légumes, faire de bonnes couches pour faire venir des melons, ne point laiſſer ſon jardin manquer de rien, avoir artichaux, celery & cardons, & toûjours des ſalades ſuivant le tems, tenir le tout bien propre & débarraſſé de toutes ſortes de méchantes herbes, & bien ôter les chenilles & limaçons & autres vilainies, qui ſouvent cauſent un très-grand dommage aux jardins, & ſont périr ce qu'on y cherit le plus. *Voyez* POTAGER.

JARDON. C'eſt une tumeur dure & calleuſe qui vient aux jambes de derriere d'un cheval, & qui eſt placée aux dehors du jarret.

Remède pour le jardon.

Razez le poil & appliquez le cirouenne ſuivant.

Cirouenne pour le jardon.

Prenez gomme bdellium, gomme ammoniac, gomme de grande berce en latin *opopanax*, de chacune une once & demi. Faites macérer ces gommes dans du vinaigre, faites-les cuire à un feu lent, puis paſſez-les par un linge. Mêlez-les après avec deux onces de *diachilum magnum cum gummis*, une once & demi de cinabre, de l'huile d'aſpic, de la thérébentine, de chacune une once, & autant qu'il faudra de cire neuve. Quand les gommes ſeront paſſées, & ces drogues mêlées, vous en ferez un emplâtre que vous étendrez ſur du cuir pour l'appliquer ſur le jardon. On laiſſe cet emplâtre ſept ou huit jours, & puis on y applique adroitement le feu en forme de plume. On trouve toutes les drogues précedentes chez les Apoticaires.

Ce cirouenne eſt encore bon pour diſſiper toutes les groſſeurs, qui ſeroient relevées au boulet, ou en quelque autre endroit.

JARRET *de cheval.* C'eſt la jointure du train de derriére qui aſſemble la jambe avec la cuiſſe. Quand le jarret d'un cheval eſt ſans défaut, il eſt grand, ample, bien vuide & ſans enflure: d'ailleurs cette partie du cheval eſt ſujette à pluſieurs maux très-dangereux & ſur-tout aux efforts, qui rendent le cheval ou eſtropié, ou fort défectueux.

Signes pour connoître les efforts d'un cheval.

Le cheval devient ſec & maigre, il boite, il a le jarret enflé & il feint lorſqu'on y touche.

Remède pour les efforts du jarret.

On commence par ſaigner le cheval au cou, puis on lui charge tout le jarret de ſon ſang mêlé avec de l'eau-de-vie. Quand la charge du ſang eſt ſéche, on applique deſſus un bon onguent, enfin huit ou dix heures après qu'on a mis cet onguent, on verſe de l'eau-de-vie deſſus en frottant. Toutes les fois qu'on met un nouvel emplâtre, on ne manque point de verſer de l'eau-de-vie.

JARRET *d'arbre,* Terme de jardinage. C'eſt une branche d'arbre fort longue, & dépouillée d'autres branches qui ne l'accompagnent ni à droit ni à gauche, ſoit qu'il n'y en ſoit jamais venu, comme en effet il n'en vient guéres qu'aux extrémités, & lorſque la branche laiſſée longue n'y en aura point fait, ſoit qu'il en ſoit venu, & que le Jardinier malhabile les ait ôtées. On donne le nom de jarret à une telle branche. Je ne trouve rien de ſi vilain que de voir ces ſortes de jarrets tant dans un buiſſon que dans un eſpalier. Je leur fais autant que je puis une cruelle guerre; ſi bien que je les ravale fort bas pour leur faire pouſſer de nouvelles branches à l'extrémité que je leur donne, avec intention de continuer à tailler d'une longueur raiſonnable les plus groſſes branches qui en ſortiront, & garnir par ce moyen l'endroit qui étoit vilain par la rencontre du malheureux jarret qui y étoit.

JARRET *droit.* Terme de chaſſe. C'eſt un ſigne de viteſſe aux chiens.

JARS. *Voyez* OYE.

JAS

JASMIN, en latin *jaſminum.* C'eſt une plante dont on diſtingue principalement deux eſpeces, le jaſmin commun & le jaſmin d'Eſpagne. On cultive encore pluſieurs autres ſortes de jaſmins, nous en parlerons dans l'article de leur culture, après avoir donné la deſcription des principales eſpeces de jaſmin.

Deſcription du jaſmin commun.

C'eſt un arbriſſeau qui jette des ſarmens comme la vigne. De ſa racine ſurtent des branches menues, tendres, longues, vertes & vigoureuſes. Chaque jetton de ſes branches produit d'ordinaire ſept feuilles longuettes & pointues, à l'extrémité molles & fort vertes. Ses fleurs naiſſent en ombelles, aux ſommités des branches. Elle ſont menues, longuettes, blanches, faites comme de petits lys, dont l'odeur eſt agréable: chacune de ſes fleurs eſt d'une ſeule feuille formée en tuyau évaſé par le haut, & découpée en étoile à cinq parties. Ses ſémences ſont rondes, plates, renfermées dans une baye ronde, molle & verdâtre, qui ſuccede à la fleur dans les païs chauds, mais qui ne paroît point dans les païs froids.

Lieu.

Cet arbriſſeau ſe cultive dans les jardins. On le voit fleurir en Juin, & en Juillet.

Proprietés.

La fleur du jaſmin eſt apéritive, digeſtive, & émolliente. Elle eſt bonne pour mûrir le rhûme, pour reſoudre les ſchirrhes; on s'en ſert pour ſoulager les femmes dans l'accouchement, & pour faciliter la reſpiration; on fait une huile avec les fleurs qu'on laiſſe long-tems infuſer dans de l'huile d'amandes douces, & qu'on met enſuite dans un ſac pour les exprimer dans une preſſe. Cette huile eſt bonne contre les douleurs froides de la matrice, pour fortifier les nerfs foulés & les autres parties tourmentées des gouttes froides, & pour appaiſer les trenchées des petits enfans. Si on laiſſe cette huile expoſée au ſoleil pendant quelque-tems, elle acquiert les mêmes vertus que celle de lys.

Deſcription du jaſmin d'Eſpagne.

C'eſt un arbriſſeau, dont la tige eſt beaucoup plus baſſe, mais en même-tems plus forte que celle du jaſmin commun. Ses feuilles ſont plus larges & plus arrondies à leurs extrémités. Ses fleurs ſont ſemblables dans leur port, quoy qu'elles ſoient bien plus grandes, plus larges, plus belles, & plus odorantes dans les païs chauds. Elles ſont blanches en dedans & rougeâtres en dehors.

Lieu.

On cultive cet arbriſſeau dans les jardins, où il ne contribue pas peu à leur embelliſſement.

Proprietés.

Le jaſmin d'Eſpagne a les mêmes proprietés que le commun. Les Parfumeurs reçoivent l'odeur des fleurs de jaſmin dans de l'huile de ben, ou de la graiſſe de Porc bien lavée ſans employer le feu.

Culture du jaſmin.

Outre les deux eſpeces de jaſmin, dont on vient de donner la deſcription, les Fleuriſtes en cultivent encore d'autres qui ſont le *jaſmin de Catalogne*, le *jaſmin d'Eſpagne double*, le *jaſmin d'Arabie*, le *jaſmin d'Amérique*, le *grand jaſmin d'Inde*, & le *jaſmin jaune odoré d'Inde*. Nous donnerons la maniere de les cultiver après avoir parlé du jaſmin commun.

De la culture du jaſmin commun.

Comme ce jaſmin ne produit point de graine dans les païs ſeptentrionaux, on le multiplie de marcotes, & de boutures.

Maniere de multiplier le jaſmin par marcotes.

Il faut prendre les branches le moins hautes, les coucher dans une petite rigole, qu'on aura faite auprès du pié, les couvrir de terre, & en laiſſer ſortir l'extrémité de quatre ou cinq doigts. On les arroſe auſſi-tôt, & on les laiſſe dans cet état cinq ou ſix mois pour leur donner le tems de prendre racines.

On marcote ordinairement les jaſmin au mois de Mars, & dans le mois de Septembre; on les leve pour les planter en pot ou en eſpalier, on leur donne une terre à potager.

Maniere de multiplier le jaſmin par boutures.

Il faut couper des branches les plus nouvelles de la longueur d'un demi pié, les mettre en terre à quatre doigts de profondeur dans des pots, preſſer un peu la terre contre ces plants, les arroſer auſſi-tôt & les mettre à l'ombre pendant ſept ou huit jours. Après ce tems on les expoſe à un ſoleil modéré pendant quinze jours, & au midi juſqu'au mois d'Octobre. Ces boutures demandent une terre moitié terreau, & moitié terre à potager. Durant l'hiver, on les met dans la ſerre, ou bien on les couvre de paille, ſi elles ſont en pleine terre.

Le mois de Mars eſt auſſi le tems où on plante les boutures. Sur la fin de Septembre, ou bien même au printems ſuivant, on les leve pour en faire des eſpaliers ou des berceaux. On connoît les boutures qui ont pris racines par la pouſſe qu'elles jettent.

Le jaſmin commun a ſes beautés dans ſa verdure, & dans l'odeur agréable de ſa petite fleur. Il s'en fait des hayes & des cabinets charmans; il craint fort les grandes gélées des grands hivers, quelquefois il meurt; mais comme il ne gele que rarement dans ſes racines, il eſt d'abord rétabli. Il vient de bouture, pourvû qu'il ſoit mis en bonne terre, & arroſé ſouvent au commencement. Il y en a qui ont porté des fleurs la prémiere année.

On diſtingue encore une autre eſpece de jaſmin commun, qui eſt le jaſmin jaune commun, & qui eſt connu ſous le nom de *jaſmin jonquille*. On le cultive de la même maniere que le jaſmin commun, dont on vient de parler.

De la culture du jaſmin d'Eſpagne.

Il y en a de deux ſortes, le ſimple & le double. Le prémier ſe cultive comme le jaſmin commun, & le ſecond comme nous le dirons tout-à-l'heure.

Le jaſmin d'Eſpagne eſt d'autant plus beau que ſes fleurs ſouettées quelquefois de rouge, ſont plus grandes & encore plus odoriférantes que celles du ſimple; mais il craint encore plus le froid; c'eſt pourquoi en France nous n'en pouvons avoir que dans des pots ou des caiſſes, pour les mettre dans la ſerre, après qu'ils ont porté. Leurs fleurs durent juſqu'aux prémieres gélées. On le peut enter ſur le jaſmin commun; mais il faut prendre garde de ne pas faire l'inciſion de la greffe du côté qu'elle doit paſſer, autrement il mourroit, par la raiſon que l'on ôte le chemin à la ſéve.

Il faut encore tous les ans au mois d'Avril, après que l'on les a ôtés de la ſerre, tailler les branches qui ont porté la fleur l'année précedente, & les couper proche du tronc où il a été enté, lequel en repouſſe de nouvelles; il veut encore être arroſé quand il fait chaud.

De la culture du jaſmin de Catalogne.

Le jaſmin de Catalogne produit dans l'extrêmité de ſes branches une ſi grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le printems & l'automne. Il eſt d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates, chaque fleur a cinq ou ſix feuilles en uvale, une fois auſſi grandes que

celles du jaſmin commun. Il a très-bonne odeur.

Le jaſmin de Catalogne veut un grand ſoleil, l'aſpect du levant, une terre graſſe & détrempée & être arroſé ſouvent. Il ſe conſerve mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Pour en perpetuer l'eſpece, on ente des brins ſur des jaſmins communs, qui doivent être plantés plus de ſix mois auparavant dans des pots; on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs ſont ceux qui ont moins de nœuds, le brin doit être de la groſſeur d'un doigt, à la fin de la lune de Mars, il faut enter de ceux d'en bas, & ceux qui ſont plus proches du pié ſont les meilleurs. Après, en ayant ôté tout le germe, avec des cizeaux, on coupe l'œil de tous les germes, & en prenant ce ſoin, ils redoubleront & porteront grande quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la lune de Mars; il le faut arroſer quand il en a beſoin.

On le taille vis-à-vis de la tête de l'ente, on le peut enter en écuſſon au mois de Juin & au mois de Juillet. Pendant l'hiver il faut le ſerrer de peur du froid; & s'il eſt en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

De la culture des Jaſmins d'Eſpagne doubles.

Le jaſmin d'Eſpagne double eſt de la même couleur, & a auſſi cinq ou ſix feuilles partagées en étoiles, du milieu deſquelles il s'en éleve encore trois ou quatre, qui ſe reſſerrent quelquefois comme une petite bale. Il ſent auſſi très-bon; mais il a l'odeur plus forte que le précédent; cette fleur ſe maintient quatre ou cinq jours dans ſa beauté ſur ſa plante, de laquelle elle ne tombe jamais; mais elle ſéche deſſus, & quelquefois les boutons ſe r'ouvrant fleuriſſent une ſeconde fois.

Le Jaſmin d'Eſpagne eſt de la même eſpece de celui de Catalogne, il demande auſſi la même culture.

De la culture du jaſmin d'Arabie.

Les Arabes l'appellent *zambach*, & d'autres le nomment lylas blanc, mais ſans trenche autour de l'ouverture.

Le jaſmin d'Arabie fleurit au printems & durant toute l'automne; les fleurs en ſont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond. Elles naiſſent au haut des branches, délicates & attachées à leurs petites queues; elles ont deux tours de feuilles au nombre de neuf ou douze tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuſe odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'orange.

Le jaſmin d'Arabie demande la même ſituation, la même culture, & les mêmes ſujetions; il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du jaſmin de Catalogne. Ces branches ainſi coupées ſa redoublent. La ſeconde année on les taille, leur laiſſant les branches un peu plus longuettes. Continuant la troiſiéme & quatriéme année à les tailler, on les laiſſe toûjours plus longues juſqu'à ce qu'elles paroiſſent aſſez groſſes pour ne leur ôter que le bois ſec & le mauvais.

De la Culture du jaſmin d'Amérique.

Le jaſmin d'Amérique eſt appellé en ce païs-là *Quamoclit*, & autrement par quelques-uns, comme l'Américquain, le jaſmin rouge d'Inde, le jaſmin à mille feuilles. Cette plante porte à chacune de ſes branches une fleur ou deux de couleur de roſe ſéche mêlée de quelques lignes d'autres couleurs, & ayant cinq filets pâles; ces fleurs s'étendent en tuyaux, & puis à l'orifice, elles ſe partagent en cinq quartiers, elles fleuriſſent au commencement du mois d'Août, & ne finiſſent qu'au mois de Septembre. Cette plante eſt pleine de nœuds, de branches & de feuilles, qui ſemblent des plumes. Elle éleve & étend ſi bien ſes branches, qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce ſoit.

Le jaſmin d'Amérique ſe reſéme tous les ans; & comme la graine en eſt fort dure, il faut la laiſſer infuſer dans l'eau au ſoleil, juſqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre graſſe à la profondeur de deux doigts: ce qui ſe doit faire au mois de Mai & de Juin, au commencement de la lune. Il faut continuellement arroſer ſur le milieu du jour, pour la faire lever par la chaleur du ſoleil. L'humidité de l'eau & de la bonté de la terre produiſent cet effet en huit jours de tems. Quand elle s'eſt élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient, & l'on n'y en laiſſe qu'une, & celles qu'on en a tirées, ſe replantent à part dans d'autres pots; après quoi il les faut toûjours arroſer, il eſt bon même de mettre les pots dans des ſeaux & d'arroſer encore la terre par-deſſus. Il faut lui diſpoſer des ſupports, afin qu'il ſe puiſſe facilement élever; & quand il s'eſt élevé, on coupe toutes les extrémités pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs.

De la culture du grand jaſmin d'Inde.

Le grand jaſmin d'Inde jette une grande abondance de boutons à l'extrêmité de ſes branches qui pendent en bas. Tous ces boutons ſe reſſerrant enſemble, font un bouquet tout rouge; & étant creux à la grandeur d'un demi doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture ſortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt d'une couleur jaunâtre menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus ſerrés par le cou, qui renverſe cinq feuilles découpées, & fait la figure d'un lys. Il ſort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu, qui eſt blanchâtre, eſt plus long que les autres; ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu ſe couvrent de rouge, & ſe chargent tellement de cette couleur, qu'elles ſemblent de velours. Cette plante fleurit l'été, & ne contribue pas peu pour lors à l'ornement de nos jardins.

La culture du grand jaſmin d'Inde eſt ſemblable à la précedente; c'eſt pourquoi il lui faut auſſi préparer une perche, ou quelque bois, pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne ſe pourriſſent pas. Il veut être en bonne terre, on l'arroſe abondamment tous les ſoirs au printems & dans l'été.

Pour le perpetuer, avant que les boutons groſſiſſent dans le printems, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratiſſe un peu avec le couteau par en bas, puis on le plante juſqu'au deuxiéme œil; de ſorte qu'il n'y a que le troiſiéme qui eſt hors de terre; ainſi il prend proprement racine, & pouſſe du verd & des fleurs en peu de tems.

De la culture du jaſmin jaune odoré d'Inde.

Le jaſmin jaune odoré d'Inde pouſſe des branches dès le bas du pié, juſques à la cime, deſquelles naiſſent des fleurs attachées à leurs queues, comme le jaſmin commun; mais arrangées d'une telle maniere que chaque cime de branche ſemble un bouquet de fleurs fait à plaiſir. Il eſt jaune, & quoi qu'il ait les fleurs plus petites que le jaſmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-tems. Outre qu'au prix que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre, il ſent bon non ſeulement frais, mais auſſi quand il eſt flétri & ſéché.

Le jaſmin jaune d'Inde pour être perpetué, doit être cultivé de cette maniere. On choiſit une des branches les plus baſſes, & ſans la détacher de la plante, on la

coupe proche du pié environ d'un doigt, cette entaillade faite en dehors, doit aller juſques à la moële en travers, & commençant en deſſus, & l'ayant un peu entr'ouverte, on y met une petite pierre, puis on récouvre la playe avec un peu de craye détrempée, ou de terre glaize, il faut remettre au-deſſus du pot des morceaux de tuile, ou quelque petite ſerge, pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade ne tombe. Après avoir bien arroſé, on la met au ſoleil à l'abri de la bize, il faut la retirer du froid, pour peu qu'il en faſſe, parce qu'elle craint plus que toute autre choſe. Au bout de l'an la racine provignée, ayant pris des racines du pié, ſe replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a préparés exprès, & par cette induſtrie on ſupplée au deffaut de la nature de cette plante, qui ne graine point.

JASPE. C'eſt une pierre qui approche fort de l'agathe, & qui n'en differe que parce qu'elle eſt plus molle & qu'elle ne peut pas être ſi bien polie. Il y a des ſecrets pour contrefaire le Jaſpe. Nous allons en rapporter quelques-uns.

Pour faire un jaſpe très-beau.

Prenez de la chaux vive, que vous détremperez avec des blancs d'œufs, & de l'huile de lin. Faites-en pluſieurs booles; dans l'une vous mettrez de la laque bien pulvériſée pour la faire rouge; dans l'autre de l'Inde, pour la faire bleue; dans l'autre du verd de gris, pour la faire verte, & dans les autres d'autres couleurs; reſervez-en une ou deux blanches. Ayant applati l'une de ces booles comme une galette de pâte, vous ferez le ſemblable à toutes les autres, & les ayant couchées l'une ſur l'autre, & les blanches au milieu, avec un grand couteau, vous couperez des grandes trenches tout le long de ces plaques; & après avoir tout coupé, vous mêlerez toutes ces trenches dans un mortier pour les broyer, & ainſi vous aurez un beau jaſpe, lequel vous prendrez, & avec une truelle à maſſon, vous l'étendrez ſur la colomne ou table que vous voudrez faire ou avec les mains, & les polirez avec la truelle, tant que vous verrez qu'elle demeure; le tout étant poli, ſi d'avanture vous n'y avez pas mis d'huile, mais ſeulement du blanc d'œuf, vous le ferez bouillir, & tout bouillant, vous en jetterez ſur la matiere, la faiſant couler & gliſſer partout, tandis qu'elle ſéchera. Cette huile s'imbibera dedans, & elle donnera un luſtre à vôtre jaſpe. Si dès le commencement, vous aviez mis de l'huile de lin pour détremper la chaux vive, il n'eſt plus beſoin d'y en remettre. Tout cela étant fait, vous mettrez ſécher vôtre piece à l'ombre.

De ce jaſpe, vous pouvez encore faire des chapelets, dont les grains étant faits dans un moule, vous les jetterez dans un pot plein d'huile de lin, où ils ſécheront & ſe verniront.

Pour jaſper noir.

Prenez de l'eau de chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de noix vertes. Faites détremper & mêler le tout enſemble, puis prenant ce noir qui eſt très-beau, couchez-le avec une broſſe ſur ce que vous voulez jaſper, ſoit colomne, table ou autre choſe. Cela fait, mettez vôtre colomne ou table, ainſi noire dans du fumier; mêlez chacune de ces couleurs avec ladite pâte, ſelon que vous voudrez faire les crayons forts de couleur, ou foibles, y mêlant un peu de miel commun, & de l'eau de gomme arabique à diſcretion.

Nota, que de chaque couleur, il en faut faire de plus chargées de couleur les unes que les autres, afin qu'il ſoit en nuance; puis prenez ces pâtes chacune en particulier, & faites-en de petits rouleaux gros comme le doigt, ou comme le pouce, & roulez entre deux petits ais bien unis, pour les reduire à la groſſeur que vous voudrez pour vous en ſervir. Cela fait, vous les mettrez ſécher ſur un ais bien net, ou ſur du papier ſans feu, ni ſoleil pendant deux jours; puis pour les achever de ſécher, il les faut mettre au ſoleil, ou devant le feu, & lorſqu'ils ſeront ſecs, ils ſeront en leur perfection pour s'en ſervir. Ce ſecret eſt très-beau & très-rare pour ce ſujet.

JAV

JAVART. C'eſt une tumeur qui ſe forme au paturon ſous le boulet, & quelquefois ſous la corne du cheval. Elle ſe réſout en apoſtume ou bourbillon.

On diſtingue trois ſortes de Javarts, le ſimple, le nerveux & l'encorné. Le javart ſimple ſe guérit en faiſant ſortir le bourbillon, il eſt le moins dangéreux. Le javart nerveux ſe guérit avec l'emmiellure blanche & de la thérébentine. Le javart encorné ſe guérit par la ſaignée & la ſuſpenſion du cheval, de peur qu'il ne s'appuye ſur la jambe, on ſe ſert auſſi de l'emmiellure blanche.

JAVELLES. *Voyez* LABOURAGE.

JAUGE. C'eſt l'art de connoître quel eſt le contenu ou la capacité de quelque vaiſſeau que ce ſoit par rapport à une certaine meſure.

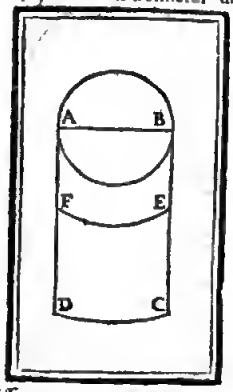
JAUGE. C'eſt encore une verge de bois ou de fer recourbée en l'une de ſes extrémités, ſur laquelle ſont marquées pluſieurs diviſions, qui ſervent à faire connoître par réduction la capacité des vaiſſeaux, par rapport à une meſure connue. Cet inſtrument a différens noms, ſuivant les différens lieux où il eſt en uſage. A Bayonne, Bourdeaux, Lubeck, & Hambourg, on l'appelle verge; au païs d'Aunis, dans le Limoſin, & dans l'Angoumois, on le nomme verte; dans l'Anjou & la Bretagne, velte; en Hollande viertel, ou viertelle; à Bruges & en Flandre veſtet, & en quelques autres lieux verle. La jauge s'appelle auſſi *Diapaſon*, on lui donnera indifféremment l'un ou l'autre nom dans la ſuite de ce diſcours, où l'on va traiter de la maniere de jauger ſur tous les tonneaux, les muids, en un mot tous les vaiſſeaux qui ſervent à contenir les vins, les cidres, les huiles & autres liqueurs.

Méthode pour faire les diviſions ſur la jauge.

Il faut prémierement avoir l'échantillon, tant pour la longueur, ou la hauteur que pour le diamêtre. Pour l'avoir, faites (avant toutes choſes) dreſſer un petit vaiſſeau rond n'ayant qu'un fond, qui ſoit parfaitement arroudi, ayant dix-huit ou vingt pouces de diamêtre, ou plus; car plus il en a, & meilleur il eſt. Quant à ſa hauteur, qui doit être en forme colomnale, elle ſera à vôtre diſcretion, auſſi bien que ſon diamêtre; car quoique vous loi donniez plus ou moins de dix-huit ou viogt pouces de diamêtre, cela ne vous empêchera en rien, pourvû que vous puiſſiez mettre dedans une meſure de vin, de telle tenue que vous eſperez fabriquer le diapaſon. Ce vaiſſeau ſe pourra aiſément dreſſer avec des feuilles de fee blane, de bois, ou de telle autre matiere qu'il vous plaira.

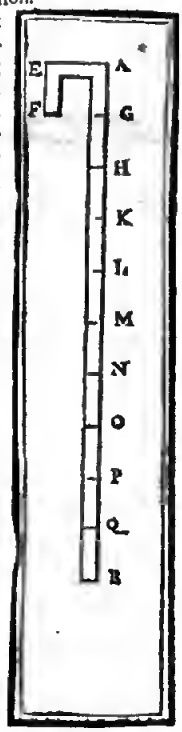
Quand il ſera préparé, vous le mettrez ſur une table qui ſoit à niveau, c'eſt-à-dire, qui ne panche ni d'un côté, ni d'autre, le fond ferme ſur la table, & l'ouverture en haut, vous y mettrez une meſure de vin, du lieu où vous voulez fabriquer le diapaſon, le plus juſtement que vous pourrez. Et gardez-vous bien de vous tromper en ceci; car cette faute produiroit une erreur conſiderable. Enſuite prenez au juſte la profondeur du vin, & le diamêtre de vôtre vaiſſeau, en vous ſervant pour cela d'une verge, ou baguette fort

fort menue ; la profondeur du vin donnera la longueur, ou la hauteur de l'échantillon ; & le diamêtre lui donnera ſa largeur. Ces deux dimenſions ſerviront à fabriquer ce diapaſon ou jauge. Pour mieux entendre ceci, je vous en donnerai un exemple.



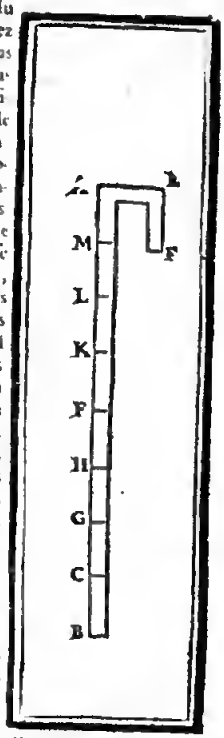
Soit un vaiſſeau ou corps circulaire, ayant forme colomnale A B C D, dans lequel ſoit miſe une meſure de vin, laquelle ait rempli le vaiſſeau juſques aux lettres E F ; maintenant le profond de cette diſtance C E, ou D F entant que l'un eſt égal à l'autre, ſera le long de vôtre échantillon ; lequel profund vous examinerez avec une verge droite & déliée ; & A B. ſera ou vous ſervira pour l'échantillon de vôtre diamêtre, que j'ai ci-devant appellé largeur. Et s'il arrive que vôtre diamêtre ſoit plus long que le profond de vôtre meſure, ne vous étonnez point pour cela ; car vous pourriez faire faire vôtre vaiſſeau de telle largeur que ſon diamêtre auroit beaucoup plus de long que ne ſeroit le profond d'une meſure miſe en ce vaiſſeau ; & toutefois ce profond ne perd pourtant pas ſon nom de longueur, ni le diamêtre ſon nom de largeur ; mais le profond eſt toûjours appellé longueur, & le diamêtre largeur de l'échantillon.

Ce qu'on vient de dire étant achevé, vous aurez deux meſures, ſavoir E C, pour le long de l'échantillon, & A B, ou E F, pour le large. Après quoi vous prendrez une verge quarrée de bois ou de fer, ou à vôtre diſcretion, longue de cinq ou ſix pieds, ou de tant qu'il en ſera beſoin, qui ſoit bien droite, au bout de laquelle vous ferez faire un crochet ayant environ un demi-pié de long ou à vôtre volonté, & autant d'ouverture. Cette verge ſoit par vous diviſée ſur l'un de ſes côtés, en pluſieurs parties égales, à la ligne E C, qui eſt la hauteur trouvée. Vous prendrez donc avec l'ouverture du compas la grandeur de cette ligne, E C, ou D F, le plus préciſément qu'il vous ſera poſſible, qui eſt la hauteur de la meſure par vous miſe dans le vaiſſeau A B C D ; & ſans la varier aucunement vous diviſerez la verge préparée en tant de ces parties qu'elle en pourra contenir, commençant au point A, & finiſſant au point B. Je l'ai diviſée par exemple en dix parties



égales, marqnées par A G H K L M N O P Q B. Vous remarquerez toutefois que chaque partie qui ſe trouve ſur cette verge, ne correſpond point dans la figure A B E C, quoiqu'il faille que cela ſoit ainſi ſur la jauge. La diſtance E F doit être égale à la diſtance A G, autrement il y auroit erreur. Le tout ainſi fait, cette verge nommée jauge, vous ſervira pour meſurer le long de tous vaiſſeaux, pourvû qu'ils ne ſoient pas plus longs que cette verge ou jauge. Les parties égales ſe doivent encore diviſer en pluſieurs autres parties égales, comme en huit, en douze, ou en vingt-quatre, ou en ſoixante, car plus il y en aura, plus la jauge ſera préciſe ; mais ſi on les diviſe en dix, l'opération ſera bien aiſée.

Le côté oppoſé de cette jauge ſoit par vous accommodé pour les meſures du diamêtre. Vous prendrez avec l'ouverture du compas la diſtance A B, le plus préciſément qu'il ſera poſſible, qui eſt le diamêtre de vôtre petit vaiſſeau, & commençant au point B de vôtre jauge, ſans varier, agrandir ni amoindrir le compas vous la diviſerez en tant de parties égales que faire ſe pourra. Elle eſt ici diviſée, par exemple, en huit parties égales, repréſentées par les lettres B C G H F K L M A, chacune de ces parties ſe doit encore diviſer, ou en huit, on en douze, ou en ſoixante, ainſi qu'on a coûtume de l'enſeigner en la diviſion des longueurs ; mais comme il a été dit, ſi on les diviſe en dix, l'opération ſera bien aiſée. Cette jauge ou ce côté ainſi préparé, vous ſervira pour meſurer le diamêtre de tous vaiſſeaux, pourvû qu'elle ſoit aſſez longue, alors vous les pourrez meſurer à deux fois. Néanmoins le plus certain & le plus commode ſeroit



d'en fabriquer une autre de telle longueur, qu'elle fût ſuffiſante : ce qui doit être entendu, tant pour le long que pour le diamêtre.

Autre maniere de jauger.

Il y a bien des gens qui ne ſe contentent pas de la méthode que nous venons d'enſeigner, pour la compoſition & la diviſion de la jauge, prétendant qu'il eſt très difficile, & preſque impoſſible de ne s'y pas tromper ; & que l'erreur commiſe ſur une ſeule meſure, cauſe ſur un grand vaiſſeau une autre erreur bien plus grande, que ne feroit celle qui ſeroit arrivée ſur un grand nombre de meſures ; ce qui eſt vrai. Ainſi pour ſatisfaire ceux qui ſont plus ſpéculatifs que les autres, je vais enſeigner à former ledit diapaſon ou jauge, ſur un grand nombre de meſures.

Vous vous pourvoirez d'un vaiſſeau de bois, ou autre matiere ſolide en forme colomnale, qui ſoit parfaitement bien arrondi, contenant pour le moins quarante meſures du lieu ou bien de la ville, où vous voulez conſtruire un diapaſon. Vous le mettrez à nivean, comme il a été enſeigné dans l'article précedent, puis vous y verſerez trente-ſix meſures ou vingt-quatre le plus juſtement que faire ſe pourra. Le

nombre de trente-ſix ſe peut trouver par la multiplication de quatre par neuf. Le nombre de vingt-quatre par la multiplication de quatre par ſix. Bref quelque nombre que vous y mettiez, il faut qu'il ſoit tel qu'il ſe puiſſe trouver par la multiplication de deux nombres l'un par l'autre, dont l'un pour le moins, ait racine quarrée parfaite. Exemple, poſez que vous y ayez mis quarante-deux meſures; ce nombre de quarante deux ſe trouve par la multiplication de ſept par ſix; mais ni ſept ni ſix ne ſont pas rationaux, mais irrationaux; ainſi quarante-deux ne ſeroit point propre. Au contraire, quatre-vingt dix ſera propre en tant qu'il ſe trouve par la multiplication de dix par neuf, & neuf eſt nombre rational, c'eſt-à-dire, ayant racine quarrée parfaite, laquelle eſt trois. Si vous n'y voulez pas mettre quatre vingt-dix meſures, vous en pourrez mettre ſeulement ſoixante douze, qui eſt un nombre produit par la multiplication de huit par neuf, dont neuf eſt nombre ayant racine quarrée comme j'ai dit ci-devant.

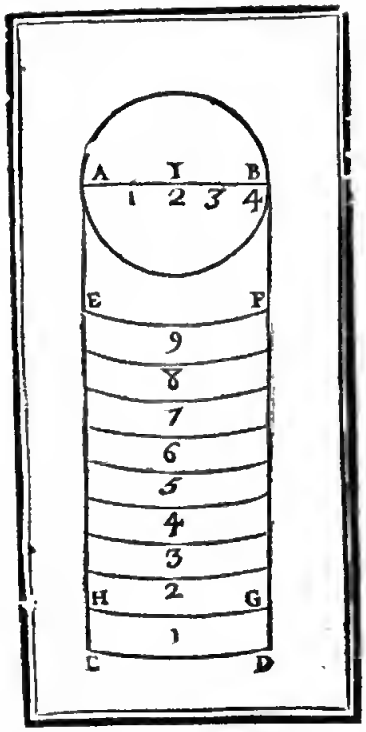
Cela fait vous prendrez le profond de l'eau, ou du vin avec une verge droite & fort deliée, lequel profond vous marquerez préciſément une table applanie, ou autre matiere polie, que vous diviſerez en neuf parties, ſi vous avez mis trente-ſix meſures dans le vaiſſeau, ou en ſix, ſi vous y en avez mis ſeulement vingt-quatre. L'une de ces diviſions ſera l'échantillon de vôtre long. Après vous diviſerez le diamêtre du vaiſſeau en quatre; la racine quarrée de quatre eſt deux, ainſi deux de ces diviſions ſeront l'échantillon de vôtre diamêtre.

Exemple.

Le grand vaiſſeau colomnal ſoit A B C D, qu'il ſoit mis à niveau, & dedans ſoient miſes trente-ſix meſures le plus exactement qu'il vous ſera poſſible, leſquelles l'ayant templi juſqu'aux lettres E F, la diſtance C E, ou D F, ſera le long que contiendront leſdites trente-ſix meſures audit vaiſſeau, qu'il faudra, ou qui doit être diviſé le plus préciſément qu'il ſera poſſible en neuf parties égales; l'une ſera, ou vous ſervira pour l'échantillon de vôtre long, laquelle eſt ici D G, ou C H, puiſque l'une eſt égale à l'autre. Enſuite la diſtance A B, qui eſt le diamêtre, ſoit diviſée en quatre parties égales; les deux ſeront, ou vous ſervitont pour l'échantillon de vôtre diamêtre, & ce en tant que 2 eſt la racine quarrée de 4, leſquelles deux parties vous voyez être ici A I. Cela ainſi expedié, vous aurez deux meſures, ſavoir C H, ou D G, & A I, l'une pour le long, & l'autre pour le large de l'échantillon.

La verge quarrée ayant ſon croches au bout, étant preparée comme il a été dit dans l'article précedent, ſoit diviſée en tant de parties égales à la ligne C H, qu'elle en pourra contenir; ce côté vous ſervira pour meſurer le long de toutes ſortes de vaiſſeaux. Le côté oppoſé ſoit diviſé en tant de parties égales à la ligne ou grandeur A I, qu'il en pourra contenir; ce côté vous ſervira pour meſurer le fond, ou le diamêtre de tous vaiſſeaux.

Or comme les deux nombres qui ont produit trente-ſix en les multipliant l'un par l'autre, à ſavoir quatre & neuf, ont tous deux une racine parfaite; vous pourrez diviſer la diſtance C E, en quatre parties égales, au moins ſi vous le jugez à propos, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre long. Mais ce faiſant, vous diviſerez auſſi A B, qui eſt le diamêtre de vôtre vaiſſeau, en neuf parties égales, & en prendrez les trois pour l'échantillon de vôtre diamêtre, & cela parce que trois eſt la racine quarrée de neuf, & le tout reviendra au même, comme il ſera ci-après plus amplement déclaré.



De plus ſi trente-ſix vous ſemble être ſuſpect d'erreur pour ſa petiteſſe, vous mettrez dans le même vaiſſeau ou dans un plus ample, ſoixante & douze meſures, qui ſe trouveront par la multiplication de huit par neuf, leſquelles ayant templi vôtre vaiſſeau juſqu'aux lettres E F, la diſtance C E, ou D F, ſoit diviſée en huit parties égales, l'une ſera ou vous ſervita pour l'échantillon de vôtre long. Enſuite diviſez A B, qui eſt le diamêtre, en neuf parties égales; les trois vous ſervitont pour l'échantillon de votre diamêtre, & cela parce que trois eſt racine quarrée parfaite de neuf, comme il a été dit. Le tout ſe doit rapporter ſur la verge, comme il a été enſeigné, afin de former là-deſſus les diviſions néceſſaires à cette matiére.

Vous noterez toutefois, que ſi vous ne pouvez pas trouver un vaiſſeau ayant forme colomnale, c'eſt-à-dire, ayant autant de diamêtre au fond qu'au milieu & au ſommet, que rien n'empêchera d'en prendre un qui ait plus de diamêtre par le milieu que par les deux extrémités; pourvû toutefois que la différence ne ſoit pas grande; car plus elle ſera grande, plus elle pourra cauſer d'erreur; mais qu'au reſte le diamêtre de l'un des bouts ſoit ſemblable à ſon oppoſite. Excepté, que pour avoir le vrai diamêtre de ce vaiſſeau, vous prendrez prémierement le diamêtre de l'un des fonds, puis auſſi celui du milieu; & des deux vous en ferez une ligne ſur une table, ou autre choſe la plus exactement qu'il vous ſera poſſible. La moitié de cette ligne ſera le vrai diamêtre de vôtre piece, (lequel j'appellerai doreſnavant, le diamêtre juſtifié.) Ce diamêtre ſera diviſé, comme on vient de le dire, en neuf ou quatre parties égales.

Autre maniere de trouver l'échantillon de la hauteur & du diamêtre.

III. Diviſez à vôtre volonté le diamêtre de vôtre

vaiſſeau ; puis cette diviſion ſera multipliée par elle-même, de même que ce qui en viendra encore par le nombre de la diviſion que vous voulez donner à vôtre long. Cette derniere multiplication vous montrera les meſures que vous devez mettre dans ce vaiſſeau.

Exemple.

Le diamêtre juſtifié d'un grand vaiſſeau ſoit la ligne A B de la figure précedente, qu'elle ſoit diviſée en ſept parties égales, ou en huit, ou en neuf, ou à vôtre volonté. Après cela multipliez ſept par ſoi-même, (puiſque nous ſuppoſons qu'elle ſoit diviſée en ſept,) & vous aurez 49. que vous multiplierez encore par le nombre des parties que vous voulez diviſer le long de ce vaiſſeau, lequel je ſuppoſe être à preſent par vous diviſé en neuf. Si vous multipliez 49. par neuf, vous aurez 441. & vous mettrez 441. meſures dans vôtre vaiſſeau. Après les y avoir miſes exactement, ſachez diſcretement avec une verge déliée & droite, le profond, (car le diamêtre vous eſt déja connu ;) lequel ſoit encore pour plus grande intelligence la ligne E C de la figure précedente. Diviſez cette ligne E C en neuf parties égales, & parceque vous avez multiplié 49. par 9. (car ſi vous aviez multiplié ces 49. par 8. vous diviſeriez auſſi cette ligne en huit parties égales,) l'une vous ſervira pour l'échantillon de vôtre long, & la ſeptiéme partie de la ligne A B qui eſt le diamêtre de vôtre grand vaiſſeau, vous ſervira pour l'échantillon des diamêtres. Ces deux meſures trouvées, vous les tranſporterez ſur une verge de bois, ou de fer, ayant ſon crochet à l'un des bouts, comme on l'a enſeigné ci-devant dans l'article prémier. Puis chacune de ces prémieres parties ſera encore diviſée en pluſieurs autres parties égales.

Voilà la plus juſte & la plus aiſée deſcription pour fabriquer l'échantillon du diapaſon ou jauge, qu'il eſt poſſible de trouver, au moins comme il me ſemble, laquelle a été inventée depuis quelque tems.

Si le nombre de 441. meſures vous ſemble trop grand, & par conſéquent fâcheux à mettre exactement dans un grand vaiſſeau, au lieu de diviſer le diamêtre juſtifié en ſept, qu'il ſoit diviſé ſeulement en cinq, ou autre moindre nombre, & le cinq multiplié en ſoi, vous donnera 25. que vous garderez en vôtre mémoire, ou que vous écrirez à part. De même le long du vaiſſeau, au lieu d'être diviſé en neuf, qu'il ſoit diviſé en ſept, ou autre moindre nombre, après vous multiplierez 25. par ſept, pour avoir 175. Alors il faudroit mettre 175. meſures dans la concavité du grand vaiſſeau, pour ſavoir par la doctrine précedente, le profond de ces meſures ; lequel profond doit être exactement diviſé en ſept parties égales, l'une de ces parties ſera pour l'échantillon de vôtre long, & la cinquiéme partie du diamêtre pour l'échantillon des diamêtres.

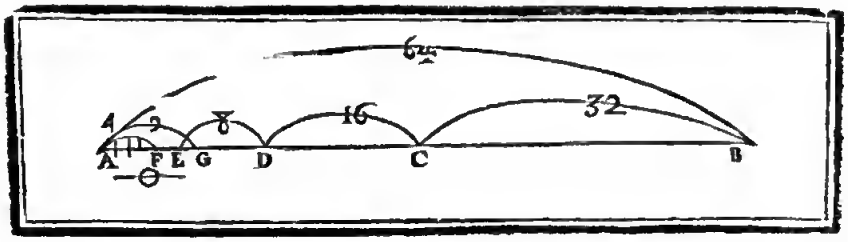
Notez que pour opérer juſtement, vous commandetez à un maître Tonnelier, (homme adroit en ſon art,) qu'il vous faſſe un vaiſſeau qui ſoit parfaitement bien fait, & proprement arrondi, ayant l'un des fonds en tout & par tout ſemblable, & de tel diamêtre que l'autre, & qu'il vous laiſſe l'un d'eux ouvert, lequel vous ſervira pour examiner le profond des meſures qui ſeront par vous miſes dans ce vaiſſeau. Avant que de le commander, vous pourrez ſavoir par la précedente méthode, quelle quantité ou nombre de meſures vous y voulez mettre, afin de l'avertir à peu-près de ſa capacité ; comme ſi vous vouliez y mettre 275. meſures, vous lui commanderez de le faire tel qu'on y puiſſe mettre 180. meſures ou environ ; mais toutefois plutôt quelque peu plus de 175. meſures que moins. Cela lui ſera aiſé à faire, d'autant plus qu'il entend l'uſage du païs. Vous lui direz auſſi de vous garder ſur une table, ou autre choſe polie, la longueur du diamêtre le plus préciſément que faire ſe pourra. Tout cela ainſi ordonné, vous ſervira grandement à vous empêcher de vous tromper.

Autre méthode pour avoir un échantillon.

IV. Je mettrai ici encore une méthode, pour avoir bien préciſément l'échantillon du long & du diamêtre ; laquelle ſervira pour ceux qui ſavent & entendent la diviſion arithmetique. Vous mettrez dans un grand vaiſſeau qui ſoit bien fait, & parfaitement arrondi (comme j'ai déja dit pluſieurs fois) un certain nombre de meſures à vôtre plaiſir & à vôtre diſcretion ; car cette méthode eſt ſans ſujetion à des meſures. Poſons que vous ayez mis par exemple deux cens cinquante-ſix meſures ; ſachez le profond le plus exactement qu'il vous ſera poſſible, puis marquez-le préciſément ſur une table polie. Prenez enſuite préciſément le diamêtre juſtifié, & marquez-le ſur la même table. Ce diamêtre ſoit diviſé en ſix, ou en huit, ou autre nombre à vôtre diſcretion. Suppoſons qu'il ſoit, ou qu'il ait été diviſé en huit ; multipliez huit en ſoi, & vous aurez ſoixante-quatre. Diviſez 256. meſures, qui ſont les meſures par vous miſes dans le vaiſſeau par 64. & vous trouverez 4. au quotient. Ce qui vous enſeigne qu'il faut diviſer la longueur ou profondeur de vos meſures en quatre parties égales, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre longueur. Auſſi la huitiéme partie du diamêtre de vôtre vaiſſeau ſera, ou vous ſervira pour l'échantillon des diamêtres. Ces deux meſures trouvées, vous les rapporterez ſur vôtre verge préparée, ayant ſon crochet au bout comme on a enſeigné dans les précedentes méthodes.

S'il arrive qu'après la diviſion faite, il y ait quelque reſte que l'on appelle vulgairement en Arithmetique fraction, alors il s'y rencontreroit quelques difficultés, comme ſi au lieu d'avoir diviſé le diamêtre en huit, il eût été diviſé en ſix parties égales : leſquelles multipliées en elles-mêmes, euſſent donné 36. pour diviſeur de 256. meſures, & 256. meſures diviſées par 36. euſſent donné 7. pour quotient, & 4. pour reſte, qui ſont $\frac{4}{36}$ d'un entier, qui reviennent (après être abrégées) à $\frac{1}{9}$ ce qui enſeigne qu'il faudroit diviſer le profond de vos 256. meſures en 7. parties, choſe à faire à celui qui n'entend pas bien la nature des fractions vulgaires. Ainſi on l'enſeignera le plus ſuccinctement qu'il ſera poſſible.

En premier lieu, vous multiplierez 9. dénominateur de $\frac{1}{9}$ par 7, qui eſt ou qui ſeroit vôtre nombre entier, & vous aurez 63. A ce nombre, vous ajoûterez 1, qui eſt le numerateur de $\frac{1}{9}$ & vous aurez 64. qui ſeront des neuviémes. Le long ou profond de vôtre vaiſſeau, ou corps colomnal, ſoit diviſé en 64. parties égales, & dont vous prendrez 9. pour l'échantillon de vôtre profondeur ou longueur ; ces 9. parties ſeront, ou vous ſerviront pour l'échantillon de vôtre profondeur ou longueur. Si vous demandez pourquoi il faut plutôt prendre les 9. parties de 64. que les 10. parties, ou autre nombre ; la cauſe eſt, que 7. qui étoit vôtre nombre entier, en le multipliant par 9. a été mis en neuviémes parties.



Exemple.

La ligne A b, ſoit le profond des meſures miſes dans vôtre vaiſſeau : en prémier lieu, on la diviſe avec l'aide du compas, en deux parties égales, au point C ; chacune de ces parties ſera de 32. puiſque le tout eſt 64. Après on diviſe A C, en deux autres parties, pour avoir A D, de 8 parties ; de plus, on diviſe A E en deux parties, pour avoir A F, de quatre parties. Enfin on diviſe A F en quatre parties, l'une de ces quatre parties eſt $\frac{1}{16}$ de tout A B. J'ajoûte une de ces parties en E, tirant vers D, pour avoir A G, de neuf parties dont le tout A B eſt de 64. Par conſéquent le vrai échantillon de vôtre longueur.

Toutefois pour éviter un tel travail, ôtez de 256 meſures, quatre meſures, & vous aurez de reſte 252 meſures, qui ſe diviſeront également par ſept. Ceci ſuffira & contentera ceux qui veulent trouver l'échantillon du long & du diamêtre.

Uſage & pratique de la jauge.

V. Après avoir enſeigné la compoſition ou fabrique de la verge nommée jauge ou diapaſon, (car on a uſé ci-devant, & on uſera ci-après indifféremment de l'un ou de l'autre) par meſures égales, on en enſeignera ici briévement la pratique ou uſage. Qu'elle ſoit par vous préſentée ſur le long du vaiſſeau à meſurer avec tel artifice, que le crochet touche l'un des fonds du vaiſſeau : la jauge étant ainſi arrêtée, voyez combien de longueur de l'échantillon qui a été par vous ordonné à cela, ſe trouve en la longueur du vaiſſeau à meſurer, c'eſt-à-dire, depuis l'un des fonds juſqu'à l'autre, rabattant par eſtimation l'épaiſſeur des deux fonds du vaiſſeau, & le plus préciſément qu'il ſera en vôtre pouvoir. Par exemple, mettez que la diſtance d'un fond à l'autre (après avoir rabatu par eſtimation l'épaiſſeur des deux fonds) ſoit de 10 meſures, vous le coucherez ſur le papier, ou bien vous le garderez en vôtre mémoire.

Cela accompli, avec l'autre partie de la jauge ou diapaſon, que vous avez appropriée pour le diamêtre des fonds, vous examinerez l'un des fonds, & auſſi le profond du vaiſſeau, qu'il auroit au droit du bondon ; puis de ces deux meſures, vous en ferez une, la moitié ſera le vrai diamêtre de vôtre vaiſſeau, que l'ona ci-devant nommé le diamêtre juſtifié.

Exemple.

Afin que ceci ſoit mieux entendu, voici un exemple. La meſure du fond trouvée ſoit, 8 meſures égales de vôtre jauge ou diapaſon ; & la meſure trouvée au droit du bondon, (qui eſt ou doit toûjours être le milieu de vôtre vaiſſeau) ſoit 10 meſures ; les deux jointes, ou ajoûtées enſemble, feront 18 meſures, dont la moitié eſt 9. pour le diamêtre juſtifié de vôtre piéce : Ce diamêtre trouvé, qu'il ſoit multiplié par lui-même, & ce qui en viendra encore par le long de vôtre vaiſſeau. Cette derniere multiplication donnera les meſures que contiendra vôtre vaiſſeau. Exemple, le vrai diamêtre a été trouvé 9 meſures égales, qu'il faut multiplier par 9. pour avoir 81 meſures. Ces 84 meſures ſont multipliées encore par 10. qui eſt ce que vous avez trouvé de meſures égales en la longueur dudit vaiſſeau, pour avoir 810 meſures, ce qui fait connoître que le vaiſſeau contiendroit 810 meſures.

Notez. Que ſi vôtre jauge a été fabriquée pour examiner combien chaque vaiſſeau contient de pots, 810. ſeroient le nombre des pots ; mais ſi elle avoit été compoſée pour connoître combien chaque vaiſſeau contient de cimaiſes, que 810. ſeroient le nombre de cimaiſes, & ainſi des autres.

8 diamêtre du fonds.
10 diamêtre du bondon.

Somme 18

La moitié 9 diamêtre juſtifié.
81 Le diamêtre multiplié en ſoi.
10 La longueur du vaiſſeau.

810 Meſures dudit vaiſſeau.

Il arrivera ſouvent qu'en examinant les meſures, ſoit du long des vaiſſeaux, ſoit du diamêtre, on trouvera avec les meſures égales quelques parties d'une meſure ſuivante, laquelle vous vous garderez bien de perdre, de crainte d'erreur, comme on montrera ci-après.

Pour venir au point, & afin d'être mieux ou plus intelligible, en voici un exemple. Ayant preſenté vôtre jauge approprîée pour le long, ſur le vaiſſeau à meſurer, vous avez trouvé 8 meſures égales, & $\frac{1}{7}$ de la ſuivante. Gardez-vous bien de perdre ces $\frac{1}{7}$; mais marquez-les ſur le papier avec les huit meſures, ou bien reſervez-les en vôtre mémoire.

La jauge appropriée pour le diamêtre des vaiſſeaux, après avoir été preſentée au fond, vous montre quatre meſures égales, & encore $\frac{1}{7}$ de la ſuivante, & par le bondon 5 meſures égales, les deux jointes enſemble ſont 9 meſures $\frac{2}{7}$ égales. La moitié eſt quatre meſures $\frac{1}{7}$ égales & $\frac{1}{7}$ pour vôtre diamêtre juſtifié, lequel doit être multiplié en ſoi pour avoir $\frac{161}{10}$ qui valent 22 entiers $\frac{9}{10}$ que vous multiplierez encore par les meſures longues reſervées en vôtre mémoire, qui ſont 8 $\frac{1}{7}$ pour avoir contenu de vôtre dit vaiſſeau 195 meſures $\frac{11}{70}$ d'une meſure, qui eſt un peu plus d'une demi meſure. Voilà la pratique qu'on doit obſerver pour les meſures $\frac{1}{7}$ pour la longueur, reſervées en mémoire.

4 meſures $\frac{1}{7}$ pour le diamêtre du fond.
5 meſures pour le diamêtre du bondon.

9 meſures $\frac{1}{7}$ ſomme des deux.

4 meſures $\frac{3}{4}$ pour le diamêtre juſtifié.
ou $\frac{12}{4}$ par ce diamêtre mis en quarts.

qui ſont $\frac{144}{16}$ pour ce même diamêtre multiplié en ſoi.

& 22 meſures $\frac{9}{16}$ par réduction en entiers.
8 meſures $\frac{1}{2}$ longueur du vaiſſeau.

195 meſures $\frac{11}{16}$ produit du diamêtre de la longueur.

Ce qui fait voir que vôtre vaiſſeau contient 195 meſures de celle que vous avez priſe pour meſure certaine, & $\frac{11}{16}$ ou un peu plus de la moitié.

Voulez-vous connoître l'erreur que vous euſſiez commiſe, ſi vous euſſiez perdu les fractions que vous avez trouvées en examinant vôtre long & votre diamêtre ? Poſez que vous n'avez trouvé pour vôtre long que 8 meſures ; & pour le diamêtre du fonds 4. & pour celui dn bondon 5. le diamêtre juſtifié, ſeroit ſeulement 4. $\frac{7}{8}$, qui multiplié en ſoi vous donneroit 20 meſures $\frac{1}{4}$ leſquelles multipliées par 8. qui eſt vôtre longueur, donneront pour tout le contenu de vôtre vaiſſeau 162 meſures, & non plus. L'erreur ſera connue en ſoutrayant 162 meſures, de 195 $\frac{11}{16}$ lequel ſera de 33 meſures $\frac{11}{16}$.

Ici je m'étonne de ceux qui entreprennent l'exercice de la jauge ou diapaſon, ignorant totalement l'Arithmetique, ſans l'aide de laquelle cette jauge demeure fauſſe, ou du moins bien peu véritable. Je laiſſe à penſer à ceux qui ſont verſés en l'Arithmetique, & qui entendent l'uſage de cette jauge, comment tels ouvriers, ou pour mieux dire, tels brouillons peuvent exercer leur profeſſion en conſcience.

Je n'entens pas que celui qui voudra exercer cette profeſſion de jauge doive être entierement arithmeticien ; il ſuffira qu'il entende les quatre principales regles ; à ſavoir additionner, ſouſtraire, multiplier, & diviſer, ſans leſquelles il ne peut parvenir à ſon deſſein, au moins comme il me ſemble.

Exemple avec les diviſions de la jauge.

Or comme au précedent exemple, on a uſé des fractions vulgaires en Arithmetique, & non des ſecondes diviſions de la jauge, on mettra ici un autre exemple, pour enſeigner comme on pourra ſe ſervir de ces ſecondes diviſions ; mais avant que de paſſer plus avant, il faut que les parties égales de l'échantillon de vôtre long & de vôtre diamêtre, ayent été par vous diviſées chacune en douze parties égales. Maintenant ſuppoſez qu'en examinant le long de vôtre vaiſſeau à meſurer, vous ayez trouvé 7 parties égales de vôtre échamillon, & encore 9 parties des ſecondes diviſions de la ſuivante : vous garderez cela en vôtre mémoire. Après cela ſuppoſez qu'en faiſant l'examen de l'un des fonds, vous ayez trouvé 4 parties égales à vôtre échantillon, & encore 7 parties de la ſuivante, & examinant le diamêtre à l'endroit du bondon, vous ayez trouvé 5 parties égales, & 5 parties de la ſuivante.

Pour les 4 parties égales de l'un des fonds, vous prendrez 48. (entant que chacune eſt diviſée en 12.) & 7 de la ſuivante, ſeront 55. pour le diamêtre dudit fond. Pour les 5 parties du bondon, vous prendrez 60. pour la raiſon dite ci-devant, auſquels vous ajouterez 3. ſecondes parties de la ſuivante, & vous aurez 63. pour le diamêtre du bondon. Pour avoir le diamêtre juſtifié, ajoûtez 55. avec 63. pour avoir 118. la moitié, qui eſt 59. ſera le diamêtre juſtifié ; lequel multiplié en ſoi, apporte 3481. qu'il faut encore multiplier par 7 parties égales, & par les 9 ſecondes parties de ſa ſuivante. Les ſept parties égales valent 84 parties de la ſeconde diviſion, & 9 de la ſeconde diviſion ſont 93. Multipliez donc 3481. par 93. pour trouver après la multiplication faite 323733. que vous diviſerez par 1728. (pour la raiſon ci-apres déclarée) & vous trouverez 197 meſures, & $\frac{197}{1728}$ d'une meſure, qui eſt un peu plus de la moitié, ce qui fait voir que votre vaiſſeau contient 187 meſures $\frac{197}{1728}$ ou un peu plus de la moitié.

La cauſe & la raiſon pourquoi on enſeigne à diviſer 323733. par 1728. eſt telle, parce que vous avez mis les meſures égales de vôtre diamêtre en douziémes ; tellement que vous avez trouvé pour votre diamêtre juſtifié, cinquante-neuf douziémes, qui multipliées en elles-mêmes vous ont donné 3481. qui ſont des cent quarante-quatriémes, entant que douze fois 12 ſont 144. Ces 144 quatriémes ont encore été multipliées par 93. qui eſt votre long mis auſſi en douziémes, pour trouver 323733. qui ſont 1728. & cela entant que 144. multiplié par 12. rend 1728. Bref, tout ainſi que vous avez multiplié 59 douziémes, il faut multiplier 12 par 12 pour avoir 144. diviſeur de 3481. Après cela, parce que vous avez encore multiplié 3481. par 93. douziémes, c'eſt à-dire, par les mêmes meſures de votre long, miſes en douziémes, il faut encore multiplier 144 par 12. pour avoir 1728. la vraye diviſion de 323733. On paſſera (après avoir mis la pratique) de l'uſage à la démonſtration.

55 Diamêtre du fond en douziémes.
63 Diamêtre du bondon en douziémes.

118 Somme des deux diamêtres.

59 Diamêtre juſtifié en douziémes.
59

531
295

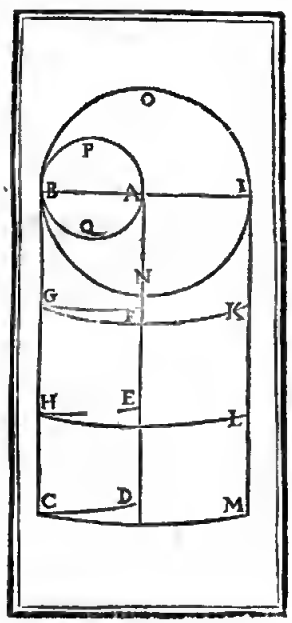
3481 Diamêtre juſtifié multiplié en ſoi & reduit en 144
93 Longueur miſe en douziémes.

10443
31329

323733. Produit à diviſer 1728. Cette diviſion faite, il vient au quotient 187 $\frac{197}{1728}$.

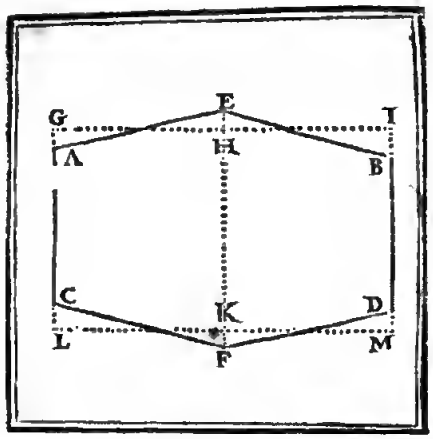
Pour venir à la démonſtration des choſes dites ci-devant, ſoit conſideré le vaiſſeau colomnal A B C D. A B, ſoit égal à l'échantillon de vôtre diamêtre ; B G, ou A F égal à l'échantillon de vôtre longueor. Vous m'avouerez facilement que ce vaiſſeau contient ſeulement trois meſures, & cela entant que la ligne B C, ou A D eſt triple de la ligne B G, ou A F, ſavoir une en A B G F, une autre en F G H E, & la troiſiéme & derniere en E G C D. Après cela, ſoit un autre vaiſſeau enfermant, ou enveloppant le prémier en ſoi, ſavoir I B C M, ayant ſon diamêtre I B double du diamêtre du petit vaiſſeau A B, c'eſt à-dire, contenant deux fois l'échantillon de vôtre diamêtre. Ce vaiſſeau ainſi fabriqué ne differera point du vaiſſeau A D C B excepté en diamêtre ; car ſa longueur ſera, ou devra être égale à la longueur B C, afin que I M ſoit auſſi de trois meſures égales à l'echantillon

de votre long. Or entant que le dimêtre I B, eſt double du diamêtre A B, il s'enſuit que toute la ſuperficie du grand cercle B O I N eſt quadruple de la ſuperficie du petit cercle, A P B Q; ce qui ſe peut autrement prouver par la prémiere propoſition du 12. d'Euclide, vû que le quarré qui ſera fait ſur le diamêtre B I, ſera quadruple du quarré qui ſera fait ſur le diamêtre A B. Ceci peut être mieux entendu, parce qu'en toute figure d'Euclide, (c'eſt quand pluſieurs cercles ſont les uns dans les autres concentriques, ou excentriques, ayant diſtance pareille l'un à l'autre,) la proportion d'une ſuperficie à l'autre eſt toûjours exprimée par nombres quarrés, c'eſt-à-dire, que ſi le diamêtre de l'un eſt double du diamêtre de l'autre, la ſuperficie de l'un ſera quadruple de la ſuperficie de l'autre. De là il s'enſuit que la ſuperficie eſt quadruple, ou qu'elle contient quatre fois autant que la ſuperficie A B P Q, & ſi A B P Q eſt la ſuperficie d'une meſure, il eſt certain que B O I N eſt la ſuperficie de quatre meſures. Or puiſque la dite ſuperficie B O I N, contient la ſuperficie de quatre meſures, il eſt manifeſte que tout le corps I K G B, contiendra quatre meſures entieres & parfaites; & tout le corps I L B H, contiendra huit meſures parfaites. Ainſi tout le precedent vaiſſeau contiendra douze meſures entieres & parfaires, de deux meſures de l'échantillon en ſon diamêtre, & de trois meſures de l'échantillon en ſon long. De-là eſt venue la regle précedente qui commande de multiplier les meſures du diamêtre en elles-mêmes, puis ce qui en provient par les meſures que contient le vaiſſeau en ſa longueur.



Avant que de mettre fin à cet article, j'ajoûterai ici une figure, avec l'aide de laquelle on pourra voir à l'œil la cauſe pour laquelle on ajoûte le diamêtre du milieu de la piece à meſurer, avec le diamêtre de l'un des fonds de la même piece, pour, en prenant la moitié de la ſomme, avoir le diamêtre juſtifié.

La piece à meſurer ſoit repreſentée par A C F D B E. La ligne E F qui eſt, ou qui repreſente le diamêtre du milieu, ſoit eſtimée être de 10 meſures; la ligne A C qui eſt le diamêtre de l'un des fonds,

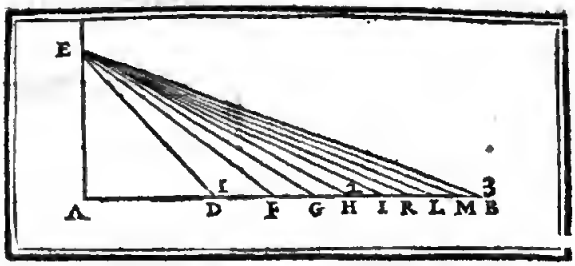


eſtimée être de 8 meſures; joignez dix meſures avec huit meſures, vous aurez 18 meſures, dont la moitié eſt le diamêtre juſtifié, qui ſera de neuf meſures. Mais le diamêtre de l'un des fonds eſt de huit meſures; ainſi pour le rendre de neufs meſures, vous ajoûterez une meſure à la ligne A C ou B D, (puiſque l'une eſt égale à l'autre en cette ſorte. Diviſez une de vos meſures en deux préciſément, puis donnez-en une parties à A, tirant directement vers G, pour avoir A G, égal à la moitié de l'une de vos meſures. Faites le même du côté de C vers L, & du côté de B vers I, puis du côté de D, vers M; après cela tirez la ligne G H I, & la ligne L K M, pour avoir tout le tetragone G H I M K L, égal à toute la figure A E B D F C. Le tout eſt ſi familier à ceux qui ſont quelque peu verſés en géometrie, qu'il n'eſt pas beſoin d'une plus longue explication.

Autre maniere de diviſer la jauge.

VI. Il y une autre diviſion pour l'échantillon du diamêtre de la jauge, plus aiſée pour l'uſage, que la précedente, entant qu'elle ne requiert qu'une ſeule multiplication; ſavoir, que le long du vaiſſeau ſoit multiplié par le diamêtre d'icelui, pour avoir ſa préciſe meſure, cette diviſion eſt telle. Après avoir trouvé vôtre échantillon diamétral, par la métode ci-devant donnée, vous vous pourvoirez d'une table de noyer promptement polie ou applanie, ſur laquelle vous tirerez une ligne droite indeterminée, qui ſoit par exemple A B, ſur le point A, vous éleverez la perpendiculaire A E le plus exactement qu'il vous ſera poſſible, qui ſera auſſi indeterminée, ou à vôtre diſcretion.

Tout cela ainſi preparé, vous prendrez ſur vôtre jauge déja diviſée en parties égales, la longueur de l'échantillon de vôtre diamêtre, le plus préciſément qu'il vous ſera poſſible; puis ſans varier le compas, vous mettrez l'un des pieds au point A de la ligne répatée, où elle eſt coupée par la perpendiculaire A E, & de l'autre vous marquerez le point D, puis de la même ouverture de compas (ſans ôter le pié immobile du point A) vous marquerez ſur la perpendiculaire le point E, afin que A E, ſoit égal à A D, ſavoir chacun une meſure de l'échantillon de vôtre diamêtre. Après cela mettez le pié immobile du compas au point D, & de l'autre marquez le point H égal à A D; puis le tranſportant au point de la même ouverture, marquez le point B, & vous continuerez ainſi tant qu'il vous plaira; vous aurez par ce moyen vôtre ligne préparée ſur vôtre table, diviſée en parties égales, chaque partie correſpondant à l'échantillon de



votre diamêtre. Ces parties ou diviſions égales ſeront notées par nombres, mettant 1 ſur D, & 2. ſur H, & ainſi des autres.

Chacune de ces parties égales ſe diviſera en parties inégales en cette ſorte. Mettez l'un des pieds du compas au point E, & ouvrez l'autre juſqu'au point D; le compas ainſi ouvert, tranſportez l'un de ſes pieds au point A, (toutefois ſans varier l'ouverture dudit compas, & de l'autre marquez le point F, pour avoir AF, égal à ED, & la ligne AF, ſera le diamêtre d'un vaiſſeau qui contiendra ſeulement deux meſures en la ſuperficie de l'un de ſes fonds. Notez auſſi que la ligne AF, en tant qu'elle eſt égale à la ligne ED, ſera ou ſervira de diagonale aux lignes AF, & AE, & ainſi des autres ſuivantes. De plus, tranſportez le pié immobile du compas au point E, & étendez l'autre juſqu'au point F; après ſans varier cette ouverture, mettez le pied immobile au point A, & de l'autre marquez le point G; & la ligne AG, ſera l'échantillon d'un vaiſſeau qui contiendra trois meſures en ſon diamêtre.

Le compas ſoit ouvert pour la troiſiéme fois, & le pié immobile ſoit mis au point E, & l'autre ſoit étendu juſqu'au point G; le compas ainſi ouvert, mettez le pié immobile au point A, & de l'autre faites le point H, & la grandeur ou ligne AH, ſera l'échantillon d'un vaiſſeau circulaire qui contiendra quatre meſures du païs en ſon diamêtre;

Notez toutefois que ſi vous avez bien operé, la quatriéme meſure inégale viendra juſtement tombet ſur la deuxiéme meſure égale, & cela parce que deux fois deux font quatre; s'il advient autrement en faiſant votre opération, vous ſerez averti par-là que vous avez mal operé, & commis quelque erreur en ouvrant & en tranſportant le compas. Ainſi vous examinerez pour la ſeconde fois votre ouvrage. Davantage la neuviéme meſure inégale doit venir juſtement tomber au point de la troiſiéme meſure égale, en tant que trois fois trois font neuf; & la ſeiziéme meſure inégale, au vrai point de la quatriéme égale; & cela parce que quatre fois quatre font ſeize; & ainſi des autres ſi plus il y en a.

Au reſte pour les autres diviſions inégales, vous mettrez le pié immobile du compas au point E, & vous avancerez l'autre juſqu'à ce qu'il vienne au point H, puis de la même ouverture (tranſportant le pié immobile du compas au point A) vous marquerez le point I. Enſuite vous mettrez le pié immobile du compas au même point E, & ouvrant l'autre juſques au point I, vous le tranſporterez ainſi ouvert au point A, & de l'autre pié mobile vous ferez le point K. Par la même façon ou métode vous chercherez le point L, & le point M, & auſſi le point B, lequel viendra préciſément tomber au point de la troiſiéme meſure égale, pour les cauſes ci-devant declarées; au moins ſi vous opérez ſans erreur. Vous continuerez les autres diviſions égales, qui ſe trouveront ſur votre ligne, par la même façon, tant & ſi long-tems que vous connoîtrez être expedient & neceſſaire pour meſurer le diamêtre des vaiſſeaux circulaires de votre païs ou habitation.

Cela fait, le premier échantillon AD demeurera indiviſé; le ſecond qui eſt DH, ſera diviſé en trois; le troiſiéme qui eſt HB, en cinq, & le quatriéme en ſept; le cinquiéme en neuf, & ainſi continuant par deux, s'il y avoit pluſieurs autres échantillons.

Quand votre ligne ſera ainſi diviſée ſur la table, vous prendrez avec l'aide du compas chaque diviſion, & les rapporterez (le plus préciſément & exactement qu'il ſera à votre pouvoir) ſur le côté de votre jauge, ou verge préparée pour l'échantillon des diamêtres. En les rapportant, eſſayez toûjours, ſi la quatriéme inégale viendra préciſément tomber ſur la ſeconde meſure égale, & la neuviéme inégale ſur la troiſiéme égale, & ainſi des autres; & cette experience vous ſervira beaucoup pour vous empêcher de tomber dans l'erreur, en la diviſion de la jauge.

De plus s'il vous vient en fantaiſie de diviſer cette verge préparée pour les diamêtres des vaiſſeaux circulaires, en parties égales, ce ſeroit choſe ſuperflue & inutile, ce ſeroit même un obſtacle pour diviſer les premiéres parties égales de cette verge ou jauge, en pluſieurs autres parties égales, encore qu'on l'ait ainſi enſeigné au commencement du prémier article.

Uſage & pratique.

VII. La fabrique donnée le plus intelligiblement qu'il a été poſſible; on en va enſeigner l'uſage, ou pratique. Préſentez ce diapaſon ainſi diviſé par meſures inégales devant l'un des fonds du vaiſſeau, que vous deſirez examiner, & gardez en vôtre mémoire, les meſures que vous trouverez être contenues en ce diapaſon, ou bien mettez-les en écrit ſur quelque morceau de papier. Après mettez le diapaſon dans le vaiſſeau par le bondon, avec tel artifice qu'il ſoit perpendiculaire; & gardez en vôtre mémoire les meſures que vous trouverez y être contenues. Puis de ces deux meſures (ſavoir de la meſure du fond, & de la meſure trouvée au bondon) faites-en une, dont la moitié ſera le diamêtre juſtifié de vôtre vaiſſeau à meſurer. Cela connu, vous preſenterez vôtre diapaſon ou jauge, qui a été ci-devant appropriée pour l'échantillon des longueurs ſur le long du vaiſſeau à meſurer avec tel artifice que le crochet de la jauge touche l'un des fonds dudit vaiſſeau; puis regardez combien de meſures longues contient ce vaiſſeau (l'épaiſſeur des deux fonds par l'eſtimation étant rabattue) leſquelles vous multiplierez par vôtre diamêtre juſtifié, & ce qui provient de cette ſeule multiplication, ſera ou montrera ce que contient de meſures le vaiſſeau par vous examiné.

Exemple.

Ayant préſenté vôtre diapaſon devant le fond du vaiſſeau à examiner, poſons que vous ayez trouvé 7. meſures inégales en ſon diamêtre; puis l'ayant

tranſporté au bondon, autres 9. meſures inégales, par dedans œuvre, ajoûtez 7. meſures inégales avec 9. meſures, pour avoir 16. meſures inégales. Prenez-en la moitié & vous aurez 8. meſures pour votre diamêtre juſtifié; après l'autre côté de ce diapaſon (qui a été approprié pour l'échantillon des longueurs) étant mis par tel artifice que le crochet qui eſt à l'un des bouts, touche contre l'un des fonds, vous démontre 12. meſures égales (l'épaiſſeur des deux fonds par eſtimation étant rabattue) ces 12. meſures égales ſoient multipliées par votre diamêtre juſtifié, qui ſont 8. meſures inégales, pour avoir après la multiplication faite 96. meſures en tout le corps dudit vaiſſeau. Voici la pratique.

7 meſures, diamêtre de l'un des fonds.
9 meſures, diamêtre du bondon.

16 meſures, ſomme des deux diamêtres.

8 meſures, pour le diamêtre juſtifié.
12 meſures, longueur du vaiſſeau.

96. produit & contenu de tout le vaiſſeau.

Or comme en examinant le long du diamêtre des vaiſſeaux, il arrivera ſouvent que vous trouverez outre & par deſſus les parties, ſoit égales ou inégales, quelque partie ou portion de ſa partie ſuivante (ce qu'on appelle vulgairement fraction) je me ſuis aviſé de vous en donner ici un exemple.

Exemple avec fraction.

La jauge appropriée pour le diamêtre des vaiſſeaux c'eſt le côté qui a été diviſé en parties inégales, après avoir été preſentée au fond d'un vaiſſeau circulaire, elle vous monte pour ſon diamêtre 15. meſures égales, & $\frac{1}{7}$ de ſa ſuivante; & par le bondon 17. meſures & encore $\frac{1}{7}$ de la ſuivante. Les deux jointes enſemble font 32. meſures $\frac{2}{7}$ dont la moitié eſt 16. meſures $\frac{1}{7}$.

Voilà vôtre diamêtre juſtifié que vous garderez en mémoire. Cette même jauge appropriée pour les meſures longues des vaiſſeaux (c'eſt le côté qui eſt diviſé en parties égales) après avoir été preſentée de telle façon que le crochet touche l'un des fonds, vous donnerez 8. meſures égales, & un 4. de la ſuivante. Multipliez vôtre diamêtre juſtifié qui eſt 16. meſures $\frac{1}{17}$ d'une meſure par 8. meſures longues & $\frac{4}{9}$ d'une meſure pour avoir par tout le corps dudit vaiſſeau circulaire 136. meſures $\frac{11}{18}$. Voici la pratique.

15 meſures $\frac{1}{7}$ diamêtre de l'un des fonds.
17 meſures $\frac{1}{7}$ diamêtre du bondon.

32 meſures $\frac{2}{7}$ ſomme des deux diamêtres.

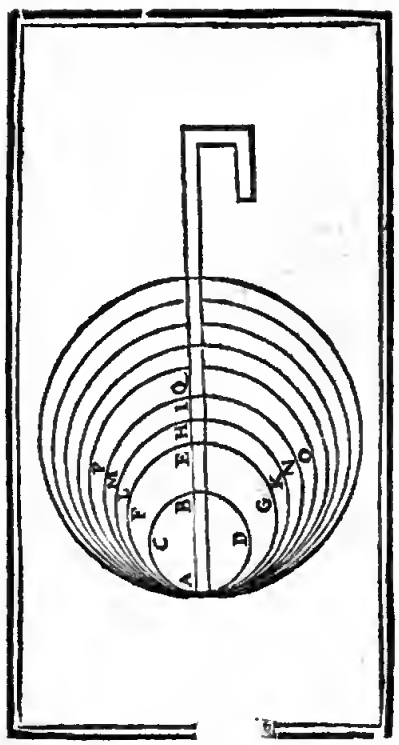
16 meſures $\frac{1}{17}$ moitié & diamêtre juſtifié.
8 meſures $\frac{4}{9}$ longueur du vaiſſeau.

136 meſures $\frac{11}{18}$ produit & contenu du vaiſſeau.

Ceci ſuffira quant à l'uſage, d'autant qu'il me ſemble que l'on en a aſſez amplement parlé dans quelques-uns des articles précedens auxquels le lecteur pourra avoir recours.

Démonſtration.

VIII. L'uſage étant enſeigné, on ajoûtera ici une démonſtration. Prémierement vous noterez que la jauge ou diapaſon étant diviſée par diviſions inégales, repreſente pluſieurs cercles excentriques les uns aux autres, comme vous pouvez voir en la figure ſuivante, où le diamêtre A B, doit être eſtimé le vrai échantillon d'une meſure du lieu, de la ville ou du païs où vous aurez fabriqué ou compoſé ledit diapaſon ou jauge.



Ainſi tout le cercle A C B D, ſera ou tiendra le lieu d'une ſuperficie, ſoit haure ou baſſe, d'une meſure. Le cercle A F E G, ſera la ſuperficie de deux meſures, à ſavoir une dans le cercle A C B D, que le grand cercle A F E G, enveloppe & renferme en ſoi; puis une autre meſure en la diſtance compriſe entre le cercle A C B D, & l'extrêmité de l'autre cercle A F E G; ou pour mieux dire en la figure lunaire A F E G A D B C A. D'où il s'enſuit que la ſuperficie ronde A F E G A, doit être double de la ſuperficie A C B D A, & la ſuperficie A L H K A, triple de la même ſuperficie A C B D A, & la ſuperficie A M I N A, quadruple. Il eſt aiſé à demontrer que cette ſuperficie A M I N A, eſt quadrupule de la ſuperficie A C B D, puiſque ſon diamêtre A I, eſt double du diamêtre A B, comme il a été dit dans l'un des articles précedens où l'on a enſeigné à diviſer la jauge en pluſieurs parties inégales. Maintenant on démontrera par la ſeconde du douziéme d'Euclide, que la ſuperficie ronde A F E G A, eſt double de la ſuperficie ronde A C B D; voici la ſeconde propoſition du douziéme d'Euclide.

La proportion d'un cercle à un autre cercle, eſt telle que la proportion du quarré qui ſera fait ſur le diamêtre de l'un, au quarré qui ſera fait ſur le diamêtre de l'autre: C'eſt-à-dire, telle proportion qu'il y aura d'un quarré à l'autre quarré, telle proportion il y aura d'un cercle à l'autre cercle. Mais le quarré qui ſera ſur la droite A E, qui eſt le diamêtre du cercle A F E G A, ſera double (tant par la conſtruction que par la penultiéme du prémier d'Euclide) du quarré qui ſera fait ſur la droite A B, qui eſt le diamêtre d'une meſure, d'où il s'enſuit, par cette ſeconde du douziéme, que la ſuperficie ou cercle A F E

G,

G, ſera auſſi double de la ſuperficie, ou du cercle ACBD, ce que l'un vouloit démontrer. Or par même argument, vous prouverez que le cercle ALHKA, triple du prémier cercle, qui contient la ſuperficie d'une meſure, ſavoir triple du cercle ACBD, puiſque le quarré qui ſera fait ſur la ligne droite AH, ſera triple du quarré qui ſera conſtruit ſur la droite AB, (toûjours par la conſtruction, & par la penultiéme du prémier) & ainſi des autres, tellement que la ſuperficie, ou cercle AMINA, ſera quadruple du petit cercle ABCD.

Pour entendre cette démonſtration, il faut bien entendre l'article VI. où il eſt montré comment il faut diviſer la jauge en parties inégales.

Là on verra que la ligne AF, qui eſt ici repreſentée par la droite AE, eſt égale à la diagonale ED, & parceque le quarré qui ſera fait ſur elle, ſera double (par la penultiéme du prémier) du quarré qui ſera fait ſur AD, qui eſt ici repréſentée par la ligne AB, encore le quarré qui ſera fait ſur la diagonale EF, ſera triple du quarré fait ſur AD, parce qu'il ſera égal par la penultiéme du prémier au quarré fait ſur AF, & au quarré fait ſur AE. Mais j'ai préſentement démontré, que le quarré fait ſur AF, eſt double du quarré qui ſera fait ſur AE, & le double joint avec le ſimple, fait le triple. Or la diagonale EF, dans la figure de l'article VI. eſt ici repréſentée par la ligne droite AH, c'eſt pourquoi le quarré qui ſera fait ſur la droite AH, ſera auſſi triple, du quarré qui ſera fait ſur la ligne droite AB, & ainſi des autres ſuivantes.

Comment on peut meſurer avec la même jauge les vaiſſeaux de différens païs.

IX. Je penſois finir icy tout ce que j'avois à dire ſur la jauge, quand il m'eſt ſouvenu qu'avec un même diapaſon ou jauge, on peut meſurer les vaiſſeaux circulaires de pluſieurs & divers païs, pourvu qu'on puiſſe ſavoir ou par la coûtume (autrefois experimentée) ou par le poids, la proportion qu'il y a de la meſure où a été fabriqué ledit diapaſon, à la meſure du lieu où il n'a pas été fabriqué ni compoſé. Par exemple; j'ai un diapaſon ou jauge fabriquée à Lyon. Cette jauge me pourra ſervir ou à Vienne, ou à Romans en Dauphiné, ou en un autre lieu, pourvû que je puiſſe ſavoir par le rapport des Prud'hommes, ou par bonnes experiences, la proportion qu'il y a de la meſure de Lyon à la meſure de Vienne, ou de Romans. Ainſi étant arrivé de Lyon à Vienne, & voulant là exercer la jauge, vous vous informerez le plus diligemment qu'il vous ſera poſſible, ſi deux ou trois pots de Vienne ne font point deux pots ou deux pots & demi, ou autre nombre de la meſure de Lyon Si cela eſt, vôtre diapaſon vous ſervira en ce lieu auſſi parfaitement que s'il y avoit été fabriqué, pourvû que vous entendiez vôtre regle de trois.

Exemple par la meſure même.

Pour plus claire intelligence, ſuppoſez que les ſept pots de Lyon ne faſſent que ſix & demi de Vienne, qu'étant à Vienne, & ayant meſuré un vaiſſeau avec un diapaſon fabriqué à Lyon, vous ayez trouvé 267. pots $\frac{1}{2}$ meſure de Lyon qui ne feront que 248. pots $\frac{11}{13}$ meſure de Vienne, d'autant que les ſept pots de Lyon ne font que ſix pots & demi, meſure de Vienne. Pour les convertir en meſures de Vienne, & pour ſavoir combien ces 267 pots & demi, meſure de Lyon, feront de pots meſure de Vienne, formez vôtre regle de trois diſant: Si ſept pots meſure de Lyon ne font que ſix pots & demi meſure de Vienne, que feront 267 pots & demi meſure de Lyon à Vienne?

Multipliez 267 pots & demi par ſix pots & demi pour avoir $\frac{3471}{4}$ diviſez $\frac{39}{4}$ par ſept pour avoir 248. meſures $\frac{11}{13}$ de Vienne. Voici la pratique.

Si 7. donnent 6 $\frac{1}{2}$ combien donneront 267 $\frac{1}{2}$ multipliés 267. $\frac{1}{2}$.

Par .. 6 $\frac{1}{2}$ dont le produit.

Eſt .. $\frac{3471}{4}$.

Diviſez ... $\frac{3471}{4}$.

Par 7. Il viendra au

Quotient 248. $\frac{11}{13}$. nombre de meſures que contiendra le vaiſſeau de Vienne.

Exemple par le poids.

Si vous voulez vous ſervir du poids, quand vous voudrez aller de Lyon à Vienne, examinez préciſément combien une meſure de Lyon (on entend de bon vin clairet) peſe d'onces de marc. Poſons par exemple qu'une meſure de vin en la ville de Lyon peſe préciſément trente-deux onces de marc: retenez cela en vôtre memoire, ou ſur le papier pour plus de ſureté. Puis quand vous viendrez à Vienne, faites tant que vous trouviez du vin (au moins s'il eſt poſſible) de la couleur, force & ſaveur de celui que vous avez examiné en la ville de Lyon; après avoir examiné exactement avec le poids de marc combien une meſure de ce vin peſe (on entend une meſure de Vienne) & poſons pour exemple qu'elle peſe trente-quatre onces $\frac{6}{17}$ d'une once de marc. Voulez-vous ſavoir combien il faudroit de meſures de Lyon pour faire une meſure à Vienne? Diviſez trente-quatre onces $\frac{6}{17}$ par trente-deux onces, & vous trouverez au quotient une meſure $\frac{1}{17}$ de Lyon, dont une meſure $\frac{1}{17}$ de Lyon feroit une meſure à Vienne. Et ainſi les 14. de Lyon ne feront que treize à Vienne. Ainſi reprenant l'exemple précedent, dites: Si une meſure $\frac{1}{17}$ de Lyon ne font qu'une meſure de Vienne, que feront 267 meſures & demi? Si vous opérez ſans erreur vous trouverez autant qu'à la précedente, à ſavoir 248 meſures $\frac{11}{13}$. Ou bien dites: Si quatorze ne font que 13, que feront 267 $\frac{1}{2}$: &. 248 $\frac{11}{13}$.

REMARQUE.

En examinant l'une ou l'autre meſure, gardez-vous bien de commettre aucune erreur quelque petite qu'elle ſoit; car ſi vous erriez, une petite erreur commiſe ſur une meſure, vous cauſeroit une erreur ſenſible & apparente ſur une grand nombre de meſures. Enfin la prémiere opération faite par l'expérience des meſures, eſt plus aiſée & plus certaine.

Autre ſorte de jauge plus aiſée à compoſer, & de laquelle on ſe ſert à Paris, & autres lieux.

Cette jauge eſt une eſpece de bâton quarré, de bois, ou de métal, ayant ſur chaque côté quatre, ou cinq lignes de largeur, & environ quatre pieds, & deux ou trois pouces de longueur. On ne lui donne que cette longueur, parce qu'elle convient à la pipe, qui eſt le plus grand de tous les vaiſſeaux propres à contenir des liqueurs. Dans les endroits où cette futaille ſeroit plus longue, il faudroit donner à proportion plus de longueur à la jauge.

Comme les vaiſſeaux, avec les liqueurs qu'ils renferment, ſont des corps ſolides ayant trois dimenſions, longueur, largeur & profondeur, il faut néceſſairement, pour ſavoir au juſte ce qu'ils contiennent, avoir une meſure exacte de ces trois eſpéces d'étenduë. Il faut donc les obſerver ſur la jauge, &

pour cela on y doit marquer la meſure que doit avoir chacun des vaiſſeaux reguliers, qui ſont en uſage dans le Royaume. On peut les réduire à neuf eſpeces; qui ſont 1°. le muid, & le demi-muid. 2°. la demi queue, & le quarteau d'Orleans. 3°. la pipe & le buſſard, ou la buiſe, comme on parle en Anjou. 4°. la demi queue, le quarteau, & le demi muid de Champagne. On peut jauger toutes les pieces irrégulieres, ſur ces neuf eſpeces de vaiſſeaux réguliers, en obſervant la proportion & l'harmonie, qui ſe trouve dans leurs dimenſions. Or comme dans les corps cylindriques, c'eſt-à-dire, dans ceux qui ſont longs & ronds, la largeur eſt égale à la profondeur; il ſuffit de marquer ſur la jauge, la longueur & la profondeur, pour juger de la contenence d'une piece.

Ces deux dimenſions ſont marquées ſur les quatre côtés de la jauge, diviſés en pieds de Roi, chaque pié en douze pouces, & chaque pouce en douze lignes. Le pié ſe marque par deux points poſés en face, le pouce par un ſeul point, ou par une ligne entiere, & la ligne ſe marque à l'ordinaire par un trait. On marque auſſi en caracteres les différentes pieces regulieres dont nous avons parlé ci-devant, & ces caracteres, ou lettres doivent ſe placer en deux points de chaque côté, dont l'un marque la longueur, & l'autre la profondeur des pieces, ſur le premier côté de la jauge, on marque le caractere du muid & du demi-muid; ſur le ſecond, celui de la demi queue, & du quarteau d'Orleans; & ceux des autres pieces regulieres, ſur les deux autres côtés ſuivant le rang qu'elles tiennent ci-deſſus.

Au deſſus du caractere de chaque piece, il faut marquer deux ou trois points, éloignés les uns au deſſus des autres, d'autant de diſtance qu'il en faut, pour déſigner un demi-ſetier de liqueur valant huit pintes, excedant la juſte jauge, ou meſure du tonneau marquée par ſon caractere.

Uſage.

Il faut d'abord prendre la hauteur do fond de la piece que vous voulez jauger. Pour cela vous poſez la jauge ſur un des jables, au point préciſément, où eſt marqué le pié de Roi, ayant ſoin de la placer ſi exactement ſur le milieu du fond, qu'elle le diviſe en deux parties égales, ſans quoi oo prendroit un faux diamêtre. Enſuite vous portez la vue ſur le point de la jauge qui touche à l'autre jable. Si ce point eſt celui du caractere de la piece, ſon fond eſt de bonne jauge; mais ſi ce point du caractere de la piece ſe trouve au deſſous do jable, elle exeede, & vous connoiſſez de combien, par les points qui marquent les demi-ſetiers. Il faut écrire ou retenir en ſa mémoire le nombre de ces demi-ſetiers excedans, pour le joindre au nombre de ceux que vous trouverez en meſurant la longueur de la piece; mais il ne ſuffit pas de meſurer un des fonds, il faut les meſorer tous les deux, pour voir ſi l'un n'a pas plus de diamêtre que l'autre, ce qui arrive aſſez ſouvent. En ce cas là, il faut les computer, & rabattre de l'excedant à proportion. Outre cela il faut encore faire attention à l'enflure, ou bouge de la piece, & pour ſavoir ce qu'elle peut donner d'excédant; il faut faire entrer la jange perpendiculairement par le bondon, en ſorte que ſon extrémité où eſt marqué le pié de Roi touche au fond; puis portant le doigt ſur le point de la jauge qui touche la ſuperficie intérieure de la douve du bondon, on voit l'intervalle qo'il y a de différence entre le diamêtre du milieu, ou de la bouge, & le diamêtre du fond, puis on en prend la moitié, & l'ayant rapportée à l'eſpace des ſetiers du fond, on compte autant de ſetiers qu'il s'en trouve de marqués par les deux excedans.

La longueur de la piece ſe jauge de la même maniere que ſa hauteur, & s'il ſe trouve de l'excedant, il ſe joint à celui du fond, pour en compoſer un excedant total, ſuivant la regle que nous avons marquée ci-deſſus.

Il faut obſerver encore la forme & la ſituation des douves, ſi elles ne ſont point larges & plattes, s'il ne s'en trouve point quelqu'une enfoncée, ſi les fonds n'ont point ce dernier défaut, ou d'autres ſemblables, ſi la piece n'eſt point rognée, ou de mauvaiſe fabrique, car en tous ces cas-là, il eſt juſte de diminuer par proportion, ce que l'on y trouveroit d'ailleurs d'excedant.

JAUGE *des navires.* Pour connoître le port, & la capacité d'un navire nouvellement conſtruit, les jurés Charpentiers de vaiſſeaux ſont obligés d'en jauger le fond de cale, & de donner leur déclaration, ou atteſtation du nombre de tonneaux de mer qu'il peut contenir, à raiſon de quarante-deux pieds cubes par tonneau.

Ils prennent d'abord la longueur du vaiſſeau, depuis l'eſtambord juſqu'à l'eſtrave; enſuite ils en meſurent la largeur: 1°. à chaque bout, à la diſtance de huit pieds, ou environ de l'eſtambord, & de l'eſtrave. 2°. au milieu de la profondeur, pour avoir la largeur reduite, & de ces differentes largeurs en faire une commune, ou juſtifiée qui compenſe les autres. Enfin ils en meſurent la hauteur 1°. au milieu, vers le mât. 2°. à chacun des deux bours, en prenant depuis la carlingue, ou contre-quille, juſque ſous le ban. 3°. au deſſus entre les deux ponts, puis ils réduiſent ces trois hauteurs, pour en avoir une commune qui compenſe les hauteurs. Après cela ils multiplient la longueur par la largeur commune, & le produit qui en vient, par la hauteur commune, & enfin ils diviſent le dernier produit par quarante-deux pieds. Ce qoi vient au quotient donne le nombre des tonneaux de mer, que le vaiſſeau peut contenir.

JAUGE *de fontainier.* C'eſt un vaiſſeau parallelipipede rectangle de cuivre, bien ſoudé, d'un pié de lung, ſur huit pouces de hauteur, & autant do largeur. Ce vaiſſeau eſt percé de pluſieurs trous exactement ronds, dont les uns ſont d'un pouce de diamêtre, d'autres d'un demi pouce, & quelques-uns d'un tiers, ou d'un quart de pooce. Tous les centres de ces trous doivent être ſur la même ligne; & les extremités ſupérieures des plus grands ne doivent être qu'à deux lignes au deſſous des bords de la jauge. On bouche ces trous avec de petites plaques de cuivre quarrées, & qui ſont ajuſtées dans des couliſſes. Le dedans de la jauge eſt traverſé par une bande de cuivre mince, percée d'un grand nombre de trous, & arrêtée au deſſus du fond, à la hauteur d'un pouce, afin que l'eau qoi tombe de la ſource, puiſſe paſſer aiſément ſans former de vagues dans le côté de la jauge, par les trous duquel elle doit s'écouler naturellement.

Uſage.

Il faut placer la jauge horiſontalement, en ſorte que ſes côtés ſoient exactement perpendiculaires, ſous le canal, ou tuyau que l'oo fait entrer dans la ſource, pour faire tomber l'eau dans le vaiſſeau, lequel étant rempli à une ligne, ou environ près du bord, on ouvre un de ces trous. Si le trou eſt d'un pouce, & que l'eau reſte toûjours à la même hauteur dans la jauge, c'eſt une marque que la ſource fournit un pouce d'eau. Si elle baiſſe, en s'écoolant par l'ouverture d'un pouce, il en faut déboucher un autre de moindre valeur, & remarquer ſi

l'eau ſe tient toûjours à la même hauteur, alors on juge que la ſource fournit une groſſeur d'eau égale à la circonference du trou qui eſt ouvert.

Si l'on place au deſſous de la jauge un vaiſſeau dont la capacité ſoit connue; par exemple un vaiſſeau cubique, contenant un pie cube d'eau, de celle qui peſe deux livres la pinte, ce vaiſſeau ſera rempli en deux minutes & demi, par l'eau qui coulera de l'ouverture d'un pouce: d'où il s'enſuit qu'un pouce d'eau fournit trente-cinq pintes, en deux minutes & demi; puiſque trente-cinq pintes d'eau ſont la valeur du pié cube.

On peut connoître par ce moyen la meſure d'eau que fournit une fontaine, ou une eau courante; car ſi elles donnent quatorze pintes d'eau par minute, c'eſt une marque qu'elles ſont d'un pouce.

JAUGE. Ce terme parmi les Jardiniers ſe prend tantôt pour un eſpace de terre qu'on laiſſe vuide en faiſant un labour profond, ou pour une fouille de trenchée; afin que dans cet eſpace on ait la commodité d'y jetter les terres qui ſont à labourer, faiſant toûjours ſi bien qu'il reſte une jauge pareille à la premiére juſqu'à la fin de la trenchée; & pour lors on remplit cette derniere jauge ſoit avec les terres qu'on a mis hors de la trenchée pour faire la premiére jauge, ſoit avec des terres priſes d'ailleurs.

JAUGE. Ce terme ſe prend encore pour la meſure de la profondeur qu'on veut donner à une trenchée, & c'eſt un bâton d'une longueur ſemblable à celle de cette profondeur. Il faut toûjours ſuivre cette meſure pour entretenir la même profondeur, & la même ſuperficie, ſans y rien changer. Ainſi on doit avoir toûjours ſa jauge pour ne ſe pas tromper en faiſant la trenchée.

JAUNE. *Voyez* COULEUR.

JAUNISSE *ou* PALES-COULEURS. C'eſt une bile répandue par tout le corps, il y en a de trois ſortes. L'une qu'on appelle proprement la jauniſſe qui eſt cauſée par la bile jaune trop exaltée, ou trop abondante dans la maſſe du ſang, ou lors que les conduits cholidoques ſont bouchés. La ſeconde eſt noirâtre, engendrée de cette même bile jaune mêlée avec des acides. La troiſiéme tire ſur le verd, provenant auſſi du mélange de la bile & de quelques acides; elle eſt ordinaire aux filles. Dans la jaoniſſe, le blanc des yeux & tout le cuir eſt jaune & travaillé de démangeaiſon. Dans la ſeconde qu'on appelle en Medecine cirere noire, la couleur naturelle ſe perd, à cauſe de l'humeur atrabilaire qui eſt épandue ſur le cuir; elle paroît d'abord brune, & enſuite plombée & baſannée. La jauniſſe eſt la meſſagere de l'hidropiſie.

La jauniſſe que l'on appelle *ictterie*, eſt une bile qui ſe répandant generalement par tout le corps, en ôte la couleur naturelle, & en fait naître une autre, qui par reſſemblance à l'or eſt nommée maladie royale; elle ſe fait tantôt d'une bile jaune, tantôt d'une qui tire ſur le noir, ou ſur le verd.

Signes de la jauniſſe.

La jauniſſe vient du foie, la noire de la ratte, & la verte du mélange de l'un & de l'autre; elle eſt familiere aux filles, qui ſont ſujettes aux pâles couleurs.

La jaune rend la couleur ſaffranée, ou citronnée juſques dans le blanc des yeux, avec une peſanteur & comme un engourdiſſement dans tous les membres; de plus on eſt ſtupide & troublé de mille penſées confuſes; elle n'excite aucune ſueur, mais elle fait reſſentir des picotemens de tous côtés avec des demangeaiſons. Elle arrive le plus ſouvent, parce que la veſſie du fiel eſt bouchée. Car il n'y a rien de plus vrai que quand la bile ne trouve point de paſſage, elle ſe jette dans les veines, ſi bien que ſe mêlant avec le ſang, elle cauſe cette jauniſſe generale, elle ſe fait encore par la crife des humeurs bilieuſes. Elle peut être auſſi cauſée par le poiſon, ou par quelque médicament purgatif que l'on n'aura point rendu.

Les deux autres jauniſſes font paroître le viſage plombé ou baſanné, mais non pas ſi accablé, ni ſi appeſanti. En revenche, l'eſprit eſt plus penſif & plus morne, d'autant que l'une, & l'autre ſont cauſées d'une humeur mélancolique répandue avec le ſang, par toute l'habitude du corps, pour n'avoir pû ſe contenir dans les vaiſſeaux de la rate.

Les urines & les ſelles ſont d'un noir tanné, le ventre toûjours enflipé, ſentant comme une doreté au coté gauche.

Si dans la premiére les excremens ſont blanchâtres, les veines épaiſſes & fort jaunes; que l'on ſente une douleur au coté droit, ſans y avoir de la reſiſtance, ni de fiévre, il ne faudra pas douter que la jauniſſe ne ſoit cauſée par une obſtruction de la veſſie du fiel.

Que s'il y avoit un peu de fiévre, que les urines fuſſent troublés, craſſeuſes & jaunes comme du ſaffran, elle marqueroit l'intemperie du foie qui eſt chaud; que ſi avec une fiévre violente l'on reſſentoit une douleur, ou une peſanteur au coté droit & que les urines fuſſent fort bilieuſes, elle viendroit d'inflammation.

Que ſi elle étoit critique, elle ſe répandroit tout-à-coup, & quoique la fiévre ceſſât, elle reſteroit toute-fois long-tems ſur le cuir, & les urines & les déjections ſeroient comme celles que l'on fait en ſanté.

Que ſi elle étoit cauſée par le poiſon ou par d'autres pareils accidens, la couleur changeroit bien à l'abord, mais il n'y auroit point de fiévre.

Remedes pour les jauniſſes.

Comme les cauſes de la jauniſſe ſont diverſes, il faut que la cure en ſoit auſſi différente.

I. A celle qui viendra de la veſſie du fiel, on ſaignera dès le premier jour, & le lendemain on donnera un vomitif, ſoit avec deux onces de vin émétique que, ſoit avec le ſaffran des metaux, ſoit avec quatre grains de tartre émétique, ou ſix grains de vitriol calciné pour les plus robuſtes, faiſant prendre dans les intervalles du vomiſſement de légers bouillons aſſaiſonnés d'ozeille, ou de verjus, ou de jus d'orange, enſuite on fera uſer d'une telle tiſanne,

Tiſanne pour la jauniſſe provenant de la bile jaune.

Prenez quatre pintes d'eau de riviere, faites-y bouillir une poignée de racines d'ache, d'ozeille, de polipode & de chicorée ſauvage, une demi poignée d'aigremoine avec autant de ſcolopendre, ou de capillaire, ou de ceterac. Reduiſez le tout à moitié & coulez-le. On en donnera deux verres ſoir & matin; deux jours après on purgera avec une once de catholicon double, ou avec une once & demi de caſſe mondée dans deux verres de petit lait.

L'on pourra enſuite donner le bain en faiſant prendre, en y entrant, un bouillon, dans lequel on aura fait fondre une dragme de créme de tartre, ou dix grains de ſon ſel, ou demi dragme de ſel de tamarins.

II. A ceux dont le ſang & la bile occuperoient generalement tout le corps, & qui ſentiroient une peſanteur & une douleur autour du foie, ou de la rate, il faudra donner ſouvent des lavemens compoſés avec toutes ſortes de bonnes herbes, dans chacun

on ajoûtera un quarteron de miel, une dragme de criſtal mineral. Enſuite on tira du ſang par intervales, & peu à la fois, afin de ne point tout-à-coup affoiblir le malade.

L'on mettra dans les bouillons deux à trois cuillerées de jus de cerfeuil, ou du pourpier, ou d'ozeille, ou de chicorée, ou des capres, ou du jus d'orange, ou d'alleluia. La boiſſon ſera de chien-dent, de racines de fraiſiers, & d'oreilles d'ours, c'eſt de la piloſelle. Trois ou quatre jours après, l'on purgera avec deux onces de tamarins bouillis avec autant d'eau que l'on jugera neceſſaire pour en faire deux priſes; dans chacune deſquelles on diſſoudra ſix dragmes de caſſe mondée avec une dragme de crême de tartre. Après cela on fera uſer dix-huit jours de ſuite de pareils apoſemes.

Apoſeme pour la jauniſſe.

Prenez deux ouces de feuilles de marrubes, une once de lupins, une demi-once de racines de buglose, deux dragmes de racines d'enula campana & autant d'aigremoine. Faites bouillir le tout dans trois chopines de vin blanc juſques aux deux tiers. Après avoir coulé cette tiſanne, on la vuidera dans une bouteille & tous les matins l'on en donnera deux onces avec deux dragmes de ſucre en puudre; que s'il y avoit de la fiévre, au lieu de vin, on la fera avec de l'eau: ſinon pendant un mois entier, on avalera quatre onces d'urine d'un enfant petit, & robuſte le matin à jeun, y mêlant une demi-once de ſirop de chicorée ſimple, ou du ſucre commun. Cette recette pourra ſervir à l'hydropiſie.

Autrement.

On mettra dans un œuf frais une demi dragme d'euphorbe en poudre que l'on avalera à jeun, ou une dragme de ſouphre dans un bouillon, ou dans de l'eau de ſouci, ou d'armoiſe. Ou, après avoir fait ſecher des vers de terre, peſez-en deux onces avec une dragme de rhubarbe, une demi-once de crotte de chien, de la plus blanche & de la plus ſeche; reduiſez-les en poudre, & donnez-en une dragme & demi dans un œuf, ou dans un bouillon à jeun. Il eſt certain qu'en continuant à faire prendre de cette poudre pendant quinze jours de ſuite, l'on guérira le malade parfaitement. On pourra encore faire tirer par le nés du ſuc des feuilles de marrube tant ſoit peu échauffé au ſoleil.

Autrement.

On prendra un œuf frais que l'on fera durcir dans l'urine du malade, enſuite on en caſſera un peu la pointe, après quoi on le jettera dans une fourmilliere, & à meſure que ces petits animaux le mangeront, la jauniſſe paſſera.

On pourra encore ſe regarder durant neuf jours conſecutifs les matins une bonne demi-heure dans de l'huile de noix, étant fort attentif à s'y conſiderer.

III. Si la jauniſſe étoit critique, c'eſt-à-dire qu'elle fût la criſe d'une fiévre, pour en être promptement ſoulagé, il n'y aura qu'à obſerver un bon regime, & ſe purger doucement avec le catholicon double, ou avec la caſſe, ou le ſirop de fleurs de pêche diſſout dans du petit lait; après cela on pourra uſer de thériaque une heure avant le déjeuner.

IV. Si la jauniſſe venoit d'une bile noire, il faudra la traiter avec les mêmes remedes, que l'on a ordonnés à la mélancolie.

V. Mais étant cauſée par le poiſon, ou par quelque accident de cette nature, ou d'une medecine violente, on prendra des bouillons avec du jus de buglose, ou de bourrache, y mêlant un peu de corail, ou du bol d'Armenie ou de bezoard, ou des perles préparées. La confection d'hyacinte, d'alkermes, la thériaque, ou l'orvietan y pourront encore ſervir.

Observations.

I. Si on laiſſoit continuer long-tems la jauniſſe, il y auroit à craindre qu'elle ne cauſât l'hydropiſie, & ſi le foye devenoit dur, qu'il ne s'y formât un ſchirre, ou une tumeur qui ſeroit l'un & l'autre très-dangereux.

Dans quelque fiévre que ce ſoit, ſi la jauniſſe ſurvenoit ſans dureté au foye, le ſept ou le neuf, ou l'onze, ou le quatorze, elle ſeroit d'un bon préſage; mais tout au contraire ſi elle arrivoit en d'autres tems.

II. La jauniſſe qui ſurprend la vieilleſſe, l'accompagne au tombeau.

III. Ceux qui ſont ſujets à la jauniſſe, ont peu de vents.

IV. La jauniſſe n'eſt pas à craindre venant après la fiévre, mais avant elle eſt fort dangereuſe; auſſitôt qu'avec la fiévre & la jauniſſe, il paroit dans les urines des corpuſcules en façon de lentilles, que la voix décline, que les mains tremblent, on meurt en quinze jours.

V. Si dans la jauniſſe la couleur eſt fort ſaffranée, que l'on ne ſe ſente pas ſoulagé d'un flux d'urine, que l'on ne dorme pas, que l'on ſoit dégouté & foible, tout eſt à craindre. Les hémorroïdes venant à fluer, guériſſent la jauniſſe.

Remedes generaux pour les jauniſſes.

I. L'acier ou *crocus martis aperitivus* eſt un puiſſant apéritif pour dégager les obſtructions & les opilations qui cauſent les pâles-couleurs dans les filles, qui ne viennent que d'un ſang craſſe, qui ne circulant pas aiſément dans les vaiſſeaux, les embourbe & en laiſſe échapper la ſerosité, qui ſe répand par toute l'habitude du corps. L'acier préparé à la roſée de Mai réduit en opiate, ou dans un bouillon pris pendant neuf jours tous les matins à jeun, guérit abſolument les pâles couleurs, & reſtitue au ſang ſa liquidité, en le briſant & le diviſant par ſes molecules.

Les filles à Montpellier en Languedoc qui ſont fort ſujettes aux pâles couleurs, ne ſe guériſſent que par ce remede; elles prennent encore des tiſannes apéritives; ſavoir une poignée de racines d'aſperges, de feuilles *rubra tunicorum*, de bruſcus & d'éringium, dans trois pintes d'eau reduites à deux, dont on prend un verre chaque fois.

Maniere de préparer l'acier.

II. Prenez une livre de limaille d'acier, expoſez-la quinze jours ſur une planche à la roſée de Mai. Compoſez-en une opiate, faites en prendre deux grains en bolus ou en poudre dans un bouillon à jeun pendant neuf jours.

III. Prenez un acier fin que vous ferez bien rougir au feu dans la forge d'un Maréchal, & lorſqu'il ſera bien rouge, prenez un quarteron de ſouphre en billon, & mettez-le contre l'acier, ayant un vaſe de bois au deſſous, dans lequel vous aurez mis trois pintes de vin blanc; & lorſque le ſouphre touchera l'acier touge, cet acier fondra goute à goute, que vous ferez tumber dans le vin. Cela étant fait, paſſez le vin à travers un linge & faites-en boire pendant neuf matins. Il faut s'abſtenir de manger de deux heures après, la doſe eſt un verre chaque fois.

IV. Vous pourrez auſſi ramaſſer l'acier fondu dans le vaſe de bois & le mettre bien en poudre; il eſt excellent pour le même mal, & pour la retention des

mois des femmes, qu'il faut donner dans la décoction de betoine ou pulmonaire.

Opiate.

V. Prenez *crocus martis*, corne de cerf préparée, de chacun un once, poudre aromatique de roſes deux onces, conſerve de romarin liquide une once, feuilles de chicorée, de méliſſe & de ceterac un peu de chacun; pilez & mêlez bien le tout enſemble, prenez-en le ſoir & le matin la groſſeur d'une noiſette.

VI. Prenez les racines de chicorée ſauvage, plus ou moins, lavez-les, pendez-les, enſuite avec les cœurs, & concaſſez-les; mettez le tout dans un coquemar de terre avec une pinte de vin blanc, & un peu de ſafran que vous ferez infuſer l'eſpace d'un jour; vous le coulerez, & vous en prendrez un bon verre le matin à jeun. L'on n'aura pas fait cela trois jours, que le malade ſera gueri, quand même la jauniſſe ſeroit invéterée.

VII. Prenez autant qu'il vous plaira de fiente d'oiſon qui ſe nourrit d'herbes au printems, faites-la ſecher au ſoleil ou autrement, & mettez-la en poudre fort ſubtile.

Prenez une dragme ou une demi dragme de cette poudre, mêlez-la avec un petit verre de vin blanc, y ajoûtant un peu de ſucre, & un peu de canelle à diſcretion, donnez cela à boire au malade pendant cinq ou ſix matins.

Notez que la fiente de poule, ou de pouſſins, peut faire le même effet.

VIII. Prenez un poulet ou une poule qui ait les pattes jaune. Etant éventrée, mettez lui dans le ventre une poignée d'herbes de chelidoine, trois ou quatre racines de perſil, deux ou trois racines de chicorée ſauvage, deux racines de fenouil, & du gui d'aubepin une petite poignée. Vous mettrez cette poule dans un petit pot, & la ferez bouillir juſqu'à ce que tout ſoit réduit à un tiers, & après vous le paſſerez dans un linge blanc, & en prendrez trois ou quatre matins de ſuite une petite écuellée avec un peu de ſucre. Vous tiendrez ce bouillon à la cave dans un pot de terre.

IX. Et comme pour l'ordinaire ceux qui ont la jauniſſe, ont mal à la ratte. Prenez deux onces de gomme ammoniac, avec deux onces d'huile de capres pour faire un emplâtre. Voici comme il faut le préparer, vous mettrez ladite gomme dans une écuelle de terre verniſſée, qu'il faut chauffer à petit feu, & la remuant toûjours avec un bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue; alors vous y ajoûterez deux onces d'huile de capres, que vous mettrez enſemble, juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance d'un onguent. Vous prendrez une peau d'agneau ſans poil, ſur laquelle vous étendrez ledit onguent de la largeur de la ratte ſur laquelle vous l'appliquerez un peu chaud, & laiſſerez juſqu'à ce qu'il tombe de ſui-même.

X. Eſprit de creſſon. La doſe eſt depuis quinze goutes juſqu'à une dragme.

Extrait d'aloës, depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sel volatil de vipere, de corne de cerf, d'urine de tartre, depuis ſix grains juſqu'à ſeize.

Eſprits volatils de ſel ammoniac & d'urine, depuis ſix goutes juſqu'à vingt.

Eſprit de térébentine, depuis quatre goutes juſqu'à dix.

Extrait de méliſſe, depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Eau de méliſſe, depuis une once juſqu'à ſix.

Eau & teinture de canelle, depuis une dragme juſqu'à trois.

Eſprit de cochlearia, depuis ſix goutes juſqu'à une dragme.

Tous ces remedes contenus principalement dans cet article X. ſont d'une grande utilité pour faire venir les mois aux femmes.

Remède très-expérimenté.

XI. Prenez tous les matins à jeun, la groſſeur d'une noix, ou environ, d'une compoſition faite avec huit onces de raiſins de Corinthe, bien lavés & épluchés, & pilés dans un mortier avec une once de rhubarbe en poudre très-fine, l'eſpace de ſept ou huit heures. Ce remede purifie le ſang, & emporte toutes les humeurs peccantes & malignes.

XII. Prenez pendant pluſieurs jours à jeun, le ſirop compoſé avec le miel & le marrube blanc. On peut prendre ce ſirop pur, ou mêlé avec l'eau de fontaine.

Autre remède éprouvé.

XIII. Mettez dans une Bouteille de verre bien nette, une demi-once de rhubarbe coupée fort mince, avec une once & demi de racine de lierre terreſtre, & une noix de muſcade reduite en poudre groſſiere; verſez par deſſus trois pintes de bierre, puis ayant bouché exactement la bouteille, laiſſez infuſer les drogues pendant trois jours.

Il en faut prendre un bon verre le matin à jeun, & autant trois ou quatre heures avant le ſouper, & continuer ainſi juſqu'à ce que les excremens paroiſſent teints de couleur jaune. Si le remede purgeoit trop abondamment, il n'en faudroit prendre qu'une fois chaque jour.

Remède expérimenté.

Mettez dans un linge, feuilles de chicorée, ou endive, environ deux poignées, fraiſier & marrube blanc, de chacun une poignée, de grande chelidoine, une once; de racine de dent de lion, ou chicorée domeſtique, deux onces; de ſené mondé, & de tartre de vin blanc, ſix dragmes; ajoûtez-y un peu de canelle concaſſée; & ayant fait un nouet un peu lâche, faites-le bouillir dans égale quantité d'eau & de vin, dans un pot verniſſé couvert exactement. Les herbes étant ſuffiſamment cuites, il faut couler la liqueur par un linge, & la mettre dans un vaiſſeau bien net. La doſe eſt d'un verre tous les matins à jeun, & l'on en prend un autre une heure après, à moins que l'on ne ſe ſentit trop foible; car en ce cas-là, il ne faudroit pas réiterer la priſe.

XV. Il faut uſer pendant l'été d'eau de bouleau. Pour la tirer, on coupe une branche de l'arbre, au commencement du printems, avec les feuilles. Cette eau eſt fort ſaine, & très-agréable. Il faut la conſerver dans des bouteilles bien bouchées.

XVI. Il faut purger d'abord par haut, ou par bas, & prendre enſuite pendant ſept jours conſecutifs la compoſition ſuivante. Prenez de graine d'ancolie, ſix onces, de tartre vitriolé vingt-quatre grains, & de ſaffran une dragme. Pulvériſez ces drogues ſéparément, enſuite mêlez-en les poudres, & partagez le tout en ſept priſes. Chaque priſe ſe prend délayée dans de bon vin chaud.

Cataplâmes pour la jauniſſe.

Faites cuire de gros oignons ſous la braiſe. Etant cuits, étendez-les ſur deux linges en double, ou ſur des étoupes, couvrez les oignons de bon mitridat, appliquez ce cataplâme ſur la plante des pieds, le plus chaudement qu'il ſera poſſible, & laiſſez-le pendant vingt-quatre heures. Il ſeroit mieux d'en appliquer deux l'un après l'autre, dans le même eſpace de tems. Le malade doit ſe tenir au lit, & quand on ôte le cataplâme, il faut ſe boucher le nés & la bouche, de peur de prendre le mal.

Autre.

Prenez éclaire & perſil, de chacun une poignée, pilez-les un peu & les arroſez de vinaigre. Faites-en un cataplâme, & appliquez-le ſur la tête & les oreilles de la perſonne malade.

Secret pour guérir la jaunisſe.

Mêlez de l'urine du malade avec des cendres de bois de frêne; formez-en trois, ou ſept, ou neuf petites boules; faites un trous ſur la ſuperficie de chaque boule, rempliſſez d'une feuille de ſaffran, & de la même urine; puis rangez vos boules à l'écart, dans un lieu où perſonne ne touche.

JAUNISSE *des arbres.* Cette maladie peut venir aux arbres, de deux cauſes principales, ou du terrein qui eſt uſé, ou de quelques inſectes qui endommagent les racines, ou l'arbre même. Si la terre eſt uſée, il faut faire une cerne autour de l'arbre, pour en ôter toute la terre, & remplir la trenchée d'une nouvelle mêlée de fumier. Pour ce qui eſt des inſectes ou autres animaux qui gâtent l'arbre, il les faut exterminer de la maniere dont on le dit dans l'article de chacun en particulier, ou d'une autre façon, comme on le trouvera le plus à propos.

Ces inſectes ou animaux ſont les taupes, les mulots, les coupe-bourgeons, les pucerons verds, les fourmis, les limaçons, les perces-oreilles, les chenilles & autres de pareille nature.

ICTERIE. *Voyez* ci-deſſus JAUNISSE.

JET

JET *d'arbre.* Terme d'agriculture. C'eſt la branche qui ſort de cet arbre; ſoit du tronc, ſoit des autres branches. On dit: *cet arbre fait de beaux jets, &c.*

On diſtingue deux ſortes de jets, les bons & les mauvais. On ébourgeonne ces derniers, & on laiſſe les autres pour les tailler l'année ſuivante.

Voyez ce qu'on en a dit ſur le mot JARDIN dans l'article des jardins fruitiers.

JET D'EAU. C'eſt un embelliſſement des jardins procuré par un mouvement de l'eau que l'on fait élever en l'air. Après avoir conduit les eaux juſques dans le baſſin, on perce le tuyau au centre du baſſin, qui eſt l'endroit où doit être le jet. On y ſoude un montant, qu'on appelle *ſouche*, à l'extrémité de laquelle on ſoude encore un écroue de cuivre, ſur lequel ſe viſſe l'ajutage. Les diverſes figures qu'on peut donner à cet ajutage produiſent les différentes ſortes de jets d'eau. Comme ſont les gerbes, les pluyes, les ſoleils, les évantails, & autres. Mais la figure la plus ordinaire des ajutages eſt celle qui eſt en forme de cone. Il vaut mieux auſſi ne leur donner qu'une ſeule ſortie, qui ſe reglera ſuivant la quantité d'eau qu'on aura ou qu'on voudra employer.

Le jet d'eau pour être beau doit être raiſonnablement gros, celui qui eſt trop petit ne donne aucun agrément, il vaut mieux n'avoir qu'une piece d'eau.

A deux pieds de la ſouche ou environ, on coupe le tuyau & on le bouche par un tampon de bois avec une rondelle de fer chaſſée à force au bout du tuyau, ou par un tampon de cuivre à vis, que l'on y ſoudra. Quand il y a des ordures, on ôte ces tampons pour dégorger la conduite. Il n'eſt point à propos d'enterrer le tuyau de conduite, quand il eſt venu au baſſin.

Les tuyaux ſeront enfoncés en terre deux ou trois pieds, ſoit pour les garentir de la gélée, ſoit pour les cacher aux voleurs. Leur diamêtre doit avoir une certaine proportion avec celui de l'ouverture de l'ajurage. Ce diamêtre des tuyaux doit être quatre fois auſſi grand que celui des ajutages, c'eſt-à-dire, que ſi l'ouverture de l'ajutage a un pouce de diamêtre, on doit donner quatre pouces de diamêtre au tuyau de conduire. On obſervera cette proportion dans les plus grandes ou moindres ouvertures. *Voyez* RESERVOIR.

JET. Terme de Fauconnerie. Petite entrave que les Fauconniers mettent au pié de l'oiſeau. On le nomme autrement l'attache d'envoi, ou de retenue.

JETTER. Terme de Fauconnerie. Jetter un oiſeau du poing, ou le donner du poing après la proye qui fuit.

JEU. Terme de Fauconnerie. Donner le jeu aux autours, c'eſt leur laiſſer plumer la proye.

IF

IF, en latio *Taxus.*

Deſcription de l'If.

C'eſt un arbre dont le bois eſt fort dur & d'one couleur tirant ſur le rouge. Ses feuilles ſont rondes, oblongues, étroites, aſſez dures pour être piquantes, d'un vert foncé très-agréable à la vûe; elles naiſſent ſeules le long de leurs côtés, mais elles ſont fort garnies. Ses fleurs ſont des chatons de couleur verte, compoſés de quelques ſommets remplis de pouſſiere très-fine, taillés en champignon & recoupés en quatre ou cinq crenelures. Le fruit ne ſuccede point à la fleur, quoiqu'il naiſſe ſur le même pié; c'eſt une baye molle, rougeâtre, pleine de ſuc, creuſée en grelot ſur le devant, & qui contient une ſemence.

Lieu.

Cet arbre croît aux païs chauds dans les lieux montagneux. On le cultive dans les jardins, pour leur embelliſſement.

Proprietés.

Les bayes de l'If donnent la diſſenterie & la fiévre à ceux qui en mangent. On croit que ſes feuilles ou ſes fleurs ſont un poiſon ſemblable à la cigûe. On dit que ſon ombre eſt pernicieuſe à ceux qui y dorment.

Culture de l'If.

Cet arbre vient de ſemences & de marcottes. Avant que de mettre la ſemence en terre, il eſt bon de la faire tremper dans l'eau juſqu'à ce qu'elle ſe gonfle, pour la faire germer plutôt. Enſuite on la ſeme ſur planche dans une terre bien meuble. Quand les Ifs ont commencé à paroître, on a ſoin d'arracher les mauvaiſes herbes qui croiſſent à l'entour, & de les arroſer pendant les grandes chaleurs. Lorſqu'ils ſont aſſez grands, on les tranſplante dans une pepiniere, où on les met à deux pieds de diſtance les uns des autres, alors on leur donne des labours & des arroſemens fréquens.

On donne à l'If telle forme qu'on veut, on s'en ſert pour faire des paliſſades & pour garnir les plates bandes des parterres.

IL

IL-*bat-l'eau.* Terme de chaſſe. C'eſt un terme dont on uſe, quand la bête que vous chaſſez entre, & donne à l'eau.

IMA

IMAGE. Pour faire des images de colle de poiſſon de pluſieurs couleurs, qu'on appelle communément images de Flandre.

Pour en faire de vertes, il faut mêler du verdet en poudre avec de l'eau, & laiſſer infuſer pendant trois jours le pot verni dans lequel vous avez mis l'infuſion. Enſuite vous la paſſez par un linge en quatre doubles, puis ayant fait fondre vôtre colle dans cette eau, ſur un petit feu, ayant ſoin de ne la pas faire

trop épaiſſe, vous la jettez ſur les planches, qui doivent avoir un bord de cire, pour arrêter la colle. Il faut deux onces de verdet, ſur une pinte d'eau.

Pour en faire de rouges, on fait infuſer du bréſil dans l'eau. Pour en faire de bleues, on y fait infuſer de l'azur; & pour en faire de jaunes, on y fait infuſer du ſaffran avec un peu d'alun de roche; pour en faire d'or ou d'argent, un mêle avec la colle, de l'or ou de l'argent en coquille, puis ayant jetté le fond dans un linge, vous jettez le tout ſur la planche, comme ci-deſſus.

IMAGES. Pour éclaircir les images. *Voyez* ESTAMPE. PEINTURE.

I M M

IMMONDICES. Ce ſont les excremens des chiens.

IMMORTELLE PERPETUELLE. Il y en a de trois façons, de la blanche, de la jaune, & de la variée de gris de lin & blanc. Elle ſe conſerve long-tems, puiſqu'elle ne paſſe point, & qu'elle frappe toûjours la vue de la même maniere, ſoit qu'elle ſoit paſſée & ſeche, ou non. La blanche ne vaut rien que pour gâter les carreaux; la jaune eſt belle ſeche, comme non ſeche; pour la gris-de-lin & blanche, elle a ſa fleur d'une autre maniere que les autres, elle eſt plus large, & de la largeur des belles marguerites d'Eſpagne; mais elle pouſſe une grande quantité de branches, & un nombre conſiderable de fleurs, & en ſi grande abondance, qu'elle ne peut ſoutenir ſes branches droites, & ſi elles ne ſont ſoutenues, elles ſe couchent. Elle eſt très-belle, & on s'en ſert pour orner les bordures des plats dans les feſtins, pour les autels, & pour en faire des bouquets d'hiver, ſubſiſtant long-tems dans les chambres, & généralement en toutes choſes où l'on peut ſe ſervir de fleurs. Elle ſe replante au mois de Septembre, comme toutes les autres fleurs.

I M P

IMPERATOIRE. Cette plante eſt ainſi appellée, à cauſe de ſes grandes vertus; on lui donne auſſi le nom d'autruche, & de benjoin François. Elle eſt diaphoretique, & a preſque toutes les mêmes proprietés que l'angelique. La racine de l'imperatoire eſt très-utile dans la retention d'urine, & dans la colique nephrétique. On en fait bouillir deux poignées fraichement cueillies dans deux pintes d'eau, pendant huit ou dix minutes, & l'on fait prendre cette tiſanne au malade. Sa racine s'employe auſſi en décoction, à une once en poudre, & en ſubſtance, à un gros. Une demi once de cette racine infuſée dans le vin blanc pendant la nuit, eſt un excellent ſudorifique. L'imperatoire eſt cephalique, & febrifuge. On fait prendre aux enfans épileptiques, l'infuſion de ſes feoilles dans de vin blanc. On en met une demi poignée ſur une pinte de vin. Ce remede eſt très-propre auſſi pour fortifier l'eſtomac, pour chaſſer les vents, pour guerir l'hidropiſie. Son huile eſſentielle ſe donne depuis quatre gouttes juſqu'à ſix, ſon extrait depuis demi-dragme, juſqu'à deux dragmes, & le vinaigre dans lequel on a infuſé depuis demi-once, juſqu'à deux onces.

IMPETIGO. *Voyez* ERISIPELE. DEMANGEAISON.

IMPERIALE ou IMPERATOIRE, en latin *Imperatoria*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont la tige eſt haute de deux coudées, rougeâtre, ronde, noueuſe, & veluë, à la racine de laquelle il naît des ombelles chargées de fleurs blanches, qui laiſſent après elles une graine ſemblable à celle de l'angelique ſauvage, ou de l'aneth, & qui eſt odorante. Ses feuilles reſſemblent à celle de la paſtenade ſauvage; toutefois elles ſont moindres & près de terre, & ſont le plus ſouvent de trois à trois attachées à leur queue, qui eſt veluë & âcre. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, froncie, & pleine de bois, avec pluſieurs filamens.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes d'Ananie & de Trente & à l'Hort-de-Dieu. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'imperiale reſout merveilleuſement les vents de l'eſtomac, des inteſtins & de la matrice; & par ce moyen, elle eſt excellente aux trenchées de ventre & à la colique.

IMPRIMEUR. C'eſt celui qui imprime. On diſtingue deux ſortes d'Imprimeur, les uns en lettres, les autres en taille-douce. Dans les commencemens de l'Imprimerie en lettres, il s'eſt trouvé de Savans hommes, qui ont fait honneur à cet Art; tels ſont Robert, Henry & Charles Etienne, Badius, Manuce, Turnebe, Dolet, Wechel, Morel, Blavv & Baldus. A preſent, c'eſt beaucoup que les Imprimeurs ſe faſſent diſtinguer par le ſoin qu'ils prennent d'employer de bon papier & de beaux caracteres.

Devoirs & obligations des Imprimeurs.

I. Si les Imprimeurs ont diſtribué les lettres, ou trempé du papier les fêtes, ſous ce faux prétexte de ſe préparer de l'ouvrage pour le lendemain; ne leur étant point permis de travailler en aucune partie des jours de fête, & Dimanches.

II. S'ils ont employé le tems à la débauche; il y a peché, & obligation de reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maîtres.

III. S'ils ont fait aucun tric ou journée blanche, qui ſont les mots pour leſquels ils laiſſent l'œuvre, pour ſe donner du bon tems & ſe débaucher, cela leur étant défendu, & étant obligés à reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maîtres.

IV. Si les Imprimeurs ont gardé plus de copies qu'il ne leur appartenoit par les reglemens; & s'ils n'ont point mis du papier blanc ſur chaque feuille, pour en tirer un plus grand nombre d'exemplaires du livre qu'ils imprimoient, que les Libraires ne vouloient; il y a peché, & ils ſont obligés de reſtituer ce qu'ils ont retenu injuſtement.

V. Si pour donner cours à l'impreſſion & à la vente de quelque livre, ils ont ſuppoſé le nom d'un autre marchand, ou d'une autre ville.

VI. Si les marchands Libraires ou Imprimeurs ont fait imprimer hors du Royaume, cela leur étant deffendu, ſous peine de confiſcation des livres imprimés & d'amende arbitraire.

VII. S'ils ont contrefait quelque livre, où il y eût privilege du Roi, ou en ont acheté ou vendu, cela leur étant expreſſément deffendu ſur les peines portées par les privileges.

VIII. S'ils ont imprimé ou vendu quelques livres, libelles, placards & autres écrits diffamatoires, injurieux contre le public ou les particuliers: y ayant non-ſeulement peché, mais deffenſes très-expreſſes.

IX. Si les Imprimeurs, Libraires & autres ont imprimé, vendu ou publié aucun livre, ſur-tout qui regarde les livres ſacrés, & la religion, qui n'ait été auparavant examiné, cela leur étant deffendu ſur peine de confiſcation de corps & de biens.

X. Si lorſqu'ils ont été appellés pour faire quelque inventaire des livres, ils n'y ont pas agi en gens de

bien, & ont trahi leur conſcience,& pour en profiter; il y a peché & obligation de faire reſtitution.

XI. Si les Compagnons ont maltraité les Apprentifs.

XII. Si les Compagnons ou Apprentifs ont fait aucun ſerment, monopole, banquet, qu'ils appellent *proficiat*, ou exigé de l'argent pour faire bourſe commune entr'eux, cela leur étant deffendu expreſſément par les ordonnances, ſur peine d'être empriſonnés, bannis,& punis comme monopoleurs,& autres amendes arbitraires.

XIII. Si les maîtres Imprimeors ont fait quelque injuſtice aux Compagnons, en diſcontinuant ſans ſujet de les faire travailler au travail qu'ils leur avoient fait entreprendre,& ſans leur donner d'autre beſogne, y étant obligés.

XIV. Si les maîtres ont par malice ou interêt, retiré des Apprentifs, Compagnons,Fondeurs, ou Correcteurs du ſervice des autres, il leur eſt deffendu ſur peine des iotérêts & dommages qui ſuivent.

XV. S'ils ont les marques les uns des autres.

XVI. Si les Maîtres Imprimeurs de livres n'étant pas aſſez ſavans pour corriger les livres qu'ils imprimeut, ont eu ſoin d'avoir des Correcteurs ſuffiſans & capables, comme il eſt ordonné.

XVII. Si les Correcteurs ont eu toute l'attention & le ſoin qu'ils doivent, de corriger exactement les livres,& de rendre aux heures qu'il faut leurs corrections, y étant obligés ſous peine d'être reſponſables des dommages & interêts.

XVIII. Si les Maîtres Imprimeurs ont par faveur ou interêt fait paſſer maître quelque apprentif, ſans la capacité néceſſaire,ou s'ils ne les ont pas obligés de faire leur apprentiſſage tout le tems porté par l'ordonnance, excepté les enfans des Maîtres.

XIX. Si les Syndics & leurs Adjoints ſe ſont acquittés des viſites qu'ils étoient obligés de faire,étant reſponſables du mal qui eſt arrivé par leur négligence.

XX. Si ceux qui ont été prépoſés pour faire la viſite dans les boutiques & maiſons des Imprimeurs, Libraires & vendeurs de livres, s'en ſont acquittés.

IMPURETE'. L'impureté cauſe la ruine des familles; c'eſt de ce vice que provient la négligence des affaires, la diſſipation des biens pour entretenir de mauvais commerces, la perte de la réputation ſi néceſſaire pour réuſſir dans le monde; les maladies honteuſes & incurables; les querelles & les diſputes entre les perſonnes qui doiveu être les plus unies, les mauvais exemples & les ſcandales. C'eſt ce peché qoi a été la cauſe dn deluge, qui a attiré autrefois bien des malheurs au peuple de Dieu, qui en attire encore tous les jours de très-grands dans les familles, & qui en ruine la plus grande partie,par la difficulté qu'il y a d'en revenir;la facilité qu'oo a pour le commettre,par la profanation des Sacremens,tandis qu'on demeure dans l'habitude de ce peché. Voici les temedes dont on peut ſe ſervir pour prevenir ce peché, ou pour s'en retirer ſi on y eſt tombé.

Il y en a de deux ſortes,les uns ſont naturels & les autres ſpirituels. Entre les naturels, le plus efficace pour reprimer les ſaillies de ce vice, c'eſt l'uſage de l'agnus-caſtus, dont tous les Auteurs anciens & modernes qui ont traité des plantes, aſſurent que ſans parler des feuilles de cet arbriſſeau ſur leſquelles on peut ſe coucher, ni des branches dont on peut faire des ceintures pour ſe conſerver pur,la graine pilée & préparée, ſans nuire à la ſanté, empêche les mouvemens d'impureté.

Le Pere Baniel inſigne Theologien de l'Ordre de ſaint Dominique, enſeigne dans ſon opuſcule de la chaſteté, que deux cordes, l'une de lin, & l'autre de chanvre crud, dont on ſe ceint immédiatement les reins,arrêtent tellement les mouvemens impurs, que quelque penchant qu'on ait pour ce vice, on y reſiſte facilement,& que ce remede eſt Angelique & Divin, que les anciens Religieux s'en ſont ſervis autrefois avec ſuccès. Les Chartreux l'employent encore pour le même uſage.

Le Nenuphar & le camfre auſſi ne ſerviront pas peu pour arrêter les impétuoſités de la paſſion d'impureté, comme on peut le voir dans pluſieurs lettres qu'on a donuées au public ſur cette matiere. *Voyez* AGNUS CASTUS. CHASTETE'. ONGUENT DE JUPITER. SIROP DE JOUBARBE. SIROP DE NENUPHAR.

Pour ce qui eſt des remedes ſpirituels contre l'impureté, les Saints conviennent que la mortification du corps, la devotion, l'humilité, l'application aux verités chrétiennes, le ſouvenir des fins dernieres, la ſainte joye, le travail continuel, l'occupation,la temperance dans le boire & le manger,la fréquente confeſſion à un Directeur éclairé, la reſiſtance prompte aux tentations, ſont de bons moyens pour ſe conſerver purs, ou pour ſe relever de l'impureté. Tous les Saints ſont d'accord qu'on doit éviter pour la même fin, la fréquentation avec les perſonnes de différent ſexe ou libertines du même ſexe. Qu'on doit éviter comme des ecueils de la pureté,les danſes, les ſpectacles, la lecture des mauvais livres, le luxe dans les habits, les diſcours trop libres, les preſens, les lettres tendres; que pour être chaſtes,on doit veiller ſur tous ſes ſens pour les regler ſelon la Loi de Dieu, qu'on doit recourir à Dieu par de ſerventes prieres, & s'exciter à ſon amour & à la ſerveur dans ſon ſervice pour détruire l'amour impur.

IMPURETE'. Terme de Chimie. C'eſt ce qui eſt mélangé, & qui n'eſt plus net. Le but de toutes les operations de la Chimie,eſt de purger les corps phyſiques de leurs impuretés, d'en tirer ce qu'ils ont de bon & d'eſſentiel, & de le ſéparer d'avec leurs fèces.

I N C

INCUBE. L'incube eſt appellée vulgairement cochemar. C'eſt une legere obſtruction des organes de la faculté animale, cauſée par une vapeur craſſe, froide, & crûe, qui arrive la nuit en dormant, & qui oppreſſe tellement, qu'on ne peut ni reſpirer ni parler. Le jugement n'eſt point perdu,mais ſeulement hebeté, endormi & comme tout étonné, ainſi que l'entendement, & l'imagination. La plûpart ſe figurent que c'eſt quelque perſonne, ou quelque eſprit qui les tourmente.

Cette maladie eſt ordinaire aux gens qui s'appliquent trop à l'étude,ou à un travail qui gêne l'eſprit, qui dorment ſur le dos, ou qui mangent goulument & plus que la chaleur naturelle ne peut digérer; qui boivent par excès, & qui ne font point d'exercice, qui ſe nourriſſent de viandes groſſieres, qui ont des hémorroïdes, ou des ordinaires ſupprimées, & aux enfans auſquels on donne trop à manger,d'autant que leur eſtomac ſe remplifſant de beaucoup de crudités, renvoye des fumées qui oppriment le diaphragme & les poûmons, de-là elles ſe portent à la gorge,& enſuite à la tête.

Remedes pour l'incube.

Pour empêcher que ces vapeurs froides & craſſes ne viennent à boucher les conduits des eſprits,& cauſer de cruelles & funeſtes maladies, il faudra commencer à moderer ſes paſſions; marcher ou s'exercer à quelque choſe après le dîner, uſer de roſſolis ou d'eau clairette, ou d'anis ſucré, ou de conſerve de fleurs de ſoucis, ou de fenouil, ou de canelle; mâcher à jeun de la rhubarbe, & quelquefois après le dîner juſqu'à demi dragme.

Outre

Outre ces petits remédes il faudra ſe faire tirer un peu de ſang, & cela à proportion que l'on ſera plus ou moins languin. On prendra par intervales des lavemens, & on ſe purgera avec le catholicon double, le ſirop de roſes, ou la rhubarbe, ou la caſſe, ou avec un vomitif, ſi l'on s'apperçoit que ces vapeurs viennent de l'eſtomac. On obſervera diete, & ſurtout on ſoupera légerement, & l'oo ſe moderera ſur le boire.

A l'égard des enfans, on les réglera ſur leur manger, & une fois ou deux la ſemaine, on leur donnera dix ou douze grains de rhubarbe en poudre, avec tant ſoit peu d'anis dans leur bouillie, ou dans on œuf, ou dans uoe cuillerée de vin blanc, ou avec un peu de confitures, les empêchant de dormir ſi-tôt aprés leur diner, ou leur ſouper; ſi cette maladie leur venoit des vers, on pourra leur donner à manger de l'écorce d'orange confite, ou de la conſerve de menthe ſauvage.

Celui qui ſera ſujet à l'incube, pourra porter au cou une racine de frêne, ou une pierre à feu, ou de corail.

Si aprés que l'accès de l'incube eſt paſſé, il arrivoit un battement de cœur, que l'on fût ſaiſi de crainte, que l'eſprit fut égaré, que tout le corps tremblât avec des ſueurs froides à l'eſtomac & à la tête, ce ſeroient autant de ſimptomes mortels.

I N D

INDICE *du tems. Voyez* PRESAGE ou TEMS.

INDIGESTION. C'eſt la difficulté de digérer. On l'appelle encore crudité de l'eſtomac. La coction eſt une perfection de la chaleur naturelle oppoſée, à celle de l'indigeſtion.

Cauſes de l'indigeſtion.

L'indigeſtion a ſa cauſe interne, ou externe. L'interne vient ou pour une intemperie, ou trop chaude, ou trop froide & humide, ou trop ſéche; elle peut auſſi dériver d'un phlegmon, d'une éreſipelle, d'un édême, d'un ſchirre, d'un abcès, ou de la propre foibleſſe de l'eſtomac.

L'externe eſt produite par toutes ſortes d'accidens, ſoit par un manger, ou un boire déreglé, ſoit par incontinence, ſoit pour cent autres choſes que l'on peut s'imaginer.

Signes des diverſes ſortes d'indigeſtion.

Si l'indigeſtion vient de chaleur, on aura peſanteur à l'eſtomac, la bouche amere & ſalée; l'appetit ſera perdu, on ſongera plutot à boire qu'à manger, ayant ſans ceſſe des rapports, qui ont l'odeur de brulé ou de fumée.

Si elle eſt cauſée d'une froide & humide intemperie, ces ſignes ſeront tout oppoſés.

Si elle provient de ſechereſſe, elle ſuccedera aux fatigues, aux veilles, aux jeûoes, aux chagrins, aux ennuis, aux exercices immoderés & à la vieilleſſe.

Si elle procede de toute la région du ventre, il ſera tendu, maigre, rude & décharné.

Si elle vient d'une apoſtume, ou d'un abcès, il y aura douleur piquante, fiévre & nauſées.

L'indigeſtion qui vient du froid eſt pire que celle de la chaleur.

Toutes crudités d'eſtomac menacent ou de la galle, ou d'hydropiſie ou d'épilepſie & de cent autres maladies.

Aprés être revenus d'une maladie, ſi les rapports ſont aigres, on y retombe pour l'ordinaire. Quand ces rapports ſont fréquens & amers, ils excitent bien-tôt la fiévre.

Remédes contre l'indigeſtion.

Lorſque la décoction eſt retardée par la propre foibleſſe des parties, il faudra lui aider tant en dehors qu'en dedans, en appliquant quelque choſe qui ait une chaleur tempérée, comme quelque peau d'oyette, ou d'agneau, ou de cigne, ou tenir en ſes mains quelques petits chiens & jamais des chats, car ils rendent pulmoniques. En dedans, en ſe nourriſſant de legéres viandes, en prenant pendant le jour un peu de conſerve de roſe, & beuvant aprés le repas un demi verre de la décoction de galanga, de cumin, d'ammeos; ſe promenant avant le diner & le ſouper, & dormant un peu aprés, ou beuvant du vin vieux avec moderation, & on ſortira toûjours de table avec appetit.

Que ſi le flux de ventre accompagnoit cette indigeſtion, on uſera de la rhubarbe à demi deſſechée ſur une poële, ou un peu de poudre d'encens mâle dans un jaune d'œuf, ou l'on ſera ferrer ſon boire. Que ſi l'indigeſtion ſe trouvoit accompagnée de ſoif & d'appetit & de rapports puans, qui ſoot ſignes d'une grande chaleur étrangere, on boira de la limonade, du ſirop de ceriſe, de verjus, de groſeilles & de grenades, & on uſera d'un peu de poudre de corail dans les bouillons.

On retranchera entierement le vin, & l'on ne boira que de la tiſanne commune, dans laquelle on mêlera de quelques-uns des ſirops que l'on a nommés ci-deſſus, & ceux qui pourront prendre le bain, s'y pourront mettre aprés le repas.

Si l'indigeſtion venoit d'une apoſtume chaude, oo ſaignera ſuivant les forces, on ſera ſouvent uſer de ſirop battu dans des émulſions des quatre ſemences froides, & l'on purgera avec de la moëlle de caſſe délayée dans de l'eau d'orge, on appliquera ſur l'eſtomac des fomentations de mauves, de laitues, d'ache, de chicorée, dans laquelle l'on aura fait bouillir deux onces de farine d'orge, une once de roſes de Provins, une demi-once de maſtic, & trois onces de graiſſe d'oye, ou de poule.

Si elle derivoit d'une apoſtume qui fut froide, on uſera d'un tel ſirop.

Sirop pour l'indigeſtion.

Prenez de l'abſinthe, des capillaires, des feuilles de fenouil & d'hiſope, de chacun deux onces; du maſtic, de l'encens mâle, du ſpicanardi, des roſes de Provins, de chacun une once. Faites bouillir le tout enſemble dans trois chopines d'eau réduite à moitié; aprés avoir coulé la décoction, ajoutez-y une demi livre de miel roſat, & autant de ſucre, & la laiſſez enſuite conſumer en ſirop, duquel on donnera quelques cuillerées pendant le jour.

On applique ſur l'eſtomac l'emplâtre de melilot, ou des fomentations d'abſinthe, de camomille, de roſes, de mauves, de fenugrec, de maſtic, de ſpicanardi, de fenouil, & d'encens, & en cas que l'apoſtême fut ſchirreux, on ſe ſervira de l'emplâtre de diachilon avec les gommes.

INDIGESTION. *Voyez* CATAPLASME STOMACAL, au mot ESTOMAC. EAU DE ROSES SUCRÉE. ELIXIR DE SANTÉ.

INDIGO. C'eſt une eſpece de pâte, qui ſe fait avec une herbe qui croît aux Indes Occidentales; il s'en fait un grand commerce dans l'Iſle de ſaint Domingue. L'indigo ſert aux Teinturiers, pour teindre les étoffes en couleur violette.

Pour faire l'indigo, on fait bouillir la guelde, ou paſtel d'albigeois dans de l'eau, avec de la chaux éteinte; puis en écume oe qui s'éleve au-deſſus de l'eau, & oo le mêle avec un peu d'amidon.

INDUIRE. Terme de Fauconnerie. Cet oiſeau a induit ſa gorge, c'eſt-à-dire, il a avalé la viande qu'il avoit priſe.

INF

INFLAMMATION. Pour ôter l'inflammation, en quelque endroit du corps qu'elle ſoit, il faut piler des feuilles d'ache, les tremper dans l'eau de ſouci, puis mettre de cette eau ſur la partie enflammée, & y appliquer deſdites feuilles pilées.

Pour ôter l'inflammation avec enflure & douleur.

Prenez de la pulpe, ou moële de pomme cuite, mêlez-y de l'eau roſe, & faites-en un cataplâme, que vous appliquerez ſur l'inflammation & enflure des parties. Ce remède eſt excellent non ſeulement pour les petits enfans, mais auſſi pour les grandes perſonnes, principalement pour celles qui ſont graſſes, dont il guérit auſſi les écorchures qu'elles ſe font en certains endroits. La poudre fine de bois vermoulu, particulierement celle de noyer, eſt auſſi un remède très-propre contre ces ſortes de maux.

INFLAMMATION *du foye, de la gorge, &c. Voyez* FOYE, GORGE, &c.

INFUSION. C'eſt une préparation de médicamens, qui ſe fait en les plongeant dans l'eau, pour l'empreindre de leurs ſels, & en extraire les autres principes. Il y a trois choſes à obſerver pour bien faire une infuſion.

1°. Il faut connoître la nature de la plante, ou de la drogue qu'on veut faire infuſer, afin de lui donner un diſſolvant convenable. Toute liqueur n'eſt pas propre pour diſſoudre toutes ſortes de mixtes. La Chymie & l'expérience nous apprennent, que l'eau ſuffit pour extraire les vertus de la rhubarbe, du ſené, & de pluſieurs autres plantes; mais il faut une liqueur ſulphureuſe telle que l'eau-de-vie, ou l'eſprit de vin, pour tirer les principes du jalap, du turbith & autres racines, plantes ou matieres réſineuſes. La qualité vomitive de l'antimoine, laquelle conſiſte dans un ſoufre ſalin, ne peut s'extraire que par une liqueur ſaline & ſulphureuſe, telle qu'eſt le vin. On ne peut tirer la vertu du mars, qu'en le faiſant infuſer dans le vinaigre, il en eſt de même des autres mixtes.

2°. Il ne faut pas charger une infuſion d'une trop grande quantité de drogues; parce que la liqueur ne peut s'empreindre de leurs vertus, que par proportion à l'ouverture, ou capacité de ſes pores.

3°. Il ne faut pas employer le même tems à toutes ſortes d'infuſions, parce que les unes en demandent plus, les autres moins, ſuivaot la nature des diſſolvans, & la qualité des drogues qu'on veut diſſoudre.

Infuſion pour purger la melancolie.

Mettez dans un pot de fayance, ſené mondé, trois dragmes; ſel de tartre un ſcrupule: verſez deſſus ſix onces d'eau commune chaude. Faites infuſer ces drogues ſur les cendres chaudes, pendant une ouit. Faites fremir un peu l'infuſion, enſuite paſſez-la par un linge, avec expreſſion; & faites-la prendre à une ſeule fois.

Si on ne veut pas une purgation forte, on diminue la doſe du ſené à proportion.

Au lieu de ſel de tartre, on peut employer le ſel polycreſte, ou le ſel végétal, ou le criſtal mineral, ou enfin quelqu'autres ſels alkalins. Ces ſortes de ſels empêchent les trenchées, en rarefiant, & diſſolvant la ſubſtance viſqueuſe du ſené; laquelle s'attacheroit à la membrane intérieure des inteſtins, & y cauſeroit des irritations, qui produiſent des trenchées.

On peut faire infuſer le ſené à froid, mais alors il en faut corriger le mauvais goût, en ajoûtant dans l'infuſion quelques trenches de citron ou d'orange, avec de la pimpreneſle. Pour rendre la purgation plus forte, on peut y joindre l'agaric, ou la rhubarbe, ou d'autres purgatifs propres pour les humeurs qu'on veut évacuer.

Infuſion pour purger la pituite, & les ſéroſités qui tombent ſur la poitrine, ſur l'eſtomac, & ſur les dents.

Prenez quantité ſuffiſante de veronique, ou de petite ſauge, de thim, ou de romarin, ajoûtez-y un peu d'hypericon, ou de l'eau de camomille. Quand l'eau bouillira, mettez-les dans la caffetiere, donnez-leur un bouillon, puis retirez la caffetiere, & laiſſez infuſer, juſqu'à ce que les feuilles ſoient précipitées au fond. Prenez cette infuſion avec un peu de ſucre, comme le thé.

Infuſion contre la gravelle, & les douleurs néphretiques.

Faites infuſer dans un pot de fayance, ou de terre vernifſé, deux gros de bois néphretique rapé pendant cinq ou ſix heures, ou juſqu'à ce qu'à la ſuperficie de la liqueur il paroiſſe une couleur tirant ſur le jaune & le bleu, ou qui ſoit nuancée à peu-près comme l'arc-en-ciel. On ne ſauroit trop boire de cette infuſion. A meſure qu'on en prend un verre, il faut en ajoûter un autre de bonne eau de riviere, ou de fontaine, & continuer toûjours de la même maniere, juſqu'à ce qu'on n'apperçoive plus la même couleur ſur la ſuperficie. Il faut continuer de boire cette infuſion pendant pluſieurs mois, ou même pendant des années entieres. Les perſonnes tourmentées de la gravelle, s'en trouveront très-ſoulagées, ou parfaitement guéries.

INJ

INJECTION. C'eſt une liqueur qu'on introduit avec des ſeringues dans certaines cavités du corps humain, naturelles, ou accidentelles, pour laver, déterger, réſoudre, & guérir les abſcès, tumeurs, & autres maux internes & cachés.

Injection pour les playes, pour la gangrene, &c.

Faites bouillir une once de racine d'ariſtoloche rapée, ou coupée par petits morceaux dans trois demi ſetiers de vin blanc, juſqu'à la diminution du tiers. Paſſez l'infuſion par un linge avec forte expreſſion. Mêlez dans la liqueur une demi once de teinture de myrrhe, & autant de celle d'aloës, avec uoc once & demi de miel roſat.

INS

INSECTE. C'eſt le nom qu'on donne aux petits animaux, qu'on a cru juſqu'à preſent être très-imparfaits. Il y a une infinité de ſortes d'inſectes, qui rongent les autres animaux ou qui gâtent les plantes. Dans certaines années la campagne eſt entierement déſolée par le nombre d'inſectes, qui la gâtent. Comme il n'y a point de remède naturel à une corruption ſi générale, on aura recours aux prieres de l'Egliſe & à ſes miniſtres, pour invoquer la miſericorde de Dieu, afin qu'il détruiſe cette vermine, qui corrompt toutes les plus belles eſpérances du laboureur.

Exorciſme contre les ſauterelles, vers, ſangſues, rats, chenilles, moucherons, & autres inſectes, qui corrompent l'air & les eaux; & qui gâtent les bleds, les vignes & les champs; nuiſent aux fruits, aux hommes & au bétail de labeur, tiré du Miſſel à l'uſage de l'Egliſe Métropolitaine d'Arles, folio 61. duquel on ſe ſert dans la néceſſité.

Avant que de faire l'Exorciſme, il faut que l'Officiant benîſſe l'eau à la façon du Rituel Romain, & de la maniere dont on le pratique tous les Dimanches.

Exorciſo te creatura ſalis, &c.
Immenſam clementiam tuam, &c.
Exoreiſo te creatura aquæ, &c.
Deus qui ad ſalutem humani generis, &c.
Commixtio ſalis & aquæ paritet, &c.
Deus invictæ virtutis auctor, &c.

Après il faut dire ce qui s'enſuit.

Oremus. Præſta quæſumus Domine tuum ſalubre remedium ſuper hanc creaturam ſalis & aquæ, ut ubicumque aſperſa fuerit, ad animæ & corporis proficiat ſanitatem, & ſit in ipſa deſtructio Vermium, Locuſtarum, Chiniliarum, Murium, Culicum, Serpentium, & omnium Animalium fructibus terræ & aquis nocentium. Per Dominum noſtrum Jeſum Chriſtum filium tuum, qui tecum vivit & regnat Deus.

Per omnia ſæcula ſæculorum. ℟. Amen.

Dominus vobiſcum. ℟. Et cum ſpiritu tuo.

Surſum corda. ℟. Habemus ad Dominum.

Gratias agamus Domino Deo noſtro. ℟. Dignum & juſtum eſt.

Vetè dignum & juſtum eſt, æquum & ſalutare. Te autem creatura ſalis & aquæ adjuro te per Deum vivum. † Per Deum verum. † Per Deum ſanctum, † Adjuro te per Deum qui te in principio ſeparavit ab aridâ. † Adjuro te per Deum verum qui te de fonte Paradiſi manare præcepit. † Adjuro te per eum qui te in Cana Galilææ ſuâ potentiâ convertit in vinum. Qui ſuper mare ſiccis pedibus ambulavit, & tibi nomen impoſuit Sylcam. † Adjuro te per eum qui Naaman Syrum curavit, qui immiſſo ſale per manus Elyſei Prophetæ mundavit, dicens aqua ſancta, aqua munda, aqua quæ lavat omnes ſordities, munder peccatũ. Adjuro te per Deum vivum † ut te mundam exhibeas, ne in te aliquod phantaſma retineas, ſed efficiaris fons exorciſatus & ſalus in te credentium. Ut ubicunque fueris aſperſa, ſive in terris, ſive in aquis, ſive in ſegetibus, arboribus, grangiis, domibus, agris, & oleribus; ſive in hominibus & feminis, ſive in pecoribus & jumentis, & aliis animalibus utilibus: ut quicquid ex te guſtaverit vel ſenſerit, fiat ei defenſaculum omnium Vermium, Murium, Locuſtarum, Chiniliarum, & Serpentium, & quorumcunque animalium, fructus terræ, & aquas devaſtantium, & etiam remedium vitæ ſanitati. Ipſi quoque Vermes, & Locuſtæ, &c. clongentur & fugiant ab omnibus prædictis, prout & quemadmodùm elongatum eſt cælum à terrâ, lux à tenebris, ſic ſeparetur ille ſpiritus immundus, & omne genus animalis nocivi fructibus terræ, & ab omni gravamine hominum, feminarum, locorum, pecorum, aut animalium naturæ humanæ proficientium, quæ ex re guſtaverit, ſeu ſuper quibus aſperſa fueris, per verbum & virtutem Domini noſtri Jeſu Chriſti. Qui cum Patre vivit & regnat Deus. Cui Cherubim & Seraphim ſublimi throno ſedentes, omnis profunditas abyſſi, omnis latitudo perſpicua: Deus cujus voluntati quidquid reſiſtit, quicquid ſervit, inimicus immundus ſpiritus, ſermonibus erectum eſt. Deus qui malignorum vires deſtruis, & adverſantia famulis tuis malorum ſpiritũ tentamenta extinguis. Te Domine ſuppliciter exoramus ut ad defenſionem noſtram placatus aſpicias, & hujus ſalis & aquæ creaturam gratiâ tuæ benedictionis ſanctifices, † neceſſariis purificationibus facias efficacem, ut quicquid hoc liquore fuerit aſperſum, ab omni inundatione ſpirituum immundorum vacuum ſiat & liberum, nihil ibi peſtilentiæ morbidum Vermium, Serpentium, Locuſtarum, & Chiniliarum, cererorumque animalium nocivorum fructibus terræ ac humano generi, omneſque adverſarias poteſtates patientis ſive larentis hujus inimici per hujus creaturam ſalis, & aquæ aſperſionem, & tuam invocatio-

nem expellas. Nec ullas ibi Diaboli, ejuſque miniſtrorum inſidias ullatenùs nocere permittas ubi de tuo auxilio præſumitur, & nominis tui virtus invocatur. Domine ſancte Pater omnipotens æterne Deus, præmittere digneris Spiritum ſanctum tuum cum Angelo & Archangelo tuo ut defendat omnia prædicta ſcilicet ſegetes, Semina, Vineas, Arbores, Beſtias, Agros, Aquas, Olera & alia ſuper quibus hæc aqua aſperſa fuerit, & homines & feminas qui ex ipsâ guſtaverint à Dæmonibus, Vermibus, Serpentibus, Locuſtis, Chiniliis, & quibuſcunque animalibus nocivis eis & fructibus terræ, & aquis, ut ſanctificetur nomen tuum in omni loco. Benedic † Domine hanc creaturam ſalis, & aquæ in quibuſcumque locis aſperſa fuerit, fugiant Dæmones, Vermes, Serpentes, Locuſtæ, Chiniliæ, omniaque animalia fructibus terræ & aquis nocentia. Per nomen Domini noſtri Jeſu Chriſti quod vocatum eſt, ipſa creatura meſſis fiat alimentum omnibus qui ex eâ utuntur. Per Dominum noſtrum Jeſum Chriſtum filium tuum qui tecum vivit & regnat in unitate Spiritûs ſancti Deus. Per omnia ſæcula ſæculorum. Amen.

Benedictio Domini noſtri Jeſu Chriſti deſcendat ſuper hanc creaturam ſalis & aquæ pariter. In nomine Patris, † & Filii, † & Spiritûs Sancti. † Amen.

Après avoir exorciſé de la ſorte l'eau, il faut en aſperger le lieu infecté, ſoit des eaux, ſoit des champs, des jardins, des vignes, des maiſons, du bétail & des gens, avec un rameau d'herbe d'hiſope (s'il s'en peut trouver) & pendant que le Diacre ou un Prêtre fera l'aſperſion, s'il y a plus que d'un Prêtre, l'Officiant avec les autres chanteront les Pſeaumes ſuivans ſous l'Antienne Secundùm magnam, *ou bien on pourra dire le tout.*

Antienne, Secundùm magnam.

Lætatus ſum in his quæ dicta ſunt mihi, &c. *Pſal.* 121.

Niſi Dominus ædificaverit domum. *Pſal.* 126.

Deus in adjutorium meum intende. *Pſal.* 69.

Domini eſt terra & plenitudo ejus. *Pſal.* 23.

Afferte Domino Filij Dei, afferte Domino. *Pſal.* 28.

Miſerere mei Deus ſecundùm magnam. *Pſal.* 50.

Antienne, Secundùm magnam miſericordiam tuam.

Après ſe mettant tous à genoux, ils diront les Litanies des Saints, & à ſon lieu l'Officiant ſe levera debout jettant l'eau benite ſur le lieu infecté, & ſur le peuple en diſant: Ut fructus terræ, arbores, ſegetes, animalia, aquas, & alia ſuper quæ hujus aquæ unda fuerit aſperſa à Serpentibus, Vermibus, Locuſtis, Chiniliis, muribus & aliis ſpiritibus immundis conſervare digneris. ℟. Te rogamus audi nos.

Ut aquam iſtam ad effugandos Dæmones, Vermes, Serpentes, Mures, Chinilias, Locuſtas, omniaqua animalia nociva humano genere benedicere † & ſanctificare digneris. ℟. Te rogamus audi nos.

Et ſe remettant à genoux, il achevera de dire les Litanies, leſquelles étant finies il dira.

Oremus.

Deus cui proprium eſt miſereri ſemper & parcere, ſuſcipe deprecationem noſtram, ut nos famulos tuos quos delictorum catena conſtringit, miſeratio tuæ pietatis clementer abſolvat. Per Chriſtum Dominum noſtrum. ℟. Amen.

Effunde quæſumus Domine benedictionem tuam ſuper populum tuum, & ſuper fructus terræ, ut abſque læſione collecti ad laudem & gluriam tui ſanctiſſimi nominis miſericorditer diſpenſentur. Per Chriſtum Domioum noſtrum. ℟. Amen.

℣. Oculi omnium in te ſperant Domine. ℟. Et tu das illis eſcam in tempore opportuno.

℣. Aperis tu manum tuam. ℟. Et imples omne animal benedictione.

℣. Domine exaudi orationem meam.
℟. Et clamor meus ad te veniat.
℣. Dominus vobiſcum. ℟. Et cum ſpiritu tuo.

Oremus.

Preces noſtras quæſumus Domine clementer exaudi, ut qui juſtè pro peccatis noſtris affligimur, & hanc vermium, locuſtarum, chiniliarum, murium, ſerpentium, culicum & aliorum animalium perſecutionem patimur, pro tui nominis gloriâ ab eâ miſeriâ liberemur. Per Chriſtum Dominum noſtrum. ℟. Amen.

Oremus.

Omnipotens ſempiterne Deus omnium bonorum remunerator, & peccatorum maximè miſerator, in cujus nomine omnia genua flectuntur, cœlestia, terreſtria, & infernalia, tuâ potentiâ nobis peccatoribus omnipotens concede, ut quod de tuâ miſericordiâ confici agimus, per tuam gratiam efficacem conſequamur effectum: quatenùs hos peſtiferos vermes, mures, locuſtas, chinilias, & ſerpentes, aut alia animalia per nos ſervos tuos maledicendo maledicas, ſegregando ſegreges, exterminando extermines, ut per tuam clementiam ab hac peſte liberati gratiarum actiones majeſtati tuæ liberè conferamus. Per Chriſtum Dominum noſtrum. ℟. Amen.

Après il fera le preſent Exorciſme.

Exorciſo vos peſtiferos vermes, locuſtas, chinúlias, culices, ſerpentes, & alia animalia nociva per Deum Patrem omnipotentem, & Jeſum Chriſtum Filium ejus, & Spiritum Sanctum ab utroque procedentem: ut confeſtim recedatis ab his campis, vineis, aquis, pratis & curtilagiis, ne amplius in eis habitetis, ſed ad ea loca tranſeatis, in quibus nemini nocere poſſitis: pro parte omnipotentis Dei, & totius curiæ cœleſtis & Eccleſiæ ſanctæ Dei vos maledicens: quod quocunque ieritis ſiris maledicti deficientes de die in diem in vos ipſos & decreſcentes: quatenùs reliquiæ de vobis nullo in loco inveniantur niſi neceſſariæ ad ſalutem, & uſum humanum quod præſtare dignetur qui venturus eſt judicare vivos & mortuos, & ſæculum per ignem. ℟. Amen.

Cet Exorciſme ſe peut répéter pluſieurs fois & en divers jours ſuivant la néceſſité, & ainſi que le Superieur l'ordonnera.

Insectas qui rongent le blé. *Voyez* Blé.

Insectes qui nuiſent aux arbres. *Voyez* Fruitier.

Insectes. Préparation des inſectes. *Voyez* Préparation.

INSOLATION. Terme de chymie. C'eſt l'échauffement d'une matiere, en l'expoſant au ſoleil.

INSOMNIE. C'eſt un empêchement de dormir, qui peu à peu conſume tout le corps, il arrive en trois manieres.

La prémiere par une matiere ſalée, nitreuſe, mêlée avec du ſang bouillant & fumeux, qui enflâme les eſprits, qui pique, & qui ſemble arracher ce qui eſt dans le cerveau; il peut encore arriver par la vapeur d'un apoſtême malin, ou melancolique, ou par les fumées d'une fievre putride & bilieuſe.

La ſeconde par une vie fort déréglée, par l'uſage des viandes indigeſtes, & de certains legumes qui ont une qualité tellement propre à cela que venant à remplir les ventricules du cerveau, en ſuffoquent les ſens intérieurs.

La troiſiéme par la continuelle eſperance d'un bien, ou par la continuelle appréhenſion d'une diſgrace, ou par la triſteſſe, ou par le chagrin, ou par une forte paſſion de reconnoître un bienfait, ou de ſe venger d'une injure qui troublant les fonctions de l'ame, en échauffent tellement les eſprits qu'ils deſſechent tout ce qu'ils rencontrent d'humide au cerveau.

Si la convulſion, ou le delire arrive dans l'inſomnie, il eſt mortel: la toux eſt d'un mauvais préſage, & lors qu'il eſt cauſé d'une pituite nitree, peu de vieillards en échappent.

Remede pour l'Inſomnie.

I. Pour remedier à la prémiere ſorte d'inſomnie, il faudra ſe faire de tems en tems tirer du ſang, prendre de petites tiſannes purgatives compoſées avec le ſené, les tamarins, ou la caſſe, ou le ſyrop de fleurs de pêchers, ou le ſyrop univerſel; uſer quelquefois du bain, ou de lavemens de toutes ſortes de bonnes herbes, qui humectent, ramolliſſent & temperent les entrailles. On pourra encore pendant l'uſage de ces remedes emploier l'eau de pourpier, ou de laitue, ou de morelle, y mêlant trois ou quatre grains de ſaffran, le ſyrop de pavot, ou de nenuphar, ou les émulſions des ſemences froides, ou le lait d'amandes, ou l'on fera uſer de telles paſtilles.

Paſtilles pour l'Inſomnie.

Prenez de la ſemence de juſquiame, de laitue, de pavot, autant de l'un que de l'autre. Battez bien enſemble avec un peu de jus de laitue, & faites-en des paſtilles. La priſe ſera d'une dragme en ſe couchant.

Si on ne veut point ſe ſervir de ces paſtilles, l'on fera avaler un verre de vin, dans lequel on aura mis infuſer de la mouſſe d'arbre pendant deux jours. On pourra mettre ſous le chevet du lit de l'abſinthe, ou bien on pendra ſur la tête l'aîle droite d'une huppe, ou bien l'on frottera les temples d'un peu d'eau-de-vie, dans laquelle l'on aura delayé quatre à cinq grains de camphre.

La ſeconde ſorte d'inſomnie ſe doit traiter de même en obſervant de plus une maniere de vie toute oppoſée à l'autre.

Pour la troiſiéme, on employera la raiſon pour ſe guérir.

Il y a des inſomnies qui peuvent arriver par le conſentement de l'eſtomac, il ne faut qu'un vomitif. Si c'eſt par un flux de ventre, l'on employera les remedes qui le peuvent arrêter, & par un épuiſement ordinaire aux nouveaux mariés, l'on s'en retranchera pour quelque tems, & l'on ſe fortifiera par des alimens plus humides que ſecs.

Il arrive à des certaines gens que leur dormir eſt ſi facheux, & ſi troublé par des treſſaillemens que ſe reveillant en ſurſaut, ils ne ſavent où ils ſont, ni ce qu'ils font. La maniere de vivre y contribue beaucoup, comme de boire, ou de manger avec trop d'avidité, comme auſſi l'uſage des choux, des raves, des raiforts, des oignons, des legumes & d'autres choſes ſemblables, pareillement le chagrin, la triſteſſe, & la trop grande application aux affaires & à l'étude.

L'on y remediera en prenant de la poudre de méliſſe avant & après le repas environ une demi-dragme mêlée avec un peu de confitures, ou avec un doigt de vin pur, ou l'on boira de l'eau de méliſſe quatre onces avec une demi-dragme de graine de laitues bien battue, où bien on la prendra dans un peu de confitures, ou bien l'on étendra ſur la couverture du lit du pourpier fraîchement cueilli, ou l'on mettra ſur la perſonne un œil d'ours, ou un œil de loup.

Il y en a d'autres qui ſe levent du lit tout endormis, qui ſe jettent, ou par les fenêtres, ou dans

des puits, ou vont ſe baigner dans des rivieres, ou travailler ſur les toits, incommodités très-facheuſes tant pour ceux qui y ſont ſujets, que pour les perſonnes qui ſe trouvent dans leur compagnie; elle derive pour l'ordinaire d'une fumée très-ſubtile du bas ventre & des hipocondres, qui rempliſſant le cerveau, bleſſe les idées, l'imagination, & abolit la mémoire : ce qui eſt ſi vrai, que lorſque ces gens ſont reveillés, ils ne ſe ſouviennent de quoi que ce ſoit.

L'on doit à cet égard, pratiquer les ſaignées du bras & du pié, & les réiterer auſſi ſouvent qu'on le jugera à propos, uſer de fréquentes medecines, toutefois légeres & douces, comme ſont les tamarins, la caſſe, le ſirop de pommes compoſé, celui de roſes ou de fleurs de pêcher, le catholicon double, la crême de tartre, le ſel policreſte, & le criſtal mineral, il faudra avoir ſoin de ſe tenir le ventre libre, & de ne point uſer de legumes qui ſont extrémement vapoteux, ni de viandes indigeſtes, ſe modérer ſur le vin, & ſur tous les exercices. L'on peut avec cela mettre ſous le chevet du lit une poignée d'aneth, ou la dent d'un cheval.

I N T

INTENDANT *d'une grande maiſon.* C'eſt le premier officier qui a le ſoin & la conduite des revenus & des affaires de cette maiſon.

Devoirs & obligations d'un Intendant d'une grande maiſon.

I. Il faut qu'un Intendant pour ſe bien aquiter de ſon employ, ſache & entende parfaitement les affaires; & outre cela qu'il ſoit honnête homme, plein de probité & de conſcience, intelligent, vigilant & actif; car de ſon eſprit & de ſa bonne conduite dépendent ſouvent la perte, ou le retabliſſement d'une maiſon. Sa fonction concerne généralement tous les biens, revenus & affaires d'un grand Seigneur, deſquelles il doit ſavoir de point en point, l'état, la force & le produit; afin que ſur cela il gouverne la depenſe, & donne ordre aux dettes les plus preſſées, dont il doit ſur-tout prendre une exacte connoiſſance, afin d'éviter l'embarras & les chicanes qui pourroient arriver à ce ſujet.

II. Comme la plûpart des plus grands biens des perſonnes de qualité ſont à la campagne, & qu'ils ont des fermiers ou receveurs en chacune de leurs terres, l'Intendant en doit avoir ſoin, & choiſir au renouvellement des baux, les meilleurs & les plus ſolvables; prendre garde que pendant le tems de leurs fermes, ils ne diſſipent point les revenus, qu'ils ne coupent aucun bois ni arbres que ceux qui ſont portés par leurs baux; il doit auſſi avoir ſoin des étangs, bois, prairies, metairies, maiſons de ville, & particulierement des droits ſeigneuriaux, pour qu'ils ne ſe perdent, ni ne ſe preſcrivent point, faute de les percevoir en tems & lieu, ou d'avoir fait pour cela les diligences néceſſaires.

III. Il faut encore qu'il tienne un mémoire de l'argent qu'il donne aux maîtres d'hôtel pour les depenſes ordinaires de la maiſon, voir s'il eſt employé utilement, & lui en faire rendre compte tous les huit jours, afin que rien n'échape à ſa connoiſſance: l'obliger à lui fournir tous les mois un état régulier & géneral de la depenſe qui ſe fait, ou qui ſe peut faire, afin qu'il le montre au Seigneur, pour qu'il proportionne toutes choſes ſuivant ſes revenus, & ne s'engage point mal à propos en dépenſes ſuperflues & hors de ſes forces.

IV. Il doit pareillement tenir regiſtre par devers lui de tout l'argent qu'il reçoit, ainſi que de la diſtribution qu'il en fait tant au Seigneur, qu'aux officiers, & autres domeſtiques de la maiſon, comme auſſi aux marchands, & pour les payemens des penſions, & reparations des biens & maiſons tant de la ville que de la campagne, dont il tirera bonnes quittances des uns & des autres pour juſtifier valablement ſes emplois, lors qu'il ſera obligé d'en rendre compte.

V. Il eſt encore de ſon devoir d'éviter la brouillerie & la confuſion dans les affaires autant qu'il lui eſt poſſible, & de ne point laiſſer tomber le Seigneur dans des frais & dépens inutiles, & lors qu'il ſe préſente quelque affaire nouvelle & difficile, il doit avant que de s'engager dans des procedures, prendre bon conſeil, & le bien executer.

C'eſt ainſi que des Intendans par leur ſoin & leur capacité ſoûtiennent & remettent ſur pié des maiſons preſque ruinées; au lieu que d'autres par leur faute & leur négligence, abîment, & ſont cauſe de la ruine totale des plus illuſtres maiſons; ainſi que nous en avons vingt exemples recens & notables dans les maiſons de pluſieurs Princes, & autres grands Seigneurs aſſez connus dans le monde.

VI. Il faut auſſi pour plus grande regularité, qu'un Intendant donne au Maitre-d'hôtel un état de la maniere dont il faut que la maiſon du Seigneur ſoit gouvernée.

VII. Enfin il doit prendre connoiſſance de tous les marchés que le Maître-d'hôtel fait avec les Marchands, comme avec le Boucher, le Rotiſſeur, le Boulanger, le Charcuitier, l'Épicier, le Chandelier, les Marchands de vin, de bois, de charbon, de foin, de paille & d'avoine, afin qu'il n'ignore de rien, & donne par tout les ordres néceſſaires: ce qui étant bien executé, chacun eſt content & perſonne ne ſe plaint.

Il faut, de même que l'Intendant, & qu'un Secretaire ſoit bon praticien, & verſé dans le palais, & au ſurplus homme de probité, incorruptible, diſcret & prudent, attendu la diſpoſition du ſecret dont le Seigneur lui fait confidence. Il doit avec cela ſavoir écrire, ortographier, chiffrer & déchiffrer toutes ſortes de lettres & caracteres, dont on ſe ſert dans les lettres pour tenir les négociations des affaires de conſequence ſecrettes, & hors de la connoiſſance du vulgaire; il eſt encore de ſon miniſtere de ſavoir bien faire & dreſſer toutes ſortes de comptes ſuivant les choſes qui lui ſont commiſes; ainſi que de donner le bon tour à une lettre ſur peu de mots qu'on lui aura dit, ou pour faire réponſe à quelque autre, en quoi il doit être juſte & ſincere, ſans y rien ajoûter ni diminuer qui puiſſe en alterer le ſens, ni paroître changer en rien la volonté du Seigneur. Enfin il faut qu'il ſoit vigilant, prompt & actif à faire les expeditions qui lui ſont ordonnées, afin que perſonne ne languiſſe après, & que le Seigneur ſoit toûjours content de ſes ſoins & de ſon application.

INTRODUIRE. On dit en Fauconnerie, introduire un oiſeau au vol. C'eſt commencer à le faire voler.

J O N

JONC, en latin *Juncus* ou *Scirpus.*

Deſcription.

En général, le jonc n'a ni feuilles ni branches; mais une infinité de tiges vertes, rondes & menues qui ont de la moëlle au dedans.

Lieu.

Tous les joncs naiſſent dans les eaux, ou proche celles qui croupiſſent.

Propriétés.

La graine du jonc rôtie & bûe dans du viu mêlé avec de l'eau reſſerre le ventre, & reſtraint les fleurs blanches des femmes; elle provoque l'urine, & fait mal à la tête, ſi on en prend trop; mais ſi on en prend peu, elle fait dormir.

JONC-MARIN, *Jan*, *ſainfoin d'Eſpagne*, *ſainfoin d'hiver*, *laude*. *Voyez* lettre B au mot BŒUF, à l'article des vaches. *Voyez* encore lettre C au mot cheval vers la fin, où il eſt parlé des poulains ſevrés.

JONQUILLE, en latin *Juncifolius*. Les Fleuriſtes diſtinguent pluſieurs ſortes de jonquilles. Nous les rapporterons ici toutes à une ſeule deſcription, nous parlerons de quelques-unes dans leur culture.

Deſcription.

La jonquille eſt une plante bulbeuſe, dont les feuilles qui ſortent de ſa racine, ſont longues, étroites, flexibles & douces au toucher. Ses fleurs ſont jaunes & odorantes; elles naiſſent à la ſommité de la tige, qui s'éleve parmi les feuilles, elles reſſemblent à celles du narciſſe ordinaire, quoique plus petites. Son oignon eſt de la groſſeur de l'échalotte, mais il eſt plus droit & plus uni.

Lieu.

On cultive cette plante dans les jardins.

Propriétés.

La jonquille n'eſt d'aucun uſage dans la Médecine, quoique Dioſcoride diſe que ſes racines mangées ou priſes en décoction ſont vomitives, & propres pour les maladies de la veſſie.

Culture des Jonquilles.

Les principales jonquilles qu'on cultive ſont la jonquille d'automne, la grande jonquille, la jonquille d'Eſpagne, ou jonquille au godet rond, la petite jonquille ſimple & la jonquille à fleur double. La terre à potager leur convient mieux que toute autre. La jonquille d'automne aime une terre légere. On les plante à trois doigts de profondeur, & à deux doigts de diſtance l'une de l'autre.

Il ne faut point expoſer les jonquilles à un grand ſoleil, dont on les garentit par quelque paillaſſon ou autrement. On doit les arroſer quand la terre en a beſoin. On ne deplante point leurs oignons, à moins que ce ne ſoit pour en retrancher les radicules, mais il ne faut point les garder long-tems ſans les remettre en terre. Ce ſeroit encore mieux fait de les replanter ſur le champ.

JOU

JOUBARBE. C'eſt une plante dont on diſtingue trois eſpeces. La prémiere eſt appellée joubarbe des vignes, en latin *Anacampſeros*. La ſeconde retient le nom de joubarbe, & eſt dite en latin *Sedum*. La troiſiéme eſt nommée petite joubarbe, en latin *Vermicularis*.

Deſcription de la grande joubarbe.

C'eſt une plante qui a les feuilles grandes, charnues & épaiſſes, larges d'un pouce, & à l'extrémité aigües, en forme de langue. La tige qui s'éleve d'entre les feuilles, eſt haute d'un pié, & davantage, revêtue tout autour de feuilles ſemblables au ſommet. Elle produit deux branches garnies de fleurs de couleur brune.

Lieu.

Cette plante croît ſur les vieilles murailles ou maſures. Elle fleurit en Août.

Propriétés.

La décoction ou le jus de la grande joubarbe, étant bû eſt bon contre la diſſenterie, le flux de ventre, les vers & morſures des phalanges; le même jus mêlé avec de la farine d'orge rôtie avec de l'huile roſat, eſt très-utile, étant appliquée ſur la douleur de tête; le ſuc mis avec un peu de coton ou de la laine dedans la matrice arrête le flux des femmes. La plante ſeule ou mêlée avec de la farine d'orge rôtie ſe peut utilement appliquer ſur les feux volages, ſur les brûlures & ſur les ulceres chauds & brûlans.

Il y a une autre eſpece de grande joubarbe, ou joubarbe arborée, laquelle pouſſe quantité de tiges, & de branches ſouples & dures comme du bois, ſes feuilles ſont moindres que celles de la précedente, & fort ſemblables à celles du tithymale, & de la laureole. Elles ſont rangées en rond auſſi bien que toutes les tiges; ce qui fait un fort bel effet.

Cette plante eſt fort rare en France, mais très-commune dans l'iſle de Corfou & dans la Sclavonie; elle croit auſſi en quelques endroits de l'Italie. Elle eſt aſtringente, & fort propre à éteindre les inflammations, à guerir les éreſipeles, & autres maux cauſés par un excès de chaleur.

Deſcription de la ſeconde eſpece de joubarbe.

Elle s'appelle en Grec *Aizoon*; en latin, *ſedum majus vulgare*, ou *ſempervivum*, à cauſe que ſes feuilles ſont toûjours vertes, découpées comme celles du tithymale nommé characias; elles ſont graſſes, charnues & longues comme le pouce; elles ſont faites comme des langues qui regardent en haut, au lieu que celles qui ſont auprès de la racine ont la pointe tournée en bas; elle jette quantité de rameaux, ayant des fleurs à la racine, faites en émouchettes d'un vert-blanchâtre.

Lieu.

Cette plante vient en tout païs, on en trouve ſur les murailles, & ſur les maiſons en quantité, elle fleurit en Juillet & Août.

Propriétés.

Cette joubarbe eſt rafraichiſſante & aſtringente. Son eau diſtillée & ſon ſuc, ſont bons aux inflammations; & ſur-tout à la phrénéſie, appliquée par dehors avec du linge, comme auſſi aux douleurs des yeux & aux brûlures.

Deſcription de la petite joubarbe, dite, ſedum minus.

Elle jette d'une ſeule racine pluſieurs tiges dures comme du bois, couvertes de feuilles menues, longuettes, étroites, qui reſſemblent aux vers, qui viennent dans les fromages pourris, ce qui lui a fait donner le nom de *vermicularis*. Ses fleurs ſont en émouchettes, ayant cinq feuilles blanches au dedans, avec quantité de filets d'un noir purpurin. Sa racine eſt mince & barbue.

Lieu.

On trouve d'ordinaire cette plante dans les vieilles murailles, & dans les maſures en des lieux à l'abri. Elle fleurit en May & Juin.

Propriétés.

La petite joubarbe a les mêmes proprietés que les précedentes. Elle eſt bonne à tous les maux où il y a

de la chaleur, de la rougeur, & de la demangeaiſon, en appliquant le ſuc avec des linges, ſur-tout en y joignant de l'onguent de peuplier; car alors, il ôte la douleur & la demangeaiſon tout à la fois.

Il y a une autre eſpece de petite jourbarbe, ayant les racines très-déliées, & pluſieurs tiges de la longueur de la main, ou environ, garnies tout autour de petites feoilles rondelettes, & preſque auſſi épaiſſes que longues; ſes fleurs ſont jaunes, & diſpoſées en étoiles ſur le haut de ſes tiges. Cette eſpece de jourbarbe n'eſt pas toûjours verte comme les autres; elle croît ſur les rochers & aux mêmes lieux que les précédentes.

Elle eſt extrémement chaude, elle écorche, & ulcere les parties du corps ſur leſquelles on l'applique. Le ſuc de cette plante extrait avec le vinaigre, ou quelqu'autre liqueur, reſiſte au venin, & purge par haut, la bile & la pituite.

Nota. Quand on veut appliquer la grande jourbarbe ſur les hémorroïdes, on en fait cuire les feuilles avec du beurre frais, juſqu'à conſiſtance d'onguent un peu moller. Son ſuc tout ſeul, ou mêlé, avec celui d'écrevices de riviere, eſt très-propre dans l'eſquinancie, pour gargariſer; il faut appliquer enſuite ſur la gorge les feuilles de la même plante pilées avec les écrevices. On mêle & on bat ſon ſuc avec l'huile de noix, & une quatriéme partie d'eſprit de vin, pour l'érésipele & la brûlure; c'eſt un remède ſouverain. On applique ſes feuilles pilées ſur les nodus de la goutte, mais il le faut faire avec précaution, & jamais dans le tems que l'inflammation eſt conſiderable. On mêle le ſuc de jourbarbe dans les bouillons d'écrevices, pour les fiévres lentes. On le donne auſſi dans les fiévres intermittentes ſans friſſon, la doſe eſt de quatre onces. On guérit les chevaux fourbus, en leur faiſant avaler une chopine. Les feuilles pilées ramolliſſent les cors des pieds. En général, la jourbarbe eſt aſtringente, réſolutive, & même quelquefois répercuſſive.

JOURNAL ou *Journau.* Terme d'agriculture. C'eſt une piece de terre qu'on peut labourer en un jour. Elle contient ordinairement cent perches quarrées, la perche vaut 18. 20. ou 22. pieds ſuivant les païs.

IPE

IPECACUANHA. C'eſt une racine de l'Amérique, qui n'eſt pas plus groſſe que le chalumeau d'une plume mediocre. On en diſtingue trois ſortes, qui ne different les unes des autres que par la couleur, ou par le plus ou le moins de force. L'une eſt brune; l'autre eſt griſe tirant tant ſoit peu ſur le rouge, & blanche en dedans; la troiſiéme eſt griſe cendrée; brune en dedans & glycyrriſée au goût; enfin la quatriéme eſt blanche par-tout.

Vertus de l'Ipecacuanha.

L'Ipecacuanha brun, eſt préferable aux autres parce qu'on a reconnu qu'il avoit plus de force; mais de quelque eſpece qu'on le choiſiſſe, on doit le prendre recent, gros, bien nourri, compacte, reſineux, & nettoyé des petits filets qui ſont attachés à l'entour. L'ipecacuanha eſt le meilleur remède qu'on ait encore trouvé pour la diſſenterie, il purge par haut & par bas, puis il reſſerre & raffermit les fibres des viſceres. On peut encore l'employer dans les autres cours de ventre, quoyque ce ne ſoit point avec tant de ſuccès. La doſe eſt depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme & demi, qu'on a ſoin de réduire en poudre très-ſubtile.

Obſervation de Monſieur Boulduc ſur les effets de l'Ipecacuanha.

Monſieur Boulduc travailla ſur cette racine, & l'ayant dépouillée de ſes parties réſineuſes par le moyen de l'eſprit de vin, & de ſes parties ſalines, par l'eau de pluye, il connut par pluſieurs experiences que toute la violence de ce purgatif conſiſtoit dans ſa réſine; laquelle fait vomir avec de plus grands efforts, que la racine même, mais preſque ſans aſtriction, étant dépouée de ſes parties ſalines. Au contraire il trouva que les parties ſalines ſeparées de la réſine, pouſſent par les urines, & purgent doucement, ſans cauſer des nauſées, ou au moins très-peu. Ce ſel eſt ſpécifique pour la diſſenterie.

IRI

IRIS. Les Fleuriſtes en diſtinguent pluſieurs ſortes, nous en parlerons dans l'article de leur culture. Nous nous contenterons de décrire celui qu'on appelle communément *Iris noſtras.*

Deſcription.

C'eſt une plante, dont les feuilles qui ſortent de la racine ſont roides, canelées, pointues en forme d'épée, larges de deux doigts & longues d'un pié & demi ou environ. Sa tige eſt enveloppée ou plutôt embraſſée par des feuilles qui ſortent de ſes nœuds, elle ſe diviſe en pluſieurs rameaux. Sa fleur naît à l'extrémité de ces rameaux, elle eſt à une ſeule feuille évaſée par en haut & diviſée en cinq quartiers, en dehors elle eſt cendrée & verte, mais en dedans elle eſt violette ou purpurine & variée par des veines blanches. Ses ſemences ſont preſque tondes & renfermées dans un fruit oblong, triangulaire & diviſé en trois loges. Sa racine eſt longue, graſſe, garnie de filamens, odorante, pleine de ſuc & d'un goût âcre.

Lieu.

Cette plante croît par-tout, mais principalement dans les lieux humides.

Proprietés.

La racine d'Iris a de très-grandes vertus; car prémierement elle donne une haleine agréable à ceux qui la mâchent, elle ôte les douleurs de dents, elle fait cracher & ſeche l'humidité de la tête. La même racine cuite & bûe dans du vinaigre, eſt excellente contre toutes ſortes de poiſon. Si on la fait bouillir & qu'on la preſſe, le jus qui en ſort étant bû purge la bile, les phlegmes & les humeurs aqueuſes de l'hydropiſie; & ſi on l'applique ſur les hémorroïdes, elle les ſoulage. Si l'on met de cette racine ſeche dans des coffres, où il y a des étoffes, ou du linge, outre qu'elle leur communique une bonne odeur, elle les preſerve des teignes & des autres vermines. Quand elle eſt fraîche, & encore verte, on la peut prendre ſûrement par la bouche pour toutes ſortes de maux, parce qu'elle fera toûjours du bien. Voyez Matthiole & les autres, qui traitent des vertus de l'Iris.

De l'huile d'Iris.

Avec la fleur de l'Iris, on fait une très-bonne huile qu'on laiſſe expoſée pluſieurs jours au ſoleil; ce qui la rend d'une bonté achevée: car elle reſout, amollit, mûrit, & adoucit les douleurs froides. Elle ſubtiliſe les humeurs craſſes, elle eſt excellente aux maux du foie & de la rate. Elle eſt ſouveraine pour ceux, qui ſont ſujets à la goutte; parce qu'elle ôte la douleur, & qu'elle amolit les nerfs des jointures & de toutes les parties du corps. Elle appaiſe

les douleurs de la matrice, cauſées par les humeurs froides. Elle ſoulage les paralitiques, & fait revenir ceux qui tombent en pâmoiſon. Elle guérit les douleurs d'oreilles.

REMARQUES.

Cette huile eſt excellente à tous les maux cy-deſſus nommés en en frotant les parties affligées; mais il la faut toûjours faire chauffer pour quoi que ce ſoit, avant que de s'en frotter, parce qu'elle a bien plus de force, & que l'effet en eſt plus prompt.

Culture de l'Iris.

Il y a de diverſes ſortes d'iris, ſavoir l'iris de Suſe, l'iris blanc enflâmé, & un tout bleu celeſte. Les deux prémiers ſont des bulbes, les autres ſont des oignons qui ne ſont pas plus de peine que les tulipes, ou les narciſſes, je les mets au même ordre: le blanc vient aſſez par-tout, & ne multiplie que trop.

L'iris de Suſe eſt plus rare, il aime le chaud & la terre médiocrement bonne, les lieux humides le font mourir. Pour le multiplier, il le faut replanter un peu après qu'il a porté ſa fleur, & le ſéparer autant qu'il ſe peut, ſans le couper ni rompre trop violemment & les mettre à un demi pié l'un de l'autre, & lors des plus grands froids, il eſt marqueté comme la peau d'un ſerpent.

Le ſimple au haut de ſa tige étend des feuilles, dont les unes ſont renverſées, & les autres ſe tiennent droites, il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure, en quoi il n'eſt pas ſtable.

Le double a les feuilles du milieu petites & redoublées, il change auſſi de couleur & de figure.

L'iris de Perſe eſt aſſez agréable; il a la tige courte & tendre; il écarte trois feuilles d'un bleu foncé, qui ſe renverſent & ſont traverſées par le milieu d'une ligne orangée & d'une autre violette; les autres trois feuilles du milieu ſe tiennent droites, & ſont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'hyver & ne produit pas plus de ſept ou huit fleurs, dont l'une ſe paſſe pendant que l'autre fleurit.

Il y a encore une autre eſpece d'iris que l'on appelle de Portugal, ou d'Andalouſie, parce qu'il eſt venu de ce pais-là. Cet iris jette du haut de ſa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court ſur de petites queues de double couleur; parce que quelquefois elles ſont d'un bleu couvert, & d'autrefois d'un blanc de lait, elles ſont faites au reſte comme les autres iris, ayant ſix feuilles, dont il y en a trois en dedans, & trois en déhors, qui ſe renverſent; elles fleuriſſent au milieu de l'hyver.

En général l'iris aime à avoir médiocrement de ſoleil, & une terre à potager. Il veut trois doigts de profondeur & autant de diſtance.

L'iris ſe multiplie de graine, & par les oignons. On ſeme la graine ſur des planches bien labourées, bien amandées, & le plus à claire voye qu'il eſt poſſible & à plein champ. Les bulbeux ne donnent leurs fleurs que quatre ans après qu'ils ont été ſemés, ceux qui ne le ſont point les donnent dès la ſeconde année. Trois ans après que les iris ont été ſemés, on les plante ſur la fin du mois de Juillet, & on les replante dans le mois de Septembre.

I V E

IVE ou SVETTE, en latin *Chamæpithys* ou *Iva*. C'eſt une plante dont on diſtingue deux ſortes, l'ivette muſcate & l'ivette arthetique ou arthritique. Nous renfermerons l'une & l'autre ſous une même deſcription.

Deſcription.

C'eſt une herbe qui rampe ſur terre en ſe tournant. Ses feuilles ſont ſemblables au petit ſempervivum, quoique velues, minces, & plus épaiſſes auprès des branches, dont l'odeur approche de celle du pin. Sa fleur eſt menue, jaune ou blanche. Les racines ſont comme celles de chicorée.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux maigres, pierreux & montagneux. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés de l'ivette muſcate.

Les feuilles priſes en breuvage pendant ſept jours, guériſſent la jauniſſe. Si on en uſe auſſi pendant quarante jours avec l'hydromel, c'eſt un remède excellent contre la ſciatique; elles ſont ſpecialement propres pour le foie offenſé, pour la difficulté d'urine, & accidens des reins, pour les trenchées de ventre. En Héraclée, on en uſe contre le poiſon de l'aconit; pour les effets ci-deſſus, il faut boire leur décoction incorporée avec des griotes ſeches, détrempées dans la décoction de cette herbe.

Proprietés de l'ivette arthritique.

L'herbe entiere bouillie avec hydromel, guérit la jauniſſe, provoque les mois des femmes, fait uriner, & eſt ſouveraine contre la goute ſciatique, tant priſe en breuvage, qu'appliquée ſur la hanche en forme de cataplâme. Toute l'herbe avec les fleurs & racines, pulveriſée & priſe par la bouche l'eſpace de quarante jours, avec une demi-once de térébentine, guérit entierement la goute ſciatique. La conſerve faite des fleurs eſt bonne aux paralitiques.

J U I

JUILLET. C'eſt le ſeptiéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Le ſoleil entre dans le ſigne du Lion vers le vingt-deux de Juillet.

Profit à faire à la campagne au mois de Juillet.

On ne ſongera plus en ce tems de garder les veaux pour nourrir, à cauſe qu'il eſt trop tard, & le bétail qui ſera gras, ſe vendra toûjours fort bien.

Les ceriſes ne ſont pas plutôt mûres, que les poires viennent dès le commencement de Juillet; elles ſont encore rares, & par conſéquent bonnes à vendre, & non pas encore propres à nourrir le commun. Ces fruits ſont d'abord le petit muſcat, ou ſept en gueule, le gros muſcat, le petit muſcat bâtard, le bourdon muſqué, les hativaux, la poire de magdeleine, les ſigues muſquées, la groſſe jargonnelle, la cuiſſe-madame, les blanquets gros & petits, l'admiré-joannet, la poire à la reine, & le rouſſelet hâtif.

Il y a encore des pêches precoces, & des prunes qui viennent en cette ſaiſon, dont on fait de l'argent.

Mais à l'égard des prunes, on ne débitera que celles qui ne pourront pas ſervir à faire des pruneaux; car pour celles dont on en peut faire, l'œconomie veut qu'on les y employe, toutes rendant beaucoup plus d'argent ainſi ſechées au four, & étant debitées en carême, que lorſqu'on les vend au ſortir de deſſus l'arbre; & voici le nom des prunes dont on fait les meilleurs pruneaux.

Le damas noir. Cette prune eſt bonne à la vérité en pruneaux, mais ce ne ſont pas les plus exquis.

La diaprée rouge, autrement de roche-corbon. C'eſt une prune qui ne quitte pas le noyau, elle

eſt

eſt graſſe, ronde & excellente en pruneaux.

L'imperiale rouge eſt groſſe, longue, & belle, quoiqu'elle ſoit bonne crûe, elle eſt neanmoins des meilleures ſechée au four.

La prune de Mont-mirel eſt blanche, longue & pointue, elle ne quitte point le noyau, elle eſt excellente à faire des pruneaux.

La prune-datte blanche ou rouge, la ſainte Catherine, qui eſt groſſe, plus plate que longue, & la prune norbette qui eſt comme un petit damas noir, & le damas de Tours; toutes ces prunes ſont merveilleuſes en pruneaux.

Je ne dis pas que toutes ces prunes-là ſoient en maturité dans le mois de Juillet, elles viennent les unes après les autres; & le détail que j'en fais ici avec la maniere de les connoître, ſervira pour tous les autres mois où ces prunes ſont bonnes à manger; j'en avertis déja, afin qu'on ne s'attende point à des redites qui ſeroient inutiles.

Pour le mirabel, l'ilevert, & le moyau de Bourgogne, elles ſeront envoyées chez les Epiciers, qui ſeront bien aiſes de les acheter pour en faire des confitures.

Les mêmes Epiciers recherchent encore les poires de petit blanquet pour mettre en confiture: c'eſt pourquoi il faut les leur vendre.

Si l'on a gardé du vin juſqu'à ce tems, il faut commencer à le vendre, ſur-tout lorſque vous ſentez qu'il tombe.

Occupation du Laboureur au mois de Juillet.

Il y a dans ce mois les vignes à labourer, pour la ſeconde fois; l'œil à avoir, ainſi que dans tous les autres mois, ſur ſes troupeaux, pour obſerver s'ils ſe maintiennent bien; & à aller de tems en tems aux foires pour y vendre & acheter du bétail, & commercer: cela étant l'unique moyen qui puiſſe le plutôt enrichir une maiſon. On commencera à moiſſonner, après avoir diſpoſé la grange à y recevoir les gerbes.

Ouvrages à faire au mois de Juillet dans le jardin potager.

Ce mois-ci demande pareillement grande application, & beaucoup d'activité de la part du jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû faire dans le mois de Juin, & continuer les mêmes ouvrages à la reſerve des couches; les grandes chaleurs ſans les arroſemens font de grands dégats, & avec de fréquens arroſemens elles font faire de belles productions.

C'eſt dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on ſéme des chicorées pour l'automne, & pour l'hivet.

On ſéme de la laitue royale pour en avoir de bonne à la fin d'automne.

On ſéme encore quelques eiboules, & de la portée pour l'automne, quelque peu de raves dans des endroits frais, ou extrémement arroſés, pour en avoir au commencement d'Août.

Si la ſaiſon eſt fort ſéche; on commence à la fin du mois à greffer à œil dormant ſur les coignaſſiers, & ſur les pruniers.

On commence à replanter des choux blonds pour la fin de l'automne, & pour le commencement de l'hyver.

On ſéme pour la derniere fois des pois quarrés à la mi-Juillet, pour en avoir en Octobre.

On ſéme encore des haricots pour l'automne; des pois, afin d'en avoir en verd durant tout l'été; des chicorées, pour en avoir en automne, & en hiver; des pois quarrés, qui en donneront au mois d'Octobre

Ouvrages à faire au mois de Juillet dans le jardin fruitier.

En ce mois particulierement les pêchers font pluſieurs jets, on commence à la mi-Juillet à marcoter les œillets, ſi les branches à marcoter ſont aſſez fortes pour cela; autrement, il faut attendre au mois d'Août, & juſqu'à la mi-Septembre.

Poires qui ſe mangent en Juillet.

Poire de cuiſſe-Madame.

Poire de gros blanquet. Elle eſt fort eſtimée.

Poire de muſcat-robert, autrement dite poire à la Reine. Elle ſe mange à la mi-Juillet.

Poire d'ambre, excellente à manger au même tems. Cette poire a pluſieurs noms, on l'appelle le gros muſqué ile coué, la princeſſe, la pucelle de Flandre, ou bien la pucelle de Xaintonge.

Poire ſans peau. C'eſt une fort bonne poire: on la ſert vers le vingtiéme Juillet.

Poire de blanquete à longue queue. Elle eſt bonne dans ce mois.

Poire de bourdon muſqué. Elle ſe cueillit à la fin de Juillet, & au commencement d'Août.

Poire d'épargne, autrement dite beau-préſent. Elle ſe mange vers la mi-Juillet.

Poire magdelaine. Elle eſt fort hative, & ſe mange à la mi-Juillet.

Poire de petit blanquet, dite auſſi la poire de perle. Elle eſt fort recherchée, & eſt bonne à manger à la fin de Juillet.

Poire de du bouchet. Elle eſt bonne à la mi-Juillet.

Poire de petit muſcat, ou ſept en gueule. On la mange au commencement de Juillet.

Poire d'amiré roux. C'eſt une poire fort muſquée & ſucrée, elle eſt bonne dans ce mois.

Poire de Portugal d'été, autrement appellée poire de Prince, ou amiral. Elle eſt excellente à manger en Juillet.

Poire de parfum d'été. C'eſt un fruit délicat qui ſe mange en Juillet.

Ouvrages à faire dans le Jardin des fleurs au mois de Juillet.

C'eſt la meilleure ſaiſon pour tondre le buis en compartimens.

L'on peut encore lever les cyclamens printaniers & les plantes bulbeuſes ſpécifiées dans le mois de Juin pour les tranſplanter auſſi-tôt.

La graine des cyclamens printaniers ſe trouve mûre en ce mois, il la faut recueillir & ſemer en même-tems dans des pots.

L'on ente en approche les myrtes, jaſmins, orangers, roſiers & autres pareils arbriſſeaux.

Depuis le commencement de ce mois juſqu'en Septembre, on fait des marcotes d'œillets.

JUIN. C'eſt le ſixieme mois de l'année, qui commence par le mois de Janvier. Le ſoleil entre dans le ſigne du Cancer ou de l'Ecreviſſe, vers le vingt-deux de ce mois. On dit que le ſoleil eſt alors dans le ſolſtice, à cauſe que pendant quelque tems les jours paroiſſent être également longs, & que le ſoleil ſemble demeurer dans le même point de l'écliptique. Ce ſont les plus longs jours de l'année.

Profit à faire dans la campagne au mois de Juin.

Le beurre ſe portera au marché, à cauſe qu'il n'eſt pas ſi bon que celui de Mai à fondre ni à ſalet; cependant, ſi dans ce mois l'argent qu'on en peut tirer eſt trop mediocre, on conſeille de le fondre, & ce ſera du beurre dont on ſe ſervira l'hiver pour la proviſion de la maiſon.

Les fromages ſeront toûjours ſalés; car de porter

vendre un fromage, & en tirer en ce tems le peu qu'un tire, cela ne vaut pas qu'on s'en donne la peine.

Le ſurplus des œufs pris pour la maiſon ſe vendra, car ce n'eſt pas encore la ſaiſon de les garder.

Les veaux ſont communs aux mois de Mai, & ce bétail étant gras, de même que les poulets, on ne ſongera plus d'en décharger la baſſe-cour; mais au contraire, on les laiſſera croître pour en avoir des chapons, ou de nouvelles poules dans leur tems.

Les dindons ſe peuvent encore vendre dans ce mois mais peu, afin d'en avoir un bon troupeau pour envoyer aux champs.

Si le mois Mai n'a pas fourni aſſez de tems pour faire le debit des vins blancs & clairets, l'on continuera de les vendre, ainſi que le blé.

Si l'on a une ceriſaye dans la maiſon, ce mois eſt le véritable tems qu'on fait du debit des ceriſes.

On achete encore, ſi l'on veut, en cette ſaiſon des belles geniſſes, qu'on jette dans des pâturages pour engraiſſer juſqu'à l'hiver, qu'on s'en décharge du trop qu'on n'a pas dequoi nourrir.

Ouvrage à faire dans le jardin potager au mois de Juin.

Je redis ici la même choſe que j'ai déja dite au commencement des ouvrages de chaque mois, c'eſt-à-dire, qu'il faut faire dès l'entrée de celui-ci tout ce qu'on n'a pû faire dans le mois de Mai, & même il faut continuer tous les mêmes ouvrages à la reſerve toutefois des couches, qui ne ſont plus néceſſaires pour les melons; mais on en peut faire pour les coucombres tardifs, & pour les champignons. On peut encore replanter quelques artichaux juſqu'au douze ou quinze du mois, ils ſerviront pour le printems ſuivant, étant bien arrofés. Les arroſemens ſont inutiles, ſi l'eau ne pénétre pas juſqu'à la racine; & ainſi plus la plante fait des racines profondes, & plus il faut faire des arroſemens amples, & ſur-tout dans les terres ſéches; car dans les terres humides & fortes, il faut arroſer & moins ſouvent, & plus amplement, par exemple les artichaux dans les terres légeres, ont beſoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pié, & dans les terres fortes une cruche peut ſervir à trois pieds.

Vers la mi-Juin, on replante le porreau à demi pié l'un de l'autre dans un trou creux de ſix bons pouces, qu'on fait avec un bon plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, ſans prendre ſoin d'approcher la terre de ce porreau, comme on fait à toutes les autres plantes, qu'on met en terre avec un plantoir.

On continue de ſemer de la chicorée & de la laitue de Genes pour en replanter au beſoin pendant le reſte de l'été.

On recueille la graine de cerfeuil, qui eſt la prémiere de l'année à monter ſur le cerfeuil ſemé d'automne, c'eſt-à-dire, qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laiſſe ſécher; enſuite on les bat comme le blé, & on vanne la graine de même.

La même maniere ſe pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans ſa ſaiſon, & ſur-tout au mois de Juiller & d'Août, prenant grand ſoin d'empêcher que les oiſeaux qui en ſont extrémement friands, ne les mangent.

On replante des cardes de poirée, pour en avoir de belles l'automne, & elles ſont bien dans la place qui reſte dans l'entre-deux des rangs d'artichaux: il les faut mettre à un pié & demi l'une de l'autre.

Il faut prendre grand ſoin d'ôter les méchantes herbes qui viennent en abondance, & les ôter ſur-tout avant qu'elles grainent pour éviter la multiplication qui ne vient que trop d'elle-même ſans ſemer.

Il faut faire ſans plus tarder, toutes les tontes des paliſſades, & des bouis, enſorte qu'elles ſoient faites au moins à la ſaint Jean, pour avoir le tems de repouſſer encore avant l'automne, & arroſer amplement toutes les ſemences des potagers; arroſer amplement & tous les jours, les concombres ſur couche, & les melons raiſonnablement deux ou trois fois la ſemaine à demi cruchée pour chaque pié.

Le pourpier ſauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure juſqu'à la fin de Juiller, il faut prendre ſoin de le bien tatiſſer.

On rame les haricots.

On ſeme des pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

On fait la guerre aux gros vers blancs, qui détruiſent les fraiſiers & les laitues pommées.

Ouvrages à faire dans le jardin fruitier au mois de Juin.

Dès la mi-Juin on commence à greffer à la pouſſe les fruits à noyaux, & ſur-tout les ceriſes en grands arbres ſur bois de deux ans, qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit où ſe doit mettre l'écuſſon: le bon tems eſt toûjours avant le ſolſtice.

Ouvrage à faire dans le jardin des fleurs au mois de Juin.

On peut encore ſemer diverſes ſortes de graines des plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout le reſte de l'été, & en automne, ainſi qu'au mois de Mai.

Il faut recueillir les graines mûres, comme de jacinte orientale, narciſſes, oreilles d'ours, renoncules & autres ſemblables, & les garder en lieu ſec, pour les ſemer chacune en leur ſaiſon.

On deplante les tulipes, & on replante incontinent celles qui ſe trouveront dépouillées, ou qui ſembleut ſe deſſécher, fort avant en terre (ou en lieux frais moins avant) les arroſant par deſſus pour tenir ſeulement la terre fraîche.

A la mi-Juin l'on commence d'enter en écuſſon les jaſmins, les orangers, les roſiers & les autres arbriſſeaux.

Il faut deplanter les anemones & renoncules après les pluyes qui viennent vers la fin de ce mois, non avant.

On peut à la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas demeurer lung-tems hors de terre, & les planter incontinent comme les cyclamens printaniers, la jacinte orientale, & les autres jacintes bulbeuſes, l'iris, les fritillaires, la couronne imperiale, le muſcatis, les hémérocales, les martagons, & pluſieurs autres ſemblables.

On ôte les tulipes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étant pour lors fanées.

On cultive ſoigneuſement les orangers, ſuivant la maniere qu'on l'explique dans le traité de leur culture.

Il faut ſouvent labourer les groſſes terres, pour ne leur pas donner le tems de s'endurcir, & de ſe fendre. On donne communément un labour univerſel dans tous les jardins dans ce tems-ci, & le bon tems à labourer pour les terres ſéches, eſt un peu avant la pluye, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau pénétre promptement dans le fond, avant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs; & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prendre le tems chaud & ſec, pour deſſécher & rechauffer.

Les jardiniers ſoigneux font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quarrés les averſes d'eau qui viennent en ce tems-ci par les orages, ſur-tout ſi leurs terres ſont légeres. Ils font le contraire ſi leurs terres ſont trop fortes pour faire écouler les eaux hors des quarrés, comme on le dit en parlant des ouvrages du mois de Mai.

Les curieux d'œillets on dû commencer à mettre des baguettes à chaque pié pour contenir les montans, & empêcher que les vents ne rompent les boutons, & s'ils ne l'ont pas fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non-ſeulement une partie des petits boutons qui viennent aux œillets en trop grande quantité, pour faire fortifier les principaux; mais auſſi la plûpart des montans, pour n'en conſerver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

J U J

JUJUBIER, en latin *Jujuba major*, ou *Ziziphus*.

Deſcription.

C'eſt un arbre qui a l'écorce comme la vigne, rude, raboteuſe, & crevaſſée. Il eſt à peu-près de la grandeur d'un prunier. Ses branches ſont dures, armées d'épines fortes & aigûes. Ses feuilles ſont oblongues, & légerement dentelées ſur les bords. Ses fleurs ſont pâles ou herbeuſes, elles ſont à cinq feuilles diſpoſées en roſe autour d'une roſette. Ses fruits ſuccedent à ces fleues, ce ſont les jujubes, elles ont la figure d'une olive, elles ſont vertes dans le commencement, puis en mûriſſant elles deviennent blanches; enfin elles prennent une couleur rouge. Ses racines ſont fortes & profondes.

Lieu.

Cet arbre croît par-tout dans les païs un peu chauds comme en Languedoc, en Provence & dans les Iſles d'Yeres.

Propriétés.

Les jujubes ſont bonnes pour les électuaires, & pour la boiſſon de ceux qui ont la toux; elles adouciſſent l'acrimonie du ſang, font un bon ſuc, & chaſſent dehors la ſeroſité; leur décoction eſt bonne aux reins & à la veſſie. Au reſte, elles nourriſſent peu, & ſont contraires à l'eſtomac, à cauſe qu'elles ſont malaiſées à digérer.

Les jujubes s'employent dans les tiſannes pectorales. On y ajoûte les dattes, les ſebeſtes, & autres fruits béchiques. On met une douzaine de jujubes ſur chaque pinte de tiſanne, & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faire une décoction trop épaiſſe, parce qu'elle ne ſe diſtribueroit pas aiſément dans le ſang, & nuiroit beaucoup à l'eſtomac; & au lieu d'adoucir & dégager la poitrine, en augmenteroit encore l'oppreſſion.

Culture des Jujubiers.

On croit que le jujubier vient d'origine de Sirie, & qu'il a été apporté par Sextus Papinus en Italie, d'où nous l'avons tiré. Le jujubier produit un fruit qui reſſemble à la cornouille, tant par ſa forme, que par ſa couleur; mais différent de goût, le prémier étant doux, au lieu que le ſecond eſt aigre. Cet arbre n'exige pas beaucoup de ſoin d'un Jardinier, ni de quelqu'autre que ce ſoit qui le puiſſe cultiver; ſon fruit comme l'olive, a un noyau qui lui ſert de ſémence; car ce n'eſt que par cette voye qu'on en peut plus promptement multiplier l'eſpece. On peut déjà remarquer de là, que pour bien élever des jujubiers, il en faut faire des pepinieres; c'eſt-à-dire, que prenant ſeulement de la terre environ une planche de trois pieds de large, & de trois toiſes de long, il ſuffita pour en avoir autant qu'il en ſera néceſſaire pour s'en garnir. Les deux principales conditions qu'il faut apporter pour bien des plants, ſont la terre & l'expoſition; la choſe n'eſt pas bien difficile, pour peu qu'on entre en connoiſſance de leur nature.

De la terre propre au jujubier.

A l'égard de la terre, à cauſe que cet arbre vient d'origine d'un païs chaud, il faut qu'elle ſoit ſeche & non humide, ce dernier temperamment lui étant extrémement contraire.

De l'expoſition qui convient au jujubier.

La ſemence du jujubier réuſſit bien mieux, lorſqu'on a eu ſoin de la mettre dans un endroit chaud, que ſi elle étoit en un lieu froid & rempli d'humidité.

Comment il faut que la terre ſoit préparée pour ſemer le jujubier.

Le jujubier eſt d'une nature à vouloir une terre bien labourée & bien amendée, & le meilleur engrais qu'on lui puiſſe donner, eſt la marne bien conſommée; ſi on en a, ou à ſon défaut, le terreau moitié de fumier de cheval, & moitié de fumier de mouton bien pourri; à l'aide de tels amandemens, il ne ſauroit manquer de produire un bon effet.

Du tems de le ſemer.

Ce ſeroit mal prendre ſon tems que de ſemer le jujubier avant l'hiver, à cauſe, comme j'ai dit, qu'il eſt naturellement chaud. C'eſt pourquoi on attendra pour le faire que le mois de Mars ſoit arrivé.

De la maniere de le ſemer.

Trois jours avant que de ſemer le jujubier, il ne faut pas oublier d'en faire tremper les noyaux dans l'eau, afin de préparer le germe à ſortir plutôt. Sur cette planche dont a parlé, dont la terre ſera bien amollie & fumée, on fera deux rayons ſeulement aux deux extrémités en long, & à quatre doigts près de chaque bord. Ces rayons ſeront tirés au cordeau & profonds d'environ trois doigts. Cela fait, on prendra cette ſemence, on la mettra dans des trous faits au plantoir de la profondeur d'un pouce ſeulement; puis on la recouvrira de terre, en mettant cette planche toute à l'uni avec le rateau. On ſe ſouviendra de ce qu'on a dit, qu'il falloit obſerver à l'égard des plants nouvellement crus en pepiniere, tant pour ce qui regarde la façon de les ſarcler, que la maniere de les labourer. Je ne ferai point de redite là-deſſus, où peut y avoir recours.

Du beſoin que les jujubiers ont d'être arroſés.

Les arroſemens ſont un ſecours, dont les jujubiers ont beſoin, ſoit pour les aider à lever lorſqu'ils ſont ſemés, ſoit pour les bien faire croître, quand ils ſont ſortis hors de terre, lorſqu'il s'agit de leur prêter ſecours par le moyen des arroſemens, pour les obliger à lever plutôt. On choiſit toûjours l'heure de midi pour leur donner de l'eau avec un arroſoir; cette eau ne ſera point priſe toute fraichement ſortie d'un puits ou d'une fontaine, mais elle aura été repoſée au ſoleil ou puiſée dans quelque mare, où l'eau n'a pas une crudité telle qu'ont celles dont je viens de parler.

Cet arroſement fait en ce tems, eſt convenable à la nature de cette plante, il opere merveilleuſement bien en elle; mais il n'en faut pas agir de même, lorſque les plants ſont levés; car ce ſeroit les mettre en danger d'être briſés; ainſi au lieu de les arroſer pour lors à midi, ce ſera le ſoir qu'il ſera néceſſaire de ſe donner ce ſoin toûjours avec l'arroſoir & d'une eau échauffée, comme j'ai déja dit.

De la ſaiſon de planter les jujubiers.

Quoique ces arbriſſeaux craignent le froid, cependant la véritable ſaiſon de les planter, eſt le mois de

Novembre, afin que la chaleur, qui pendant l'hiver eſt renfermée au centre de la terre, diſpoſe, comme aux autres arbres, ſes racines à en produire de nouvelles. De plus, lorſque le jujubier eſt parvenu à un état d'être planté, qui eſt, lorſqu'il eſt gros environ d'un pouce, on le croit hors des atteintes des gelées; ainſi nul ſcrupule là-deſſus. Cet arbre ſe plante comme les cornouilliers, c'eſt-à-dire, en place perdue non ombragée, mais au contraire fort expoſée au ſoleil.

Du tems de cueillir les jujubes.

On recueille les jujubes vers la fin du mois de Septembre, c'eſt la ſaiſon de leur parfaite maturité; ce fruit ſe mange pendant quelque tems, & veut pour être conſervé, qu'on le mette dans un lieu ſec, car l'humidité lui eſt contraire.

JUL

JULEP. C'eſt un mélange de quelque ſirop, & d'eaux diſtillées, ou de décoction douce & legere. On ne met gueres qu'une once de ſirop ſur ſix d'autre liqueur. On ne doit jamais mêler des purgatifs dans les juleps, ni les faire que dans le tems qu'il les faut prendre, parce qu'ils ne ſe gardent pas. Pour les rendre plus agréables au goût des malades, on y peut mêler quelquefois un peu de jus d'orange, de citron, ou de groſeille, ou autres acides, comme quelques goutes d'eſprit acide de ſouphre, ou de vitriol. Pour faire un julep, il faut d'abord peſer le ſirop & les liqueurs; puis on met d'abord le ſirop dans une phiole, & on en verſe les eaux par deſſus, ayant ſoin d'agiter la phiole, pour mêler le tout exactement.

Julep cordial.

Mêlez une once de ſirop d'écorce de citron, avec les eaux diſtillées de ſcorſonnaire, de meliſſe, de chicorée ſauvage, & de chardon bénit, de chacune une once, ajoûtez-y deux gros de canelle orgée.

Autre.

Mêlez une once de ſirop de limon, avec les eaux diſtillées de bugloſe, d'alleluya, & de reine des prés, de chacune deux onces. On peut ſubſtituer à ces eaux une legere décoction de feuilles de racine des prés, d'oxitriphillum, & de bugloſe. Ces juleps réjouiſſent le cœur, & fortifient l'eſtomac ſans l'échauffer.

Julep alexitere.

Mêlez dans une once de ſirop de vipere, demi gros d'eſprit de vipere, deux gros d'eau thériacale, deux onces d'eau de citron, & d'œillet, & demi-once d'eau generale. Ce julep réſiſte au venin, & aux impreſſions du mauvais air.

Julep bechique, ou pectoral.

Mettez huit onces d'eau de lait diſtillée au bain-marie, dans une once de ſirop de jujubes; agitez la phiole, & mêlez bien les deux liqueurs. Ce julep eſt excellent dans la toux, & les maux de poitrine, qui proviennent de chaleur.

Julep rafraichiſſant.

Mêlez eaux diſtillées de bugloſe, de bourrache, & de fleurs de nenuphar, de chacune deux onces, avec une once de ſirop violat, ou de pommes reinettes.

Julep cephalique, ou pour les douleurs, & maux de tête opiniâtres.

Prenez eaux diſtillées de betoine & de muguet, de chacune trois onces, & mêlez-y une once de ſirop de fleurs d'orange.

Julep hiſterique.

Allumez deux gros de camphre, plongez-le enſuite dans l'eau d'armoiſe, ou à ſon défaut, dans une chopine d'eau commune; continuez à allumer, & à éteindre le camphre de la même maniere, juſqu'à ce qu'il ſoit entierement conſommé. Ce remede provoque les regles, abbat les vapeurs, & fortifie la matrice, & le cerveau. On le donne depuis deux onces juſqu'à huit. Ce n'eſt pas proprement un julep, puiſqu'il n'y entre point de ſirop. En voici un qui n'eſt pas moins efficace que cette eau camphrée.

Julep hiſterique.

Prenez ſirop calibé une once, ajoûtez-y eſprit de ſuccin, & de caſtor, de chacun dix gouttes, eau d'armoiſe & de fleur d'orange, de chacun trois onces, & demi gros d'eſprit volatil aromatique.

Julep anodin pour procurer le ſommeil, ou pour appaiſer les grandes douleurs.

Mêlez deux gros de ſirop de nenuphar, & autant de ſirop de diacode dans trois onces d'eau diſtillée de coquelico.

Nota. Nous avons obſervé ci-deſſus qu'on ne mêloit jamais aucun purgatif dans les juleps. Cependant il eſt à propos de mettre une exception à cette regle generale; car ſi les malades ne pouvoient pas ſupporter la méthode ordinaire de la purgation, on pourroit les tromper agréablement & utilement, en leur faiſant prendre le julep ſuivant.

Julep purgatif.

Mêlez une once de ſirop magiſtral de rhubarbe, avec les eaux diſtillées de plantin, d'eau roſe, & de centinode, de chacune deux onces.

Autre potion ou julep cordial.

Prenez un gros de confection d'hyacinthe, & une once de ſirop de limons; faites-les diſſoudre dans les eaux diſtillées de bugloſe, d'alleluya, & chardon bénit, de chacune une once & demi. Faites prendre au malade cette compoſition, ou tout à la fois, ou par cuillerées. Elle eſt propre à reſiſter aux venins, à fortifier l'eſtomac, & à corriger le ferment des humeurs peccantes & malignes.

Nota. Pour compoſer une potion hyſtérique, il faut diſſoudre ou délayer des drogues & des poudres hiſtériques, dans quelques eaux appropriées. Il en eſt de même des autres potions.

JULIENE, *ou* JULIANE, en latin *Heſperis*, ou *viola matronalis.*

Deſcription.

C'eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds ou environ: elles ſont rondes, couvertes d'une maniere de poil & remplies de moëlle. Ses feuilles naiſſent alternativement ſur les branches, elles ſont aſſez ſemblables à celle de la roquette, quoique moins découpées; d'une couleur verte noire & d'un goût âcre. Ses fleurs ſont à quatre feuilles diſpoſées en croix, ſont ſemblables à celles du giroflier, quelquefois blanches, quelquefois purpurines, quelquefois diverſifiées de blanc & de purpurin. Ses ſemences ſont rondes, rougeâtres & renfermées dans les ſiliques longues & grêles, qui ſuccedent à la fleur.

Lieu.

Cette plante vient dans les hayes, & on la cultive dans les jardins.

Proprietés.

La juliene eſt apéritive. On l'employe utilement pour le ſcorbut, pour l'aſthme, pour la toux invétérée, & dans les convulſions; elle eſt bonne pour exciter la ſueur.

Culture de la juliene.

Elle ſe multiplie de graine & de boutures, & de
a plant enraciné.

Au mois de Septembre ou d'Octobre, on ſeme la graine de juliene ſoit en planche, ſoit en pot dans une terre meuble & couverte d'un bon doigt de terreau. Lorſque la plante eſt levée, on a ſoin d'ôter les mauvaiſes herbes, & dans le mois de Mars on l'arroſe quand on le juge à propos. Il y en a qui ſement au printems des julienes ſur couches, & qui les tranſplantent vers la fin d'Avril.

Si vous voulez avoir des julienes de boutures, coupez les branches contre le pié, quand les fleurs ſont
a paſſées, fichez-les en terre & arroſez-les ſur le champ. Enſuite mettez-les à l'ombre pendant ſept ou huit jours, & l'année ſuivante vous les replanterez où vous trouverez bon.

Pour multiplier les julienes de plant enraciné, il faut prendre un pié de deux ans qui ait fait touffe, en éclater les tiges de telle maniere que chaque brin ait des racines, les replanter & les arroſer auſſi-tôt. Vous les laiſſerez reprendre, & leur donnerez une culture convenable.

IVR

IVROGNERIE. L'ivrognerie cauſe la ruine des familles, le Saint-Eſprit nous apprend que celui qui aime le vin & les bons morceaux, ne s'enrichira jamais; *qui amat vinum & pinguia, non ditabitur.* Ce vice abrege les jours: *Propter crapulam multi obrunnt, qui autem abſtinens eſt, adjicit vitam.* La gourmandiſe en a fait mourir pluſieurs; celui qui ſera ſobre, prolongera ſes jours.

Saint Paul 2. *Cor.* 5. qui permet ailleurs aux Chrétiens de manger avec les infidelles, leur deffend d'avoir aucun commerce avec les ivrognes, il veut qu'on les regarde comme des excommuniés, & des perſonnes infames, avec qui on ne doit avoir aucune liaiſon.

L'ivrognerie eſt injurieuſe à Dieu, parceque l'ivrogne fait ſon Dieu de ſon ventre; préjudiciable au prochain, par les querelles, & les ſcandales qu'elle produit; cruelle envers l'ivrogne même qu'elle dereglé entierement, à qui elle fait violer tous les commandemens de Dieu, qu'elle dépouille de tous les biens de la nature & de la grace; de la nature qui ſont la raiſon, la liberté & la vie, des biens extérieurs de l'honneur & des richeſſes; des biens de la grace & de la gloire, puiſque c'eſt un peché mortel, dont on ne revient preſque jamais, ce qui a fait dire à S. Paul que les ivrognes ne poſſederont jamais le Royaume de Dieu.

On peche mortellement par ivrognerie.

I. Quand on s'enyvre; on s'enyvre quand on perd la raiſon, qu'on ne ſe ſouvient pas de ce qu'on a fait, qu'on eſt incapable d'aucune affaire ſerieuſe.

II. Quand on contribue à faire enyvrer les autres; car non-ſeulement ceux qui font le mal ſont dignes de mort, mais encore ceux qui y contribuent.

III. Quand on s'expoſe au danger de s'enyvrer; car celui qui aime le danger, y perira.

IV. Quand on fréquente le cabaret, quoiqu'on ne s'enyvre pas; qu'on y perd ſon tems, ſon argent; qu'on profane les ſaints jours de fête, qu'on dérange les affaires de ſa famille, ou qu'on y cauſe de la diviſion & qu'on ſcandaliſe ſon prochain.

V. On peche mortellement, quand à l'occaſion du cabaret, on viole quelque précepte divin ou eccléſiaſtique, qui oblige ſous peine de peché mortel, comme lorſqu'on médit de ſon prochain, qu'on ſe querelle, qu'on chante de mauvaiſes chanſons ou ſcandaleuſes, qu'on néglige ſes affaires, qu'on viole les jeûnes de l'Égliſe, qu'on n'aſſiſte pas aux offices divins, &c.

Les remédes à ce vice, ſont 1°. la fréquente confeſſion à un Confeſſeur éclairé, fervent & pieux, qui vous differe l'abſolution, juſques à ce que vous vous ſoyez rangés. 2°. la fuite du cabaret, n'y buvant jamais ſans néceſſité. 3°. l'éloignement de la compagnie des yvrognes, & des intemperans. 4°. la privation de l'uſage du vin. 5°. l'application continuelle à ſes affaires. 6°. enfin une occupation honnête, qui n'en laiſſe point de reſte pour l'employer ſi mal.

JUS

JUS. C'eſt la ſubſtance liquide qu'on tire de quelque viande, ſoit par expreſſion, ſoit par coction, ſoit par infuſion. On fait des jus de perdrix, des jus de chapon, des jus de champignons, des jus de bœuf, des jus de veau, des jus de mouton, & des jus de poiſſon. On ſe ſert de ces jus pour nourrir les ragouts & les potages.

JUS DE PERDRIX. On prend une perdrix, qu'on fait rôtir à demi, puis on la preſſe pour en exprimer le jus.

On en uſe de la même maniere à l'égard des autres volailles, dont on veut avoir le jus, comme ſont les poulardes, les chapons, les becaſſes & autres oiſeaux.

JUS DE VEAU. Il faut couper en trois une rouelle de veau, & la mettre dans un pot de terre. Vous fermerez ce pot de ſon couvercle, & avec de la pâte pour empêcher l'air d'y entrer, vous le mettrez ſur un petit feu pendant deux heures ou environ. Alors le jus ſera fait, & vous vous en ſervirez. On peut faire la même choſe pour le bœuf.

JUS DE BOEUF. Faites rôtir à demi un morceau de bœuf, coupez-le & mettez-le dans une caſſerole, puis à force de main tirez-en le jus.

Jus d'herbe clarifié.

Pilez dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, parties égales de feuilles de bugloſe, de bourrache, de creſſon d'eau, & de chicorée ſauvage, enſuite exprimez-en le ſuc par l'étamine, & le clarifiez. On mêle du ſirop de capillaire, de violette, ou de quelqu'autre ſemblable, environ une demi-once dans chaque priſe; on y ajoûte auſſi quelquefois un gros de ſel de Glauber, ou de ſel de tamarins, ou d'abſinthe, ou de nitre fixe. On fait prendre quatre onces de ce jus ainſi préparé, de quatre heures en quatre heures.

JUSQUIAME, en latin *Hyoſciamus.* C'eſt une plante dont on diſtingue deux principales eſpeces: la juſquiame noire, & la juſquiame blanche.

Deſcription de la juſquiame noire.

C'eſt une plante qui pouſſe une tige droite, aſſez groſſe, & de la hauteur d'une coudée & demi, toute garnie de branches & de feuilles; les unes & les autres provenant la plûpart de la tige conjointement. Les feuilles qui viennent de la tige ſont grandes, attachées à de longues queues preſque rondes, larges, cendrées, molles & pleines de ſuc, & les autres qui ſont attachées aux branches ſont beaucoup plus petites. Ses tiges & branches ſont garnies de fleurs qui ſortent de certains boutons ronds & longs, jaunâtres par les bords avec quelques veines purpurines; mais au milieu elles

ſont de couleur de pourpre brune. Après il vient des coupettes rondes, garnies de graine brune qui n'eſt pas fort groſſe.

Lieu.

Cette plante croît par toute l'Europe le long des chemins & lieux ſablonneux. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

Dioſcoride aſſure que les juſquiames qui ont la graine noire, appeſantiſſent la tête, & troublent le ſens. Matthiole en défend l'uſage pour être pernicieux.

Deſcription de la juſquiame blanche.

Elle eſt preſque de même figure & grandeur que la noire; toutefois elle a les feuilles plus larges, plus rondes, plus molles & plus velues, un peu rognées & vuidées à l'entour. Sa tige eſt plus courte, garnie de petites branches & feuilles ſortant confuſément. Ses fleurs ſortent le long de la tige, & à la cime, elles ſont blanches & plus petites que celles de la noire. Sa racine eſt aſſez groſſe, fort chevelue & longue. Sa graine eſt blanche.

Lieu.

Cette plante croît en France dans les mazures près de la met, & dans les lieux âpres de Languedoc, & à l'embouchure du Rhône dans la met. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

La juſquiame blanche eſt meilleure pour en uſer en Médecine. Les feuilles ſont ſingulieres étant mêlées à toute ſorte de médicamens qui ſervent à appaiſer les douleurs, comme auſſi étant appliquées ſeules ou avec des griotes ſeches. Les feuilles de la juſquiame bouillies dans le lait, & appliquées en cataplâme, ſont très-utiles contre les douleurs de la goutte. Etant amorties, ou cuites ſous la braiſe & appliquées ſur le ſein des femmes, elles font tarir le lait. On en fait bouillir deux poignées, avec autant de celles de mandragore & de morelle, & une once de graine de juſquiame, & de pavot, dans du lait à proportion, pour réſoudre les duretés & les humeurs; il faut paſſer le tout par un linge avec expreſſion, & y ajoûter un peu de ſaffran avec un jaune d'œuf. L'uſage intérieur des feuilles de la juſquiame eſt très-dangereux. Cependant on peut en uſer quelquefois pour le crachement de ſang, mais avec précaution, & en la mêlant toûjours avec la conſerve de roſe.

On ſe ſert quelquefois de la fumée de juſquiame contre le mal de dents. Voici de quelle maniere cela ſe pratique. On en fait brûler les feuilles ſur une pêle bien chaude, on couvre le dedans de la pêle d'un entonnoir, & l'on met dans la bouche le petit bout du tuyau, & on l'applique ſur la dent gâtée, ou près de la racine. Le ſuc de juſquiame, ou l'huile de ſa graine, tirée par infuſion ſeringués dans le creux de l'oreille, en appaiſent la douleur. On coupe ſa racine par petites rouelles, & on en fait d'eſpece de colliers, qu'on met au cou des enfans, pour calmer la douleur des dents qui leur viennent, & pour les empêcher de crier. Leurs meres, ou leurs nourrices doivent bien prendre garde, que leurs enfans ne portent ces colliers à leur bouche, & qu'ils ne les mâchent, car ils en ſeroient très-incommodés, ou peut-être même empoiſonnés.

Pour faire paſſer les engelures, on expoſe les mains & les pieds à la fumée de cette plante, qu'on fait brûler pour cela ſur une pêle chaude, ou ſur un rechaut. On voit ſortir l'humeur en forme de petits vers, & les mains, ou les pieds ſe deſſêchent, & ſe rétabliſſent comme auparavant. L'huile de ſa graine tirée par expreſſion eſt anodine comme la plante, & très-propre à réſoudre les tumeurs.

L

LAB

ABOUR. C'eſt le travail qu'on fait à la terre en la remuant pour la rendre fertile ou propre à produire. Les labours regardent les jardins & les champs. On laboure les terres des jardins ou des vignes avec la beche, la cerfouete, la houe & la pioche. On ſe ſert de la charrue pour labourer les terres de la campagne; dans quelques endroits comme en Languedoc où l'on n'employe point d'échalas, on laboure les vignes avec la charrue.

Maximes pour les labours des terres où il y a des arbres.

Prémiere maxime.

On ne doit point labourer les terres que le fruit ne ſoit noué; le labour vaudroit encore mieux, ſi on le laiſſoit venir de la groſſeur du pouce avant que de labourer.

Seconde maxime.

On ne doit donner que trois labours à une terre ſéche, après une petite pluye, ou lorſque le tems eſt couvert.

Troiſiéme maxime.

Si au contraire la terre eſt humide & graſſe, il faut lui donner au moins quatre labours dans un tems chaud & ſec.

Quatriéme maxime.

Les labours ſe commencent vers le mois d'Avril, & ſe continuent de mois en mois.

Maximes pour les labours des terres de la campagne.

Prémiere maxime.

Jamais un laboureur qui ſait ſon métier, ne laiſſe écouler la ſaiſon de labourer ſes terres, & ne doit jamais ſe trop preſſer de le faire; ces deux extrémités ſont dangéreuſes de le perdre, au lieu que prenant ſon tems à propos, il a le plaiſir que tout lui réuſſit.

Seconde maxime.

Qu'il s'impoſe pour maxime de ne jamais labourer une terre, lorſqu'elle eſt ou trop ſéche, ou trop humide, ces deux extrémités ne rapportent jamais que du déſavantage à un champ; car par le prémier qui regarde la ſechereſſe, qu'attive-t-il, ſinon de faire perdre à la terre qu'on laboure en ce tems une partie de l'humeur qu'elle contient, ce qui fait ſa fécondité, & qu'elle conſerve, lorſqu'on ne la cultive qu'à propos; & par le ſecond, qui eſt l'humidité, ne voit-on pas tous les jours des terres remuées dans ce tems, devenir après d'une dureté à ne pouvoir plus s'ameublir de l'année; en telle ſorte qu'il vaudroit autant ſemer dans des pierres, que de jetter ſon grain dans de pareilles terres.

Troiſiéme maxime.

Il n'eſt guéres plus ſage d'exercer les bœufs à la charrue, tandis que l'hiver ſe fait reſſentir; car il n'y a rien à eſperer d'un tel labourage que de très-méchantes ſuites.

Quatrieme maxime.

Tout Laboureur, s'il veut réuſſir dans ſon entrepriſe, doit connoître la nature & le temperamment de ſa terre, afin d'y proportionner les labours, les engrais, & la ſemence. Une terre dont le fonds eſt heureux, demandant à être labourée plus profondément qu'une autre qui a moins de bonté, & voulant qu'on lui donne la ſemence plus forte qu'à un champ qui ſeroit plus maigre & moins rempli d'humeurs.

Cinquiéme maxime.

On fera diſtinction des terres auſquelles on voudra donner plus de trois façons: les terres graſſes, les fortes & les terres nouvelles dans le commencement n'en vaudront que mieux, au lieu que c'eſt détruire celles qui ſont légeres, ou qui tiennent du ſable ou caillou, qui plus elles ſont remuées, ſur-tout pendant les grandes chaleurs, plus elles perdent de leurs humeurs: ce qui les rend habiles à produire beaucoup de grain.

Sixiéme maxime.

Un maître Laboureur doit ſavoir que jamais le prémier labour d'une terre ne doit être ſi profond que le ſecond, & le ſecond tant que le troiſiéme, ainſi ſucceſſivement, ſi on lui en donne davantage.

Septiéme maxime.

On ne mettra jamais deux fois de ſuite du froment, du meteil ou du ſeigle dans une même terre, ſi ce n'eſt dans des nouvelles ou dans quelqu'autre terre, dont le fonds eſt très-bon, mais de l'avoine, de l'orge, de veſſes, ou des pois, pour après la laiſſer en repos.

Labours qu'on doit donner aux terres, & du tems de les faire.

Avant que de ſemer les terres, on leur donne ordinairement trois labours; quelquefois quatre, lorſque le fonds eſt de ſa nature bien fertile, & j'ai vû même des champs en avoir juſqu'à cinq.

Prémier labour.

On commence ce prémier labour immédiatement après que les avoines & les orges ſont ſemées, & cette façon s'appelle en bien des païs *fombrer*, en d'autres on ſe ſert du mot de *caſſaille*, & l'on dit faire la caſſaille des terres, qui eſt pour l'ordinaire entre Pâque & la ſaint Jean: on obſervera que j'ai déja dit, que ce labour en quelque terre que ce ſoit, ne doit pas ſe donner beaucoup profondément, tant pour le ſoulagement des animaux attelés à la charrue, que pour la maniere de bien ameublir la terre dans la ſuite.

Biner la terre, ſeconde façon.

On bine la terre, lorſqu'on voit qu'après le prémier labour donné, les méchantes herbes commencent à renaître ſur le gueret, & c'eſt là le meilleur indice ſur lequel on puiſſe aſſeoir ſon jugement, pour ſe déterminer à donner cette ſeconde façon; car plutôt on s'empreſſe à détruire ces herbes malignes, moins deviennent-elles après en état de nuire à la terre où elles croiſſent; au lieu que négligeant de le faire bien-tôt, on ſouffre que ces mêmes herbes en prenant tous les

jours de nouvelles forces abſorbent la meilleure ſubſtance des terres, ce qui eſt cauſe qu'elles n'en ſont pas ſi fecondes ; ce labour ſera plus profond que le prémier.

Tiercer la terre, troiſiéme façon.

Après qu'on a biné les terres, on ſonge à les tiercer, ou comme on dit en bien des endroits, à les rebiner ; le tems de le faire, eſt lors qu'on voit, ainſi que j'ai dit ci-deſſus, que le guerer commence à pouſſer de méchantes herbes ; c'eſt ce qui fait qu'on ne ſauroit dire poſitivement dans quel mois ces labours ſe doivent donner, les bonnes terres pouſſant plus ſouvent de ces herbes qui leur nuiſent, que ne font pas les méchantes & demandent par conſéquent plus de façon. La prudence d'un laboureue & l'expérience qu'il doit avoir dans l'art du labourege, lui font aiſément juger du tems, auquel il faut qu'il s'employe à ces travaux, qui ſe ſuccedent les uns aux autres.

Regle pour labourer les terres.

On ne ſauroit donner des regles certaines pour ce qui regarde la maniere de labourer les terres ; chaque païs preſque le faiſant diverſement & conformément à la nature & au tempérament du terroir, où il eſt ſitué ; les uns labourent en ſillons, plus ou moins larges que les autres & auſſi plus ou moins élevés.

Les ſillons larges & dont les rayes ſont preſque de même hauteur, ſe tracent dans les lieux dont les terres ne ſont point ſujettes à s'imbiber d'eau, au lieu qu'on ſillonne hautement & en dos d'âne dans les païs où le terroir eſt dangéreux à garder long-tems les eaux qui ſont tombées du Ciel.

Ces deux différentes natures de terre ſont auſſi qu'on leur donne en bien des endroits, la troiſiéme façon différemment, qu'on ne fait en d'autres ; car dans les païs ſecs, & où l'eau s'égoûte promptement ; au lieu de labourer en droit ſillon, on le prend de travers : ce qui eſt cauſe qu'au lieu, où cela ſe pretique, on appelle cette troiſiéme façon traverſer la terre, & l'on peut dire que ce labour eſt le meilleur qu'on lui puiſſe donner : car il n'y laiſſe après, qu'il eſt fait, aucun défaut, le tout y eſt également remué.

Mais dans les endroits où l'eau tient long-tems la terre enyvrée, cette méthode de labourer, quoique très-bonne, eſt ſujette fort ſouvent à tromper l'attente de ſon maître ; car à moins que les années ne ſoient extrémement ſéches, difficilement peut-il eſperer de faire quelque choſe d'avantageux pour lui d'une terre ainſi labourée ; qui, pour peu qu'il vienne à pleuvoir dans la ſaiſon qu'il faut remettre cette terre en ſillons pour la ſemer, ſe trouve toûjours ſi imbibée d'eau, qu'on eſt obligé bien ſouvent de la laiſſer ſans y rien mettre. C'eſt pour cette raiſon qu'il ne faut jamais que le caprice nous regle là-deſſus, mais c'eſt nôtre reiſonnement, & l'uſage ancien du païs qui ſue ces différentes manieres de labourer, nous doit faire prendre les leçons. Nos peres du moins auſſi exacts obſervateurs que nous, ſur tout ce qui peut regarder l'Agriculture, n'ont que trop avant nous, éprouvé les différentes natures des terres qu'ils cultivoient, & ils n'en ont que trop connu le genie, pour vouloir aller au-deſſus d'eux trouver des rafinemens, qui ne ſervent qu'à montrer le plus ſouvent nôtre ignorance en ces ſortes de matieres. C'eſt pourquoi je conſeille à tous ceux qui veulent ſe mêler d'être laboureurs de s'adonner plutôt à la coûtume du païs, qu'à ces prétendues lumieres, à l'aide deſquelles ils croiroient en vain faire des merveilles.

A l'égard des ſillons ils ſeront toûjours fort élevés, dans les terres ſujettes à s'imbiber, afin que l'eau s'y égoute plus facilement, & ne ſeront pas ſi larges ni ſi unis que ceux des terroirs qui ſont ſecs, afin que le champ ait plus de rayes, par où cette eau puiſſe s'écouler.

Labours des terres pour les gros grains.

Ce n'eſt pas aſſez que d'avoir traité de la maniere & du tems de donner les labours aux terres qu'on deſtine poue les bleds, il eſt encore néceſſaire pour ne rien omettre, de parler des façons, dont on doit eultiver les guerets reſervés pour y ſemer les orges, avoines & autres grains, ou legumes, dont on veut remplir la grange.

Prémier labour.

Si l'on veut avoir de toutes ces ſortes de bleds en abondance, il faut ſi-tôt qu'on ſeme les bleds, labourer les champs qu'on aura moiſſonnés, & dans leſquels l'étruble eſt encore exiſtante. Cette étruble ainſi mêlée avec la terre produit le meilleur effet du monde, & le convertit en un amendement, par le ſecours duquel la terre rapporte de gros grains en abondance. Ceux qui par le prémier labour préparent leurs champs à recevoir la ſémence de ces grains, ont bien raiſon d'en agir ainſi : au contraire ceux qui ne font aucun état de cette façon, ne retirent que très-peu de profit des ſemences qu'ils jettent dans leurs terres, qu'on peut appeller pour lors négligées.

Il me ſouvient d'avoir vû des gens être aſſez ignorans poue s'oppoſer à cette maxime, alleguant des raiſons tout-à-fait contraires au ſens commun, & pénétrés deſquelles ils croyent être les mieux fondés du monde ; & tout cela pour ne vouloir conſulter que leur caprice, & demeurer toûjours dans une ignorance, dont une prémiere expérience les tireroit, pour peu qu'ils vouluſſent y réflechir.

Deuxieme labour.

Pour déterminer à quel mois ce labour doit être donné aux terres, on dira que c'eſt dans le tems, en quelque païs que ce puiſſe être, qu'il fait bon commencer à ſemer les avoines, ce qui arrive quelquefois au quinziéme Février, ou au commencement du mois de Mars.

AVERTISSEMENT.

I. A l'égard d'une terre pleine encore de ſon étruble, & qu'on a dit qu'il falloit labourer inceſſamment après la ſémaille des bleds, on eſt bien aiſe d'avertir qu'on peut rompre cette étruble, ſi-tôt que le blé en eſt moiſſonné, & deſtiner le champ qu'on a ainſi labouré, à ſemer du froment après un ſecond labour, qu'on lui donne environ la mi-Octobre, qui eſt le tems, où l'on juge que cette étruble eſt conſommée.

II. On avertit encore qu'il y a ſue ces article des précautions à prendre ; ſavoir de ne point faire ſervir un champ à porter ainſi deux années tout de ſuite, qu'il ne ſoit ſitué dans un bon fonds, ou que ce ne ſoit une terre nouvelle ; c'eſt-à-dire, encore un coup, une terre dont on aura nouvellement arraché ou du bois ou de la vigne, ou bien qui aura ſervi à toute autre choſe qu'à mettre du blé ; car pratiquer indifféremment cette méthode, ce ſeroit perdre ſa peine & ſa ſemence.

LABOURAGE. Terres propres aux bleds. *Voyez* TERRE.

LABOURABLE. Terre labourable. *Voyez* TERRE.

LABOURS du jardin. *Voyez* JARDIN.

L A C

LACET ou COLLET, c'eſt un piege, dont on ſe ſert pour prendre les oiſeaux. Nous en parlons en différens endroits de ce Dictionnaire.

LACHANTS. *Voyez* REMEDE.

L A D

LADRE, LADRERIE. *Voyez* LÉPRE, LÉPREUX.

LADRERIE des porcs. *Voyez* PORC.

L A I

LAICHES. *Voyez* ACHÉE.

LAINE. C'eſt la toiſon des moutons & des brebis. La laine noire n'eſt pas ſi eſtimée que la blanche. Pour la conſerver il faut l'expoſer à l'air, & dans un lieu propre, afin de la garentir des mittes qui la gâtent.

LAISSÉES. Terme de chaſſe. Ce ſont les fientes de loup & des bêtes noires.

LAISSER *courre*. Terme de chaſſe. C'eſt faire courre la bête aux chiens courans.

LAIT. C'eſt une liqueur blanche filtrée par les glandes des mammelles des femmes, ou des tettes des femelles, pour ſervir de prémiere nourriture à l'animal qui ne fait que de naître juſqu'à ce qu'il puiſſe en prendre d'autre. Le lait n'eſt, à proprement parler, qu'un chile déja digeré, travaillé & deſtiné à ſoutenir & à nourrir l'animal qui le ſucce; & comme il paſſe dans le ſang avec ſon baume & ſa douceur naturelle, il ſoutient & nourrit plus parfaitement qu'aucun aliment de quelque nature qu'il puiſſe être. Quand on examine le lait, on y remarque des globules, qui nagent dans une liqueur. On fait l'art de ſéparer ces deux parties, ſoit en faiſant le beurre, ſoit en faiſant le fromage. La partie la plus ſereuſe eſt ce qu'on appelle le lait clair. Ces deux parties ſervent d'indications qui determinent à choiſir un lait plutôt qu'un autre.

On a trouvé que le lait ſervoit de nourriture aux perſonnes avancées en âge, auſſi bien qu'aux enfans. Les Tartares ſe nourriſſent du lait de jument; mais l'uſage du lait de vache eſt bien plus univerſel.

La Médecine ordonne le lait en pluſieurs ſortes de maladies. Elle employe plus communément le lait de femme, le lait de vache, le lait de chevre, le lait d'ânesſe, le lait de brebis, & le lait clair.

Les femmes qui ſont enceintes commencent à avoir du lait lorſqu'elles ont quatre mois de groſſeſſe. Il arrive quelquefois qu'elles n'ont point aſſez de lait pour nourrir leur enfant, quelquefois auſſi elles ſont obligées de le faire tarir, quand elles ne ſe trouvent point en état de nourrir.

Nous parlerons d'abord du lait des femmes, enſuite de celui des vaches, que nous regarderons comme une nourriture ordinaire; enfin, nous viendrons aux diverſes ſortes de lait que la Médecine employe comme des remédes. Car pour ce qui regarde la maniere de faire le beurre & le fromage, on peut conſulter ces deux mots dans leur ordre.

Du lait de femme.

Le lait des femmes eſt la ſeule nourriture que l'on puiſſe donner aux enfans, qui ne ſont que de naître. S'il arrivoit qu'une femme n'eût point aſſez de lait pour nourrir pluſieurs enfans, auſquels elle ſeroit obligée de donner à teter, ou même ſi elle n'en avoit point aſſez pour l'enfant qu'elle nourrit; on peut avoir recours aux moyens que nous allons propoſer pour augmenter ſon lait.

Moyen pour avoir de bon lait & en abondance.

Il faut que la nourrice boive du vin, où l'on aura fait tremper du fenouil, qu'elle mange des pois chiches, de la laitue, de la roquette, des amandes, & des raiſins de Damas. Elle peut encore ſe laver avec de la décoction faite avec des poix chiches.

Autre moyen.

La nourrice uſera de bouillon de pois chiches & d'eau d'orge, dans lequel on aura fait cuire de la graine de fenouil. Cette boiſſon doit être priſe chaude en hiver, & froide en été. La nourrice s'abſtiendra de boire du vin ou toute autre liqueur chaude, & de manger des viandes ſalées & épicées.

Si au contraire la femme n'a pas beſoin de ſon lait pour nourrir, voici quelques moyens de le faire perdre.

Moyens de faire perdre le lait aux femmes.

Mettez du cerfeuil ſur les mamelles & ſous les aiſſelles. Ou bien baſſinez les mamelles avec une décoction ſalée.

Autre moyen.

Faites un cataplâme avec du perſil & de la mie de pain, puis appliquez-le ſur les mammelles. Ce cataplâme réſout en même-tems les tumeurs des mammelles.

Autrement.

Faites un onguent avec de l'eau-de-vie & du beurre frais que vous ferez fondre, oignez les mammelles de cet onguent, & appliquez par deſſus du papier gris. Lorſque le papier eſt ſec, il faut encore oindre les mammelles du même onguent, & continuer juſqu'à ce que le lait ſoit perdu.

Autre Remède éprouvé.

Oignez les mammelles avec l'huile de menthe, un peu tiede.

Autre éprouvé.

Il faut laver du beurre frais neuf fois dans l'eau de fontaine, & une fois dans l'eau roſe; puis étendre ce beurre ſur une feuille de papier, & l'appliquer ſur les mammelles, le ſecond jour des couches, & mettre par deſſus le papier, des étoupes, ſur leſquelles on aura auparavant étendu du miel. Il faut que le miel touche le papier, couvrir le tout de linge, & laiſſer agir le remède pendant neuf jours, ſans l'ôter. Ces deux remedes conſervent le ſein, & font perdre le lait ſans douleur.

Autre qui fait perdre le lait, & empêche la dureté & l'inflammation du ſein.

Vous ferez fondre du beurre frais, puis l'ayant tiré du feu, vous le mêlerez avec de l'eau-de-vie, & vous ferez une eſpece d'onguent mollet, duquel vous oindrez les mammelles, puis vous appliquerez une feuille de papier par deſſus; & lorſqu'elle ſera ſeche, vous oindrez encore le ſein avec l'onguent, & continuerez ainſi juſqu'à ce que le lait ſoit entierement diſſipé.

Pour diſſiper le lait caillé dans les mammelles.

Prenez des lentilles bouillies dans la ſaumure, de la menthe, de l'âche, du lait, de la mie de pain blanc & on jaune d'œuf; faites bouillir & cuire le tout comme de la bouillie, puis appliquez-le en cataplâme.

Du lait de vache.

Le lait de vache eſt celui qu'on tire du pis d'une

vache. La bonté du lait ſe connoît d'abord à ſa blancheur & à ſon odeur ; on le connoît encore mieux, ſi en mettant une goute ſur l'ongle, elle y demeure attachée comme une perle ſans couler. Le lait qui eſt d'une couleur bleuâtre, n'eſt point gras. Le lait de vache eſt compoſé de parties plus lâcheuſes que les autres ſortes de lait ; mais elles ſont aſſez groſſieres.

De la laiterie.

La grande chaleur & le grand froid ſont également nuiſibles au lait. L'un & l'autre font cailler le lait, & empêchent de le mettre en œuvre. C'eſt ce qui fait qu'on doit placer la laiterie de telle ſorte qu'elle ſoit fraîche en été & chaude en hiver. Mais en quelque lieu qu'elle ſoit, on doit la tenir proprement, & lui donner un peu d'air, afin que le lait ne prenne point de mauvais goût.

Potage au lait.

On fait bouillir le lait avec du ſucre, & du ſel, tout enſemble avec un peu de canelle, & deux ou trois cloux de géroſle ; quand il a bouilli quelque-tems, on y ajoûte des jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; il faut tourner avec une cuiller, juſqu'à ce que le potage ſoit cuit. Pour empêcher qu'il ne tourne, il doit être fait promptement, puis le dreſſer ſur du biſcuit ou ſur des trenches de pain blanc.

Du lait conſideré comme remede.

Nous avons déja dit que la Médecine ordonnoit diverſes ſortes de lait, il eſt à propos d'en faire voir la difference, le choix qu'on en doit faire, la maniere dont on le doit prendre, ce qu'il faut faire avant que de le prendre, ce qu'il faut faire quand on le prend, & ce qu'on doit faire après qu'on l'a pris : comme auſſi de faire voir ſes qualités, & les maladies où il eſt propre.

De la difference des laits. Du lait de femme.

Il eſt ſans contredit que le lait de femme eſt le meilleur, comme étant le plus temperé & le plus nourriſſant, & comme il a été deſtiné de tout tems, pour nôtre premiere nourriture, on peut juger par-là de ſa perfection, ſur-tout pour les perſonnes étiques & déchârnées, pour les douleurs d'eſtomac, pour les rougeurs & défluxions qui viennent aux yeux. Je ne doute pas que pluſieurs perſonnes ne faſſent difficulté de tirer une femme, & qu'une femme n'ait de la peine à ſouffrir qu'on la tire n'en ayant pas même ſuffiſamment ; mais on peut avoir pluſieurs femmes, les faire tirer, & faire enſorte qu'il ſoit encore tout chaud, lorſqu'on le prendra ; quoique pourtant il eſt plus ſouverain aux phtiſiques de les ſucer & tirer le tetton que de le prendre autrement. Quelques-uns diſent que celui d'une nourrice qui eſt accouchée d'un fils, eſt meilleur que celui d'une fille.

Du lait de vache.

Le lait de vache vient après celui de la femme, comme étant le plus épais & le plus nourriſſant ; les perſonnes extenuées, & abbatues de langueur par de longues maladies, en doivent uſer, étant propre à pluſieurs autres maux ; car il convient dans les maladies de la peau, dartres, gratelles, galles opiniâtres ; dans les dévoyemens, douleurs & flux des hemorroïdes ; dans les pertes de ſang de différentes eſpeces, & généralement dans toutes les maladies, où il s'agit de remettre du baume dans le ſang ; mais particulierement dans la goutte, & dans les rhumatiſmes gourteux, & dans les languеurs & épaiſſement qui ſuivent ordinairement les malaiſes ſcorbutiques, quand elles ont été opiniâtres & d'une longue durée.

Du lait de chevre.

Le lait de chevre eſt plus ſec, moins ſereux, & plus convenable aux perſonnes d'un tempérament humide, mais il eſt fort facile à ſe cailler. Pour l'en empêcher, il y faut mêtre un peu de ſucre & du ſel. Il eſt plus ſalutaire à l'eſtomac que tout autre lait, particulierement aux enfans qui ſont en chartre, à ceux qui ſont incommodés du rhume & du devoyement. Il eſt très-propre après les longues maladies de poitrine, & dans les fiévres éthiques, lorſqu'il y a cours de ventre ſereux, auſſi bien que dans les cours de ventre longs & opiniâtres de toute eſpece. Il eſt ſouverain auſſi pour redonner l'embonpoint aux perſonnes maigres, ſans être incommodées ; & il eſt préférable aux autres laits dans ces ſortes d'indiſpoſitions.

Du lait d'ânesſe.

Le lait d'ânesſe eſt le plus maigre de tous ; c'eſt ce qui fait qu'il a beaucoup de ſeroſité. Il eſt eſtimé plus rafraîchiſſant que les autres, il eſt très-propre aux maladies de poitrine & du poûmon ; il ne ſe tourne, ni ne ſe corrompt dans l'eſtomac que rarement ; il guerit les phtiſiques, les engraiſſe, & rend le teint frais & beau.

Du lait de brebis.

Le lait de brebis produit beaucoup moins de petit lait que ceux dont on vient de parler. Il eſt fort gras, ce qui fait que les Médecins ne l'ordonnent que rarement, & l'on ne voit guéres que les pauvres gens qui en uſent ; car ſon fréquent uſage engendre des taches blanches ſur la peau.

Voilà donc tous les laits qui ſont les meilleurs à prendre ; il y en a qui en prennent de jument, mais tant qu'on trouvera de ceux dont on vient de parler, on ne conſeille point d'en prendre de jument, quoi qu'on prétende qu'il a les mêmes proprietés que celui d'ânesſe.

OBSERVATION.

Il faut remarquer que les laits ſont différens, ſelon les ſaiſons ; que celui du printems, particulierement celui du mois de Mai, eſt le meilleur & le plus ſouverain, à cauſe des bonnes herbes que les animaux broutent ; que le lait eſt auſſi différent ſuivant les âges. On avertit que l'on doit rejetter le lait trop jeune, à cauſe qu'il n'a pas acquis tous les degrés de coction qu'il doit avoir, ſe trouvant plus difficile à digerer. A l'égard du lait de Femme, celui de trois mois eſt le meilleur, & on le doit prendre autant que l'on pourra dans ce tems-là, du moins plus tard que plutôt. Pour celui des animaux, il faut qu'il ait ſix ſemaines, & plutôt plus que moins. C'eſt une marque infaillible que l'on doit préférer le lait des bêtes noires aux autres, l'uſage le fait aſſez connoître journellement pour être plus robuſtes, & par l'excellence de leurs chairs, dont le goût eſt plus relevé que celui des autres. Le lait de celles qui broutent des herbes dans les lieux aquatiques n'eſt pas ſi ſouverain, il eſt moins épais & en plus petite quantité que celui des bêtes qui broutent dans les montagnes, qui eſt beaucoup meilleur & en plus grande quantité. Il faut leur ôter leurs petits, & ſi vous voulez avoir de bon lait, il faut bien nourrir la bête, & lui faire prendre de l'exercice.

Du choix qu'on doit faire du lait.

Le meilleur eſt celui qui eſt blanc, qui n'eſt ni trop épais, ni trop clair, tenant le milieu de ces deux extrémités ; de maniere que ſi l'on en met une goute ſur l'ongle, il ne s'épanche d'aucun côté. Il doit avoir une odeur agréable ou point du tout. Que ſa ſaveur ſoit

exempte d'aigreur, d'amertume, d'âpreté & de ſalure; on ne doit point prendre du lait des femmes ni des bêtes incommodées ou mal ſaines, ni de celles qui ſont en chaleur. Le lait ne doit point être trop gras, ou d'une couleur qui tire ſur le jaune, & ne point prendre de celui qui verdit & noircit. On tient pour certain que celui des animaux qui ont double rangée de dents ne ſe caille jamais dans le corps. Si l'on veut uſer du lait de vache, il faut choiſir une vache fort jeune, de poil noir, ou fauve, dont le lait ait les qualités marquées ci-deſſus, & qui ne ſoit que de deux, ou trois mois au plus. Il faut nourrir cette vache de bonne pâture, empêcher qu'elle ne coure trop, pour ne pas échauffer ſon lait; lui donner le ſoir un picotin de ſeigle, ou d'orge bouillis, avec deux fois autant de ſon, & pour la nuit de bonnes herbes; ſon étable doit être toujours nette & propre, ayant ſoin de changer ſouvent ſa litiere. Avant que de la tirer, Il faut lui laver le pis avec de l'eau un peu chaude, & recevoir ſon lait dans des vaiſſeaux échaudés & bien nets, couverts d'un linge, ou étamine, ſur laquelle on mettra environ deux gros de ſucre fin, ou de ſucre candi en poudre; les vaiſſeaux doivent être mis dans un poëlon, où il y aura de l'eau chaude, pour empêcher que le lait ne ſe refroidiſſe; & quand l'un de ces vaiſſeaux ſera plein, on doit le porter promptement au malade, & continuer de la même maniere, juſqu'à ce qu'il ait pris environ une chopine de ce lait. Quelquefois on n'en donne qu'un demi ſettier coupé avec un quart d'eau de ſainte Reine, ou d'eau d'orge, ou de ſeigle, & l'on y mêle un gros de la poudre d'écrevices, dont nous enſeignerons la préparation ci-après. Mais au lieu de cette poudre, on donnera aux goutteux, immédiatement avant le lait, vingt-cinq grains de ſaffran de mars apéritif. On en fera un bol, avec un peu de ſirop violat, ou de capillaire. Quand le lait paſſe bien, on en fait prendre chopine, même ſans le couper, & la troiſiéme ſemaine le malade en prend encore une chopine, au lieu de ſon déjeuner; & ſi le malade eſt goutteux, au lieu de dîner, il prendra encore une chopine de lait, la quatriéme ſemaine. Il en prendra cinq, la cinquiéme ſemaine, & ne goûtera point; & la ſixiéme, il en prendra ſix, & ne ſoupera point. Si le malade ne peut ſupporter ce regime, il pourra manger un peu de pain de froment, ou de ſeigle, ou un biſcuit, ou deux œufs frais, avec une taſſe de lait par deſſus. Il pourra même prendre pendant la nuit, une ou deux taſſes de lait, s'il ſe ſent du beſoin, & s'il ſe plaint de foibleſſe, ou de maux d'eſtomac, il pourra délayer quelquefois dans ſon lait, un ou deux gros de chocolat, ou le couper avec une moitié d'eau de caffé repoſé, & bien clair. Après la priſe, il faut que le malade ſe tienne tranquille, & qu'il s'endorme, ſi cela ſe peut. Auſſi-tôt que l'on s'apperçoit que la vache entre en chaleur, il faut la changer & en prendre une autre.

Sur tous les principes que nous avons établis, il eſt aiſé de décider pour le choix d'une eſpece de lait, préferablement à celui d'une autre eſpece. Car s'il s'agit de donner au ſang une abondante nourriture, & de l'empâter puiſſamment, il faut pour cet effet; choiſir le lait de vache. Au contraire, il faut préferer à celui-ci le lait de chevre, s'il eſt queſtion de donner au ſang une nourriture plus fine, plus légére, & plus aiſée à digerer. Enfin, s'il faut délayer, adoucir & rafraichir le ſang, il faut recourir au lait d'ânesſe.

De la maniere dont on ſe doit préparer avant & après l'uſage du lait.

Il eſt de la prudence de ceux qui ordonnent ou qui prennent du lait, de le ſavoir ajuſter au tempérament des perſonnes qui en doivent uſer; car autrement il eſt fort à craindre qu'il ne ſe corrompe, & qu'il ne ſoit plûtôt préjudiciable qu'utile à celui qui le prend.

Il ne faut l'ordonner non plus, que dans les ſaiſons les plus propres, qui ſont le printems & l'automne, aux mois de Mai & de Septembre; à moins qu'on n'y ſoit indiſpenſablement obligé, par une néceſſité preſſante; comme par exemple, dans la goutte, dans les rhumatiſmes goutteux, dans les langueurs; abbatemens, ou épuiſemens qui ſuccédent aux longues maladies ſcorbutiques.

Lorſqu'on veut donc remettre un corps abbattu, & deſſeché par des intemperies & des obſtructions contractées depuis long-tems, il ne faut pas ſe contenter ſeulement d'avoir ſatisfait à la plenitude des veines, & d'avoir évacué quelques humeurs; il eſt encore fort important, ſi le malade eſt capable de ſupporter le bain, ou demi-bain, de lui en faire prendre l'uſage pendant quelques jours, & autant de tems qu'on le jugera néceſſaire, afin d'amollir & mettre en mouvement ſes humeurs qui ſont retenues, & que les eaux minerales emportent après avec plus de facilité, lorſqu'elles doivent précéder le lait; & c'eſt la méthode la plus ſûre pour empêcher qu'il ne ſe caille, & ne cauſe des accidens de pluſieurs manieres. On ne doit point le prendre ſans le conſeil de quelque habile Médecin, qui ne manquera pas de conſiderer les forces, l'âge, la ſaiſon, & le tempérament de la perſonne qui en a beſoin.

Avant que de ſaigner le malade, il faudra lui donner la veille, un lavement rafraîchiſſant & purgatif, compoſé de trois onces de miel violat, & une once de caſſe mondée, délayées dans une chopine de petit lait; au lieu de ce lavement, on peut en donner un autre de ſimple décoction d'herbes rafraîchiſſantes.

Deux jours après la ſaignée, on lui fera prendre une medecine legere, compoſée de rhubarbe, ſené, manne, ſirop de chicorée, ou fleurs de pêches, & ſel d'abſinthe. Deux ou trois jours après, le malade commencera à prendre le lait, obſervant exactement le regime preſcrit ci-après.

Quelquefois le lait ne produit pas les bons effets que l'on en attend, parceque le corps n'étant pas tout-à-fait nettoyé d'un vieux levain, qui fait l'eſſence de la plûpart des maladies, qui en eſt la ſource & l'origine, il réſout & convertit tout ce que l'on prend dans ſa propre ſubſtance. Pour remedier à cela, il faut nettoyer le ventricule par de frequens & legers purgatifs. La rhubarbe eſt la plus convenable, ayant la faculté d'emporter la craſſe & l'ordure que le lait y peut laiſſer. Lorſqu'il ſe caille, ce que l'on connoît par des aigreurs qui ſurviennent à la bouche, & quelquefois ſuivis de dévoyement & d'autres incommodités qui obligent preſque à le quitter, il faut prendre de la rhubarbe.

Il peut arriver par pluſieurs fois des benefices de ventre dans les commencemens qu'on prend du lait, qui ne ſont que très-ſalutaires; c'eſt pourquoi il ne faut pas s'en étonner, à moins qu'il ne continue avec impetuoſité; cela étant, il ne faut pas s'opiniâtrer d'en prendre, ou ſi l'on en prend, on en doit diminuer la quantité, on laiſſer écouler quelque tems ſans en prendre, & en retourner prendre quelque tems après. Il y a des perſonnes qui y mettent un peu de ſucre, ou de ſel auparavant que d'en prendre, pour empêcher qu'il ne s'aigriſſe & ne ſe caille, & lui ôter ſa erudité. Le ſucre-candi eſt le meilleur. Lorſque le malade peut attendre le printems, ou qu'il peut laiſſer paſſer les grandes chaleurs de l'été, le lait lui eſt meilleur & lui fait beaucoup plus de bien.

Les précautions pour le prendre ſont fort différentes les unes des autres; car lorſqu'on le prend pour

le dévoyement, pour la lienterie, pour la diſſenterie, pour le flux de ſang, & autres maladies de cette nature, on doit le faire écremer à la chaleur de l'eau chaude, ou de cendres chaudes, & en ôter les pellicules qui ſe font ſur la ſuperficie. Il y en a qui dans ces ſortes de maladies y font infuſer des roſes rouges quelques heures avant que de la boire; & d'autres y jettent des cailloux rougis dans le feu, ou des carreaux d'acier, pour lui donner plus d'aſtriction & le rendre plus convenable pour guérir ces ſortes de flux, que tous les autres remedes ont peine d'arrêter.

Le lait de chevre n'a pas beſoin d'être écremé, mais il ne faut pas auſſi faire prendre aucune nourriture, à ceux qui le prennent de trois heures après, ni prendre aucuns alimens groſſiers, & ſujets à corruption, ni choſes ſucrées. On doit préferer ce lait à toutes ſortes de lait pour tous les flux de ventre.

Tous les laits doivent être tirés fraîchement & mis dans des vaiſſeaux fort nets, paſſés par les étamines lavées immédiatement après qu'elles ont ſervi. Les perſonnes qui le tirent, doivent être propres, & avoir ſoin de le mettre dans des vaiſſeaux nets. Si c'eſt une femme qui le tire, il faut prendre garde qu'elle n'ait point ſes ordinaires.

Lorſqu'il eſt trop crémeux, il faot en ôter toute la ſuperficie qui eſt par deſſus, comme étant trop nourriſſante, plus facile à ſe cailler & à s'aigrir.

Ceux qui ſe ſerviront du lait de Femme, en choiſiront une qui ſuit de bon tempérammont, plûtôt ſanguine que de toute autre maniere, qui ait le teint vermeil, les dents belles, & la chevelure brune. Il en eſt de même ſans comparaiſon du lait d'ânesſe ou des autres animaux, qui étant jeunes produiront un lait plus agréable & plus rafraichiſſaot; il eſt vrai qu'étant vieux leur lait eſt moins crémeux & plus ſec. Ceux qui en prennent pour s'y accoutumer peu-à-peu, ſe doivent contenter d'une médiocre quantité dans le commencement de ſon uſage. On y peut même mêler un tiers d'eau d'orge, ou d'eau tiede, & après en avoir pris quelques jours de cette maniere, l'augmenter par dégrés, à proportion des effets qu'il produit.

Lors qu'on en prend le matin, comme l'on fait ordinairement celui d'ânesſe, on ne doit pas manger de trois ou quatre heures après, & ceux qui ne ſe nourriſſent d'autre choſe que de lait, auroient beſoin de ſe regler ſuivant ſa bonte & la quantité qu'ils en prennent. On ne voit guéres de perſonnes en prendre plus de trois oo quatre fois par jour; ſavoir le matin, à midi, l'après-dinée, & le ſoir. Ce n'eſt pas qu'à ceux qui ont de la peine à le ſupporter, & qui n'en peuvent pas prendre beaucoup à la fois, on leur en pourroit donner de trois en trois heures, pourvû toutefois que la quantité n'exceda̓t pas le poids de deux ou trois onces.

Pour empêcher le lait de s'aigrir, quand on l'a pris, il faut prendre une tablette auparavant que de le prendre, compoſée avec des yeux d'écrevi̓ſſes & de perles préparées. Ceux qui uſent du lait doivent bien laver leurs dents après le repas & avant que de le prendre, puiſque la moindre ſaleté le fait cailler, l'aigrit & le corrompt. Il n'y a rien qui veuille être plus proprement mis & tenu que le lait, qui ne peut ſouffrir aucune impureté. Sa blancheur nous le marque aſſez.

Du regime qu'on doit tenir dans l'uſage du lait.

Le regime du lait doit ſe regler ſur la quantité que l'on en prend, & la quantité doit ſe regler ſuivant la grandeur des maladies & les forces de l'eſtomac de celui qui le prend. Il faut ſur-tout s'abſtenir de prendre aucune choſe qui le puiſſe faire aigrir comme le vinaigre, le verjus, les citrons & tout ce qui peut avoir de l'acidité, & éviter auſſi de manger des viandes indigeſtes, des ragoûts épicés & de haut goût, des fruits acides ou cruds, & d'autres alimens de cette nature. On ne duit pas non plus ſe nuurrir (l'on entend ceux qui en ont le moien, car pour les pauvres ils ne ſavent ce que c'eſt que de tenir des regimes, étant obligés de manger de ce qu'ils ont) que de bons potages à la volaille & au veau, quelques biſcuits, abricots confits, compotes, poires, coings ou pâtes de ces ſortes de fruits, mais ils ne feront aucun jour maigre, & ils ne mangeront à dîner que du potage, & un peu de viande blanche bouillie. Leur ſouper doit être fort leger, & ils ne doivent manger que de poulets, ou du veau, le tout róti; pendant les huit premiers jours les malades feront bien de ſouper ſeulement d'un potage, ou de deux œufs frais, avec des mouillettes: & ſi l'après dînee la faim les preſſuit trop, ils peuvent prendre un peu de lait avec du biſcuit ou du pain, ſelon l'appetit & la force du malade, & le tremper dans le lait.

On leur fera des bouillons avec la trenche de bœuf, la rouelle de veau, & un bon chapon paillé, y ajoûtant, ſi l'on veut, la chicorée blanche, le pourpier & le cerfeuil. Le malade ne doit rien prendre, que trois ou quatre heures après la priſe de ſon lait.

Ce regime ne doit pas être ſuivi pour toutes ſortes de maladies où l'on prend le lait. Car il y en a qui ne demandent autre chuſe que de prendre le lait, & en cas qu'il ne ſuffiſe pas, on peut donner au malade quelques biſcuits ou du pain léger & bien cuit; cela ſe doit pratiquer pour ceux qui ſont abatus & deſſechés, & dont le poûmon & le foie ſont ſoupçonnés d'être alterés. Mais lorſque l'on voit que le lait commence à réuſſir & à faire uo bon effet, l'on doit prendre quelque choſe de plus, & continouer peu-à-peu, & lors qu'on ſe voit dans on progrès conſiderable, on peut s'émanciper à ſatisfaire ſon appetit par des choſes de facile digeſtion.

L'abſtinence du vin eſt abſolument néceſſaire dans l'uſage do lait, comme auſſi des choſes capables de l'aigrir; mais on uſera pour boiſſon aux repas, de bonne eau de fontaine, ou eau de ſeigle, ou de ſainte Reine: ce qu'on doit pratiquer auſſi entre les repas, ſi l'on ſe ſent alteré. Il faut éviter les exercices après l'avuir pris, & les grandes applieations d'eſprit; ne point ſe mettre en colere, ſur tout ceux qui ſont d'un temperament melancolique; & il eſt à remarquer que tout ce qui donne du plaiſir & de la joye, produit de grands avantages pour la ſanté à ceux qui prennent le lait.

Uſage du lait d'ânesſe.

Avant que de prendre le lait d'ânesſe, il faut s'y préparer pendant huit, ou dix jours. On fera prendre au malade, tous les matins à jeun, on bouillon fait avec une demi livre de rouelle de veao coupée par trenches, & les feuilles de ſcolopendre, de bourrache & de bugloſe, hachées bien menu, de chacune une demi poignée. On fait bouillir le tout dans trois demi ſetiers d'eau, ou environ, juſqo'à la conſumption de la moitié, puis oo paſſe le bouillon, en preſſant legérement la viande & les herbes.

Le ſeptiéme, ou le huitiéme jour, il ſe fera ſaigner du bras, & deux jours après il ſe purgera avec la médecine, dont nous donnerons la compoſition ci-après. Puis il commencera l'uſage du lait le lendemain de ſa purgation, & n'en prendra d'abord qoe demi ſetier, mais il augmentera un peu la doſe, de jour en jour, juſqu'à ce qu'il ſoit parvenu à pouvoir en prendre une chopine à chaque fois. Du reſte il ob-

ſervera les regles que nous avons marquées ci-deſſus, dans l'uſage du lait en général.

Si le lait a de la peine à paſſer, il avalera, un peu de tems avant que de le prendre, un verre d'eau d'orge, avec demi gros de nacre de perles, ou d'yeux d'écrevices preparées.

Quatre heures après ſon lait, il prendra un bouillon fait avec un poulet, ſept ou huit pattes d'écrevices, avec les queues concaſſées, & environ une once de ris ou d'orge pilée. On fait bouillir le tout dans trois chopines d'eau, juſqu'à réduction de moitié, puis on paſſe avec forte expreſſion, & on en fait deux bouillons.

Le malade dînera, comme nous l'avons preſcrit ci-devant, dans l'uſage du lait en général. On peut ajoûter dans le bouillon de ſon potage, la trenche de bœuf, avec la laitue, & le pourpier. A ſon deſſert, il mangera quelque compôte, ou gélée, ou confiture douce.

Il goûtera avec le ſecond bouillon, ou avec un petit morceau de pain, & de gélée de pommes, ou de blanc-manger, & entre les repas il pourra s'humecter de tems en tems, avec quelques cuillerées de blanc-manger, ou de gélée. Il ſoupera avec un potage tel que celui du dîner, ou avec deux œufs frais, du ris, ou de l'orge perlé; s'il ſe ſent du beſoin pendant la nuit, il pourra prendre encore un bouillon. Sa boiſſon entre les repas, ſera d'une eau de gruau, avec un peu de ſucre, & quelques amandes douces, ou avelines pilées dans un mortier de marbre, ou de bois. On pourra lui donner auſſi de la tiſanne faite avec les dattes, jujubes, ſébeſtes, & autres fruits rafraîchiſſans.

Au lieu du ris, on peut ſe ſervir du gruau, on en fait bouillir deux onces à petit feu, dans un coquemar de terre avec deux pintes d'eau, & la liqueur étant réduite aux trois quarts, on la tire du feu, puis on la paſſe; quand elle eſt à demi refroidie, on y mêle une once de ſirop capillaire.

S'il eſt reſſerré, ou trop échauffé, on lui donnera un lavement de petit lait dégourdi, dans lequel on aura delayé trois onces de miel violat, ou de nenuphar.

Quand il aura beſoin d'être purgé, on fera bouillir une once & demi de manne graſſe, & une once de caſſe mondée, dans demi ſetier d'eau, ou de petit lait clarifié, & la décoction étant diminuée d'un tiers, on la tirera du feu & quand elle ſera refroidie, on la paſſera; puis on y ajoutera une once de ſirop violat, ou de pomme compoſé. Le malade prendra un lavement la veille & le lendemain de la médecine. S'il étoit tourmenté violemment de la toux, on lui feroit prendre le ſoir en ſe couchant trois, ou quatre grains de pilules de cinoglosſe, lui faiſant boire par deſſus, un verre d'eau, avec un peu de ſirop capillaire.

Du tems qu'on doit quitter le lait, & du tems qu'on doit le reprendre.

Il faut quitter le lait d'abord qu'on s'apperçoit avoir la fievre, parce que ſa grande chaleur le corrompt, & il eſt plûtôt nuiſible à la ſanté que profitable, puiſqu'il ne ſert que d'acetoiſſement au levain, qui entretient le mal, & il ne faut prendre que des bouillons, panades légeres, œufs frais, gélées, jus de veau & autres alimens de facile digeſtion. Il faut auſſi le quitter lorſque le lait ne ſe digere pas: ce que l'on connoît, quand on ſent de grandes peſanteurs & oppreſſions d'eſtomac, par des rots aigres qui viennent à la bouche, des maux de tête, & quelquefois des devoyemens. On peut encore connoître que le lait s'aigrit, lors qu'il paroît des papillotes, ou grumeaux dans les ſelles. Cela étant on doit le quitter abſolument ou du moins en diminuer la quantité, quoique pourtant s'il n'y a point de fievre, il faut tâcher de continuer à le prendre, ſoit en retranchant de la portion ou en ſe purgeant avec la medecine marquée ci-deſſus: ce qu'on doit faire auſſi tous les douze, ou quinze jours, & même quelquefois plus fréquemment ſuivant qu'on y eſt déterminé par des indications preſſantes. Si au contraire le malade ſe trouvoit trop reſſerré, on lui feroit prendre le matin à jeun, depuis un demi gros, juſqu'à un gros de rhubarbe en poudre qu'on incorporeroit avec quantité ſuffiſante de ſirop d'abſynthe & qu'on lui feroit avaler dans du pain à chanter, immediatement avant la prémiere priſe du lait, qui doit alors être coupé d'un tiers d'eau de ſeigle, ou de ſainte Reine. Si la rhubarbe n'opere pas, il faut que le malade prenne vers le ſoir, un lavement rafraichiſſant: ce qu'il pratiquera toutes les fois qu'il ſentira des grouillemens extraordinaires, dans le ventre, ou dans l'eſtomac. Il s'abſtiendra du vin, & ne boira que de l'eau de ſeigle, ou de ſainte Reine. S'il ſe ſent des foibleſſes, on lui donnera une priſe de confection d'hyacintha, ou deux ou trois cuillerées de bon vin. Si malgré toutes ces précautions le lait ne paſſoit pas, il faudroit le faire bouillir avec cinq ou ſix feuilles de menthe, l'écrêmer, & en oter les pellicules cinq à ſix fois; s'il ne paſſoit pas encore, on le donneroit en bouillie, ou en potage avec du biſcuit, ou avec quelques trenches de pain blanc, & environ une douzaine d'amandes ameres pilées. En cas qu'on le quitte, il faut uſer de quelques remedes propres ſelon les maladies; & après avoir uſé de ces ſortes de remedes, ſi on voit que le devoyement & les autres incommodités ne ceſſent pas; on aura recours aux ſaignées & aux purgations.

Il eſt à remarquer que, quoique toutes ces incommodités aient diſparu, il n'eſt pas pour cela néceſſaire de ſe mettre immédiatement à prendre du lait; & qu'il eſt plus à propos de prendre modérément des alimens ordinaires, à moins qu'on ne ſoit dans un état où ils ſoient tout-à-fait contraires. Mais lors qu'on s'apperçoit que le lait fait du bien, il faut qu'on ait ſoin de bien nettoyer le ventricule par des médecines proportionnées au temperament de la perſonne. Bien plus, il y en a auſquels le lait ne fait du bien qu'un certain eſpace de tems, & lors qu'on s'en apperçoit, il le faut quitter & ſe purger pour ſe mettre dans un autre regime de vie pendant deux ou trois mois, à la fin deſquels on peut le reprendre, même avec plus de ſuccès. Cette méthode convient beaucoup plus pour les goutteux que pour les autres malades, qui ſont obligés de ne vivre que de lait; comme auſſi ceux qui ont mal à la poitrine.

Des maladies auſquelles le lait eſt propre.

Outre les proprietés du lait dont on vient de parler, il eſt encore très-ſouverain aux catharres, aux fluxions qui procedent d'une intemperie chaude; pour l'ophtalmie, & le mal des yeux, ſoit intérieurement ou extérieurement; pour les inflammations de la poitrine, pour l'eſtomac affoibli & dévoyé; pour le flux de ventre bilieux, pituiteux & diſſenterique, pour les vieilles gonorhées, les fleurs blanches, le mal de Naples, les galles, les éreſipeles & autres accidens qui viennent de la corruption du ſang, pour les inflammations & les brûlures, pour la goutte, pour les fievres lentes, l'hydropiſie, & pour tout ce qui altere les parties nobles par l'intemperie chaude & brûlante, qui ne ſe peuvent guerir que par le lait. Il eſt auſſi très-ſouverain pour les rhumatiſmes, & il a beaucoup d'autres proprietés que le

public n'ignore pas. On ſait qu'il ſe prend intérieurement & qu'on l'applique extérieurement.

Lorſque les yeux ſont atteints de fluxions & de chaleurs immodérées, on le mêle avec quelques autres ingrédiens propres, qu'on trouvera dans les remedes du mal des yeux pour en faire un cataplâme. On s'en ſert même ſeul en les arroſant de lait, lors qu'il y a rougeur, particulierement ceux des petits enfans, cela étant l'unique remede & dont on voit journellement des experiences par les nourrices, qui les alaitent, qui en arroſent ſouvent leurs yeux & les guériſſent. Pour cet effet, celui d'une femme eſt beaucoup meilleur que tout autre. Pour les catharres, fluxions & inflammations de goſier il faut en gargariſer, & pour ce qui eſt des maladies de la poitrine & du poûmon, l'on n'entend point parler de celles qui ſont ſuivies de fievres violentes & continues, comme la pleureſie, la peripneumonie ou l'inflammation du poûmon, leſquelles ſont accompagnées d'abſcès ou d'apoſtumes, & dont la guériſon eſt toûjours fort incertaine, quoiqu'il y ait diminution dans leurs accidens: pourtant il n'y a rien de meilleur que le lait d'âneſſe.

L'experience nous fait voir auſſi journellement, que la toux la plus fâcheuſe, à moins qu'elle ne ſoit ſeche avec fievre, crachement de ſang, & autres ſignes mortels, ſe guérit par le lait, ſi on en prend le plus chaudement que l'on pourra avec un peu de ſucre tous les ſoirs en ſe couchant.

Pour l'eſtomac, le lait y eſt très-bon, particulierement aux envies de vomir, aux maux de cœur qu'on appelle cardialgie ou inflammation, au degoût & à l'appétit déſordonné, qui paſſe juſques à la faim canine, auſſi bien qu'au *colera morbus* & au hoquet, pris de la maniere que nous avons marquée ci-deſſus.

Pour le flux de ventre bilieux, pituiteux & diſſenterique, il s'appaiſe par l'uſage du lait, & le meilleur pour ces ſortes de maladies, eſt celui de chevre.

Pour les vers, on a vû des perſonnes qui avoient de grandes douleurs de tête, qui ayant approché du lait chaud, du nés, & l'ayant flairé il en étoit ſorti pluſieurs vers: on le donne ordinairement en lavement ou autrement à ceux qui en ſont incommodés, de même aux hémorroides qu'il adoucit, tempere, rafraîchit & ſoulage extrémement, ſoit par application ou en lavement.

Pour la gonorrhée, il y a pluſieurs perſonnes qui aſſûrent l'avoir guérie avec du ſeul lait d'âneſſe pris à jeun avec du ſucre roſat.

Pour les fleurs blanches, auſquelles les femmes luxurieuſes & celles qui ont eu beaucoup d'enfans ſont ſujettes d'avoir, le lait les appaiſe, ſi dans le commencement elles en uſent. Il rafraîchit le ſang & corrige ſa trop grande fermentation.

Pour le mal de Naples, il ne faut pas croire que le lait ſeul le puiſſe guérir, ſans quelqu'autre ſecours; mais l'on ſoûtient qu'il eſt extrémement bon à ceux qui ont ce mal, particulierement s'ils ſont exténués & abbattus, ſoit par la foibleſſe de leur conſtitution, ou pour avoir négligé fort long-tems de s'en faire traiter: ce qui fait que cela les rend ſouvent incapables de ſupporter les remedes qu'on met en uſage pour les guérir & les diſpoſer à les ſouffrir. On doit corriger cette intemperie par un regime de vie humectant & rafraîchiſſant, afin de leur donner des forces. Il faut auſſi leur donner le lait après les avoir rafraichis, préparé leurs corps, & les avoir purgés des humeurs les plus craſſes & viſqueuſes; & quoique l'on ſoit aſſuré de les avoir remis en état de ne plus rien craindre, on ne doit point manquer pour cela de leur faire prendre du lait, pour donner au corps une nourriture nouvelle & humectante.

Pour la goutte, qui n'eſt autre choſe qu'une humeur ſereuſe, fort remplie d'acides, l'uſage du lait eſt l'unique & le plus ſûr remede: c'eſt pourquoi il faut faire des cataplames fréquens avec du lait & de la mie de pain, & ne ſe nourrir autant que l'on pourra que de lait. On dit qu'il n'y a rien de meilleur pour la goutte, que de faire un cataplame de vieux fromage brûlant & piquant avec du bouillon d'un jambon mêlé enſemble, & l'appliquer ſur les parties affligées.

Le rhumatiſme eſt fort approchant de la goutte, excepté qu'il va & vient en pluſieurs endroits, lequel s'appaiſe auſſi par l'uſage du lait, & par les ſueurs; cependant on peut encore uſer de quelques remedes qui ſont contenus dans l'article du RHUMATISME.

Pour ce qui eſt de la gale qui provient ordinairement de manger des chairs ſalées, & des ragouts pleins de jus & trop épicés, l'uſage du lait eſt très-bon, parce qu'il rafraîchit & nourrit toutes les parties du corps par un ſuc doux & tempéré. Il ne faut pas s'imaginer qu'elle ſe communique par l'attouchement des galeux, ſoit pour coucher avec eux, ou bien dans les draps où ils ont couché; elle ne ſe communique point ſi on n'eſt dans une très-grande diſpoſition à la recevoir, & ſi le ſang n'eſt échauffé & corrompu. Cela étant, il produit non-ſeulement la gale, mais beaucoup d'autres maux, comme eſt l'éréſipele, qui ne provient que d'un ſang trop ſubtil & trop bouillant.

Pour les brûlures, il eſt difficile d'en effacer les marques, lorſqu'elles ont pénétré toutes les chairs; mais pour empêcher la grande inflammation, il les en faut étuver & y appliquer par-deſſus un linge mouillé dans le lait, mêlé avec un peu d'huile violat; le lait de femme ou de brebis y eſt meilleur que tous les autres. Il y a pluſieurs perſonnes qui ſe ſervent pour les brûlures de ſel commun & de poudre à canon broyées enſemble, qu'on applique ſur la partie affligée, & d'autres ſe ſervent d'eſprit de vin.

Pour l'hydropiſie, elle ne procede que d'une intemperie chaude: le meilleur remede eſt de ne point boire, particulierement dans celle qu'on nomme aſcite, & ne prendre que du lait; car il n'y a rien qui déſaltere plus, ni qui nourriſſe & qui humecte plus les parties du corps; c'eſt pourquoi il eſt bon d'en uſer autant que l'on pourra dans ces ſortes de maladies.

Pour la fievre, on peut donner le lait à ceux qui ſont atteints de la fiévre étique, autrement fievre lente, comme un aliment médicamenteux, afin de les humecter & de les rafraichir en leur donnant la nourriture, qui ſont les véritables remedes pour les rétablir, & retrancher entierement les remedes généraux. Le lait d'âneſſe eſt le meilleur pour ces ſortes de fievres, parce qu'il ne ſe caille, ni ne ſe corrompt que très-rarement; c'eſt pourquoi il eſt merveilleux à tout ce qui nous altere par une grande ſechereſſe.

Uſage du lait de chévre.

Le malade doit ſe préparer pendant huit jours, en prenant chaque jour pour boiſſon ordinaire, environ une pinte d'eau de forge, ou à ſon défaut d'eau ferrée. Il ſe nourrira de potage de ſanté, ou au ris, d'œufs frais, & de viande rôtie, ſeulement à dîner; il fera ſon deſſert de conſerve de roſes de provins liquide, ou d'une rôtie au vin d'alicant; il goutera du pain & de la gélée de corne de cerf; & pour le ſouper, il ſe contentera d'un potage. Après s'être ainſi préparé, il ſe purgera avec une once de catholicum double, qu'on aura fait bouillir à petit feu dans un demi ſetier d'eau de plantain diſtillée, & la liqueur étant diminuée d'un tiers, on la tire du feu, on la paſſe, & l'on mêle dans la colature une once de ſirop de chi-

corée compoſé, ou une once de ſirop magiſtral, avec deux gros de caoelle orgée.

Le lendemain, il commencera l'uſage du lait de chévre, à la quantité d'un demi ſetier ſeulement; enſuite il augmentera les priſes peu à peu, juſqu'à la concurrence de chopine; ayant ſoin de prendre immédiatement avant chaque priſe, un demi gros de corail rouge préparé, ou dix-huit grains de terre de cachou bout en poudre, & mêlera dans le lait deux gros de ſucre roſat. Il ne déjeunera que trois heures après, avec un œuf frais, & quelques mouillettes. Il dinera avec un potage, dont le bouillon ſera fait avec la tranche de bœuf, le bout ſaigneux de mouton, ou l'éclanche, ou une vieille perdrix, ou un vieux coq, ou quelqu'autre vieille volaille, & deux ou trois oignons blancs piqués de cloux de gérofle. Il boira du meilleur vin rouge, trempé dans moitié, ou dans deux tiers d'eau de forge, ou d'eau ferrée. Il mangera à ſon deſſert, & à ſon goûter des coings confits, ou du cotignac, ou de la conſerve de roſes de provins liqoide, ou de gratecus. Il pourra goûter auſſi avec de la gélée de corne de cerf. Il ſoupera légérement avec un potage. Dix jours après avoir commencé ſon lait, il ſe purgera avec la médecine ordonnée ci-deſſus, & ſi le flux de ventre continuoit toûjours, il prendroit une ou deux fois l'ipecacuana, en laiſſant deux ou trois jours d'intervalle entre les deux priſes, & il recommenceroit ſon lait dès le lendemain, ou le ſurlendemain de la purgation, ſuivant la diſpoſition où il ſe trouveroit alors.

Si le malade ſe trouve foible, en prenant ſon lait, il ſoupera avec un potage de lait de chévre légérement mitonné; & ſi le lait ſe caille dans ſon eſtomac, il faudra faire bouillir dans chaque priſe deux gros de raclure de corne de cerf, avec une pincée de muſcade rapée; après une douzaine de bouillons, on paſſera le lait, & on y ajoûtera du ſucre roſat, comme nous l'avons marqué plus haut, & trois ou quatre cuillerées d'eau de chaux ſeconde, pour deſſécher les ulceres des inteſtins.

Toutes les fois que le malade aura beſoin de lavemens, on délayera deux jaunes d'œufs dans une chopine de lait de vache, ou dans une décoction de feuilles de pervanche, de roſes de provins, de chêne rouge, & de plantain, dans laquelle on ajoûtera une once de cérat de Gallien. Au lieu d'eau commune, on employera l'eau de forge, ou l'eau ferrée.

Si le malade étoit tourmenté par des ſelles trop fréquentes, ou par des douleurs d'entrailles, il prendra tous les ſoirs deux heures après ſon ſouper, demi gros de diaſcordium, dans du pain à chanter, & boira immédiatement après un verre de tiſanne faite avec le cachou. Il pourra uſer de cette même tiſanne, en cas qu'il ne puiſſe pas s'accommoder ni de l'eau de forge, ni de l'eau ferrée; en voici la compoſition.

Faites bouillir dans trois chopines d'eau, environ un gros de terre de cachou, réduite en poudre, & deux gros de raclure de corne de cerf, avec chiendent & réglisſe à proportion.

Du lait clair, autrement petit lait.

Le petit lait a diverſes proprietés. On le met en uſage pour pluſieurs maladies, & on l'employe en différentes manieres. Quelquefois on le ſubſtitue à l'eau commune pour faire des décoctions pour des lavemens, afin de temperer l'ardeur & la ſéchereſſe des entrailles. Il eſt admirable pour toutes les inflammations & utilement appliqué ſur les contuſions & les meurtriſſeures. Il tempére la chaleur des humeurs bilieuſes & mélancoliques, les amolit & les rend flexibles à être évacuées en lâchant le ventre. Il eſt propre aux opilations de la rate, des veines, & des inteſtins, chaleur de foye, jauniſſe, gratelle, dartres, mal ſaint-Mein & à tout ce qui procede d'une intemperie chaude. Aux graveleux, aux maux de reins, à gonorrhée, il en appaiſe les douleurs étant injecté, ou pris par la bouche; mais il y a maniere de le donner, de le prendre & de le préparer, étant fort dangereux de le mettre dans un corps très-échauffé, car il s'y verdit & s'y corrompt; c'eſt pourquoi il eſt beſoin de le clarifier pour ces perſonnes-là, afin qu'il ſéjourne moins dans les parties où il paſſe. Il n'en eſt pas de même à ceux qui ont les diſpoſitions à s'enflamer, que la ſéchereſſe conſomme, & qui leur cauſe des inſomnies & des inquietudes cruelles, il leur eſt plus avantageux de le prendre ſans être clarifié. Il ſuffit ſeulement qu'il ſoit doux, frais & paſſé dans une ſerviete en quatre doubles, ou bien il faut le laiſſer découler de deſſus un elayon, après que le lait eſt caillé. Comme il y a pluſieurs perſonnes, dont l'eſtomac ne ſupporte pas aiſément la fraîcheur, on doit y faire fondre un peu de ſucre; & après l'avoir pris, il vaut mieux faire quelque léger exercice que de s'endormir.

Le petit lait eſt déterſif, laxatif & excellent pour appaiſer les chaleurs des hypocondriaques & des ſcorbutiques. On le ſépare aiſément de ſa partie caſeuſe avec le citron.

Maniere de clarifier le petit lait.

Faites-le bouillir avec le petit muguet, dit vulgairement caille-lait, c'eſt le gallium à fleurs blanches & jaunes; ou avec l'oſeille, ou avec le cinara, autrement artichaut ſauvage, ou avec les pommes de reinettes coupées par rouelles, ou avec la créme de tartre réduite en poudre ſubtile. Mais la meilleure maniere, c'eſt de délayer gros comme une féve blanche de préſure dans une pinte de lait de vache; puis mettre le pot dans l'eau bouillante, & l'y laiſſer environ un quart d'heure, ou une demi heure. Le lait étant réfroidi, on le paſſe ſans expreſſion.

Maniere de médicamenter le petit lait.

Prenez herbe de fumeterre fraîche, de cochlearia, & de creſſon, une poignée de chacune. Mettez-les toutes infuſer dans une quantité ſuffiſante de petit lait pendant la nuit dans un lieu tiede, coulez-le le matin, & donnez-en un verre à boire.

Pour avoir beaucoup de créme de lait.

Suſpendez avec un filet, un limaçon rouge, au milieu du pot ou de la terrine où ſera le lait. Tout ce qui ſera au-deſſus du limaçon ſe changera en créme.

LAIT VIRGINAL. C'eſt une liqueur qui a été ainſi nommée, parce qu'étant verſée dans l'eau, elle la blanchit comme du lait. Les filles s'en ſervent pour ſe décraſſer & pour s'embellir la peau. Le lait virginal ſe prépare avec du ſel de ſaturne diſſout dans du vinaigre diſtillé, ou avec la teinture de ſtorax & de benjoin faite avec l'eſprit de vin. On en fait de pluſieurs autres manieres.

Autre lait virginal.

Prenez de la joubarbe, dite *ſempervivum*, pilez-la dans un mortier, exprimez-en le ſuc; faites-le chauffer un peu, paſſez-le, & lorſque vous voudrez en faire uſage, mêlez-y quelques goutes d'eſprit de vin, & vous aurez une eſpece de lait caillé, excellent pour embellir le viſage. *Voyez* DISTILLATION.

LAINE. C'eſt le poil de brebis, agneaux, moutons & beliers. La laine qui ſe tient toute d'une piece, c'eſt-à-dire, qui n'a point encore été ſéparée ni triée, ſuivant ſes différentes qualités, ſe nomme toiſon. On tire de chaque toiſon trois eſpeces de laines. La pré-

mere s'appelle *mere-laine*, c'eſt celle qu'on tire de deſſus le dos, & do coo. La ſeconde ſe nomme *couailles*, c'eſt la laine qui couvroit la queuë & les cuiſſes. La troiſiéme eſt celle de la gorge, de deſſous le ventre, & des autres endroits du corps.

Il y a deux ſortes de mere-laine, la fine & la moyenne, ſelon que les toiſons ſont courtes ou longues, fines ou groſſieres. Pour augmenter la quantité de la laine fine, on ſépare le cœur de la laine de la prémiere & de la ſeconde eſpece, c'eſt-à-dire, de la laine qui eſt au centre de chaque floccon; mais on devroit empêcher ce triage, qui déprime infiniment la bonté & le prix des autres laines.

Maniere de préparer la laine.

On met d'abord la laine dans un bain compoſé de trois quarts d'eau claire, & d'un quart d'urine. On la laiſſe dans le bain, qui doit être plus que tiede autant de tems qu'il en faut pour la bien pénétrer, & en détacher toute la graiſſe. Enſuite on la tire, on la laiſſe égouter, & on la porte à la riviere, pour la laver une ſeconde fois. Etant bien lavée & bien dégraiſſée, on la fait ſécher à l'ombre; puis on la bat avec des baguettes, ſur des clayes, pour en faire ſortir l'ordure & la pouſſiere. On ne doit pas lui épargner cette derniere façon, parce qu'elle la rend plus douce & plus propre à mettre en œuvre. Cela fait, on l'épluche ſoigneuſement, pour en ôter le reſte des ordures, après on y met de l'huile pour la rendre encore plus maniable, celle d'olives eſt la meilleure. Il en faut un cinquiéme dans la laine qui eſt deſtinée pour la trâme, & un neuviéme dans celle dont on veut compoſer la chaîne. La laine étant ainſi préparée, on la carde, puis on la file au rouet, ou à la quenouille; & enfin, on la travaille, ou ſur le métier, ou à l'aiguille.

Nota. On connoît qu'une laine a été bien dégraiſſée, quand elle eſt ſéche au toucher, & qu'elle n'a aucune odeur, que l'odeur naturelle du mouton.

Le languedoc, le Berry, le Poitou, la Normandie, la Picardie, la Champagne, la Bourgogne, & quelqu'autres Provinces de la France fourniſſent la plus grande partie des Manufactures du Royaume.

LAITRON, en latin *ſonchus*. C'eſt une plante, dont on diſtingue deux eſpeces générales. L'une eſt appellée *laitron doux* ou *palais de lievre*. L'autre eſt nommée *laitron âpre*, ou *laitron épineux*.

Deſcription du Laitron doux.

Il a la tige haute d'une coudée. Il eſt ſemblable en tout le reſte au laitron âpre, excepté que celui-ci a les feuilles unies, & ſans épines. Au reſte, il y en a de deux ſortes, qui ne different qu'en ce que l'une a les feuilles plus découpées que l'autre.

Lieu.

Cette plante naît dans les jardins, dans les vignes, & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

Le laitron doux a les mêmes proprietés que le laitron âpre. On dit qu'étant mis ſous le chevet du malade, ſans qu'il le ſache, il chaſſe la fiévre. Le ſuc appliqué aux paupieres, fait tomber les cheveux.

Deſcription du laitron âpre.

Il a les feuilles découpées, ſemblables à la chicorée, rudes & épineuſes, lorſqu'il eſt mûr. Sa tige eſt anguleuſe, haute d'une coudée, creuſe, tendre, fragile, remplie de lait & quelquefois rougeâtre. Ses fleurs ſont jaunes comme celles du ſeneçon: elles ſe changent en papillotes.

Lieu.

Cette plante vient dans les lieux incultes, & le long des chemins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

Le ſuc du laitron âpre bû, adoucit les douleurs qui rongent l'eſtomac, & fait naître quantité de laie; étant bû dans do vin, il arrête les chaleurs & devoyemens d'eſtomac. Ou le mange. Les feuilles machées corrigent l'haleine puante. Son lait eſt bon aux aſthmatiques & aux ſtranguries, ou diſtillations goute à goute.

LAITUE, en latin *Lactuca*. C'eſt une plante dont on diſtingue en général deux eſpeces, la laitue cultivée ou domeſtique, & la laitue ſauvage. On diſtingue encore pluſieurs ſortes de laitues cultivées; nous donnerons ici la deſcription des principales, & nous en parlerons plus au long dans leur culture. Parmi celles-ci, il y en a de pommée & non pommée.

Deſcription des laitues cultivées.

La cabuſſe, ou laitue pommée, appellée des Latins *capitata*, a les feuilles courbées qui croiſſent en rond, fort ſerrées, approchant de la figure des choux cabus. Les laitues crepues ont les feuilles crepées, plus grandes que celles de la grande endive, & déchiquetées tout à l'entour. Les Romaines ont les feuilles grandes & droites, plus tendres & plus blanches au-dedans que les autres. Les vertes ont les feuilles fort grandes & contournées, avec une couleur verte fort vive, qui leur a donné ce nom. Elles s'appellent laitues à cauſe du lait que rend leur tige.

Lieu.

Les laitues ſont cultivées dans les jardins potagers. On les mange crûes en ſalade, & cuites dans la ſoupe, ou apprêtées avec le beurre.

Proprietés.

Les laitues ſont bonnes à l'eſtomac, elles nourriſſent, font dormir & lâchent le ventre, le trop grand uſage eſt nuiſible à la vûe. La graine de la laitue en fleur priſe en breuvage, modére les ſentimens de la chair, & un trop grand uſage rendroit incapable d'engendrer. Elle modére auſſi l'ardeur de l'urine; mais il en faut défendre l'uſage aux phlegmatiques, & à ceux qui crachent le ſang, ou qui ont de la diſpoſition à le cracher. Cette même graine priſe en émulſions convient à la chaude piſſe, elle éteint la luxure, & incommode les eſtomacs qui ſont foibles, pour leſquels il ne la faut point laver, ou il la faut manger cuite. On prétend que cette plante augmente le lait des nourrices.

Vertus des laitues.

De la laitue naiſſent cent bons remédes; car elle rafraîchit le cœur, amollit le ventre, fait abonder le bon ſang. Son ſuc mêlé avec de l'huile roſat, appaiſe la douleur de tête, & fait dormir le fébricitant, frottée au front & temples. Elle ſert en gargariſme, mêlée avec du jus de grenades pour les inflammations de goſier, elle éteint les ardeurs d'urine. Sa ſémence trempée en eau où ſera éteint l'acier avec bien peu d'yvoire pulvériſé, eſt ſouveraine contre les fleurs blanches des femmes. Les feuilles de la laitue cuites & bûes ou mangées en ſalade après ſouper font dormir. On tire par la diſtillation, une eau des feuilles de laitue, laquelle ſert de baſe aux juleps rafraîchiſſans, & aux ſomniferes. On donne ſa ſémence à deux ou trois gros pour le même effet. On ordonne encore la laitue dans les bouillons, & dans les lavemens rafraîchiſſans,

fraichiſſans, contre les fievres ardentes, & autres maladies qui menacent les parties internes d'inflammation. On fait un frontal utile dans la migraine, avec la laitue ſeule, ou fricaſſée dans le vinaigre, avec le pourpier, le cerfeuil, & la pimprenelle. On applique auſſi ſur le front pour le même mal, un linge imbibé dans l'eau de laitue, où l'on aura mêlé un douziéme de ſel prunelle, ou de nitre purifié. Cette eau ainſi préparée eſt préférable au ſuc de laitue, mêlé avec l'huile roſat.

Deſcription de la laitue ſauvage.

Elle eſt ſemblable aux laitues des jardins; néanmoins ſa tige eſt plus grande, & ſes feuilles ſont plus blanches, plus âpres, plus minces, plus ameres au goût & plus épineuſes. Ses feuilles ſont découpées comme celles du grand hieracium. Ses fleurs & ſa graine ne ſont point différentes de la domeſtique. Elle eſt remplie de lait.

Lieu.

Cette plante croit dans les champs & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

Le lait de la laitue ſauvage eſt abſterſif, il purge & fait dormir, comme le pavot, & il eſt bon aux hydropiques. Sa graine modere les ſentimens de la chair, comme celles des autres laitues. L'eau diſtillée des feuilles éteint la ſoif dans les fievres ardentes. On ſe ſervoit autrefois de l'eau des laitues ſauvages, au lieu de l'eau d'endive; mais cette erreur a été corrigée depuis.

Culture des laitues

Avant que de donner la maniere de cultiver les laitues, il eſt à propos de rapporter ici les noms des différentes ſortes de laitues qu'on cultive. Elles ſont en aſſez grand nombre. Les voici: La *laitue à coquille*, les *crepes vertes* & *blondes*, la *Royale*, la *rouge*, qui ſe ſement les prémieres ſur couches, vers la fin du mois de Janvier; la *laitue George*, la *mignone*, la *belle-garde*, la *laitue de la paſſion*, les *Genes blondes*, la *capucine*, l'*Impertale*, la *laitue courte*, la *friſée*, l'*Aubervilliere*, les *Perpignanes* & *blondes*, les *chicons*, les *Romaines* ou *alphanges*. La vûe & l'expérience donneront une connoiſſance beaucoup plus exacte que toutes les deſcriptions qu'on pourroit faire de toutes ces ſortes de laitue.

Les laitues de quelque ſorte qu'elles ſoient, ne ſe multiplient que de graine qui eſt longuette, un peu ovale, toute rayée en long, très-menue, & pointue aux extrémités. Les unes l'ont noire comme l'aubervilliere, & la plûpart des autres l'ont blanche. Lorſque les laitues ſont ſemées au prinrems, elles montent en graine au mois de Juillet ſuivant; mais les laitues d'hyver, qu'on appelle autrement à coquille, après avoir paſſé l'hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, montent en graine dans le mois de Juillet.

La *laitue à coquille* ſe ſeme communément en pleine terre au mois de Septembre, & on la tranſplante en Octobre. On peut néanmoins la ſemer au mois de Février ſur couches & ſous cloches de la maniere que nous dirons ci-deſſous. Alors elles ſont bonnes à manger en Avril.

La *laitue de la paſſion* demande une terre légere. On la ſeme dans le même tems que la laitue à coquille. Elle tire un peu ſur le rouge.

La *laitue george* & les *mignones* veulent des terres ſablonneuſes.

Les *crepes vertes* & les *courtes* demandent une terre légere.

La *laitue Royale*, la *belle-garde*, la *Gene blonde*, les *capucines*, les *Aubervilliéres*, & les *Perpignanes*, commencent à donner des ſalades vers la mi-Juin, & en fourniſſent tout le mois de Juillet.

La *laitue Romaine* & l'*Imperiale* en donnent en même-tems.

Les *Genes vertes* ſe mangent en Juillet & pendant tout le mois d'Août.

Pour faire lever promptement la laitue, & en manger en Janvier, ou en Février, il faut faire des couches. Puis on fait tremper dans l'eau un ſachet de graine de laitues environ quatre heures, après quoi on la retire & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puiſſe pas pénétrer. Cette graine ainſi mouillée s'égoute & s'échauffe, de maniere qu'elle vient à germer; & pour lors après avoir fait ſur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme ſur le terreau, on ſeme cette graine germée ſur ces rayons, & on l'y ſeme ſi épaiſſe qu'elle couvre tout le fond du rayon. Il en faut un boiſſeau pour occuper une couche de quatorze toiſes de long, ſur quatre pieds de large. Enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légerement. Chaque coup de main, fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut. Par deſſus cela, on met ou des cloches, ou du pleyon qui empêchent que les oiſeaux ne la mangent, que la chaleur ne l'évapore, & que la gelée en la détruiſant, ne gâte la ſemence. On ote ce pleyon quand la ſemence commence au bout de cinq ou ſix jours à bien lever. Enfin, cette petite laitue dix ou douze jours après, eſt d'ordinaire aſſez grande pour être coupée au couteau & mangée en ſalade, cela s'entend, ſi les glaces & les neiges ou même la chaleur de la couche ne ſont pas exceſſives.

Observations.

La même choſe ſe fait pour le cerfeuil & pour le creſſon, ſi ce n'eſt qu'on les doit ſemer, ſans les avoir mis tremper.

Entre les laitues qui pomment, on compte les cabuſſes, celles à pluſieurs têtes ſur un même pié, celles à la coquille, celle de Genes & la Romaine friſée qui pomme en forme de chicorée.

Pour les autres qui ne pomment point, comme les friſées ſans pommer & quelques autres, il faut les lier pour les faire blanchir: ce ſont la laitue à feuille de chêne, ou Royale, & les chicons.

Elles ſe ſement pendant toute l'année, excepté l'hiver; car depuis que vous commencez à en mettre ſur vôtre prémiere couche, ainſi que j'ai dit en l'article des melons juſqu'à la fin du mois d'Octobre, vous en pourrez élever.

Maniere de faire pommer les laitues.

Il ne s'agit que de les replanter à demi pié, ou un peu plus près l'une de l'autre. Les planches des eſpaliers & contr'eſpaliers y ſeront bien propres, ſans occuper aucune autre partie de vôtre jardin; durant les grandes chaleurs elles auront peine à pommer, ſi ce n'eſt à force d'arroſemens, la ſaiſon les faiſant monter en graine.

Les laitues de Genes ſont à préferer à toutes les autres, à cauſe de leur groſſeur, & qu'elles paſſent l'hiver ſur terre, étant replantées, où vous en pourrez prendre pour les potages, & auſſi parce qu'elles donnent des pommes dès la fin d'Avril.

Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les ſemer, & à meſure qu'elles croîtront, les éclaircir, afin de donner lieu à celles qui reſteront de s'élargir & augmenter. Quelques-uns les replantent; mais

c'eſt ſe donner trop de peine, pour une plante ſi facile à élever.

Les Royales & les chicons veulent être replantés à un pié ou plus éloignés les unes des autres; & quand vous verrez que leurs plantes couvriront toute leur terre, alors par un beau tems non pluvieux, la roſée du matin étant eſſuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par étages, avec du foarre long, à pluſieurs repriſes, c'eſt-à-dire, en ne les liant pas toutes comme elles ſe rencontrent ſous la main; mais choiſiſſant les plus fortes les prémieres pour donner de l'air aux plus foibles. Cela fera auſſi qu'elles dureront plus long-tems, les prémieres étant blanches auparavant que les dernieres ſoient liées.

Si vous déſirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par deſſus chaque plante un pot de terre ſemblable aux creuſets des Orfevres, & les couvrirez du fumier bien chaud, cela les fera blanchir en peu de tems.

Garniture de laitue.

Pour garnir de laitues toutes ſortes de proages, on les fait bien blanchir; on les lave; puis on les fait mitonner dans un pot avec le meilleur bouillon; aux jours gras, on les aſſaiſonne de gras; aux jours maigres, on y met du beurre. Etant recuites, on les fend par la moitié, & l'on en garnit les potages.

Comment on doit recueillir la graine de laitue.

La graine de toutes les ſortes de laitue eſt fort facile à recueillir, à cauſe que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit, de celles qui auront été ſemées les prémieres. Vous arracherez les pieds des laitues, quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs paſſées, vous les accoterez tout debout contre les lattes de vos contre-ſpaliers, où vous les laiſſerez mûrir & deſſecher pendant dix ou douze jours. Puis lorſque la graine ſera bien ſeche, vous la froiſſerez entre les mains, la nettoyerez de ſa bale, & la ſerrerez, mettant chaque eſpece à part.

LAITUES. Pour les conſerver. *Voyez* CONFITURES.

L A M

LAMBEAUX. Terme de chaſſe. C'eſt la peau velue du bois de cerf qu'il dépouille, & qu'on trouve au pié du freſne.

LAMPE. C'eſt un vaiſſeau qui ſert à contenir de l'huile pour la faire brûler par le moyen d'une mêche. Les lampes ont pluſieurs uſages; il y en a qui ſervent à éclairer dans les maiſons, & d'autres qui ſervent à entretenir de la lumiere dans les Egliſes devant le S. Sacrement.

La lampe, dont Cardan a été l'inventeur, eſt fort commode pour ceux qui ſont obligés d'avoir toûjours une lumiere égale. Elle ſe fournit de l'huile à elle-même. C'eſt un vaiſſeau de cuivre ou de verre bien bouché par tout, ou milieu d'un petit goulet, où ſe met la mêche. L'huile ne peut ſortir qu'à meſure qu'elle ſe conſume.

On va donner la deſcription d'une lampe dont on ſe ſert aſſez ordinairement dans les Egliſes. Elle eſt d'une grande épargne. On n'employe que de l'huile de noix, dont une livre peut durer en éclairant le jour & la nuit pendant une ſemaine. Pour cet effet on a beſoin d'une bougie. Voici la maniere de la faire.

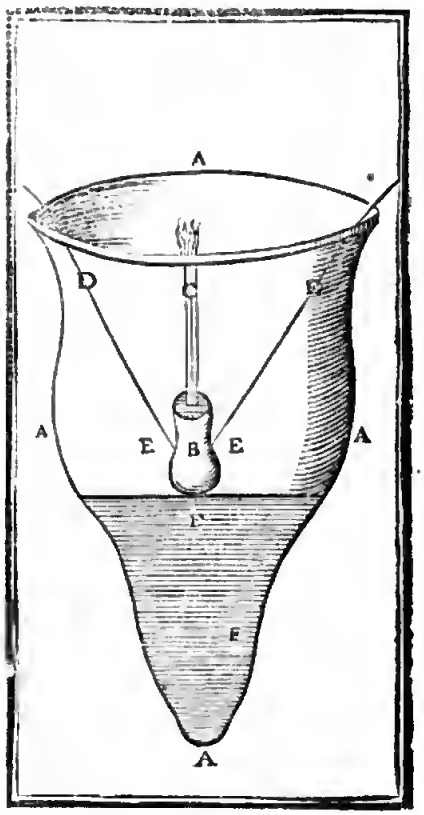
Maniere de faire les bougies de la lampe.

Il faut faire tremper le cotton dans de l'eau de vie, environ deux heures; & quand il eſt ſec, il faut faire les mêches, mettant cinq ou ſix fils à chacune ſuivant

la groſſeur du cotton, & puis faire fondre la cire; ſur une demi livre, vous mettrez une once de ſoufre plus ou moins, ſuivant la quantité de la cire, laquelle étant bien chaude vous paſſerez deux ou trois fois les mêches que l'on peut faire longues d'une aune; puis il faut les rouler pour les rendre plus unies avec un petit rouleau de bois, comme ceux des cierges. On les peut couper de toutes les tailles que l'on les veut, ſuivant la profondeur des lampes où on les veut mettre. Il faut ſe ſouvenir qu'elles ſont de meilleur uſage, quand il y a long-tems qu'elles ſont faites.

Deſcription d'une lampe qui eſt d'un grand uſage dans les Egliſes.

A A A A, eſt le grand verre de la lampe.



B eſt le porte-mêche qui eſt fait en façon de gland de chêne, plat par le haut, & percé de l'épaiſſeur d'un quart de pouce pour y mettre la mêche.

C'eſt la mêche qui eſt faite avec ſix ou ſept fils du plus fin cotton, paſſé, ou imbibé dans la cire blanche légerement, enſorte qu'elle puiſſe ſeulement donner un corps à cette mêche, comme on l'a dit ci-deſſus.

D D eſt le fil d'archal, qui traverſant le porte-mêche de part en part, ſert à élever ou baiſſer ce porte-mêche, ſelon que la mêche s'uſe, ou qu'il y a de l'huile; mais le fil d'archal doit avoir été paſſé par le feu, pour le rendre plus doux à l'ouvrir, ou le fermer.

E E E eſt l'huile qui doit être toûjours de la plus vieille, & la moins craſſe, laquelle étant bien menagée dans cette lampe, il ne s'en uſera qu'une livre pour chaque ſemaine, quoique le feu y ſoit nuit & jour.

Nota. Que pour épargner l'huile de la maniere que je viens de le dire, il faut avoir un grand verre de lampe, parce que plus il y a d'huile, moins elle s'échauffe, & moins il s'en gâte.

F F eſt l'eau que l'on met au fond du verre, afin de tenir l'huile fraîche, & empêche qu'elle ne s'échauffe, &par ce moyen la faire abonder plus longtems, parce que cette huile ne ſe conſommant que par la chaleur, plus il y a d'eau, moins il y a de chaleur; & moins il y a de chaleur, moins ſe gâte d'huile.

Nota que la mêche eſt fort mince, & d'une petite groſſeur, afin qu'elle ne faſſe pas un gros feu, & que par les raiſons qu'on a dites ci-deſſus, elle épargne l'huile.

Autre maniere pour épargner l'huile d'une lampe.

Quand on veut avoir de la lumiere pendant une nuit, on prend un petit papier de la grandeur d'une piece de quinze ſous, dont on tord une partie avec les doigts, d'une maniere qu'il ſoit pointu le plus qu'on pourra; l'autre partie du papier ne ſera point tordue, & ſera applatie. On la mettra deſſous l'aſſiete de telle maniere, que la partie la plus pointue, ſervira de mêche à l'autre partie qui ſera applatie. On coupe proprement l'applatie, de la largeur de l'ongle de la main; on fait tremper cette partie pointue dans un peu de l'huile qu'on aura miſe ſur une aſſiete, ou dans une petite taſſe, ou quelqu'autre vaſe plat. Il faut que l'huile de noix ſoit vieille, elle dure plus long-tems que la nouvelle; cette façon de lampe n'uſera pas pour trois deniers d'huile chaque jour; on peut ſe ſervir de toute autre huile.

La prémiere façon d'éclairer une lampe à bon marché dans l'Egliſe, eſt expliquée par la figure ci-devant de la lampe.

OBSERVATION.

Il eſt à remarquer, que ſi on veut empêcher que l'huile ne gêle dans les grands hyvers, il faut la faire bouillir avant que de la mettre dans les lampes.

LAMPE, *feu de lampe.* Terme de Chimie, on appelle feu de lampe, un feu doux & lent d'une lampe allumée, ſous quelque vaiſſeau.

LAMPROYE. Poiſſon de mer cartilagineux, ayant le ventre blanc, le dos ſemé de taches bleues & blanches, la peau liſſe, la chair molle & gluante. Ce poiſſon n'a point d'os: il paſſe dans les rivieres au printems.

Maniere d'apprêter la lamproye.

LAMPROYE GRILLÉE. Il faut d'abord la limonner, la couper par tronçons comme l'anguille, & la faire mariner; enſuite on la fait rôtir ſur le gril, puis on lui fait une ſauce comme à l'anguille grillée.

LAMPROYE EN RAGOÛT. Il faut les ſaigner, & en garder le ſang; enſuite les limonner dans l'eau chaude, les couper par tronçons, les faire cuire avec beurre roux, & les aſſaiſonner de vin blanc, ſel, poivre, muſcade, une feuille de laurier, & un bouquet d'herbes fines, ajouter un peu de farine. Etant cuites, on y mêle le ſang, & l'on ſert chaudement.

LAMPROYE FRITE. *Voyez* ANGUILLE FRITE.

LAMPRON. C'eſt un vaſe de criſtal, ou de verre, qui ſert à mettre l'huile & la mêche des lampes d'Egliſe. On appelle auſſi lampron, ou lampion, un petit vaſe de terre, ou de fer blanc, où l'on met de l'huile, & qui ſert pour les illuminations.

LAMPSANE. C'eſt une plante dont les feuilles ſont fort ſemblables à celles du laitron liſſe, & qui rend un ſuc laiteux & amer. Elle eſt ſpécifique pour les dartres farineuſes. Il faut baſſiner ſouvent avec ſon ſuc les parties affligées.

LAN

LANCER *le Cerf.* Terme de chaſſe. C'eſt le faire partir de la repoſée, comme les autres bêtes fauves.

LANCER *un loup.* Terme de chaſſe. C'eſt le faire partir du liteau.

LANCER *un lievre.* Terme de chaſſe. C'eſt le faire ſortir du gite.

LANCER *une bête noire.* Terme de chaſſe. C'eſt la faire partir de la bauge.

LANGUE. C'eſt une partie qui eſt aſſez connue, ſituée dans la bouche de l'homme, qui ſert à former la parole & à conduire les alimens dans l'œſophage. Elle eſt le principal organe du goût. Elle eſt ſujette à quelques incommodités.

De la langue enflée.

La langue ſort à ceux qui ont cette incommodité, tout ainſi qu'à un chien, lorſqu'il a ſoif; à peine peuvent-ils manger, d'autant que l'œſophage en ſouffre; elle vient, ou d'une abondance de ſang, ou d'une pituite aqueuſe & ſubtile, qui abreuve ſes muſcles. Si elle eſt ſanguine, on le connoît par la couleur. Si elle eſt pituiteuſe, la langue eſt blanche, le viſage pâle, & la bave tombe à tout moment de la bouche. Il ne faut pas négliger cette incommodité, quoiqu'elle ſemble n'être pas d'une grande importance, elle peut toutefois cauſer d'autres accidens plus fâcheux. A la ſanguine, on tirera du ſang du bras, & deſſous la langue, ou l'on appliquera des ventouſes derriere le cou, après cela on purgera avec la manne, ou les tablettes de ſuccoroſarum; ou l'on fera uſer de gargariſmes avec le ſirop de limon ou de grenade, ou de groſeilles, délayés dans de l'eau, ou de pourpier, ou de ſolanum; ſinon l'on prendra ſeulement du jus de laitue, ou d'oſeille avec un peu de miel ou du ſucre.

A la pituiteuſe, on fera prendre beaucoup de lavemens un peu forts, on purgera ſouvent, ſoit avec de la manne, ou des pilules d'agaric, ou de ſirop de roſes, ou avec les tablettes de citro, ou de diacarthami.

Pour les ulceres & inflammations aux glandes de la langue.

Jettez ſur une chopine de décoction de figues vieilles ou nouvelles, une demi once d'alun en poudre, & gargariſez-en la langue; ou bien mêlez dans du jus de menthe, du jus de citron, ou du verjus; ſinon délayez deux gros d'aloës, avec deux onces de miel dans un demi ſetier de vin blanc, ou de la décoction de pourpier, & gargariſez-en la bouche.

Pour les dureté des glandes de deſſous la langue.

Prenez deux demi ſetiers d'eau, & deux onces de miel, & deux cuillerées de jus de moutarde, faites-en un gargariſme.

Pour les puſtules à la langue.

L'on boira du lait, & l'on s'en gargariſera, ou avec de la décoction de ſemence de coing on ſe lavera la bouche.

Langues en ragoût.

Les Cuiſiniers ſavent accommoder certaines langues d'animaux, dont ils font un mets excellent. Ce ſont principalement les langues de bœuf, de veau, de cochon & de mouton.

Langues parfumées.

Lorſqu'on veut parfumer des langues, on prend d'abord le ſoin de les ſaler; & pour réuſſir, on les

choiſir lorſqu'elles ſont toutes fraîches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le ſang qui y eſt attaché, puis dans de l'eau fraîche, après quoi on les eſſuye avec un linge bien blanc.

Cela fait, on les ſale dans des pots de grais, & de crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cauſe que celles qui ſont deſſus, ne trempent pas dans la ſaumure comme celles de deſſous, on n'oublie point de les changer de place; & cette façon fait qu'elles prennent également le ſel par-tout, pendant dix ou douze jours, qu'on les laiſſe en cet état. Au bout de ce tems on les retire, pour les mettre parfumer à la cheminée: ce qui ſe pratique, en les pendant par le petit bout à une ficelle, & les couvrant de papier par deſſus, de crainte que la ſuye ne les gâte.

Ces langues demeureront ainſi pendues pendant quelque-tems; & lorſqu'on jugera que la fumée les aura pénétrées, on les ôtera pour les ſerrer dans un endroit où l'humidité ne regne point. Il reſte à preſent de les faire cuire pour les manger.

Maniere de cuire les langues parfumées.

Pour y réuſſir, on prend ces langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laiſſe juſqu'à ce qu'elles paroiſſent raſſouplies & molaſſes: ce que voyant, on a ſoin de les ratiſſer, & de les laver enſuite dans pluſieurs eaux; de telle ſorte que la derniere où ces langues auront été lavées ſoit preſque claire.

Le tout ainſi obſervé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & des fines herbes, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre & de clous de gérofle, pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſoient cuites, & enſuite on les tirera pour les eſſuyer & en ôter la peau, ce qui ſe fait plus facilement, lors qu'elles ſont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne, contribue beaucoup à les rendre délicates; & pour leur donner un relief qui ne leur eſt pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clous de gérofle; & cela fait merveilles.

OBSERVATION.

Il faut remarquer que ſi l'on veut garder des langues, on ne doit point leur ôter la peau; mais ſi on les veut manger promptement, on n'héſitera point de le faire, étant ſujettes à durcir & à ſe deſſécher, lorſqu'on les a pelées.

Langue de bœuf rôtie.

La langue de bœuf ayant été bouillie dans un bon bouillon, on en ôte la peau, puis on la pique de lard, pour la mettre rôtir à la broche; il faut avoir ſoin de l'arroſer avec un peu de beurre & de vinaigre, aſſaiſonnés de ſel & de poivre. Etant cuite, on la coupe par tranches, & on la fait mitonner dans un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, morilles, & mouſſerons, le tout paſſé à la caſſerolle, avec beurre, ou lard fondu & aſſaiſonné.

Autre maniere d'accommoder les langues de bœuf.

On prend des langues de bœuf, qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de ſel, & des fines herbes. Cela fait, on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau. Après cela on les larde de gros lardons à travers pour les mettre enſuite ſur la braiſe, où on les fait cuire; & il faut obſerver en les dreſſant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le lard paroiſſe; & quand on les veut ſervir, on y fait un coulis, puis on les ſert.

Langue de bœuf à la braiſe.

Après avoir ôté la gorge à vos langues, mettez-les ſur la braiſe pour les peler proprement, puis lardez-les à gros lardons avec du jambon crud bien aſſaiſonné, vous les mettrez enſuite dans un pot au fond duquel vous aurez mis des bardes de lard & des trenches de bœuf. Vous les aſſaiſonnerez avec du ſel, du poivre, des trenches d'oignons, & des fines herbes. Couvrez le tout avec des bardes de lard & des trenches de bœuf, & fermez bien le pot pour l'enterrer dans la braiſe, en mettant du feu deſſous & deſſus. Vous l'y laiſſerez 8 ou 10 heures pour faire cuire le tout, après ce tems-là vous le dreſſerez dans un plat à ſec, & vous verſerez par-deſſus un coulis de champignons, ou un ragoût fait de champignons de truffes, de morilles, de mouſſerons & de ris de veau. Puis vous ſervirez les langues chaudement avec un jus de citron ou d'orange.

Langues de cochon fourrées.

Otez-en la prémiere peau en les échaudant dans de l'eau qui ne ſoit pas trop chaude, puis eſſuiez-les avec un linge & coupez un peu du gros bout. Prenez enſuite un pot dans lequel vous mettrez un lit de ſel, de poivre, & de fines herbes; puis un lit de langues en les preſſant bien les unes contre les autres, & ainſi lit par lit; enfin vous boucherez bien le pot, où vous les laiſſerez ſix ou ſept jours. Après ce tems-là vous les retirerez & les laiſſerez égoûter de leur ſaumure.

Quand les langues ſeront bien égoûtées, vous prendrez de la robe ou chemiſe de cochon que vous couperez ſelon la longueur des langues; vous ferez entrer chaque langue dans ſa robe, que vous ficelerez par les deux bouts. Cela fait vous les ſuſpendrez par le petit bout à une perche dans une cheminée & à telle diſtance les unes des autres, qu'elles ne puiſſent ſe toucher. Elles doivent être bien expoſées à la fumée, on les y laiſſe quinze ou vingt jours juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Lorſqu'on les veut manger, on les fait cuire à la braiſe, ou bien dans du vin, un peu d'eau avec du ſel & du poivre. On peut les garder près d'un an.

Langues de porc en ragoût.

Prenez langues de porc fraîches; paſſez-les par la poële avec du lard, puis faites-les cuire dans un pot, avec du bouillon aſſaiſonné de haut goût; étant preſque cuites, ajoûtez-y un peu de vin blanc, truffes, un oignon pilé, & de farine ſéche ſuffiſamment. Faites mitonner le tout dans le même bouillon, juſqu'à ce que les langues ſoient cuites, & ſervez-les.

Langues de veau farcies.

Faites un trou dans la langue du côté de la gorge avec un couteau bien mince, paſſez enſuite le doigt tout du long, & mettez dedans un peu de farce faite avec des ris de veau, des champignons, des truffes, du perſil & de la ciboule. Ficelez ces langues ainſi farcies vers le trou, & mettez-les dans l'eau chaude pour les peler. Puis vous les ferez cuire à la braiſe comme les langoes de bœuf; quand elles ſeront cuites, vous les dreſſerez & les ſervirez toutes chaudes avec un ragoût par-deſſus, garnies de frieadeaux.

Langues de mouton.

Quand je diſois que la langue de mouton eſt un des plus délicats morceaux qu'ait cet animal, je ne mentirois pas: l'expérience que nous en faiſons, nous le fait trop voir tous les jours: diſons donc de quelle maniere on les apprête.

Langues de moutons rôties.

On trouve qu'il n'y a rien de ſi bon que des lan-

gues de mouton à la grillade, lorſqu'on les ſert grillées, avec de la mie de pain & du ſel, & que pour ſauce on fait bouillir enſemble du verjus, du bouillon, des champignons, du ſel, du poivre, de la farine frite, de la muſcade & du citron, & après qu'on ſert ce ragoût bien proprement.

Langues de mouton à la ſauce douce.

Lors qu'on veut manger les langues de moutons à la ſauce douce, il faut, non pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les bien faire frire dans la poële avec du bon beurre. Etant frites, on les arrange ſur un plat, puis on y donne la ſauce que voici.

On prend du vinaigre, du ſucre, un peu de ſel, trois ou quatre clous de gérofle, de la canelle, & un peu de citron, qu'on fait bouillir enſemble; puis lorſque cette ſauce eſt cuite, on y met un peu de poivre blanc, & un jus de citron, puis on la ſert.

LANGUE DE BOUC. C'eſt une plante qu'on appelle autrement *viperine* ou *herbe aux viperes*. Un certain Alcibius en découvrit le prémier la vertu contre les viperes, car en ayant été mordu en dormant, il fut guéri en avalant le jus de cette herbe, dont il mit après le tout ſur la playe. *Voyez* VIPERINE.

LANGUE DE CERF, ou SCOLOPENDRE, en latin *lingua cervina*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui pouſſe de ſa racine, huit ou dix feuilles, & quelquefois davantage, longues ordinairement d'un demi pié, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue; ſa graine naît ſur le dos des feuilles dans des ſachets membraneux, fendus dans leur longueur, & qui renferme un amas de coques entaſſées les unes ſur les autres: chaque coque eſt preſque ovale, entourée dans ſa moitié d'un cordon par la contraction duquel ces coques ſe déchirent & répandent quelques ſemences. Sa racine eſt fibreuſe & noirâtre.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux ombrageux & les vallées humides & pierreuſes. Elle produit ſes prémieres feuilles en Avril.

Proprietés.

Les feuilles de la langue de cerf cuites dans du vin ſont bonnes aux morſures des ſerpens, tant pour les hommes, que pour les bêtes à quatre pieds, ſi on leur en fait prendre intérieurement. Etant priſes en breuvage elles ſont propres à la diſſenterie & flux de ventre; on s'en ſert communément aux accidens de la ratte. Son eau gargariſée ſert à la luette relâchée, & aux ulceres du palais; on ſe lave auſſi de cette eau, quand on a le palais écorché, & les gencives ſanglantes. Cette plante eſt béchique & expectorante.

LANGUE DE CHIEN, en latin *cynogloſſum*.

Deſcription.

C'eſt une plante, qui a les feuilles ſemblables au grand plantain, mais elles ſont plus petites & plus étroites, couvertes d'un cotton blanc, graſſettes & diſpoſées en rond.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux ſablonneux, elle eſt commune dans les bois, & aux bords des chemins. Elle fleurit en Juin. Sa ſemence eſt mûre en Juillet.

Proprietés.

La décoction de la racine de la langue de chien faite dans du vin, bûe ſoir & matin, ramolit le corps: ſert à la diſſenterie, à la gonorrhée & aux catarres, d'où l'on fait des pilules de cinogloſſe, qui étant priſes deux heures après ſouper font dormir; quoiqu'il ſoit vrai de dire que l'opium, & la ſemence de juſquiame qui entrent dans ces pilules y contribuent peut-être plus efficacement; mais il eſt certain que cette racine a la proprieté d'adoucir beaucoup le ſang. La doſe de ces pilules eſt depuis ſix grains juſqu'à dix. Cette racine priſe en infuſion, ou en décoction, eſt très-utile pour adoucir les humeurs âcres, arrête les pertes de ſang, & les hémorragies, & pour deſſécher les ulceres internes, ſur tout ceux des proſtates, dans la gonorrhée virulenſe. Cette racine auſſi bien que les feuilles, eſt aſtringente & vulneraire, rafraichiſſante, pectorale, émolliente, propre dans l'ardeur d'urine, dans la toux convulſive & opiniâtre, dans les cours de ventre, & dans la dyſſenterie. Elle amollit & guérit les tumeurs ſcrophuleuſes, étant appliquée deſſus, en cataplâme. Elle eſt efficace dans la fiévre tierce en l'appliquant ſur le nombril du malade, dans le tems du friſſon. Le ſuc des feuilles mêlé avec un peu de miel, & de thérébentine, en conſiſtance d'onguent, guérit les geſſures, & les tumeurs du ſoudement. Ses racines appliquées font renaître le poil tombé par pelade. Ses feuilles pilées & appliquées ſur la brûlure & le feu volage, ſur les vieux ulceres, playes & inflammations, ſur les douleurs, ſur les fluxions, ſur les hémorroïdes, profitent grandement. On en fait un onguent ſingulier pour les playes, avec leur jus, du miel roſat & de la thérébentine. On en fait auſſi des pilules pour arrêter les catarres violens.

LANGUE DE SERPENT, en latin *ophioglo-ſſum*. Petite ſerpentaire, herbe ſans couture.

Deſcription.

C'eſt une plante qui produit une feuille, qui eſt graſſe, & ſemblable à celle du plantain d'eau, du bas de laquelle ſort une petite tige, qui a à la cime une certaine languette pâle, approchant de celle d'un ſerpent; ce qui lui a donné ſon nom. Sa racine eſt menue, diviſée en peu de capillamens.

Lieu.

Cette plante naît dans les fonds humides. Mais elle ne dure que depuis le milieu de Mai, juſqu'à la fin de Juin.

Proprietés.

La langue de ſerpent deſſéche ſans beaucoup de chaleur; elle eſt fort bonne pour ſouder les bleſſures, & encore pour les ruptures & deſcentes de boyaux, ſur-tout des enfans. Les feuilles fraîches appliquées ſur les bleſſures, les guériſſent admirablement; toute la plante cuite dans du gros vin, eſt bonne aux yeux pleureux, les lavant ſouvent de cette décoction. On en fait de l'huile, comme on fait de l'huile roſat, qui ſert aux mêmes choſes. Il y en a qui l'eſtiment autant que celle de mille-pertuis. L'huile qu'on tire de la langue de ſerpent, par infuſion, eſt très-propre dans les maux violens de la gorge, on en donne quelques cuillerées au malade, & on en graiſſe extérieurement la partie affligée.

LAP

LAPIN. C'eſt un animal de la groſſeur d'un chat médiocre, qui ſe cache dans les bois, où il creuſe des terriers pour ſe retirer. Il a les oreilles fort longues & une queue courte, mais fort garnie de poil. Sa couleur eſt ordinairement griſe & blanche. Lorſque le lapin eſt jeune, on lui donne le nom de lapereau.

Les lapines commencent à faire des petits à ſix mois, elles portent pendant trente jours, & font tous les mois cinq ou ſix lapereaux. Quand la lapine eſt vieille, on l'appelle *haze*.

On diſtingue deux ſortes de lapins, les uns ſont de garenne & les autres de clapier ou domeſtiques.

De la différence des lapins de garenne à ceux de clapier.

Il eſt bon de ſavoir la différence qu'il y a entre un lapin de garenne & celui de clapier. Le prémier a le poil plus roux & moins épais, le corps plus agile, moins gros & d'un naturel plus éveillé & qui tient plus du ſauvage; ſa chair eſt plus délicate, à cauſe de cet air de liberté qu'il reſpire, & n'eſt pas ſi mélancolique, que celui du clapier. Car ce ſecond à qui la nourriture profite davantage, à cauſe du peu d'exercice qu'il prend, eſt d'une nature plus privée, a le corps plus gros & plus gras, eſt d'un tempérament moins alerte, il a les yeux plus endormis & moins gais. Nonobſtant tout cela, on ſe ſert de lapins de clapier pour peupler les garennes, mais c'eſt qu'on ſaura auſſi, que par la ſuite du tems, ces animaux ſe dépouillant de ce naturel groſſier, en reprennent un autre plus ſubtil & deviennent en un mot vrais lapins de garenne.

Pour ne pas ſe tromper dans le choix des lapins, il faut ſavoir qu'on connoit un lapin de garenne, quand le poil qu'il a au pié, & deſſous la queue eſt de couleur rouſſe, & il faut bien prendre garde ſi on n'a point fait brûler un peu le poil pour le rouſſir, ce qu'on peut reconnoitre facilement, en le portant au né, pour voir s'il ne ſent point le rouſſi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau. On peut le diſtinguer auſſi pour le goût en le mangeant, mais alors, il eſt trop tard & inutile de s'en appercevoir.

Lapins en fricaſſée.

Un lapin fricaſſé eſt quelque choſe d'excellent, lors que la fricaſſée en eſt bien faite. Pour y réuſſir on prend un lapin qu'on coupe par morceaux, qu'on paſſe à la poële avec du lard fondu. Cela fait, on y met pour le faire, du bouillon, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre, de fines herbes, de ciboulettes & de muſcade. Etant cuit comme il faut, mettez-y avant de le tirer, des jaunes d'œufs avec du verjus, & le mangez.

On obſervera que ce que je viens de dire des lapins, ſe doit obſerver à l'égard des lapereaux, puis qu'ils ne différent entr'eux ſeulement que de l'âge.

Lapins rôtis.

Lors qu'on veut faire rôtir un lapin, on le pique de fin lardon, ou bien on le barde, ou faute de lard on l'arroſe de beurre en cuiſant, & ſitôt qu'il eſt cuit, on le met dans un plat, & on le ſert avec une ſauce à l'eau aſſaiſonnée de ſel, & de poivre blanc. Il faut faire attention, en vuidant le lapin, d'y laiſſer le foye, afin de le délayer dans la ſauce.

Lapins en ragoût.

Ayez un lapin, coupez-le en quatre, lardez-le de gros lard, paſſez-le à la poële avec du lard fondu, mettez-le cuire dans une terrine ou caſſerole avec du bouillon & un verre de vin blanc, le tout aſſaiſonné de poivre & de ſel; joignez-y de la farine frite avec de l'orange, & lors que la cuiſſon eſt faite, ſervez-le pour être mangé chaudement. *Voyez* VENAISON.

Dégats que font les lapins & des moyens de les en empêcher.

Les lapins ſont de très-grands dégats, & malheur à ceux qui, non loin d'eux, ont des héritages cultivés; car ſont bleds de toutes ſortes, ſoit vignes, leurs dents n'épargnent rien que ce qu'on leur peut empêcher d'atraper: bien aviſé auſſi eſt celui qui aime mieux ne point avoir de terre ni de vigne, que d'en poſſéder ſi près des garennes; mais ſur-tout des vignes, dont ils broutent les bourgeons, quand ils commencent à pouſſer, ce qui leur cauſe un dommage très conſiderable, & qui ſeroit en danger de tout perdre, ſi l'on ne ſavoit y apporter le remède qui vient dans la naiſſance de ce bourgeon.

Prenez des petits bâtons fort minces, bien ſecs, & de bois de ſaules; faites fondre du ſouphre & trempez-y un bout, puis mettez l'autre dans terre; les bâtons étant ainſi préparés & diſtans d'une toiſe l'un de l'autre, mettez-y le feu, & cela empêchera que les lapins qui haiſſent cette odeur, n'entrent dans quelque vigne que ce ſoit, ſur le bord de laquelle ces bâtons auront été plantés.

Cette odeur dure pendant quatre ou cinq jours, au bout deſquels il faut recommencer encore, juſqu'à deux fois, ce qui fait quinze jours, au bout deſquels le bourgeon de la vigne s'eſt fortifié, & mis hors de l'inſulte de ces animaux.

Des ennemis des lapins & des moyens de les détruire.

Un des prineipaux ennemis des lapins eſt le ſerpent, cet inſecte vénimeux les détruit & les dévore toutes les fois qu'il en trouve l'occaſion; & c'eſt pour eux auſſi un monſtre ſi terrible, qu'il eſt ſeul capable de leur faire déſerter la garenne, ſi l'on ne trouvoit des moyens pour empêcher ce déſordre; il n'y en a point de meilleur qu'en banniſſant loin des lapins, cet ennemi qui leur fait tant la guerre, & pour y réuſſir, on a ſoin, lorſqu'on dreſſe une garenne, d'y planter quantité de frênes: ce bois, diſent les Naturaliſtes, a beaucoup d'antipathie avec le ſerpent, qui fuit, ſur-tout l'ombre de cet arbre avec tant de précipitation, que pour l'éviter, on tient qu'il ſe jetteroit plutôt à travers du feu que de paſſer deſſous.

Les renards ne dreſſent pas ſeulement des embuchrs aux poules, mais veillent encore à ſurprendre les lapins, dont ils font un très-grand dégat, ſur-tout lorſque ces cruels ennemis ſont en grand nombre. La chaſſe eſt le ſeul moyen de les détruire, c'eſt pourquoi il ne faut pas être négligent à la leur donner.

Ce n'eſt pas encore aſſez que ces ennemis dont je viens de parler, les lapins en ont encore d'autres qui ne ſont pas moins dangéreux; les chiens & les chats, tant domeſtiques que ſauvages, les perſécutent cruellement. Donnez-leur auſſi fortement la chaſſe, tendez-leur des pieges & par-là vous trouverez le moyen de faire une garenne.

Les lapins ſe prennent au furet, ſans furet, à l'afut, avec des poches, des panneaux & autres manieres dont nous allons parler.

Moyen pour prendre les lapins au furet, en une garenne.

Ayez un bon chien baſſet, faites-le chaſſer une heure durant dans la garenne, afin d'obliger tous les lapins de ſe terrer.

Quand ils y ſeront, prenez le chien & l'attachez, après cela, allez ſur les clapiers pour tendre les poches ſur tous les trous.

Ouvrez la pochette & rendez-la deſſus le trou, comme une ſerviete, en ſorte qu'elle déborde beaucoup par-tout, paſſez la fiſcelle dans la boucle, & pareillement la fiſcelle, qui paſſe dans la boucle, & ſi vous n'avez point aſſez de filets, bouchez le reſte des trous avec quelques pierres ou herbages; car il

n'en faut pas laiſſer un ſeul ſans le fermer parceque les lapins pourroient ſortir par cet endroit. Tous les trous étant auſſi fermés, vous attacherez une petite ſonnette au cou du furet, & le mettrez dans le trou en levant un peu le filet, pour lui donner paſſage, & lors qu'il ſera dedans, ne parlez, ny ne remuez point, il fera ſa chaſſe. Le premier qu'il trouve, il le pourſuit tant qu'il ſoit ſorti, ſi bien que le lapin fuyant & voulant quitter le terrier, il donne dans une des poches & s'enferme; il faut être prompt à le retirer, & ſi faire ſe peut, que le furet ne le voye point, afin qu'il ait plus de courage à l'y retourner chercher, ce qu'il fait auſſi-tôt, forçant à ſortir les prémiers qu'il rencontre, ou les prenant. Quand il ne rencontre rien, il vient au trou pour ſortir, & s'il ne veut pas retourner, il faut lui ſouffler & crachoter ſur le nés, il rentre & cherche encore. Si vous prévoyez qu'il n'y peut rien avoir, retirez-le & mettez-le en quelque autre trou plus éloigné; s'il fait de même, c'eſt une marque qu'il n'y a rien, il faut plier les filets, & chercher d autres terriers meilleurs.

Quelquefois le furet trouve un lapin endormy, il le ſurprend dans un coin, il le tue, en boit le ſang, ſe couche deſſus & s'y endort; en ce cas on eſt obligé de le perdre, ou de l'attendre juſqu'à ce qu'il s'éveille, ce qui dure ſouvent cinq ou ſix heures, c'eſt pourquoy portez une arme à feu pour tirer trois ou quatre fois dans les trous afin de l'éveiller; auſſitôt qu'il le ſera, il ſortira, mais il faut toûjours le laiſſer dormir une heure avant que de tirer, autrement vôtre bruit ſeroit inutile.

Quand vous prendrez des femelles, vous les remettrez pour ne pas dépeupler la garenne, & leur fendrez les oreilles, afin qu'elles ne ſoient point tuées par les perſonnes que vous enverrez quelquefois à l'affut.

Pour faire ſortir les lapins hors du terrier ſans furet.

Prenez de la poudre d'orpiment, & du ſouphre, & des ſavates, ou du parchemin, ou du drap qu'il faut brûler à l'entrée des trous du terrier, où le vent donne. Il faut rendre les poches au deſſous du vent.

Autrement.

Mettez une ou deux écrevices dans les trous du terrier. Elles feront ſortir les lapins ſans faute.

Moyen de faire les pans contre-maillés pour prendre les lapins.

Les pans ſe font de la même façon que les haliers à perdrix, comme on le peut voir dans ſon lieu. Les aumes en peuvent être de mailles quarrées ou à lozanges, larges de ſix ou ſept pouces chacune. De quelque maniere qu'on les faſſe en mailles à lozanges, ou mailles quarrées, il faut conſulter l'article des filets où il en eſt parlé, & les faire de fiſcelle aſſez forte. Les mailles de toile doivent être d'un pouce & demi, ou deux pouces de large, & de fil retors en trois brins.

La hauteur du pan ſera de trois ou quatre pieds, & la longueur à diſcretion, il faut que la toile ſoit au moins deux fois auſſi longue & large que l'aumé, on y met des piquets qui s'attachent de quatre pieds en quatre pieds, & on coud les deux autres enſemble, faiſant tout le reſte comme les haliers.

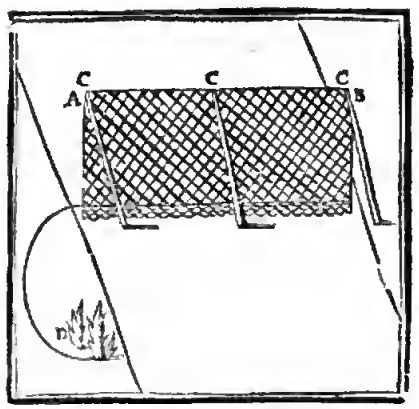
De deux façons de pan ſimple.

On a repreſenté ci-deſſous dans les articles 2. & 3. deux figures de pan ſimple, faites de mailles en lozanges, on les peut faire de mailles quarrées ſi l'on veut. La maille ſera d'un pouce & demi de large de fil bien fort, & retors en trois brins. Si on les fait de mailles à lozanges, il leur eu faut donner vingt-quatre de levûre, & trois toiſes de longueur, puis paſſer une groſſe fiſcelle dans toutes les dernieres mailles du bord de la longueur, tant au haut qu'au bas teindre le tout en couleur brune, comme on l a enſeigné ſur le mot FILET.

Le pan de mailles quarrées ſera meilleur, que ceux dont on vient de parler. Auquel cas on lui donnera cinq pieds de largeur, ou hauteur, & trois ou quatre toiſes de longueur, ſelon le lieu où il devra ſervir, il ne ſera pas beſoin de paſſer aucune fiſcelle autour de ce dernier, parce qu'il ſert d'une autre façon que le prémier, ainſi qu'on le verra ailleurs où vous en apprendrez l'uſage.

Moyen de prendre des lapins & des lievres avec un filet appellé pan ou panneau ſimple.

I. On tend ces ſortes de filets dans un chemin ou à quelque paſſée d'un bois, parceque les lapins & les lievres ſuivent toûjours le lieu le plus aiſé & le plus battu. Mais on doit obſerver de ne tendre que dans le lieu où le gibier & le vent viennent d'un même côté; ſi cependant on ne pouvoit prendre cette précaution, il faudroit au moins que le chaſſeur prit le deſſous du vent, afin de n'être point découvert.



Suppoſant que A B ſoit un chemin ou plûtôt une paſſée, prenez trois ou quatre bâtons C, C, C, longs de quatre pieds chacun & gros comme le pouce, pointus par le gros bout qu'on pique en terre, & un peu courbés par le petit bout d'en haut. Fichez-les en terre un peu en penchant en droite ligne, & éloignez à égale diſtance les uns des autres.

Enſuite vous prendrez vôtre filet & l'attacherez par les dernieres mailles d'enhaut, de la maniere que la figure ici repreſentée le fait voir, & enſorte qu'il tienne ſi peu, que ſi-rôt que le lapin ou le lievre viendra à donner dedans, il tombe aiſément.

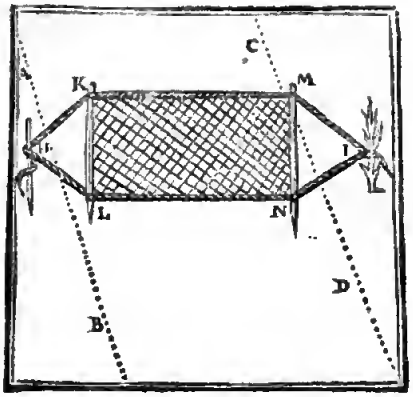
Ce filet tendu, éloignez-vous à dix ou douze pas, & cachez-vous à coté du chemin dans quelque buiſſon D, d'où vous puiſſiez facilement découvrir le gibier.

Obſervez deux choſes, la prémiere eſt que ce buiſſon ne ſoit point à contre-vent comme nous l'avons déja dit. La ſeconde eſt qu'il ne faut point paſſer par la voye de l'animal, pour ne lui laiſſer aucun ſentiment de l'homme, mais ſuivre la voye ponctuée, comme la figure le montre.

Autre ſorte de panneau dont les paiſans ſe ſervent pour prendre les lapins, & les lievres.

II. Le pan, dont on vient de parler dans l'article

précedent, eſt commode à tendre quand le tems eſt calme ; mais par un grand vent, il eſt difficile de le tenir en état, & quelquefois ſi on n'eſt bien prompt, le gibier s'échape. En voici un autre qui eſt plus uſité & plus aſſuré ; mais auſſi plus embarraſſant. Sa forme eſt repreſentée dans la figure iei jointe.

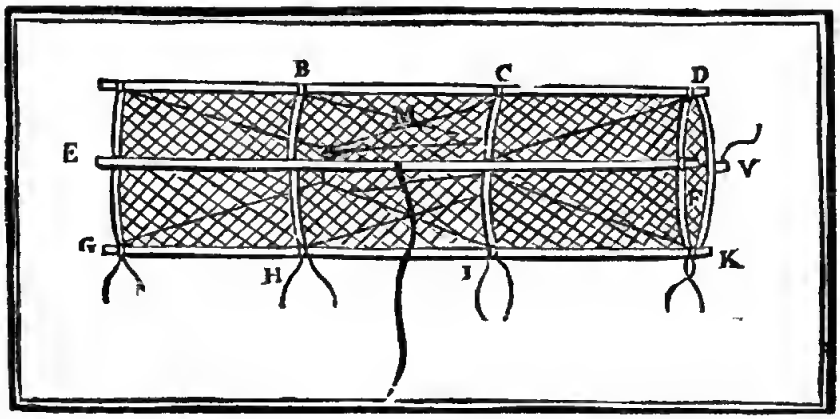


Pour tendre ce filet, il faut faire les mêmes obſervations que ci-deſſus, conſiderez que les lignes A B & C D marquent les extrémités du ſentier, & il faut avoir deux bâtons K L, M N, longs chacun d'environ quatre pieds, & gros comme deux ou trois fois le pouce. Ces bâtons doivent être coupés bien uniment à chaque bout. Lorſque vous ſerez ſur le lieu, prenez les deux bouts des ficelles qui ſont d'un même côté du filet, & attachez-les enſemble au bas de quelque arbre ou piquet, à un pié & demi proche de la terre, & qui ſoit hors du chemin, par exemple à la lettre H. Faites-en autant à l'autre côté I, & que les ficelles ſoient aſſez lâches dans le milieu, pour pouvoir poſer les bâtons entre les deux, que vous ajuſterez en cette ſorte.

Prenez le bâton K L, & portez-le au bord du chemin d'un bout à terre ſur la ficelle L du bas du filet, & mettez l'autre ficelle du haut ſur l'autre bout K du bâton, & cheminant tout au travers du chemin par derriere le filet, tenez bien avec la main la ficelle d'en-haut, afin que le bâton ne ſe deſaſſe point, puis étant à l'autre rive du chemin, accommodez le bâton M N ainſi que l'autre, faites ſi bien qu'ils panchent un peu tous deux du côté par où doit venir le lievre ; de façon que l'animal venant à donner dans le filet, il faſſe ſortir les bâtons d'entre les ficelles, & s'enveloppe, à cauſe que les mailles venant à s'aſſembler, donnent ſuffiſamment de la poche au filet, pour y tenir le lievre, ou autre bête enfermée.

Pour prendre lievres & lapins avec un panneau double.

III. On peut ſe ſervir du pan double, qui ſera moins embarraſſant que les deux précedens, mais il s'apperçoit auſſi de plus loin que les autres. Ce filet eſt bon principalement dans les chemins où courent les lapins, qui quelquefois vont cinq ou ſix les uns après les autres, & ſe peuvent prendre, parce que ce pan ne tombe point. Je montre en ce lieu la maniere de s'en ſervir par la deſcription de la prémiere figure de la prémiere table; je ſuppoſe que vous ayez obſervé ce que j'ai dit ci-deſſus, que les lignes ponctuées marquées des lettres A B C D, ſoient toûjours les bords du chemin. Picquez un des bâtons du pan à la lettre E, & un autre au milieu F, & ainſi des autres, tant que le paſſage ſoit tout fermé, puis retirez-vous dans le buiſſon ou ſur un arbre, comme j'ai dit ci-devant, il faut vous éloigner plus de ce filet que des autres pans.



OBSERVATIONS.

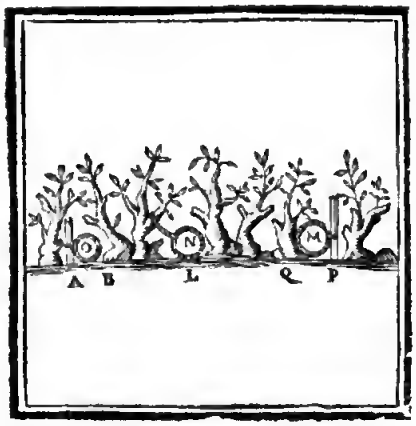
Il eſt à remarquer qu'on ne peut prendre avec le pan double que des lievres & lapins ; mais avec les autres on prend les renards, les bleteaux, les lievres, les lapins, les chats, les putois, & les loups. C'eſt pourquoi ſi vous croyez qu'il en doive paſſer le long du chemin où vous tendez, portez avec vous une fourche de fer ou quelqu'autre ferrement, afin de le tuer promptement, avant qu'il ait rompo le filet.

La vraye heure de tendre ces trois ſortes de pans, eſt le matin à la pointe du jour, & d'y guetter juſqu'à une demi-heure après que le ſoleil eſt levé, principalement durant les grands jours, & le ſoir une demi-heure avant le ſoleil couché juſques à la nuit toute cloſe.

Pour prendre les lapins la nuit.

IV. Les lapins qui vont manger dans un jardin non clos de murailles pendant la nuit, ſe prennent plus facilement aux colets, mais ils n'y demeurent gueres ; car d'abord qu'un lapin ſe ſent arrêté, au lieu de tirer comme fait le lievre, il détourne la tête & trenche le colet avec les dents : il y a quantité de lieux à la campagne où les lapins gâtent les jardins qui ne ſont pas enclos de murailles, & cependant on ne peut les en empêcher, à cauſe qu'ils n'y vont que de nuit fort tard, & lorſqu'on peut les découvrir pour

pour les tuer, ſi telle choſe vous arrive, uſez de ce piege.



Piquez tout au bord de la haye du Jardin, un morceau de bois ou piquet T, gros comme deux fois le pouce, long d'environ un pié, ayant à un pouce du bout d'en haut, un trou à mettre le bout du petit doigt. Ayez un colet de leton, attachez au bout une fiſcelle un peu forte, laquelle vous paſſerez dans le trou du piquet, vous la lierez au bout de quelque branche forte, que vous tiendrez pliée comme celle qui eſt marquée R. Cela fait, vous aurez un petit bâton un peu moins gros que le petit doigt, que vous ficherez dans le trou, enſorte que la branche s'en retournant ne puiſſe attirer le colet après ſoi, qui ſera retenu par le petit bâton S, à cauſe du nœud que font le colet & la fiſcelle attachés enſemble. Après cela, étendez & ouvrez le colet V de la grandeur de la muce, de façon que les lapins ne puiſſent paſſer ſans mettre la tête dedans. Le prémier qui voudra entrer, ayant paſſé la tête, penſera tirer pour couper ce qui le tient arrêté, il fera tomber le petit bâton du trou, qui donnera la liberté à la branche de s'en retourner: de cette maniere le gibier s'étranglera.

Pour prendre les lapins de jour avec des pans doubles.

V. Pendant le jour, les lapins vont s'ébattre & manger parmi les buiſſons, dans les genêts & hayes un peu fortes, où ils ſe retirent lorſqu'ils entendent du bruit, & ſi on les preſſe en frappant les hayes, ou qu'un chien les pourſuive, ils fuyent vers leurs terriers. Si vous voulez en prendre, ayez un ou pluſieurs pans doubles faits ainſi que j'ai montré ci-deſſus, & ſoyez informé de quel côté ſont les terriers, afin de tendre toûjours le filet vers cet endroit; puis allez vous promener de coté & d'autres dans les lieux où il peut y avoir des lapins; & lorſque vous verrez une haye ou un buiſſon un peu fort, n'en approchez point plus près de dix ou douze pas, & picquez les filets en demi cercle, fermant aux lapins le chemin des clapiers, & retournez par derriere la haye ou buiſſon, frapper d'un bâton ou de quelqu'autre choſe. S'il y en a quelqu'un, il voudra ſortir, & croyant s'aller promptement retirer dans ſon trou, il ſe jettera dans les filets, d'où vous le retirerez auſſi-tôt, parce qu'il ne manqueroit point de les couper. Quand vous l'aurez pris, pliez les pans & cherchez quelqu'autre endroit où il s'en pourra trouver.

Pour prendre des lapins avec un chien d'une maniere aſſurée.

VI. Lorſqu'on ſçait l'endroit des terriers, il eſt important d'avoir un bon chien baſſet, ou briquet, & lorſque vous voudrez avoir le divertiſſement de cette chaſſe, ſoyez du moins deux perſonnes, dont l'une s'en ira ſur les clapiers, & piquera les filets tout autour, enſorte qu'il n'y ait pas un trou qui ne ſoit renfermé dans l'enclos des pans; puis il ſe retirera en quelque endroit, d'où il puiſſe voir ou entendre quand un lapin ſera pris. L'autre perſonne qui tiendra le chien, étant averti que le tout ſera tendu, il le fera chaſſer un peu loin en ſifflant & parlant à lui, pour l'exciter & lui donner de l'ardeur, afin qu'il pourſuive vivement ſon gibier, lequel voulant ſe ſauver dans les trous ſe logera dans les filets, d'où le gueteur le retirera promptement. L'autre perſonne reprendra le chien pour le faire chaſſer derechef, vous continuerez toûjours juſqu'à ce que vous en ayez pris aſſez.

On a déja dit que la vraye heure de trouver les lapins hors des terriers, eſt le matin juſqu'à ſix ou ſept heures, & depuis onze heures, juſqu'à une, & le ſoir une heure ou deux avant que le ſoleil ſe couche, principalement quand il fait ſec; ce n'eſt pas qu'on n'en puiſſe bien rencontrer hors le trou, mais on en trouvera encore davantage aux heures que j'ai dit.

S'il ſe rencontre par hazard qu'il y ait tant de trous au lieu où vous voulez tendre, ou qu'ils ſoient éloignés les uns des autres, de telle façon que les pans ne puiſſent tout enclore, il faut les mettre du côté où il y a plus d'apparence que les lapins aborderont, & fermer les trous plus écartés avec quelques pierres, branches, ou herbiers.

Pour prendre les lapins de jour avec des petits filets nommés poches.

VII. Les poches à lapins ſont des filets qui ſe font en façon de bourſe, que je propoſe.

Ayez deux ou trois douzaines de poches, & vous en allez aux clapiers, en mettre une ſur chaque trou en cette ſorte; ouvrez & étendez le filet ſur le trou, & puis attachez la fiſcelle, qui paſſe dans la boucle, à quelque branche de taillis ou piquet & l'autre fiſcelle qui entre dans la boucle qu'il faudra lier de même à un piquet ou branche, & ainſi de toutes les autres poches.

Si vous n'avez pas aſſez de filets pour couvrir tous les trous, bouchez ceux qui reſteront avec quelques pierres, feuilles, branches ou herbiers; puis placez-vous dans un lieu, d'où vous puiſſiez voir toutes les poches, afin d'y courir lorſqu'il y aura quelque lapin pris & y étant, ne remuez point & ne faites aucun bruit pendant qu'une autre perſonne ira avec un chien chaſſer dans le bois pour contraindre les lapins de fuir vers leurs clapiers. Lorſqu'ils s'enfuiront ils ſe jetteront tout d'un coup dans les pochettes, d'où il faudra les retirer promptement, & retendre comme auparavant.

Les lapins ſe prennent plus facilement à ces ſortes de filets qu'à des pans, parce qu'ils ne paroiſſent pas tant.

LAPIS *ſauvage.*

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles fort grandes, & la tige haute de deux coudées, avec quantité de fleurs à la cime, qui ſont rougeâtres. Sa graine eſt enfermée dans de petites gouſſes rouſſes. Sa racine eſt groſſe & dure comme du bois.

Lieu.

Cette plante croît non-ſeulement dans les lieux marécageux, mais encore ſur les montagnes, quand le terroir eſt gras & ſur-tout aux lieux où les vaches ont accoutumé de paſſer la nuit. Elle fleurit en Juin.

Propriétés.

Le lapis ſauvage a toutes les vertus & proprietés du laparhum, en quelque façon par ſa qualité ſéche ; mais il a cela de particulier qu'il purge la bile, mais plus foiblement que la rhubarbe, à cauſe de quoi on l'appelle hippolapathum latifolium, & rhubarbe des Moines. Étant cuit dans du vinaigre & appliqué extérieurement, il guérit la gale.

L A Q

LAQUAIS. C'eſt un valet de baſſe condition que l'on prend pour ſervir, & qui porte la livrée.

Le devoir des laquais d'un grand Seigneur, eſt d'apprendre & de s'appliquer à le bien ſervir, lui être entierement fidelles, tout voir & tout entendre ſans rien dire qui lui puiſſe préjudicier. Quoique leur état ſoit des plus médiocres, cela n'empêche pas que la vertu ne s'y puiſſe rencontrer ; & mille gens des plus élevés dans les affaires en rendent un aſſez bon témoignage. Pour tâcher d'imiter ceux-là, & d'attraper quelque choſe de leur fortune, il faut qu'un laquais ſoit adroit, honnête & civil à tout le monde ; qu'il ne ſoit point jureur, yvrogne, ni débauché, flateur, rapporteur, ni menteur, qu'il n'abandonne point le Seigneur quelque part où il puiſſe le mener, qu'il ſe garde de s'entretenir jamais avec qui que ce ſoit des affaires ſecretes dont il pourroit avoir connoiſſance ; qu'il ait bien ſoin de tous ſes interêts autant que ſa condition le peut permettre, qu'il nettoye bien ſes ſouliers & ſes bottes, lorſqu'il faut qu'il le faſſe ; qu'il porte bien le flambeau, & qu'il ſe faſſe un principe de toûjours bien obéir à ſon Ecuyer en tout ce qu'il lui commande pour le ſervice du Seigneur, & d'être ponctuel aux ordres du Maître-d'Hotel, aux heures du repas pour ſervir à porter les viandes ſur table ; il doit auſſi prendre garde & s'appliquer à bien faire les commiſſions qui lui ſont données, s'en acquiter avec adreſſe & diligence, & en rapporter une réponſe exacte & fidelle, & ſur toutes choſes bien garder le ſecret ; c'eſt par-là qu'un laquais parvient à quelque choſe de bien plus conſiderable, & qu'il oblige le Seigneur à lui ſervir d'appui & de patron tout le reſte de ſa vie.

LAQUE, ou LACQUE. Ce nom convient à pluſieurs drogues qui ſervent aux Peintres, aux Enlumineurs, aux Teinturiers, & aux Apoticaires. On employe auſſi une des eſpeces de laque, pour rougir la cire d'Eſpagne.

Les Peintres mettent en œuvre trois ſortes de laque. La prémiere eſt appellée laque fine, ou de Veniſe. Nous avons maintenant en France le ſecret de la faire auſſi parfaitement que les Italiens.

Maniere de faire la laque.

Il faut réduire en poudre des os de ſéche, & colorer cette poudre avec une teinture de cochenille metteque, de breſil de Fernambouc bouillis dans une leſſive d'alun d'Angleterre calciné, d'arſenic, de natrum, qu'on appelle communément ſoude blanche, ou de ſoude d'Alicante. Enſuite on en fait une eſpece de pâte, & on la forme en trochiſques. Pour la rendre plus rouge, on y ajoûte du jus de citron, & pour la rendre plus brune, on y mêle de l'huile de tartre. La bonne laque doit être tendre & friable.

La ſeconde eſpece de laque dont ſe ſervent les Peintres, eſt nommée laque platte, ou colombine. Pour la faire, on met bouillir des tontures d'écarlatte dans la leſſive dont nous venons de parler tout-à-l'heure, & que l'on jette après l'avoir paſſé ſur la poudre de craye blanche, & d'alun d'Angleterre. Enſuite on fait une pâte qu'on met en tablettes quarrées, de l'épaiſſeur d'un doigt ou environ. La laque colombina de Veniſe, eſt préférable à celle qui ſe fait en France & en Hollande, parce que le blanc qu'on employe à Veniſe, eſt plus propre à recevoir & à conſerver la vivacité de la couleur.

La troiſiéme ſorta de laque, dont ſe ſervent les Peintres, n'eſt autre choſa qu'une teinture de bois de Fernambouc, qu'on tire par le moyen des acides.

La laque des Enlumineurs eſt une teinture qu'on tira des fleurs par le moyen de l'eau-de-vie, ou d'une leſſiva d'alun & de ſoude. La laque rouge ſe tire du pavot rouge, ou du coquelicot ; la bleuë, de l'iris, ou de la violette ; la jaune, de la fleur de genêt, ou de ſouci.

La laque des Teinturiers, eſt une eſpece de cire, ou la gomme rougeâtre, dure & tranſparente ; elle nous vient des Indes, & principalement des Royaumes de Pegu, & de Bengale. C'eſt l'ouvrage de certaines mouches, ou fourmis, de ces païs-là. La meilleure eſt celle qui eſt très-claire, ſans mélange de gomme noire, ni d'ordure, bien fondante, & qui teint la ſalive en rouge quand on la mâche.

Cette laque a divers noms. On l'appelle laque en bâton quand elle tient encore aux bâtons, où les mouches l'ont attachée ; laque en gomme, quand elle a été fondue & applatie ; laque en oreilles, quand elle eſt formée en façon d'oreille ; celle-ci eſt la plus parfaite, mais elle eſt extrémement rare.

La laque, ou cite à cacheter, ne ſe fait point en Eſpagne, comme bien des gens ſe l'imaginent ; & même les Eſpagnols ne s'en ſervent pas ; mais on fait en France cette cire rouge, avec la laque en gomme, colorée de vermillon. On en fait auſſi avec la réſine mêlée d'un peu de poudre de laque, & de blanc de ſere, pour lui donner de la conſiſtance ; on la rougit avec le vermillon, & on la paſſe enſuite dans la laque en bâtons, fondue & bien colorée ; mais cette derniere cire ne vaut pas grand choſe.

La laque qui eſt en uſage en Médecine, n'eſt autre choſe que le cancamum, qui eſt une gomme que produit un arbre de Moyenne hauteur, & dont les feuilles approchent beaucoup de celle du myrrhe. Il croît dans l'Afrique, principalement au Breſil, & dans l'Iſle de ſaint Chriſtofle. Le cancamum paroît compoſé de quatre eſpeces de gommes toutes differentes, liées enſemble, mais parfaitement diſtinctes. La prémiere eſt comme une eſpece d'ambre ; la ſeconde reſſemble à l'arcançon ; celle qui ſuit, eſt de couleur de corne ; & la derniere, eſt celle qui eſt commune, & qu'on nomme gomme animée. On s'en ſert pour les playes, & pour appaiſer la douleur des dents. Cette laque eſt fort commune, mais les autres trois ſont très-rares.

Belle laque de Veniſe.

On met une livre de cendres gravelées de Montpellier dans un chaudron, & l'on y verſe vint-cinq pintes, meſure de Paris, de belle eau da fontaine, ou da riviere ; puis on laiſſe diſſoudre pendant vingt-quatre heures, après quoi ayant fait bouillir la diſſolution pendant un quart d'heure, on la paſſe par la chauſſe de toile, & on reçoit la filtration dans una terrine. Si elle ne paſſe pas claire d'abord, il faut la laiſſer couler juſqu'à ce qu'elle paſſe claire ; & alors on met une autre terrine bien nette à la place de la prémiere, & l'on jette dans la chauſſe la leſſive trouble qui avoit paſſé d'abord. Le tout ayant été tiré au clair par la filtration, on la remet dans le chaudron, après l'avoir bien écuré & nettoyé, & ayant fait bouillir la leſſive, un bouillon ſeulement, on y jetta deux livres de tontures d'écarlatte ; qu'on fait bouillir juſqu'à ce qu'elles deviennent blanches. Alors vous

filtrez votre leſſive par la chauſſe de toile, ou par un autre linge, vous ſervant d'un poëlon de terre, pour la tirer du chaudron, & vous aurez ſoin de bien preſſer l'écarlatte, afin qu'elle ſe décharge de toute la couleur. Quand toute la teinture ſera filtrée, vous la remettrez dans le chaudron qui aura été bien écuré, & bien nettoyé pour la troiſiéme fois, puis vous ferez diſſoudre une demi-livre d'alun de Rome dans une pinte d'eau de fontaine, ou de riviere, la plus claire que vous pourrez trouver. Cette diſſolution ſe doit faire ſur le feu, dans un poëlon de cuivre, ou de terre verniſſé. Il faut enſuite la filtrer promptement, & la verſer dans la teinture, ayant ſoin de remuer avec un petit bâton, juſqu'à ce que l'écume ſoit diſſipée; puis ayant fait bouillir ce mélange environ un petit quart d'heure, on le paſſe par la même chauſſe, comme auparavant; & l'on y verſe en même-tems une pinte d'eau de fontaine, ou de riviere, dans laquelle on a fait bouillir une livre de bois de Fernambouc coupé par morceaux, & concaſſé, & qui aura été auparavant paſſée par un linge. Le tout étant paſſé par la chauſſe, on y verſera encore environ un demi ſetier d'eau de fontaine, après quoi on tirera la laque avec une grande cuiller de bois, & on l'étendra ſur des plaques de plâtre, de trois doigts d'épaiſſeur, & de demi pié en quarré, garnies de morceaux de toile de leur grandeur, pour empêcher que la laque ne s'attache au plâtre.

Nota. Il faut toûjours filtrer la leſſive, juſqu'à ce qu'elle ne paroiſſe plus rouge.

Belle laque colombine.

Mettez dans un pot de terre neuf & verniſſé; une demi livre du plus beau bois de Fernambouc, coupé par morceaux, & broyé dans un mortier de fer, verſez par deſſus deux pintes du plus fort vinaigre de vin rouge, & faites infuſer à froid pendant quarante heures. Enſuite ayant fait bouillir l'infuſion une demi heure, ajoûtez-y une once de bon alun de Rome réduit en poudre, & faites bouillir encore pendant trois quarts d'heure, ou juſqu'à la diſſolution de l'alun. Après cela ôtez le pot du feu, mettez-y la rapure d'une douzaine d'os de feche, puis remettez le pot au feu, & remuez bien avec un bâton de canne, juſqu'à ce qu'il s'éleve avec une mouſſe au deſſus de la teinture, enſuite retirez le pot, & lui ayant mis ſon couvercle, laiſſez repoſer pendant huit jours, ayant ſoin de remuer la matiere avec le bâton ci-deſſus, quatre fois chaque jour. Au bout de ce tems là, vous remplirez une tertine de ſablon blanc, juſqu'à trois doigts de ſon bord, puis y ayant enterré votre pot juſqu'à moitié, vous mettrez le tout ſur le fourneau, juſqu'à ce que la matiere ſoit prête à bouillir. Alors l'ayant tirée du feu, & coulé la liqueur par un linge bien blanc, vous la mettrez dans deux cucurbites de verre de Lorraine, d'une pinte, ou environ, leſquelles vous placerez dans la terrine à moitié pleine de ſablon froid, & vous mettrez cette terrine ſur le fourneau, l'y laiſſant juſqu'à ce que la liqueur commence à frémir. Alors il faudra l'ôter & laiſſer refroidir, enſuite vous laiſſerez repoſer votre laque pendant douze jours, au bout deſquels vous pourrez vous en ſervir.

LAQUE. *Voyez* COULEUR. GOMME-LAQUE.

L A R

LARD. C'eſt une graiſſe ferme qui tient à la coine du cochon, & qui s'étend tout le long de ſon dos.

Qualités du lard.

Cherchez le lard le plus vieux, pourvû qu'il ne ſoit pas rance, lardez-le de grains d'avoine, de ſorte qu'un grain touche l'autre de tout côté; mettez enſuite le feu à l'avoine, ayez ſoin de recueillir ſur une aſſiete tout ce qui en découlera, pour vous en ſervir dans toutes les tumeurs malignes & autres, comme charbons, froncles, &c.

Omelette au lard.

Prenez le gras d'un quarteron de lard ou environ, ôtez les levûres & coupez le lard en petits morceaux, qui ſoient gros à peu près comme une noiſette, faites-le fondre en la poële, & lorſqu'il commencera à ſe ſecher, verſez-y ſix ou ſept œufs battus & ſalés, s'il eſt beſoin.

Autre maniere.

Caſſez ſix ou ſept œufs, ajoûtez-y un demi quarteron de lard coupé menu, & du ſel autant qu'il en eſt beſoin, battez le tout enſemble, verſez-le dans la poële, en laquelle il y ait autant qu'il en eſt beſoin de beurre à demi roux, ou de moëlle fondue, & faites cuire l'omelette.

LARGE, faire large; ſe dit en Fauconnerie, de l'oiſeau, lorſqu'il écarte les ailes, ce qui marque en lui une ſanté parfaite.

LARMÉ de plomb. Terme de chaſſe. C'eſt une eſpece de petit plomb dont on ſe ſert pour tirer aux oiſeaux. Ce terme eſt fort uſité parmi les Chaſſeurs.

LARMIERS. Terme de chaſſe. Ce ſont deux fentes qui ſont au deſſous des yeux d'un cerf.

L A S

LASSITUDE. Pour la laſſitude des jambes, prenez des feuilles, ou de l'écorce d'orme, faites-les bouillir dans l'eau, & frottez-vous-en les jambes.

L A V

LAVANDE, en latin *lavendula*. C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces, la grande & la petite. Celle-ci ne differe de l'autre qu'en ce qu'elle a les feuilles plus petites & l'épi plus court; nous les comprendrons toutes deux ſous une même deſcription.

Deſcription de la lavande.

C'eſt une plante qui eſt preſque ſemblable à l'aſpic, & pluſieurs la nomment l'aſpic femelle; elle a néanmoins les feuilles plus étroites, plus courtes, plus minces, plus douces, & moins blanches que celles de l'aſpic. La fleur des deux eſt purpurine, quoique celle de la lavande ſoit moins colorée, & qu'elle ait le pié plus long & ſoit plus ouverte; l'odeur en eſt auſſi plus agréable, bien qu'elle ſoit aſſez forte, & l'épi en eſt plus court.

Lieu.

Cette plante naît d'elle-même dans les lieux ſecs & pierreux; on en trouve dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés.

La lavande a les mêmes vertus que l'aſpic, & l'uſage en eſt plus agréable, étant miſe dans le linge & dans les habits, elle donne une bonne odeur & les garantit des teignes, l'eau diſtillée des fleurs eſt odoriferante, elle ſert contre l'épilepſie appliquée aux temples & au front, auſſi-bien qu'à l'apoplexie, & la léthargie. La lavande eſt ſouveraine pour conforter les nerfs foulés & laſſés, autrement mal diſpoſés de quelque cauſe froide, & pour ce regard les bains & fomentations faites de lavande dans les paralyſies, convulſions, apoplexies, & autres ſemblables maladies, ſont ſouveraines. Ses fleurs avec canelle, noix muſcade, & clous de géroſle guériſſent les battemens de cœur. L'eau

diſtillée de ſes fleurs, priſe la quantité de deux coillerées, rend la parole perdue, guérit les défaillances & maux de cœur. La conſerve & l'eau diſtillée de la-vande ſont un pareil effet. Son huile deſſeche les catarres, ſi on en frotte la nucque du cou; elle eſt ſinguliere pour les convulſions & étonnemens de nerfs.

LAU

LAUDANUM. C'eſt le nom que les Chimiſtes ont donné à l'extrait d'opium, à cauſe de ſes excellentes qualités. Pluſieurs y ajoûtent les coraux, les perles, la thériaque, l'extrait de ſaffran.

Qualités du Laudanum.

Le laudanum eſt un remede admirable, il provoque le ſommeil, il appaiſe les douleurs, il arrête le crachement de ſang, le flux des menſtrues & hémorroïdes; il eſt auſſi bon pour toutes ſortes de fluxions violentes.

Extrait de laudanum. *Voyez* EXTRAIT.

LAVEMENT. C'eſt un remede qu'on prend par le fondement. Les Medecins & Apoticaires lui donnent le nom de *clyſtere*, & dans l'uſage ordinaire on lui donne celui de *remede*. Il y a pluſieurs ſortes de lavemens. Nous allons rapporter ceux qui ſont d'une plus grande utilité, on en trouvera d'autres répandus dans tout ce Dictionnaire.

Lavement commun.

Prenez de la parietaire, de la mercuriale & des épinars, ou bien de la poirée, de chacun une poignée; de la caſſe, du catholicum, du ſucre rouge, & du miel de chacun une once & demi; de l'huile commune, deux ou trois onces. Après avoir fait cuire les herbes dans un chaudron, vous prendrez environ une livre ou une chopine de la décoction, dans laquelle vous délayerez les autres drogues.

Lavement rafraîchiſſant.

Prenez une écuellée de lait clair, ou d'eau de riviere, & deux cuillerées de vinaigre. Après avoir verſé le vinaigre dans le petit lait ou dans l'eau de riviere, vous les laiſſerez infuſer ſur des cendres chaudes en les agitant, afin de les bien mêler.

REMARQUE.

Ce lavement eſt fort bon pour les femmes qui ſont ſujettes aux ſuffocations de matrice, mais il y faut ajoûter quatre grains de camphre.

Autre lavement rafraîchiſſant.

Faites une décoction de racines de guimauve, ou de graine de lin, & ajoûtez-y une once de ſirop violat; ou bien faites bouillir une bonne poignée de ſon dans de l'eau de riviere, & réiterez ce lavement trois ou quatre fois le jour; ou enfin faites un lavement d'eau de poulet. Ces ſortes de remedes ſont excellens contre les ardeurs d'urine.

Autre.

Faites une décoction de laitues, chicorée blanche, concombre, citrouille, cerfeuil, pourpier, poirée, & autres ſortes d'herbes potageres; ajoûtez-y environ trois onces de ſucre brut, tel qu'on l'apporte des Indes, ou à ſon défaut, autant de miel roſat, ou de nenuphar.

Ou bien faites diſſoudre deux onces de bonne manne graſſe dans une chopine de petit lait, ajoûtez-y deux onces de caſſe mondée, & réiterez ce remede deux fois par jour. Ces lavemens ſont rafraîchiſſans, & purgent légérement.

Lavement pour le flux de ventre.

Prenez une écuellée de lait, une once de caſſonade, & deux jaunes d'œufs. Faites bouillir le lait, quand il aura bouilli, vous y délayerez les jaunes d'œufs, & la caſſonade.

Autre plus compoſé & plus anodin.

Prenez de l'eau de tripes ou de la décoction d'une fraiſe de veau; ajoûtez-y feuilles de bouillon blanc, de plantain, de pervanche, fleurs de roſes rouges & d'hypericon. Délayez dans la décoction un jaune d'œuf, une once de populeum, ou d'huile damandes douces, & deux gros de *philonium Romanum*.

Lavement pour le flux de ſang.

Prenez des feuilles de plantain, des feuilles de *tapſus barbatus*, autrement cierge Notre-Dame, de chacun une poignée; des fleurs de camomille, une demi poignée; du ſucre roſat, une once & deux jaunes d'œufs. Vous ferez coire une tête de mouton avec la laine dans de l'eau de riviere, juſqu'à ce que la chair quitte les os. Dans une pinte ou deux livres de ce bouillon, vous ferez bouillir les herbes & les fleurs; enfin dans une écuellée de cette décoction, vous délayerez le ſucre & les jaunes d'œufs.

Lavement pour les conſtipés.

Prenez ſeize cuillerées d'eau commune & ſeize cuillerées de vinaigre, quatre onces d'huile de noix, & quatre onces de miel. Mêlez le tout enſemble, pour en faire un lavement.

REMARQUES.

Si on reſſentoit des trenchées, il n'y faudroit point mêler de vinaigre.

Lavement pour la diſſenterie.

Délayez dix-huit grains de poudre de corail anodine, & un gros de poudre d'ipecacuanha dans une chopine du bouillon du pot, ſans ſel.

Lavement émollient & purgatif, propre dans les fiévres la petite verole, & la rougeole.

Faites une décoction de feuilles de parietaire, de mauve, guimauve, mercuriale, ſeneçon, & autres ſemblables. Ajoûtez-y trois onces de miel de concombre, ou de miel commun. On peut y ajoûter auſſi une once de catholicon double, avec deux gros de criſtal mineral.

Lavement carminatif.

Faites bouillir fleurs de camomille & de melilot, de chacune une poignée; graine de genievre, de coriandre, & d'anis, de chacune deux gros, avec autant de racine de *vincetoxicum*, ou dompte-venin; ajoûtez à la décoction deux onces d'huile d'aneth, ou de camomille, avec trois onces de miel mercurial, ou à ſon deffaut autant de miel commun.

Lavement apéritif, pour lever les obſtructions, en évacuant beaucoup de glaires & de bile.

Faites bouillir dans une pinte d'eau, deux bonnes poignées de lierre grimpant. La décoction étant réduite à moitié, vous la paſſerez, & y ferez diſſoudre demi-once d'alun brûlé. On uſe de ce remede pendant deux ou trois jours, & on le réitere deux fois chaque jour, à moins que le malade ne ſente trop de douleur dans les entrailles; car en ce cas-là, on ne doit pas le réiterer ſi ſouvent.

Lavement hyſtérique.

Faites bouillir rhûe, pouliot, matricaire, armoiſe, abſinte, de chacune demi-poignée; ajoûtez-y quel-

ques grains de caſtor & de camphre, avec deux onces de miel mercurial, ou de concombre ſauvege. On pourra y ajoûter auſſi, ſelon le beſoin, ou les bayes de laurier, ou leur électuaire.

Lavement apoplectique.

Feites bouillir la moitié d'une coloquinte avec une once de ſené, & ajoûtez à le colature deux onces de vin émétique trouble, ou une once d'hiere piere. Ce remède eſt propre dans les apoplexies ſanguines & ſereuſes.

Autre apoplectique.

Faites bouillir deux poignées de feuilles de tabac vertes & en maturité, dans une pinte d'eau, juſqu'à réduction de la moitié.

Si le malade eſt robuſte, vous ferez bouillir une once de tabac en corde coupé menu. Le tabac eſt le plus puiſſant de tous les émétiques.

Ce remede eſt propre dans la lethargie, dans la phrenetie, & colique violente, & dans l'apoplexie ſereuſe opiniâtre.

Lavement nutritif, propre pour les enfans en chartres, & & pour les grandes perſonnes phtiſiques, ou éthiques, auſſi bien que pour les malades qui ne peuvent prendre aucune nourriture par la bouche.

Faites un bon bouillon avec la treneche de bœuf, le jarret de veau, l'éclanche & le bout ſeigneux de mouton. Enſuite délayez dans le colature le jaune d'un œuf, & un gros de confection d'hiacinthe. Ce lavement ſe réitere nuit & jour, de quatre heures en quatre heures. Il faut tous les matins donner au malade un lavement rafraîchiſſant & purgatif, pour lui faire vuider les matieres fecales; & faire enſorte qu'il garde long-tems les levemens nutritifs.

Meſure ordinaire des lavemens.

La meſure ordinaire des lavemens eſt d'une chopine de décoction, qu'on donne à proportion de l'âge, ou de le diſpoſition du malade. Ainſi on n'en doit donner que la moitié, le tiers, ou le quart aux enfans, ſuivant qu'ils ſont plus ou moins âgés, ou plus ou moins forts.

Pour faire garder long-tems un lavement à un malade, il faut dans le moment même qu'il l'a pris, lui appliquer ſur le fondement de la filaſſe, ou une ſerviette pliée en pluſieurs doubles, & eppuyer avec les doigts autant de tems qu'il eſt néceſſaire qu'il le garde.

LAVER. Terme de Chimie. C'eſt ôter par le moyen de l'eau les impuretés groſſieres de quelque mixte.

LAVIS. Terme de Peinture. On eppelle levis, une ou pluſieurs couleurs détrempées dans l'eau.

Pour faire un beau bleu pour le lavis, à la place de l'outremer.

Epluchez une grande quantité de fleurs d'eubifoin, ou bluet, de maniere qu'il n'y ait rien eutre choſe qne les feuilles bleues de le fleur; mettez-les dans un mortier de marbre, & jettez deſſus un peu d'eau tiede, dans laquelle vous eurez fait diſſoudre auparavant de la poudre d'alun bien ſubtile; pilez vos fleurs avec cette eau, en vous ſervant d'un pilon de bois ou de merbre, juſqu'à ce qn'elles ſoient réduites de maniere qu'on en puiſſe exprimer aiſément tout le ſue. Paſſez enſuite ce ſuc à trevers d'un morceeu de toile neuve, & faites-le couler dans un gobelet, ou autre veiſſeau de verre, où vous eurez mis eupareveut nn peu d'een gommée, faite evec de la gomme erabique, la plus blanche qu'on eura pû trouver.

LAUREOLE, en letin *laureola*. C'eſt une plante dont on diſtingue deux ſortes, le mâle & la femelle.

Deſcription de la lauréole mâle.

Sa tige qui pouſſe quelquefois des rameaux, eſt couverte d'une écorce cendrée, ou blanchâtre. Ses feuilles qui croiſſent en grand nombre, ſont oblongues, larges, ramaſſées, & ſemblables à celles du laurier, quoique plus petites. Ses fleurs viennent par bouquets aux ſommités des branches. Checune eſt un petit tuyau évaſé en haut, & coupé en quatre parties pointues, oppoſées en croix. Sa ſemence ſuccede à le fleur, elle eſt renfermée dans une baye groſſe comme celle dn genievre.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux incultes & montagneux, dans les bois, & eutres lieux ombrageux.

Proprietés.

Les feuilles, le fruit & l'écorce même de la lauréole mâle ſont ſi âcres, qu'ils mettent toute la bouche en feu, quand on s'eviſe d'en gouter.

Deſcription de la lauréole femelle.

Ses rameaux croiſſent juſqu'à la heuteur de quatre pieds, & ſont couverts de deux écorces faciles à ſéparer. Ses feuilles ſont comme celles de la lauréole mâle. Ses fleurs ſont auſſi ſemblebles à la prémiere eſpece de lauréole; quoique d'une couleur rouge pâle, tirant ſur le purpurin.

Lieu.

On trouve cette plante aux mêmes endroits que la précedente,

Proprietés.

La lauréole femelle e les mêmes proprietés que la lauréole mâle; leurs feuilles, leurs bayes & leurs écorces ſont bonnes pour cheſſer la pituite & les ſeroſités. On les employe dans l'hydropiſie, dans les vapeurs hyſtériques, dans les rhumetiſmes, & dans la fiévre quarte. La doſe en eſt d'un gros en ſubſtance, & de deux gros en infuſion. Ce purgatif étant très-violent, il eſt à propos de le corriger evec la crême de tartre, ou avec quelque ſel fixe & lixiviel. On peut auſſi le mettre en macération dans le vinaigre, ou quelqu'autre ecide, pendent vingt-quatre heures.

LAURIER, en letin. *Laurus.*

Deſcription.

C'eſt un arbre dont le tige, qui eſt unie & ſens nœuds, s'eleve à une heuteur médiocre dans les peis temperés. Ses feuilles ſont longues comme la mein, larges de deux doigts, toûjours vertes, entechées par des queues courtes, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer. Se ſemence eſt oblongue & renfermée dans une baye groſſe comme une petite ceriſe.

Lieu.

Cet arbre croît facilement dans les païs cheuds; & on le cultive dans les jardins.

Proprietés.

Les feuilles & les bayes de laurier ſont inciſives & réſolutives. Elles chaſſent les vents, excitent les mois aux femmes, provoquent les urines, fortifient les nerfs auſſi-bien que le cerveau. L'huile qu'on tire des bayes de laurier, ſoit par expreſſion, ſoit per diſtillation, ou par coction dans l'eeu bouillante, eſt très-propre pour les meladies ci-deſſus, auſſi-bien que pour la paraliſie, les convulſions, la colique, & la foibleſſe d'eſtomac; on la donne intérieurement à dix

ou douze goutes. On en tire auſſi par la fermentation un eſprit qui a les mêmes vertus. On en fait encore un électuaire, pour la colique, & pour les maux de la matrice. La meilleure huile de laurier vient de Languedoc. Celle qui a été ſophiſtiquée, ou mal préparée, eſt unie, trop liquide, & tirant ſur le verd, au lieu que la véritable eſt grenue, d'une conſiſtance ſolide, & tirant ſur le jaune. Les Teinturiers & les Maréchaux en font une grande conſommation.

Culture du laurier.

Le laurier ſe multiplie de graine qu'on ſeme dans des pots, ou des caiſſes remplies d'une terre moitié terreau & moitié terre fraîche.

On peut encore coucher les branches en terre, pourvû qu'on ait ſoin de leur faire une fente dans l'endroit où elles ſont couvertes de terre.

Le laurier étoit autrefois fort rare, quoiqu'il croiſſe dans les buiſſons en Provence, & en Languedoc; il eſt à preſent aſſez commun. Quoique les branches ſoient gélées, la racine ſe conſerve toûjours entiere; elle rejette puiſſamment, pourvû que l'on coupe ce qui eſt deſſus; mais il faut pour faire monter & groſſir les branches, les décharger, & couper tout ce qu'elles jettent, excepté quelques-unes des plus fortes que l'on fera monter.

Il n'en faut point couper ſur la fin de l'été, quand elles ſont encore jeunes, parceque ce qui pouſſe avant l'hiver ſe géle. Le vrai tems pour les retrancher, eſt le printems; on en peut encore couper en automne, pourvû que ce ne ſoit pas les principales branches.

LAURIER ALEXANDRIN, en latin *Laurus Alexandrina.*

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles comme le bruſc; Pline dit comme le mirte; toutefois elles ſont plus grandes, plus molles, plus blanches & plus aigues. Il porte ſon fruit au même lieu que ſes feuilles rouges, de la groſſeur d'un pois chiche. Ses branches ſont couchées par terre de la longueur d'un pan, ou un peu plus, ſa racine eſt ſemblable à celle de bruſc, plus grande, plus molle & odorante.

Lieu.

Il s'en trouve grande quantité en la montagne Ida, à l'entour d'Heraclée de Pont.

Proprietés.

Le laurier Alexandrin eſt fort chaud, d'un goût âcre & amer, ce qui fait qu'étant pris en breuvage, il provoque l'urine & les mois des femmes. Il aide beaucoup aux femmes qui enfantent avec travail, les delivre bien-tôt ſi elles boivent de la racine au poids de ſix dragmes dans du vin doux. Il ſert auſſi à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goute; mais il fait piſſer le ſang. Ses feuilles broyées, appliquées ſur la piqûre d'une mouche à miel, la guériſſent; priſes en breuvage, comme dans l'eau tiede, elles font vomir. Les graines ſont plus chaudes que les feuilles, leſquelles étant pilées & mêlées avec du miel ou du raiſiné, ſont bonnes aux catharres froids & à l'aſthme. Leur ſuc mêlé avec autant de vin vieux & d'huile roſat appaiſe la douleur des oreilles, & guérit la ſurdité. Enfin c'eſt un contre-poiſon à l'égard des ſerpens, des ſcorpions & des araignées. On en fait une huile qui a les mêmes vertus, & outre tout cela elle ramollit, reſout & outre; c'eſt pourquoy elle guérit toutes fluxions froides, aux joinrures, à l'eſtomac, à l'épine du dos, à la paraliſie, aux tremblémens, au foye, à la tate, aux reins & à la matrice. Si on en met dans les lavemens, elle appaiſe la colique veneuſe. Le laurier n'eſt pas ſeulement exempt de la foudre; mais même les maiſons où il eſt planté & ce qui eſt encore admirable, c'eſt que battant deux de ſes branches ſeches, l'une contre l'autre, elles font du feu capable d'enflamer la poudre à canon.

LAURIER ROSE. Il ne croît pas ſi haut que le laurier commun, & ſes feuilles ſont plus pointues, plus épaiſſes & plus étroites, & ſes fleurs ſont d'eſpeces de calices longs. Il y a deux eſpeces de lauriers roſes; les uns portent des fleurs rouges, & les autres de blanches.

Cet arbuſte eſt d'un poiſon également dangereux aux hommes, & aux animaux. Ses feuilles priſes en poudre font un ſternutatoire leur, mais qui opere violemment. Il faut en uſer avec beaucoup de précaution.

L A Y

LAYE. C'eſt la femelle du ſanglier.

LAYLA, *layla, chiens.* C'eſt un terme dont le Piqueur doit uſer pour tenir ſes chiens en crainte, lors qu'il s'apperçoit que la bête qu'ils chaſſent, eſt accompagnée, & pour les obliger à en garder le change.

L E N

LENITIF. Terme de Médecine. C'eſt un remede adouciſſant & reſolutif, qui humecte la partie malade, fait diſſiper l'humeur âcre qui s'y eſt amaſſée.

En Pharmacie, on donne le nom de lénitif à un électuaire mou, compoſé de ſené, de polipode, de raiſins de Damas, d'orge mondé, &c. On l'appelle lénitif, parce qu'il purge doucement en adouciſſant.

LÉNETIF. Terme de Pharmacie. C'eſt un électuaire mou, purgatif, dont l'auteur eſt incertain. Il y a quinze ingrediens qui entrent dans ſa compoſition, ſans le ſucre, ſavoir, le ſené, le polipode, les raiſins de Damas, la mercuriale, l'orge mondé, le polytrich ou l'adiantne noir, la ſemence de violettes ou les fleurs recentes, les jujubes, les ſebeſtes, les pommes, les tamarins, la regliſſe, la poulpe de caſſe, la conſerve de violes & l'anis. Mais il eſt à remarquer que le ſené, auſſi bien que les tamarins & les pommes y entrent doublement, comme on le verra ci-aprés.

Cet électuaire tire ſon nom de ſon effet, parce qu'il ouvre le ventre, en adouciſſant, & qu'il évacue doucement & ſans douleur l'une & l'autre bile.

Pour faire le mélange de tous ces ingrediens, il y en a qu'il faut faire bouillir, d'autres qu'il faut diſſoudre, & d'autres qu'il faut mettre en poudre. On fait bouillir tous ceux qui ſont mentionnés ci-deſſus, à l'exception des tamarins, de la caſſe & de la conſerve de violes. On commence par l'orge & par le polipode qu'il faut concaſſer auparavant; puis on y ajoute les pruneaux, un peu aprés les raiſins mondés de leurs pepins, les ſebeſtes & les jujubes; enſuite les tamarins, la mercuriale, la regliſſe, le ſené, & enfin le polirrich & les violes.

Il faut couler cette décoction, & l'exprimer étant à moitié refroidies; enſuite on en prendra une partie, pour faire avec le ſucre blanc, un ſirop parfaitement cuit; & de l'autre partie, on s'en ſervira pour humecter la caſſe, les tamarins, & les prunes lors qu'on voudra les paſſer, afin qu'ils coulent plus facilement à travers le tamis. Toutes ces drogues ſe doivent paſſer à part, afin de les peſer de même. On peſera auſſi la décoction avec laquelle on les humecte, afin de ſavoir au vrai le déchet, & ſi le poids requis s'y trouvera.

Quand on voudra diſſoudre la caſſe, les tamarins, les prunes & la conſerve de violes, paſſés & peſés, comme il a été dit : il faut les diſſoudre peu à peu avec un pilon de bois dans le ſirop ſuffit encore chaud, & la baſſine encore ſur le feu. Après quoi la baſſine ôtée & à demi refroidie, on ajoutera le ſené & l'anis en poudre, ce qui ne ſe fera que peu à peu, & non tout à coup, en remuant toûjours avec le même pilon.

Toutes ces circonſtances ſont abſolument néceſſaires à qui veut faire une parfaite mixtion, autrement l'électuaire ſeroit défectueux dans ſa conſiſtance, à cauſe qu'étant tout rempli de grumeaux, il n'auroit pas la liaiſon qu'il devroit avoir, faute de quoi il perdroit une bonne partie de ſa vertu.

Verni remarque ſur la compoſition de cet électuaire, que les Apoticaires de Londres mettent deux livres de ſucre au lieu de ſix onces qui y entrent ordinairement; mais comme cette doſe ſurpaſſe de beaucoup l'ordinaire, il eſt d'avis d'y en ajoûter une livre ſeulement; quantité raiſonnable, dit-il, pour conſerver cet électuaire, pourvû que d'ailleurs les poulpes ſoient bien deſſéchées.

La baſe de cet électuaire, eſt de deux ſortes; ſavoir une cholagogue, & l'autre flegmagogue. La prémiere purge la bile avec la caſſe, dont la vertu eſt augmentée par les tamarins, les prunes & les violes; & celle-ci purge la pituire avec le ſené dont la vertu eſt augmentée par le polypode.

Bauderon dit que cet électuaire eſt fort propre à la pleureſie, & aux fiévres engendrées d'humeurs corrompues; qu'il rend le ventre libre, & qu'il purge, comme il a été dit ci-deſſus, l'une & l'autre bile.

LENTILLE, en latin *Lens*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles plus petites que celles de la veſſe. Sa fleur lui eſt preſque ſemblable, d'où naiſſent de petites gouſſes, ſerrées & un peu plattes, où ſont enfermées les lentilles trois ou quatre dans chacune pour le plus. Elles ſont rondes, plattes, couvertes d'une petite peau; les unes ſont blanches, qui ſont les meilleures; les autres cendrées : celles ci ont la fleur blanche & rouge, les autres ſont ſimplement blanches. Elles ſont ennemies du grateſon.

Lieu.

On ſeme cette plante pae tout dans les champs comme les autres legumes. Elle fleurit & mûrit en Juillet & Août.

Proprietés.

Les lentilles font un ſang groſſier à ceux qui en uſent trop, & les rendent ſujets aux maux atrabilaires, comme aux cancers, à la gale, aux ulceres, & aux douleurs de nerfs. Elles cauſent des ſonges épouvantables, & nuiſent à la tête & aux poûmons.

La décoction de lentilles lâche le ventre, quand elle eſt légére, mais elle reſſerre quand elle eſt forte; c'eſt pourquoi on l'employe dans la lienterie. On uſe avec ſuccès de la décoction légére, pour adoucir & nettoyer; on en baſſine le viſage dans la petite verole, lorſque les puſtules commencent à n'être plus enflamées, & qu'elles viennent à ſuppuration.

Précautions pour nettoyer les lentilles.

Quand on veut les faire cuire, il ſuffit de les vanner, pour en ôter la terre & les petites pierres. Le ſecret eſt, qu'après avoir mis dans un pot l'eau néceſſaire, quand l'eau eſt chaude, on les met dans cette eau, & d'abord elles montent & s'élevent, & avec une écumoire, on les retire pour les mettre dans un plat ou un pot; quand cette eau chaude les a fait monter toutes, & qu'elles ont été retirées, toute la terre & les pierres demeurent au fond du pot qu'on jette : on y met d'autre eau nette avec les lentilles pour les faire cuire & apprêter à l'ordinaire.

Culture des lentilles.

Si on veut avoir des lentilles en abondance, il leur faut donner une terre qui ne ſoit ni trop graſſe, ni trop maigre; car dans une bonne terre, elles y croiſſent trop épaiſſes, & ne donnent que de l'herbe, au lieu que dans un fonds médiocre, elles foiſonnent beaucoup en grain, pourvû que lorſqu'elles ſont en fleur, il n'y ſurvienne point trop de pluye : car l'humidité leur eſt pour lors contraire, & les fait couler.

Quand on veut que les lentilles viennent belles, & ne ſoient pas long-tems à ſortir de terre, on les mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier ſec; & après ce tems on ſe met en diſpoſition de les ſemer.

Veut-on auſſi que les lentilles ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre; il n'y a qu'à ne point ſe ſervir de la charrue pour les recouvrir lorſqu'elles ſont ſemées; mais de prendre la herce pour faire cette opération.

LENTILLES D'EAU ou LENTILLES DE MARAIS, en latin *lenticula paluſtris*.

Deſcription.

C'eſt une mouſſe ſemblable aux lentilles. Ses feuilles ſont rondes & fort petites, de forme de lentille, d'où elle a pris ſon nom, leſquelles ſont attachées à de petits capillamens, & nagent ſur l'eau dormante. Quand les eaux viennent à déborder, elles les ſuivent, & dès qu'elles touchent la rive, elles jettent des racines, & croiſſent tellement qu'elles deviennent une plante auſſi grande que le ſiſimbrium aquatique, appellé creſſon.

Lieu.

On trouve cette plante dans les foſſés & dans les eaux dormantes. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

L'eau diſtillée des feuilles de lentille d'eau eſt eſtimée pour les inflammations de toutes les parties nobles, & pour les fiévres peſtilentielles, auſſi bien que pour la goutte; on l'applique auſſi en cataplâme, mais il faut craindre la répercuſſion des humeurs. Deux poignées de feuilles de ces lentilles ſaupoudrées avec une demi once de myrrhe, calment la douleur des hémorroïdes. Il faut mettre ces feuilles ainſi préparées dans un ſachet & baſſiner le mal avec l'eau qui diſtille au travers de la toile. L'eau diſtillée de lentilles de marais, & appliquée par déhors ſur les yeux en ôte la rougeur, arrête les inflammations des paupieres, des teſticules & des mammelles.

LENTILLES du viſage. *Voyez* VISAGE.

LENTISQUE, en latin *lentiſcus*.

Deſcription.

C'eſt un arbre qui a les feuilles comme le myrte, huit à chaque jetton, quarré de chaque côté; elles ſont fragiles, d'un verd obſcur, bien que leur extrémité & la veine du milieu ſoient rougeâtres, ſouples & gluantes. Outre ſes fruits qui viennent en grappe, il jette certaines gouſſes recourbées, dans leſquelles eſt une liqueur claire, laquelle avec le tems ſe change en inſectes, comme il arrive aux or-

mes. Tout l'arbre a une odeur aſſez forte, qui fait mal à la tête à pluſieurs. Dans l'Italie il produit un peu de maſtic, mais non pas tant qu'en Candie, & à Chio; on en fait d'excellens cure-dents.

Lieu.

Cet arbre naît abondamment dans les païs chauds, dans l'Italie, la Provence & ailleurs.

Proprietés.

Le lentiſque eſt aſtringent dans toutes ſes parties. Le maſtic eſt bon aux eſtomacs foibles, au foye, aux inteſtins, à ceux qui crachent le ſang, & qui ont des toux invétérées.

LEO

LEONTOPODIUM. C'eſt le nom d'une plante qu'on appelle alchimille ou pié de lion.

Deſcription.

C'eſt une petite herbe de la hauteur de deux doigts. Ses feuilles ſont étroites & longues de trois ou quatre doigts, velues & hériſſées, celles qui ſont près de terre ſont plus bourrues que les autres. A la cime de ſa tige, elle produit de petites têtes, qui ſont comme trouées. Ses fleurs ſont noires. Sa graine eſt tellement enveloppée de bourre, qu'on a peine de la diſtinguer. Sa racine eſt petite & mince.

Lieu.

Cette plante naît dans les montagnes, comme ſur le Mont Baldo en Italie. Ceux qui confondent cette plante avec une autre nommée ſtellaria, ſe trompent grandement. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

Dioſcoride dit que pluſieurs ont crû que cette herbe pendue au cou faiſoit aimer ceux qui la portoient, ce qui n'eſt pas fort aſſuré; il dit encore qu'elle reſout les petites apoſtumes.

LEP

LEPIDIUM ou paſſerage.

Deſcription.

C'eſt une plante qui pouſſe des tiges de la hauteur de deux ou trois pieds, elles ſont rondes & rameuſes. Ses feuilles ſont longues, larges, finiſſant en pointe, ſemblables à celles du citronnier, mais plus grandes, liſſes, groſſes, d'un verd obſcur, rangées alternativement, dentelées en leur bord, les fleurs viennent aux extrémités des tiges & des branches: elles ſont en grand nombre, petites, blanches, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix. Il leur ſuccede un fruit en fer de pique, diviſé en deux loges, remplies de ſemences. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, blanche, d'un goût âcre.

Lieu.

Cette plante aime les lieux ombrageux.

Proprietés.

Le lepidium eſt anti-ſcorbutique, ſtomacal, propre pour l'affection hipocondriaque. On applique ſa racine pilée avec du beurre ſur les endroits où la goutte ſe fait ſentir.

LEPRE. C'eſt une maladie contagieuſe, qu'on appelle autrement ladrerie, dont les Juifs & les Orientaux ont été fort affligés autrefois. Galien la définit une effuſion de ſang trouble & craſſe, qui corrompt toute l'habitude du corps. Avicenne l'appelle une

maladie univerſelle, ou chancre univerſel. Les Grecs l'appellent *elephantiaſis*, parce que les malades ont la peau âpre, ridée & inégale comme les élephans. La lepre commence au dedans long-tems auparavant que de paroître au dehors. Elle étoit encore fort commune en Europe dans le X. & XI. ſiecles; mais elle eſt maintenant preſque tout-à-fait éteinte.

Signes de la lepre.

On avoit autrefois bien de la peine à connoître la lepre dont voici les ſignes. Elle rend la voix enrouée comme celle d'un chien, qui a long tems aboye, & cette voix ſort par le nés plutôt que par la bouche. Le poux du malade eſt petit & peſant, lent & engagé. Son ſang eſt plein, blanc & luiſant, ſemblable à des grains de miller, qui s'en ſéparent & demeurent ſur le blanchet, après qu'il a été lavé & filtré; il n'a qu'une ſérosité ſcabieuſe & dépouillée de ſon humidité naturelle, de ſorte que le ſel qu'on y met ne ſe peut diſſoudre; il eſt ſi ſec que le vinaigre qu'on y verſe, bouillonne, & eſt ſi fortement lié par des filets imperceptibles, que le plomb calciné qu'on y jette, y ſurnage facilement; l'urine du lepreux eſt crûe, tenue, cendrée & trouble, dont le ſédiment eſt ſemblable à de la farine mêlée de ſon. Son viſage reſſemble à un charbon à demi éteint, il eſt onctueux, luiſant, enflé, ſemé de boutons fort durs, dont la baſe eſt verte, & la pointe blanche; en général il donne de l'horreur. Ses poils ſont courts, herſſés & deliés, & on ne peut les arracher qu'avec un peu de la chair pourrie qui les a nourris; s'ils renaiſſent à la tête ou au menton, ils ſont toûjours blonds. Son front forme divers plis, qui s'étendent d'une temple à l'autre. Ses yeux ſont rouges, enflammés, ils éclairent comme ceux d'un chat; ils s'avancent en dehors, mais ils ne peuvent ſe mouvoir à droit & à gauche. Ses oreilles ſont enflées & rouges, mangées d'ulceres vers la baſe, & environnées de petites glandes. Son nés s'enfonce à cauſe que le cartilage ſe pourrit, ſes narines ſont ouvertes, & les conduits ſerrés, avec quelques ulceres au fond. Sa langue eſt ſéche, noire, enflée, ulcerée, racourcie, coupée de ſillons, & ſemée de grains blancs. Toute ſa peau eſt couverte ou d'ulceres qui s'amortiſſent ou revetdiſſent les uns ſur les autres, ou de taches blanches ou d'écailles, comme les poiſſons: elle eſt inégale; & au lieu du ſang, elle ne rend qu'une liqueur ſaigneuſe, & ſouvent on l'arroſe d'eau ſans la pouvoir mouiller. Le lepreux vient à ce degré d'inſenſibilité, qu'on lui perce avec une aiguille le poignet & les pieds, même le gros tendon qui eſt le plus ſenſible, ſans qu'il ſouffre douleur. Enfin le nés, les doigts des pieds & des mains, & même ſes membres ſe détachent tout entiers, & par une mort qui eſt particuliere à chacun d'eux, ils préviennent celle du malade.

On tient que ceux qui ont la lepre, ont une ſi étrange chaleur dans le corps, qu'après avoir tenu une pomme fraiche une heure dans la main elle devient auſſi ſéche & ridée que ſi elle avoit été huit jours au ſoleil.

Remédes pour la lepre.

Il faut pendant un mois faire ſa nourriture ordinaire, de chair de vipere.

Autre pour la lepre, & ſquinancie.

Faites bouillir trois chopines de lait, mêlez-y en bouillant demi pinte de verjus, & une pinte de ſuc de ſempervivum; paſſez enſuite le mêlange, par un linge bien blanc; faites-le boire au malade; il ſera guéri en très-peu de tems.

Autre

Autre pour la lepre du viſage.

Mettez dans une bouteille de verre, tenant chopine, du verjus exprimé de raiſins de vigne blanche encore verds; ajoûtez-y borax & camphre, de chacun une dragme; alun de plume, deux dragmes; ſucre candi, une once & demi; verdet un demi denier, le tout réduit en poudre. Enſuite ayant bouché la bouteille exactement, enterrez-la dans un jardin, enſorte qu'elle ſoit toute couverte de terre, & laiſſez-la en cet état pendant un mois. Au bout de ce tems-là, vous la retirerez & vous coulerez la liqueur, dont vous pourrez vous ſervir pour baſſiner le viſage, ayant ſoin de le rafraîchir avec de l'eau de ſon de froment bouillie. *Voyez* VISAGE.

LES

LESSIVE ou LESSIVATION. Terme de Chimie.

C'eſt l'action par laquelle on fait paſſer pluſieurs fois de l'eau chaude ſur les cendres des végétaux, ou la chaux des mineraux, & même des terres qui contiennent quelques ſels, par le moyen de quoi ces ſels ſe diſſolvent, les eaux s'impreignent, & cette eau étant évaporée ou cuite à ſec, elle laiſſe au fond le ſel, dont elle eſt impreignée.

LESSIVE *pour la multiplication des graines.* Il faut prendre, par exemple, un ppt meſure de Lyon, de fiente de mouton, de pigeon, de poules, & de vaches, y faire coules deſſus en forme de leſſive trois pinses d'eau de pluye; après que le tout aura trempé 44 heures ou plus, vous prendrez cette leſſive, vous y mettrez une once de ſel végétal ou deux pour la rendre plus fertile; vous y mettrez tremper des cornes de pié de mouton, d'âne & ſemblables cornes de pié, environ deux pots pendant neuf ou dix jours, remuant trois ou quatre fois par jour. Le tout bien égouté, vous pourrez mettre les cornes ſur les racines des arbres & vignes qui feront des merveilles, les couvrant enſuite de terre.

Vous prenez, par exemple, ce que vous avez de graines de melons, ou autres. Vous en choiſiſſez les plus belles & les meilleures, la quantité que vous voulez avoir de pieds ou plantes, & vous pliez bien tout le teſte que vous mettez tremper dans le jus de la ſuſdite leſſive qui ſurnage de trois doigts, une ou deux heures ſelon l'épaiſſeur de la peau de la graine; ſi la graine eſt gluante, il ne faut pas l'humecter; enſuite vous les égouterez bien, & les laiſſerez une heure dans un tas, en un lieu temperé. Si elles ont commencé à germer, vous les ſemez; ſi elles ne le ſont pas, vous les étendez & vous les faites ſéches à demi à l'ombre; étant bien ſéches, vous les remettez en tas ou monceau, vous les humectez avec de la liqueur de la leſſive, vous les laiſſez environ deux heures en tas ou monceau; ſi elles ſont germées un peu, vous les ſerrez, ſi-non vous les étendez, & faites ſécher & mêlez, & continuez de les mettre en tas.

Nota, que quand nous diſons *germés*, c'eſt une graine qui eſt enflée: l'on y voit du côté du germe un petit changement, comme quand le germe veut ſortir.

Notez, que quand les graines ſont dans cet état, ſur-tout au melon, il faut avoir du bon vin muſcat à volonté, dans une bouteille, y mettre dedans du ſucre à volonté, l'eſſence d'ambre gris à volonté, c'eſt-à-dire, ſelon que l'on veut le goût des melons plus ou moins d'ambre gris. La veille que l'on veut ſemer les grains, on les humecte de ce vin en les ſemant; on les y trempe, on fait le reſte comme à l'ordinaire, & on les gouverne à l'ordinaire, excepté qu'on les arroſe l'eſpace de huit ou quinze jours, avec quelques cuillerées de ladite liqueur de vin le ſoir.

Il ſeroit très-bon de mettre les graines dans une terre qui ne ſeote pas le fumier, comme la terre de faux ou une terre bonne néceſſaire, qui n'ait ni odeur, ni goût, telle que l'on trouvera dans les terres qui ſont bonnes, profondément; l'on en ſeme deux prémiers pieds de l'épaiſſeur de la terre & l'on prend le troiſiéme ou quatriéme pié profond. Cette terre n'eſt pas fatiguée, elle a tout ſon eſprit & ſa force, & vous la mettrez deſſus D..... ce ſel des végétaux, demi once réduit en poudre impalpable dans un mortier bien couvert, mêlez quatre cuillerées de la meilleure huile D..... une cuillerée de très-bon vin, d'eſſence de l'ambre gris à volonté, mis dans un pot bien bouché.

LESSE. C'eſt une corde de crin, longue de trois braſſes ou environ, dont on tient les levriers en leſſe. Les Chaſſeurs tiennent en leſſe leurs chiens, juſqu'à ce qu'ils ayent découvert le gibier, ſur lequel ils les lâchent.

LET

LETARGIE. C'eſt un ſommeil ſi profond & ſi dur, que quoi que l'ou faſſe, on a peine à reveiller celui qui en eſt attaqué, il eſt toûjours accompagné d'un peu de fiévre, c'eſt ce qui le diſtingue du care qui eſt un dormir beaucoup plus ferme, ſans que le pouls en paroiſſe aller plus vîte, ni plus ému.

Cauſes de la letargie.

La cauſe générale de la letargie eſt une pituire repandue dans le cerveau ſi froide, ſi glacée, & ſi abondante, qu'elle jette les perſonnes dans un aſſoupiſſement preſque invincible, en ſorte qu'ils n'ont point de ſentiment, quoiqu'on les excite & qu'on les tourmente.

Elle peut venir auſſi d'un temperament naturellement froid, ou par la mauvaiſe diſpoſition de l'eſtomac, ou pas des humeurs pourries, & corrompues dans le cerveau, ou dans ſes pannicules, ou par quelque abſcès, quelquefois par la mélancolie, mais elle arrive rarement.

Ceux qui habitent les lieux humides ou les marais, qui vont aux brouillards, qui repoſent au clair de la lune, & qui dorment ſi-tôt qu'ils ont mangé, qui boivent de mauvaiſe eau, qui ne ſe nourriſſent que de viandes groſſieres, qui ſe font un plaiſir de manger ſouvent des champignons, ou des truffes, qui prennent du vin par excès, particulierement lors qu'il eſt nouveau, tombent par la plûpart dans la letargie.

Signes de la letargie.

On connoît que l'on eſt menacé de cette maladie, lorſque la tête commence à trembler, qu'on devient pareſſeux, que l'on ſe ſent comme étourdi, voulant toûjours dormir, joint avec cela que l'on ſe rencontre dans un tems froid & humide, d'un temperament de même, & d'un âge avancé. On doit à ces marques ſe précautionner par un vivre moderément ſec & chaud, en ſe faiſant tirer deux à trois fois du ſang & ſe purger de même. On ſuivra pour cet effet l'ordonnance preſcrite à la douleur de tête cauſée de pituite; ceux qui y ſeront tombés, ſeront traités comme les apoplectiques pituiteux.

Si les urines ſont claires & tranſparentes dans la létargie, que la face ſoit plombée ou livide, qu'il arrive un tremblement, que la ſueur ſoit froide à l'entour du cou, & du front, ce ſont des ſignes mortels.

La létargie qui ſurprend les jeunes gens en été,

ou dans des païs chauds & ſecs, eſt plus dangereuſe que celle qui arrive aux vieillards dans un tems contraire; ſi la létargie eſt cauſée par un abſcès, on meurt en ſept jours; ſi on les paſſe, on eſt ſauvé.

Toute létargie confirmée eſt mortelle.

Lors qu'un létargique a la reſpiration égale, qu'il ſue vers les aiſſelles, vers les aines, & à l'entour des oreilles, il échappe.

Il eſt plus à ſouhaiter qu'un lérargique tombe en phreneſie, qu'un phrenetique devienne létargique.

Remédes pour la létargie.

Prenez dix grains de crocus des metaux, une dragme de canelle, dix grains de giroſle, quatre onces de vin blanc. Infuſez le tout à froid pendant une nuit avec une demi once de ſucre, que vous filtrerez, & donnerez le matin au malade, ce que vous réitererez trois fois; & donnez auſſi le ſternutatoire qui ſuit:

Prenez de ſauge, de betoine, de laurier, de tabac, d'écorces d'oranges, & de citrons parties égales. Réduiſez le tout en poudre, & uſez-en ſoir & matin par le nés.

Autres remédes pour la létargie.

Huile de gayac rectifiée. La doſe eſt depuis deux goutes juſqu'à ſix.

Eſprit volatil de ſel ammoniac. La doſe eſt depuis ſix goutes juſqu'à vingt.

Syrop & vin émétique. La doſe eſt depuis une demi once juſqu'à deux ou trois onces.

Extrait de méliſſe & de chardon bénit. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Eſprit de tabac. La doſe eſt depuis deux dragmes juſqu'à ſix.

Sels volatils de vipere, de corne de cerf, d'ivoire, de ſang humain, d'urine, de crane humain. La doſe de chacun eſt depuis ſix grains juſqu'à ſeize.

Enfin, on peut ſe ſervir de tous les remédes dont on ſe ſert pour l'apoplexie & qui ſont auſſi propres pour la paralyſie & l'épilepſie.

LETTRE. C'eſt une figure ou un caractere, qui entre dans la compoſition des mots. On exprime ce caractere par un ſon. Les François ont vingt trois lettres dans leur alphabet.

Secret pour faire des lettres d'argent ou argentées.

Prenez une once de bon étain, deux onces de vif argent, mêlez-les, faites-les fondre & liquefier, puis broyez-les avec de l'eau gommée, formez-en vos lettres quand il vous plaira.

Secret pour imprimer des lettres ſur un œuf.

Broyez ſubtilement de l'alun avec du vinaigre, & vous en graverez ſur la coque de l'œuf tout ce que vous voudrez; faites après ſécher cela à un ſoleil ardent, & plongez-le dans de la ſaumure ou du vinaigre bien fort, dans lequel vous le laiſſerez tremper pendant trois ou quatre jours; puis faites-le ſécher, & quand il ſera ſec, cuiſez-le; & après qu'il ſera cuit, dépouillez-le de ſa coque, & vous trouverez vos lettres au blanc de l'œuf qui ſera dur.

Autrement.

Voici encore un autre moyen, vous enduirez vôtre œuf de cire, & avec un ſubtil inſtrument ou verge, vous graverez vos lettres, & vous remplirez les fentes entre-baillantes d'humeur, & vous les laiſſerez tremper dans du vinaigre l'eſpace d'un jour, & après que vous aurez ôté vôtre cire, vous le dépouillerez de ſa coque & la trouverez percée, & les figures de vos lettres empreintes.

Secret pour graver des lettres ſur la pierre.

Si vous voulez écrire ſur un caillou quelque choſe tout au long, & ſans abreger; enduiſez le tout de cire, puis écrivez-y ce que bon vous ſemblera, ayant toutefois bien tatiſé la eire auparavant à l'endroit où ſont les lettres; de ſorte que le caillou paroiſſe tout nud; puis mettez la pierre dans de fort vinaigre pendant l'eſpace de ſept heures; puis ôtez-la; ſi vous laiſſez plus long-tems, la croute tombera plutôt, car il en arrive preſque comme au corps des hommes, quand on leur applique des écharrotiques; le long-tems qu'elle demeure dans le vinaigre, ſupplée au défaut d'un plus puiſſant médicament, & la quantité du vinaigre eſt qu'elle trempe, car il ſéche & pénétre, dont il advient qu'il faut que la pierre ſe briſe. Le même ſe peut auſſi faire aux autres pierres qui ne ſont guere plus dures.

LETTRE. C'eſt un écrit qu'on envoye à une perſonne abſente pour lui marquer ſa penſée.

Divers ſecrets pour les lettres.

Il y a trois manieres de les écrire, couvertes, cachetées, & imparfaites; ſavoir, ou parce qu'il eſt beſoin de quelqu'autre choſe pour les lire, comme celle qu'on écrit avec ſuif. Il y faut du charbon ou des cendres à qui les veut lire; & celles qui ſont écrites avec de l'eau, il y faut de la couperoſe, ou il y faut quelque choſe claire; comme ſi l'on écrit avec alun, il faudra de l'eau; ou bien il faut quelque choſe qui épaiſſiſſe, comme quand on écrit avec ſel ammoniac, il faut du feu pour les épaiſſir. Qui voudra ſonder & ſavoir s'il y a des lettres, il faut qu'ayant oint le papier d'huile, il le regarde contre le ſoleil, qu'il le trempe dans l'eau, qu'il l'expoſe au feu, & qu'il répande par-deſſus de la poudre de couperoſe.

Pour faire des lettres qui ne ſe liſent qu'au feu, réduiſez du ſel ammoniac en poudre ſubtile, que vous ferez diſſoudre dans l'eau commune, écrivez enſuite vos lettres ſur le papier; laiſſez ſécher, & pour lire ce que vous avez écrit, préſentez le papier au feu. Il faut faire la même choſe, quand on écrit avec le ſuc d'oignon, ou de limon. Pour faire des lettres d'or ou d'argent ſur le bois & ſur d'autres matieres. *Voyez* ECRIRE, ECRITURE, ENCRE.

Secret pour cacheter, & fermer les lettres, enſorte qu'on ne les puiſſe ouvrir.

L'uſage des lettres miſſives, & la maniere de les cacheter eſt auſſi profitable que néceſſaire. Si donc vous avez un cachet, avant que de mettre la cire, il faut déchiqueter le papier qui eſt au-deſſous du cachet, & vous trouverez que puis après il ſera malaiſé d'en ôter la cire, & même impoſſible, que vous n'arrachiez les petits morceaux du papier. Ayant ouvert la lettre, la fraude ſe manifeſte, par la partie du cachet qui eſt au-deſſous. Si vous n'avez point de cachet, il faut ſéparer & diviſer de l'autre côté avec une regle & poinçon A B, après que la lettre ſera pliée, & quand la partie A D touche à la lettre laquelle doit avoir un angle droit & long; il faut faire deux inciſions, une qui touche A, & que l'autre ſoit amenée à la partie contraire du B, derechef il la faut ramener par C; enfin ayant coupé la partie, & faire en pointe, il faut derechef ramener la partie pointue F, ſous B C du B, enſorte que la partie qui couvre B C ſoit quarrée & non pas pointue; puis à la partie oppoſite, la partie du feuillet du tout égale, & ſemblable D, doit être coupée, & il arrivera que les parties ſeront égales d'un côté & d'autre, & que

perſonne ne ſaura connoître de quel côté elle eſt fermée, il faut auſſi écrire d'un & d'autre côté ſur le lieu cacheté.

Autre ſecret.

On a accoûtumé d'ouvrir les lettres avec un poil de cheval ; mais il vous faut tout prémierement échauffer la cire, ceci gît plûtot en agilité de mains que non pas en ſcience. Il faut donc la remettre vis-à-vis du lieu où elle étoit, de peur que l'aſſiette ne découvre la fraude par l'accoutumance du cachet. Autrement joignez le lieu du cachet, puis verſez du plâtre bien menu, détrempé dans de l'eau, avec un peu de cole de poiſſon, ou de gomme arabique, laiſſez-le repreudre, & ainſi vous aurez un cachet fait & contrefait.

Secret pour garentir les lettres du feu.

Si vous voulez que les lettres ne puiſſent être brûlées, prenez de fort vinaigre, & des aubins ou blanc d'œuf, dans leſquels détrempez, & battez bien de l'argent vif ; frottez le papier trois fois de ce mélange, & faites-le ſécher autant de fois, après écrivez-y tout ce que bon vous ſemblera, & jettez-le au feu, vous le verrez ſortir ſans être endommagé.

Autre Secret.

Si vous voulez faire une lettre qui ne ſe liſe que de nuit, écrivez-la avec du fiel de tortue, ou du lait de figuier, & mettez-la près du feu, ou avec de l'eau de ver qui luit de nuit.

L E V

LEVAIN. C'eſt une chaleur, ou un acide qui rarefie, fait bouillir, & fermenter une matiere. En terme de Boulanger, c'eſt un morceau de pâte aigrie, imbibée de quelque acide, ou c'eſt une écume, ou mouſſe qui ſort de la bierre quand elle bout dans le tonneau. Ce dernier levain rend le pain plus leger, plus tendre & plus délicat que l'autre. Quand on veut ſe ſervir du prémier, il faut le rafraîchir : ce qui ſe fait en mêlant, & paîtriſſant dans une certaine quantité de farine, un morceau de ce levain, proportionné à la pâte qu'on veut faire lever. Pour faire lever dix boiſſeaux de farine, il faut mêler une livre de levain avec un boiſſeau de farine. Enſuite on le laiſſe fermenter pendant ſix heures quand il fait chaud, & pendant dix ou douze heures en tems froid ; puis on délaye dans le reſte de la farine, avec de l'eau chaude, laiſſant revenir pendant trois heures, en tems chaud, & pendant cinq ou ſix heures en tems froid, après quoi on le paîtrit à forfait. La pâte étant tournée & dreſſée, on la met ſur la couche, pour y fermenter encore pendant une heure en été, & pendant trois ou quatre heures en hiver.

LEVE-CUL. Terme de Fauconnerie. On dit, voler, leve-cul, c'eſt un vol à leve-cul. *Voyez* VOL.

LEVER. C'eſt un terme qui ſe dit des graines, leſquelles étant ſemées viennent à bien ſortir de terre. Ainſi on dit : *ma laitue a bien levé, ma chicorée n'a point levé, &c.*

LEVIGER. Terme de Chimie. C'eſt rendre un miſte en poudre impalpable ſur le porphyre, ou ſur l'écaille de mars.

LEVRAUT. C'eſt le petit d'un lievre. Les meilleurs levrauts ſont ceux qui naiſſent en Janvier. Pour s'aſſûrer de la jeuneſſe d'un levraut de trois quarts, ou qui eſt parvenu à ſa grandeur naturelle ; il faut lui prendre les oreilles, & les écarter l'une de l'autre. Si la peau ſe relâche, c'eſt ſigne qu'il eſt jeune & tendre, mais ſi elle tient ferme ; c'eſt ſigne qu'il eſt dur, & que ce n'eſt pas un levraut, mais un lievre.

Levraut rôti.

Après l'avoir habillé, on la rougit de ſon ſang, puis on le fait revenir ſur les charbons. Enſuite on le pique de menu lard, pour le mettre à la broche ; & quand il eſt cuit, on le ſert à la ſauce douce, avec ſucre, vin, vinaigre, ſel & poivre ou à la poivrade avec vinaigre & échalotte, il faut y ajoûter un peu d'eau.

Levraut en ragoût.

Coupez-le par quartiers, & les ayant lardés de gros lard, faites-les cuire avec de bon bouillon que vous aſſaiſonnerez de ſel, poivre, cloux de géroſle, y ajoûtant auſſi un peu de vin. Quand ils ſeront cuits, vous paſſerez le foye & le ſang à la caſſerole, avec un peu de lard fondu, & un peu de farine ; enſuite vous mêlerez le tout enſemble, y ajoûtant un filet de vinaigre, avec des câpres & des olives, dont vous aurez tiré le noyau.

LEVRE. C'eſt la partie exterieure de la bouche. On diſtingue deux levres, l'une ſuperieure & l'autre inferieure. Elles ſervent à fermer la bouche. On compte treize muſcles aux levres, ſavoir huit propres & cinq communs.

Pommade pour les levres.

Prenez une once d'huile d'amandes douces tirée ſans feu, & une dragme, ou un peu plus de ſuif de mouton fraichement tué, ajoûtez-y un peu d'orcanette pour donner couleur. Faites cuire le tout enſemble pour avoir une pommade, dont vous vous ſervirez.

REMARQUE.

Au lieu d'huile d'amandes douces ; vous pouvez vous ſervir d'huile de jaſmin ou de quelqu'autre fleur ſi vous voulez que votre pommade ait une bonne odeur.

Autre pommade pour les levres gerſées.

Prenez une demi livre de beurre frais, quatre onces de cire neuve, quatre onces auſſi de paſſerilles noires ou raiſins noirs mondés, & une once d'orcanette. Mettez le tout ſur le feu juſqu'à ce que la cire & le beurre ſoient fondus, paſſez-le enſuite par un linge. Vous conſerverez cette pommade pour le beſoin.

Uſage.

Vous mettrez de cette pommade ſur les levres gerſées, principalement le ſoir en vous couchant. Elle peut encore ſervir pour les mains & les cors des pieds.

Pour les levres fendues.

Prenez de la rutie & de l'huile de moyeux d'œufs, mêlez-les enſemble, puis frottez-en les levres, après les avoir lavées avec de l'eau d'orge & de plantain.

Autrement.

Prenez une croute de pain bis, faites-la chauffer ſur les charbons, puis mettez-la ſur la levre fendue le plus chaudement que vous pourrez, réitetez pluſieurs fois de ſuite.

Autre remede pour les levres fendues par le froid, ou par le vent.

Incorporez avec l'huile roſat, parties égales de poudre de gomme arabique, & de gomme adragant, & oignez-vous-en les levres. Ou mêlez de la moële de porc ſeche, avec du miel Il faut la faire un peu chauffer auparavant.

LEURRE. Terme de Fauconnerie. C'eſt une figure garnie de bec, d'ongles & d'ailes, accompagnées d'un morceau de cuir rouge, laquelle reſſemble un peu au faucon. Les Fauconniers l'attachent à une

leſſe par le moyen d'un crochet de corne, & s'en ſervent pour reclamer les oiſeaux de proye ; on y attache dequoi les paître ; c'eſt ce qu'on appelle acharner le leurre, parceque c'eſt un morceau de chair qu'on y met, & qu'on nomme quelquefois rappel. On dit auſſi, *dnire un oiſeau au leurre, leurrer un oiſeau*, c'eſt le faire revenir ſur le poing, en lui montrant le leurre.

L I E

L I E R. Terme de Fauconnerie. Se dit du Faucon, qui enleve la proye en l'air, en la tenant fortement dans ſes ſerres, ou lorſque l'ayant aſſommée, il la lie, & la tient ſerrée à terre.

On dit auſſi que deux oiſeaux ſe lient, lorſqu'ils ſe font compagnie, & s'uniſſent pour pourſuivre le heron, & le ſerrer de ſi près, qu'ils ſemblent le lier, & le tenir dans leurs ſerres.

L I E G E, en latin *ſuber*.

Deſcription.

C'eſt un arbre, qui eſt une eſpece de chêne verd. Son écorce eſt legere, ſpongieuſe, & de couleur griſe tirant ſur le jaune, elle ſe ſépare du tronc, étant pouſſée par une autre écorce qui croît par deſſous. Ses feuilles, ſes chatons & ſes glands ſont ſemblables à ceux du chêne verd.

Lieu.

Cet arbre croît en Italie, en Provence, en Gaſcogne, en Eſpagne & autres païs chauds.

Proprietés.

La poudre de l'écorce du liege étant bûe avec de l'eau chaude arrête le ſang, de quelque endroit du corps que ce ſoit. Sa décoction arrête la gonorrhée. Sa cendre étant bûe dans du vin chaud, eſt bonne à ceux qui crachent le ſang. Les glands reduits en farine, & donnés au poids d'une dragme dans du ſuc de plantain, arrêtent le flux de ventre & de la matrice.

On fait un onguent avec le liege brulé, & réduit en poudre impalpable, mêlé dans l'huile d'œuf, ou d'amandes douces, qui eſt très-propre pour adoucir & réduire inſenſiblement les hemurroïdes. *Ce remede eſt éprouvé.*

REMARQUES.

On donne le nom de liege à l'écorce même du liege. Tout le monde ſçait que c'eſt avec cette écorce qu'on fait les bouchons des bouteilles. Le beau liege doit être leger, uni, d'une moyenne épaiſſeur, ſans crevaſſes, avec peu de nœuds, & facile à ſe couper.

Maniere de recueillir le liege.

On fend le tronc de l'arbre tout de ſon long, pour en tirer plus commodément l'écorce, enſuite on la met dans l'eau, & on la charge de pierres pour l'applatir, puis on la fait ſecher ; enfin on s'en ſert à faire principalement des bouchons, comme nous l'avons déja dit.

L I E R R E en latin *hedera*.

Deſcription.

C'eſt un arbriſſeau ou un arbre, dont les rameaux ſarmenteux s'élevent, & s'étendent en rampant & s'attachant aux murailles & aux arbres, ils s'inſinuent dans les jointures des pierres, où ils prennent de profondes racines, & les font crouler. Son bois eſt dur & blanc, ſon écorce eſt cendrée & ridée. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du peuplier blanc, qui deviennent enſuite triangulaires : elles ſont dures, unies, attachées à de longues & menues queues ; le gout en eſt amer, âcre & piquant. Le lierre commence en automne à jetter de petites fleurs jaunes & velues, d'où naiſſent des fruits rangés en grappe, qui ſont verds au commencement, & puis noirs, ils mutiſſent au mois de Janvier.

Lieu.

Cet arbriſſeau croît par tout le long des murailles dans les jardins, ſoit en arbre, ſoit en arbriſſeau.

Proprietés.

La gomme qui diſtille du lierre, tue les poux & les lendes. Les feuilles pilées avec du vinaigre & de l'eau roſe, & appliquées ſur le front & ſur les temples, arrêtent la freneſie, elles ſont fort bonnes contre le mal de tête qui vient du cerveau.

L I E R R E terreſtre, autrement *gondette*, ou *herbe de ſaint Jean*. Ses branches rampent par terre, elles ſont quarrées, garnies de feuilles rondes, crépues & dentelées tout autour. Il fleurit en Avril, ſa fleur eſt petite, de couleur de pourpre. Il naît dans les lieux ombrageux auprès des murailles & des chemins.

Cette plante eſt vulneraire, déterſive, pectorale, incitive & apéritive. On la prend en infuſion, & en décoction. La doſe eſt d'une petite poignée dans une pinte d'eau. On fait un ſirop de ſes fleurs & de ſes feuilles, qui eſt très-propre pour l'aſthme. On en fait auſſi une conſerve qui a la même vertu, la doſe de ces deux préparations eſt d'une once. On en tire auſſi un extrait, dont la doſe eſt de demi-once. On prétend que les feuilles du lierre terreſtre appliquées en cataplâme, appaiſe les tueuchées des femmes en couche. Une poignée de ſa poudre mêlée dans un picotin d'avoine, tue les vers des chevaux, & guérit ou ſoulage ceux qui ont la pouſſe. Cette plante priſe en infuſion ou décoction, eſt très-propre pour guérir les ulceres internes, & pour lever les obſtructions des viſceres. Pour appaiſer la colique venteuſe, on prend trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive, où l'on a fait infuſer du lierre terreſtre, pendant quarante jours. Il faut en piler les feuilles, les mettre dans une bouteille, & l'expoſer au ſoleil, pour en avoir une huile ſimple, qui eſt excellente pour les piquûres des tendons. Le ſuc du lierre terreſtre étant tiré par le nés, guérit ou ſoulage la migraine.

L I E V R E. C'eſt un animal à quatre pieds couvert d'un poil gris tirant ſur le roux. Sa tête eſt courte, ſes oreilles ſont droites & longues, il ſe nourrit d'herbes & habite la campagne & les bois. Le mâle eſt appellé *bouquet*, la femelle *haſe*, & le jeune lievre *levraut*. Il eſt en rut dans les mois de Janvier, Fevrier & Mars

Le lievre eſt peut-être le ſeul de tous les animaux qui ait du poil dans la gueule & ſous les pieds. Le mâle differe de la femelle, par le corſage qu'il a plus petit & plus fin. Son repaire ou ſes crottes ſont auſſi plus petites, plus ſeches, & plus pointues que celles de la femelle ; il a les épaules rougeâtres, & quand il ſort de ſon gîte, ſon derriere paroît blanchâtre, & comme pelé. Il a la tête plus courte, plus quarrée, & & plus chargée de poil que la femelle ; les oreilles plus courtes, plus larges & plus blanchâtres ; & le poil & la barbe des joues plus longs. La femelle a le poil de deſſus les reins d'un gris tirant ſur le noir. Le mâle vaut beaucoup mieux que la femelle. Les lievres qui habitent les montagnes, les côteaux & les lieux ſecs, ſont plus petits, mais beaucoup meilleurs que les autres. Ceux qui habitent dans les marais, ou le long des eaux, ſont ordinairement ladres. Les lievres de bruiere ſont plus petits, rougeâtres, & fort ruſés. Le lievre dort les yeux ouverts. Il eſt ſi fécond que la ſuperfétation lui eſt ordinaire, la femelle recevant le mâle & nourriſſant actuellement des petits ; quoi-

qu'elle ſoit pleine de pluſieurs autres, formés en des tems différens : ce qui ſe connoit par le poil que les uns ont beaucoup plus long que les autres.

Maniere d'apprêter les lievres.

Le lievre eſt fort recommandable pour la cuiſine, quoique ſa chair ſoit difficile à digerer, & qu'elle engendre un ſuc aſſez groſſier & mélancolique, au lieu que celle du levreau eſt fort délicate & agreable à manger.

Lievre rôti.

Pour apprêter un lievre, on commence par l'écorcher, puis on le vuide, & après cela on le larde pour le mettre en broche, l'ayant frotté auparavant avec ſon foye, pour le rougir, On le mange ou à la vinaigrette ; ou à la ſauce douce.

Lievre en civé.

On ſert encore le lievre en civé, & voici la maniere. On prend un lievre dont on leve entierement les cuiſſes & les épaules, puis on coupe le reſte par morceaux qu'on larde de gros lard, pour enſuite les paſſer à la poële, ou au ſain-doux, ou au lard fondu. Cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre, de muſcade, de laurier, d'un peu d'orange & de fines herbes, & on le laiſſe cuire, pour le ſervir tout chaud lorſqu'il ſera parvenu à ce point. On peut fricaſſer le foye à part, enſuite le piler, & le paſſer par l'étamine, avec un peu de farine frite, & un peu de bon bouillon, puis mêler le tout enſemble.

Levreau à la daube.

Coupez un levreau par quartiers, lardez-le de gros lard, puis faites-le cuire dans du bouillon avec du ſel, du poivre, des clous de gérofle, & un peu de vin; quand il ſera cuit, paſſez à la poële le foye & le ſang avec un peu de farine, mêlez le tout enſemble, en y ajoûtant un filet de vinaigre, des capres & des olives deſoſſées. Ce mets ſe ſert chaudement pour entrée. *Voyez* VENAISON.

Omelette à la Turque.

Prenez de la chair d'un rable de lievre ou d'autre venaiſon, hachez-la menu avec un peu de lard gras, piſtaches ou pignons, amandes, ou avelines ou noiſettes pelées, ou des marrons ou chataignes rôties & pelées, ou de la croute de pain coupée par morceaux en guiſe de chataignes, aſſaiſonnez cet hachis de ſel, d'épices, & de quelque peu de fines herbes.

Si la chair eſt crûe, il faut faire fondre du beurre, ou de la moële, ou de la bonne graiſſe coupée bien menu ; quand il ſera fondu dans la poële, verſez y la chair hachée & aſſaiſonnée des ingrediens ſuſdits, & faites-la cuire enſuite. Puis faites fondre du beurre dans une poële & faites-en une omelette ; & quand elle ſera cuite, ajoûtez-y le hachis, & retirez-la de la poële avec une écumoire ou une aſſiete ſans trop rompre, mettez-la dans un plat, enſorte que le hachis paroiſſe deſſus; puis on arroſera l'omelette avec du jus de mouton ou de l'autre viande rôtie ; rapez-y de la muſcade par deſſus, on peut ajouter des moreillettes de pain frites, & des trenches de citron découpées.

Si la chair du lievre ou d'autre venaiſon eſt cuite, il n'y a qu'à la hacher, l'aſſaiſonner & faire enſuite l'omelette. Quand elle ſera cuite à demi, ajoûtez-y le hachis, & achevez de la faire cuire.

Proprietés.

En médecine, le ſang de lievre & même ſa peau encore toute ſanglante ſont beaucoup eſtimés pour la pierre. Son caillé dit, *coagulum leporis*, eſt un excellent alexipharmaque, il ſert contre les piqûres des bêtes venimeuſes, & pour diſſoudre tout ſang caillé, lorſqu'on le prend dans du vin. C'eſt une matiere caſéeuſe qui ſe trouve adhérente au fond de l'eſtomac du levreau ; elle eſt propre auſſi dans la diſſenterie, dans l'épilepſie, pour exciter la ſemence, & pour hâter l'accouchement. Elle s'employe extérieurement, & on la donne intérieurement depuis demi dragme juſqu'à une dragme. Sa cervelle cuite ou brûlée, eſt bonne auſſi pour fortifier les nerfs, & pour faire percer les dents des petits enfans.

Son ſang, ſon cœur, ſon poûmon & ſon foye reduits en poudre ſont propres dans tous les cours de ventre ; ils excitent l'urine, provoquent les regles, attenuent la pierre dans les reins, ſoulagent le mal caduc, & ſont utiles dans la fievre quarte ; la doſe eſt depuis demi dragme, juſqu'à une dragme. Son ſang eſt propre auſſi pour effacer les lentilles, & les autres taches de la peau. Le teſticules du lievre ſont propres pour attenuer la pierre du rein, fortifier la veſſie, arrêter le flux d'urine, & provoquer la ſemence. Ses roignons ont les mêmes proprietés ; on les donne en poudre depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme. Sa graiſſe eſt fort bonne pour faire aboutir les abſcès. On donne ſa fiente en poudre pour l'épilepſie & pour la pierre. On prétend que cette fiente portée par les femmes empêche la conception ; & qu'étant miſe dans le vagin, en forme de peſſaire, elle arrête le flux des regles trop abondant, & deſſeche l'ammary trop humide. On dit que le petit os qui ſe trouve dans la jointure des jambes du lievre, eſt un remede ſouverain contre la colique.

Remède contre les douleurs dans les bras ou autres parties du corps cauſées par des ſeroſités ou des vents.

La peau de lievre dont le poil ſera appliqué du côté de la chair d'une perſonne qui ſouffre de grandes douleurs cauſée par des ſeroſités, eſt très-ſouveraine ; cent & cent fois, depuis quarante ans, je m'en ſers & je ſuis ſoulagé & guéri, ſi d'abord je prens ces peaux de lievre.

Il vient du Nord, & particulierement de Moſcovie, des peaux de lievre dont le poil tire ſur le roux, un rougeâtre, mêlé de quelque peu de blanc, deſquelles on fait plus de cas que de celles de France & des païs chauds.

Vertus du poil follet d'un lievre.

Il le faut incorporer avec le plâtre & l'appliquer ſur les tumeurs. On peut ajoûter le blanc d'œuf, & la folle farine. En même tems, il ne ſera pas hors de propos de dire ce que c'eſt que le plâtre.

C'eſt une pierre blanche, en quelque façon reluiſante, qui s'éleve & ſe coupe aiſément par écailles, & qui étant cuite eſt propre pour être employée dans les édifices.

Il y en a de deux ſortes, ſavoir un fort commun, qui n'eſt guéres luiſant, & l'autre plus rare, qui ſe leve par écailles, & reluit preſque comme la pierre ſpeculaire, ou comme le talk, d'où vient que pluſieurs l'appellent ainſi, mais improprement ; car le talk eſt plus delié, plus ſquameux, plus blanc & plus luiſant.

Quant à ſes facultés, le plâtre eſt propre à reſtraindre & à reſſerrer, à reprimer la fueur & tout flux de ſang ; c'eſt pour cela qu'on l'employe utilement dans l'emplâtre *contra rupturam*, & dans d'autres médicamens externes ; qui ſont ordonnés pour remedier aux trop grands relâchemens des conduits. Outre la faculté deſſicative que le plâtre a de commun avec toutes les terres & pierres minerales, il a cela de propre, qu'il eſt emplaſtique, étant trempé, il ſe raffermit, ſe

congele, & devient dur comme une pierre. Ainſi on le met dans les médicamens ſecs qui ſont appropriés aux flux de ſang; car il durcit comme la pierre. Pour cette cauſe on a imaginé de le détremper dans le blanc d'œuf, y mettant un peu de cette folle farine qui ſe trouve attachée aux murailles des moulins, & on ſe ſert de médicament pour le mal des yeux.

Le plâtre ainſi détrempé ſe doit incorporer avec le poil folet d'un lievre. Etant brûlé, il n'eſt pas ſi emplaſtique qu'auparavant, mais il eſt plus ſubtil & plus deſſicatif. On trouve auſſi qu'il eſt repercuſſif, & particulierement lorſqu'il eſt en eau & vinaigre.

Au reſte, comme le plâtre eſt mis au rang des poiſons, parce qu'étant pris par la bouche, il s'endurcit comme la pierre, & que par conſéquent celui qui en auroit avalé, pourroit être ſuffoqué, il eſt bon de rapporter ici les moyens d'y remedier en cas de beſoin, il faut ſe ſervir des mêmes remédes dont on uſe à l'endroit des champignons. La décoction de mauve y eſt bonne, car elle ſert d'huile, parce qu'étant graſſe elle rend les conduits aiſés & faciles par les vomiſſemens qu'elle cauſe, & empêche qu'il n'y ait aucune raclure ou corroſion dans le corps, ce que le plâtre feroit ſans ce remede. On dit encore que l'huile y eſt bonne priſe avec eau miellée, ou avec une décoction de figues. On prend auſſi de la leſſive faite de cendres de figuier ou de ſarment, avec bonne quantité de vin & on uſe d'origan ou de thim avec de la leſſive, ou de vinaigre ou de vin cuit. Cependant il ne faut pas oublier les lavemens faits de décoction de mauve. Voilà ce qu'on conſeille.

On dit encore que les accidens du plâtre ſont ſemblables à ceux de la ceruſe, excepté que le plâtre étouffe plus ſubitement & d'une maniere plus étrange. Il faut donc donner aux patients des choſes huileuſes & gliſſantes, comme ſont les décoctions de mauve, de guimauve, de ſenegré, & de graine de lin. On ordonne de les purger avec de la ſcammonée, & autres médicamens laxatifs.

Préparation du poil de liévre. *Voyez* EPONGE.

Chaſſe du lievre.

On chaſſe le lievre dans les plaines avec des chiens c'eſt un animal fort ruſé, il eſt timide, mais agile & fort vîte à la courſe.

Quand il fait beau tems, les lievres tiennent les guerets; mais quand il a plû, ils tiennent les friches, où ils ſont près des chemins. Pendant l'hiver & lorſque le vent ſouffle, il faut chercher les lievres au fort, où ils ſe retirent pour ſe mettre à l'abri. Il n'eſt point à propos de mener les chiens, lorſqu'il y a encore de la roſée, parce qu'elle leur rompt l'odorat, à moins que ce ne ſoit pendant les grandes chaleurs.

Quand les chiens ont rencontré, il faut tenir la voye du lievre, & le ſuivre juqu'à ce qu'ils l'ayent lancé. On doit toûjours lancer les vieux chiens avant les jeunes.

On chaſſe encore les lievres avec les baſſets & le fuſil, on les prend aux levriers & à l'affut, on leur tend auſſi des pieges, comme des collets ou lacets, dont nous allons parler.

Maniere dont les paiſans prennent les lievres aux collets.

Pluſieurs prennent les lievres aux collets, qui ſont faits de fil de fer, ou pour le mieux de leton recuit, gros comme une épingle commune, auquel on fait une petite boucle à un des bouts, & l'autre ſe paſſe dedans pour le tenir fermé en rond, comme pour y paſſer un ſabot, ou un gros ſoulier, & quelquefois davantage, ſelon la grandeur du trou par où paſſe le lievre. Quand le fil de leton eſt trop foible, on le met en double, en le tortillant enſemble.

Celui qui chaſſe ordinairement aux collets, ne manque pas une fête ni un Dimanche de ſe promener autour des pieces de terre enſemencées, & de regarder au long des hayes s'il reconnoîtra la paſſée d'un lievre; ce qui s'appetçoit facilement, à cauſe qu'il demeure du poil au paſſage, ſoit d'un lievre, ou de quelqu'autre animal qui y aura paſſé. Quand il a reconnu le paſſage de ſon gibier, il ne manque pas de retourner voir le lendemain, s'il y aura encore du poil, afin d'être plus aſſuré ſi c'eſt une paſſée ordinaire; & pour lors il tend un collet en cette ſorte, voyez la figure ici jointe, qui repreſente une haye, dans laquelle je ſuppoſe qu'un lievre paſſe par ces trois endroits marqués des lettres M N O.

Le colleteur prend du blé verd, du genêt, du ſerpoler, ou des crottes ou fiente du même lievre qu'il trouve dans le champ, il en frotte ſes mains & les collets, puis s'approchant du paſſage L, le nés au vent, il attache un collet à une branche de la haye la plus proche de la muce, par exemple, à la lettre N, enſorte que la bête ne puiſſe paſſer ſans mettre la tête dedans; & ſi par hazard le paſſage n'eſt pas rond; & qu'il ſoit plus haut que large, comme il eſt au lieu marqué des lettres M P Q; il prend deux petits morceaux de bois gros comme une plume à écrire, qui ſont un peu fourchus par les deux bouts, il les pique ſous les collet pour le tenir à la hauteur qu'il eſt néceſſaire, ainſi qu'ils ſont marqués par les lettres P Q; & ſi la paſſée eſt trop large pour y tendre un collet, il l'étreci avec quelques branches qu'il pique à côté, mais il n'y met pas le collet que le lievre n'y ait paſſé une autre fois, depuis que les petites branches y auront été poſées; & ſi ce n'eſt qu'un levraut qui ait accoûtumé d'y paſſer, il ne s'épouventera pas, quoique le paſſage ſoit étreci; mais un lievre ſera bien trois ou quatre nuits avant que ſe hazarder d'y paſſer, ſans laiſſer pourtant d'y faire quelque revûe de loin, & s'approcher de la muce, à cauſe du changement. Les vieux lievres qui ſont plus ruſés, bien qu'on n'ait point augmenté ni diminué leurs paſſées, connoiſſent toûjours bien que le collet n'avoit pas accoûtumé d'y être; ainſi ils grattent des quatre pieds tout autour & dans la muce pour le ranger, puis ils paſſent dedans, ce qui fait que l'on trouve tous les matins ſon collet fermé au côté de la muce.

Autre moyen pour prendre les lievres qui ſont ruſés aux collets communs.

On ſait par expérience que les vieux lievres ne paſſent point dans une muce qu'ils ne grattent auparavant, & principalement quand ils apperçoivent le

moindre brin d'herbe que le vent y a jetté, qu'ils n'ont pas accoûtumé de voir. Vous saurez que ceux qui se sont divertis à tendre des collets pour prendre des lievres en trouvent qui sont plus rusés qu'eux-mêmes, avant que de connoître leurs ruses. Un de mes amis m'a dit qu'il ne manquoit jamais tous les matins de trouver à un certain endroit son collet fermé & rangé au côté de la passée, & il ne pouvoit s'imaginer comment cela se pouvoit faire, sinon que le lievre le rangeât avec les pieds; & pour s'en éclaircir, il se servit d'un autre ruse, qui est qu'après avoir tendu le collet comme il avoit accoûtumé, il en posa un autre à plate terre, au dessous du collet, il l'attacha au bas d'une branche, & mit quelques feuilles dessus. La nuit suivante le lievre ne manqua pas d'y gratter à son ordinaire; il défit le collet commun, mais il se prit à l'autre par le bout d'un des pieds de derriere. Ainsi il fut assuré du fait & le prit tout vivant, où il lui donna autant de plaisir qu'il lui avoit causé de la peine. *Voyez* LAPIN.

Lievre ladre. C'est celui qui habite aux lieux marécageux.

Secret pour attirer les lievres à l'affut.

Faites ensorte de tuer ou de prendre une hase qui soit en chaleur, coupez-lui la nature, & détrempez-la dans de l'huile d'aspic; quand vous vous serez rendu au lieu destiné pour l'affut, frottez la semelle de vos souliers avec cette huile; marchez ensuite tout autour en différens endroits sur les herbes. Les lievres venant à sentir l'odeur de la hase, s'assembleront en grand nombre, & vous pourrez tirer celui qu'il vous plaira.

On dit que le sue de jusquiame & le sang d'un levraut, étant enfermés & cousus dans la peau de ce levraut, (laquelle il faudra couvrir ensuite légérement de terre,) produiront le même effet.

Maniere de prendre les lievres avec le pan, ou panneau. *Voyez* LAPIN.

L I G

LIGNE pour pêcher. *Voyez* PÊCHE.

L I L

LILAS ou LILAC, en latin *Lilac* & *Liliastrum*. C'est un arbre dont on distingue deux especes; le lilas commun, & le lilas de Perse, qui ne différent cependant qu'en ce que le lilas de Perse est plus petit, & que sa fleur est plus jolie.

Description du lilas commun.

Il s'éleve à une hauteur médiocre. Son écorce est grise-verdâtre. Ses feuilles sont larges, pointues, & opposées l'une à l'autre. Ses fleurs sont assez petites, disposées en grappes, d'une couleur bleuâtre ou blanche. Ses semences sont menues, applaties, & renfermées dans un fruit applati en forme de fer de pique, qui se divise en deux loges.

Lieu.

On cultive cet arbre dans les jardins.

Proprietés.

La semence de lilas est astringente, on la prend ou en poudre ou en décoction.

Culture du lilas commun.

On a déja fait entendre qu'il y en avoit deux sortes, le blanc & l'ordinaire qui est bleu. Le premier est rare; mais l'autre est si commun, & se multiplie si fort, que pour l'avoir beau, il faut arracher & ôter ce qui pousse par le bas, qui est encore très-bon pour replanter. C'est un arbrisseau qui pare fort les jardins dans le mois de Mai, & dans le tems que les pêchers, les cerisiers, & les autres arbres sont en fleurs, il mêle sa couleur parmi les autres, ce qui fait un mêlange de belles couleurs différentes, qui recréeu extraordinairement la vûe.

Les lilas se multiplient de drageons & de marcotes. Quoiqu'ils ne soient presque plus en usage, cependant on pourroit en former des allées & des cabinets, & en disposer tellement dans les bosquets, qu'on jouitoit en même-tems de la vûe de leurs fleurs, & de leur bonne odeur en se promenant.

Culture du lilas de Perse.

Celui-ci ne multiplie que de marcottes. On s'en servoit autrefois dans les parterres en buisson. On peut les faire venir en pots ou en caisses.

L I M

LIMAÇON. *Voyez* FRUITIER.

LIMAILLE. On fait en Chymie un bain de limaille, pour avoir un degré de chaleur de feu qu'on allume sous de la limaille. La limaille d'aiguilles est le fer le plus propre pour faire des préparations chymiques.

LIMANDE. Sorte de poisson de mer large & plat, fort semblable au carlet. Il s'apprête comme la sole. *Voyez* SOLE.

LIMIER. C'est le chien qui détourne le cerf, & autres grandes bêtes.

LIMOINE, en latin *Limonium*.

Description.

C'est un arbre qui a les feuilles semblables à celles de la bette, quoique plus menues & plus longues; elles sont ordinairement au nombre de dix. Ses tiges sont menues & droites, semblables à celles du lys, chargées d'une graine rouge, laquelle au gout a je ne sçai quoi d'astringent. Sa racine est grosse & rouge. Ses fleurs sont blanches & petites.

Lieu.

Cette plante croît dans les marais & dans les prés. Elle fleurit en Juillet.

Proprietés.

La feuille & la graine de la limoine dessèchent, & ont la vertu de consolider. La graine cuite dans du vin, ou pilée étant bûe sert contre le flux de sang, pour arrêter les mois, & à ceux qui crachent le sang. Etant appliquée en emplâtre, elle est bonne contre les inflammations.

LIMON ou plutôt LIMONIER, en latin *Limo vulgaris*.

Description.

C'est un arbre qui est toûjours verd comme le citronnier, dont il a les feuilles quoiqu'elles soient plus étroites. Ses fleurs sont blanches & parfumées. Après elles, naissent des fruits longs, qui ressemblent aux citrons; mais ils ont la couleur plus claire, on les appelle limons.

Lieu.

Cet arbre vient en abondance dans l'Italie, sur-tout du côté du midi.

Proprietés.

Elles sont presque les mêmes que celles des citrons. Le sue du limon mêlé dans les sirops, est fort utile dans les fiévres chaudes, & pestilentielles, pour

moderer leur chaleur. Une once de ce ſuc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les limons mis dans les habits les préſervent des teignes.

LIMONADE.

Maniere de faire de la limonade.

Sur une pinte d'eau, mettez trois jus de citron, ſept ou huit leches, & ſi les citrons ſont gros & bien à jus, il n'en faut que deux, avec un quarteron de ſucre, ou tout au plus cinq onces; lorſque le ſucre eſt fondu & le tout bien incorporé, vous le paſſerez à la chauſſe, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Autre maniere.

Sur environ une pinte d'eau mettez une demi livre de ſucre, rapez à diſcretion de l'écorce de citron dans cette eau ſucrée, ajoûtez-y quelques goutes d'eſſence de ſouphre avec quelques trenches de citron. Cette limonade eſt fort rafraîchiſſante.

LIN

LIN, en latin *linum*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont la tige eſt haute d'une coudée & demi, ronde, droite, avec des feuilles longuettes, étroites & molles. Il produit à la cime quatre ou cinq petites branches, au bout deſquelles ſont des fleurs bleues. Sa graine eſt renfermée dans certaines peaux preſque rondes, elle eſt plate, unie, ayant la figure d'un cœur.

Lieu.

On cultive cette plante dans la campagne, elle aime la terre graſſe & humide.

Proprietés.

La ſemence du lin eſt émolliente, adouciſſante & réſolutive. On la réduit en farine avec laquelle un fait des cataplâmes; on la mêle quelquefois avec les autres farines. Elle eſt bonne pour la gravelle, pour la colique néphretique & pour exciter l'urine en mettant infuſer dans un petit nouet dans les tiſannes.

On la fait bouillir dans l'eau, & quelquefois on la laiſſe infuſer ſimplement, ſans la faire bouillir, afin que la liqueur ne ſoit pas ſi gluante.

La graine de lin entre dans la compoſition de pluſieurs médicamens, comme dans le ſirop de *praſſii* de Meſué, dans l'onguent d'althea de Nicolas d'Alexandrie, dans l'emplâtre *diachylum magnum*, dans l'emplâtre de mucilage, dans le looch *ſanum & expertum* de Meſué, & dans bien d'autres remédes. Sa vertu conſiſte principalement dans ſon huile qu'on peut tirer par expreſſion. Celle qu'on tire ſans le ſecours du feu eſt très-eſtimée en Médecine. Elle eſt propre pour ramollir les muſcles tuméfiés, & pour en appaiſer la douleur; on s'en ſert auſſi pour réſoudre, ou faire aboutir toutes ſortes de tumeurs. On la donne depuis une once juſqu'à deux, dans la toux opiniâtre, ou violente, dans la peripneumonie, & dans la pleureſie; & depuis quatre onces juſqu'à ſix, avec pareille quantité d'huile de raves, dans les lavemens qu'on fait, pour calmer les trenchées du *miſerere*. On en fait prendre auſſi juſqu'à ſix onces, par la bouche, pour la même maladie.

Culture du lin.

La terre qu'on deſtinera pour ſemer du lin ſera de pareille nature que celle du chanvre, préparée de la même maniere, & médiocrement humide. Une terre qu'on auroit défrichée nouvellement & qui auroit ſervi de pré auparavant, ſeroit très-propre à produire du lin, ſuppoſé qu'elle eût eu les labours ſuffiſans pour la rendre meuble.

On tient pour vrai, & nous le voyons par expérience, que le lin par la trop grande abondance des racines, conſomme la plus grande partie de la ſubſtance de la terre où il croît, c'eſt pourquoi ou il faut tous les ans le changer de terre, ou il eſt abſolument néceſſaire d'amander beaucoup celle où il étoit ſemé, ſi l'on veut qu'en y ſemant une ſeconde fois il y vienne beau & en quantité.

De la ſaiſon de ſemer le lin.

Dans un païs chaud, on le ſeme avant l'hyver, dans les païs froids on le ſeme dans le printems; tous lins indifféremment apportent de la graine & il n'y a point à diſtinguer ni mâle ni femelle comme au chanvre.

Comme le lin eſt ſujet à dégénerer, dans pluſieurs Provinces, & que de grand qu'il étoit, il décroît peu à peu, pendant cinq années, il eſt à propos d'en renouveller de tems en tems, la graine, & de la bien choiſir. Celle qui nous eſt apportée des côtes de la mer Baltique eſt la plus propre; il ne faut pas manquer d'en ſemer tous les cinq ans particuliérement dans les terres de Picardie, de Normandie, & de Bretagne; c'eſt de là que dépend toute la beauté & la bonté des lins qu'on y recueille.

Quand la graine eſt à maturité, ce qui ſe connoît par ſa noirceur, on la ſépare de la tige avec un peigne de fer, qu'on appelle communément grége, & dans quelques Provinces gruge, c'eſt ce qu'on appelle greger, ou gruger le lin. Enſuite on l'étend ſur des bernes, ou gros draps, pour la ſécher, puis l'ayant battue pour la ſéparer de ſon écorce, on la vanne, & on la ſerre dans les greniers, ayant ſoin de l'enfermer dans des ſacs, ou dans des touneaux, qu'on place debout ſur un de leurs fonds, laiſſant celui de deſſus ouvert. Il eſt à propos de la remuer de tems en tems, de peur qu'elle ne s'échauffe, & ne ſe moiſiſſe: ce qui pourroit arriver, ſi elle n'étoit pas bien ſéche.

On appelle en France linette neuve, la graine qui vient de la mer Baltique; & vieille linette, ou linette uſée, celle qui eſt à ſa cinquiéme année. On en fait une huile dont les qualités approchent fort de celles de l'huile de noix; au défaut de celle-ci, on l'employe dans les peintures, & à brûler.

Pour mettre la tige en œuvre, on la fait d'abord roüir, & on lui donne les autres façons que nous marquerons ci-après.

Des ennemis du lin & le moyen de les détruire.

Après que le lin eſt ſemé, l'ordre naturel veut qu'il germe, ſi le grain eſt bon. Il y a des animaux qui lui ſont ennemis & qui le rongent en naiſſant, & même lorſqu'il eſt hors de terre de deux doigts. Pour remédier à cet inconvenient lorſqu'il arrive & que le lin eſt ainſi crû, on y répand des cendres un jour qu'on peut préſager qu'il doit y avoir bien-tôt de la pluye, afin que cette cendre qui les fait mourir, s'incorpore dans la terre; & par le moyen des ſels qui l'accompagnent, lui communique la vertu, qui lui ſert d'un très-bon amandement.

Il y a une certaine herbe pour le lin qu'on appelle goute de lin, & qui le tient entortillé l'un à l'autre; ce qui l'étoufferoit ſans doute, & l'empêcheroit de croître, ſi l'on avoit ſoin juſqu'à ce qu'on le cueille, de l'en débarraſſer.

Recolte

Recolte du lin.

On ne cueille point de lin qu'il ne ſoit dans ſa parfaite maturité ; ce qui ſe reconnoît, lorſque la graine eſt devenue toute noire ; & pour lors on ne balance plus à l'arracher de la même maniere que le chanvre, obſervant ſeulement que n'y ayant aucune diſtinction à faire de mâle, ni de femelle, on doit le cueillir tout en même-tems. Pour le reſte, juſqu'à ce qu'il ſoit roüi, c'eſt tout la même choſe qu'au chanvre.

De la maniere de faire roüir le lin.

Il faut obſerver qu'au lieu que le chanvre veut être huit jours dans l'eau pour bien roüir, le lin ne demande d'y reſter que trois ; mais après cela auſſi, c'eſt qu'il faut d'abord l'amoncelер tout humide & le charger de planches ſur leſquelles on aura mis de groſſes pierres, afin que preſſé ainſi l'un dans l'autre, l'humidité le pénétre entierement & le rende tout comme il faut qu'il ſoit, & il ſera encore en cet état pendant trois autres jours.

Ou bien ſans qu'il ſoit beſoin de l'amonceler ainſi, ſi l'on eſt près d'une eau courante, on le mettra dedans & on l'y laiſſera huit jours, le lin en ſera plus beau.

Pour faire mieux roüir le lin.

Expoſez-le au ſerain pendant dix ou douze nuits ; c'eſt à-dire, les poignées écartées ſur l'herbe & retournées tous les jours de tous côtés ; ayez ſoin tous les matins de le lever avant le ſoleil, mettez-le à couvert, amoncelez-le tout humide & le laiſſez ainſi pendant tout le jour ; tous les ſoirs pendant ce tems reportez-le à l'air ; vous verrez que le lin, que vous ferez ainſi roüir, ſera très-beau. On peut pratiquer la même choſe à l'égard du chanvre.

A l'égard des autres façons qu'on doit lui donner, & des inſtrumens dont il faut ſe ſervir, pour le mettre en filaſſe, pour le filer, le blanchir, l'ourdir, le mettre en œuvre ſur le métier, &c. Il n'y a qu'à conſulter ce que nous avons marqué à ce ſujet dans l'article du chanvre ; vous y trouverez auſſi la maniere de le cultiver, qui n'eſt point différente de celle qui eſt en uſage pour le chanvre.

LINAIRE, en latin *linaria*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont la tige & les feuilles ſont fort ſemblables à celles du lin, d'où elle a pris ſon nom Latin de *linaria*. Elle jette quantité de fleurs de couleur d'or, qui ont la figure de celles de la *conſolida Regia* ; mais elles ſont un peu plus grandes. Ses branches ſont ſouples, & mal aiſées à rompre. Elle approche fort de ſa petite *eſula* ; mais cette derniere a du lait, ce que la linaria n'a pas.

Lieu.

On trouve cette plante preſque dans tous les champs & ſur le bord des foſſés, dans les prés & dans les mazures. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

La linaire eſt chaude, humide, amere, & apéritive, elle provoque l'urine, en ſorte qu'en Italie, on l'appelle urinale ; ce que fait admirablement la décoction des feuilles, laquelle chaſſe encore le venin, diſſout le ſang qui eſt pris, provoque les mois, guérit la jaunîſſe, & leve les obſtructions du foye. Elle eſt utile dans le phlegmon, & dans l'éréſipele, étant adouciſſante & fort réſolutive. On en fait bouillir les feuilles dans de l'huile, où l'on a fait infuſer des eſcarbots, ou des cloportes ; puis ayant paſſé l'huile par un linge, on y ajoûte un jaune d'œuf durci, avec quantité ſuffiſante de cire, & l'on en fait un onguent, qui eſt très-utile dans les hémorroïdes. On peut auſſi faire bouillir la linaire dans le ſain-doux, juſqu'à ce qu'il ſoit d'un beau verd, & on y ajoûte le jaune d'œuf, lorſqu'on veut s'en ſervir. On peut auſſi remplir des ſachets de linaire & de camomille ſéche, puis les faire bouillir dans du lait, & les appliquer enſuite ſur les hémorroïdes. On croit que la linaire eſt propre dans l'épilepſie, pour le cancer, & pour les fiſtules.

L'eau diſtillée de linaire, fait couler par les urines, les eaux des hydropiques ; la doſe eſt d'un verre, dans lequel il faut délayer un gros de poudre d'écorce d'hieble. La même eau, ou le ſuc dépuré de cette plante, eſt très-propre contre l'inflammation des yeux. L'herbe appliquée en fomentation ſur le ventre, appaiſe l'inflammation des inteſtins, & fait pouſſer le gravier par les urines.

LINGE. Pour le garentir de la vermine. *Voyez* BOTRYS.

LINGE. Taches de rouille ſur le linge. *Voyez* TACHE.

LINOTTE. *Voyez* OISEAU DE VOLIERE.

LINQUART. Terme de Chymie. *Voyez* DÉPART.

L I Q

LIQUEUR. C'eſt une matiere fluide qui a beſoin d'être contenue dans quelque vaiſſeau. Il y a pluſieurs ſortes de liqueurs, nous allons donner la maniere d'en compoſer quelques-unes, qui ſont curieuſes & utiles.

Liqueur qui faſſe paroître l'écriture de couleur d'or.

Prenez le jus des fleurs de ſaffran, quand elles ſont encore toutes fraîches ſur la plante ; & ſi vous n'en pouvez pas avoir, prenez du ſaffran ſec bien pulvériſé ; ajoûtez y autant d'urpiment jaune & luiſant, qui ſoit écailleux, & non terreux, puis avec du fiel de chevre, ou de brochet qui vaut beaucoup mieux, vous les broyerez très-bien enſemble. Cela fait, vous mettrez ce mêlange en quelque phiole ſous le fumier pendant quelques jours. Vous le tirerez puis après & le garderez. Quand vous voudrez écrire avec cette liqueur, vous aurez une couleur d'or très-belle.

Liqueur qui donne le goût du vin à toutes ſortes de liqueurs.

Prenez des fleurs d'orvalle quelques livres, de la lie de vin, ce qu'il en faudra pour humecter les fleurs groſſierement pilées, laiſſez-les macérer quatre jours, puis diſtillez & rectifiez trois fois ſur d'autres fleurs, où en met quelques gouttes, même dans de l'eau ou dans quelques autres liqueurs, auſquelles elles donnent le goût de muſcat ou de vin.

Liqueur qui ſera auſſi bonne ou même meilleure que du vin blanc, & dont une cuve ſera autant de profit que trois cuves de vin blanc.

Prenez de bons raiſins blancs, égrainez-les, & mettez-les dans une cuve de vin qui tienne un muid, meſure de Paris, environ 200 peſant de ces grains de raiſins, & ſur ces grains jettez de la poudre de canelle, de gérofle, de muſcade, de poivre long & de gingembre, de chacun une once, & trois onces de graine de moutarde. Après cela rempliſſez votre cuve de moût fait des mêmes raiſins blancs, & tout fraîchement foulés, il faut laiſſer un bon demi pié de vuide à cette cuve, c'eſt-à-dire, qu'il faut remplir

à un pié près. Bouchez le bondon ou trou de vôtre cuve avec du papier mouillé, qui ſoit un peu taillé au milieu, en forme de C, afin que les eſprits du vin s'exhalent le moins que faire ſe pourra en bouillant. Lors qu'il aura ceſſé de bouillir, & qu'il ſera repoſé, vous en pourrez tirer, & en boire le rempliſſant toûjours de bonne eau claire & nette à meſure que vous tirerez du vin, c'eſt-à-dire, lors que le vin a fini de bouillir, & qu'il eſt bien repoſé.

Il faut avoir une canne qui paſſe au travers de la cuve, & qui ſoit pointue par le bout, afin qu'elle puiſſe aller juſqu'au fond, & paſſes au travers des grains qui y ſont. Il faut que cette canne ſoit percée de diſtance en diſtance avec des petits trous faits avec un virebsequin, afin que l'eau qu'on y jettera puiſſe ſortis par ces petits trous, & ſe mêler avec le vin. Il faut boucher le bout d'en bas de cette canne qui eſt le plus petit, & qui doit être pointu avec un bouchon ou petite cheville de bois de noiſette, & il faut que le haut bout de la canne qui eſt auprès de la bonde de la cuve ſoit bien bouché avec de la toile; de la pâte, ou du papier, & que ſon trou ſe bouche enſuite avec un bouchon de liege, ou autre choſe, & qu'enfin l'air ne puiſſe pas entrer dans la cuve. C'eſt par cette canne avec un entonnoir que vous y mettrez de l'eau à proportion du vin que vous en tirerez. Cette canne doit être des plus groſſes & percée de l'un à l'autre bout. On ſe ſert de cette canne, afin qu'en mettant de l'eau dans la cuve elle ne le trouble point, & auſſi afin que ladite eau penêtre passout dans la cuve, & ſe mêle bien avec le vin en ſortant par tous ces petits trous.

Observation.

Lors que vous mettrez de l'eau au lieu du vin, il faut après être vingt-quatre heures au moins ſans en tirer, pour donner le tems au vin de changer la nature de l'eau. Il faut auſſi obſerves de n'en tirer tout au plus que la centiéme partie à la fois, afin qu'on n'affoibliſſe pas tout à coup le vin. On n'en tirera à la fois que la quantité ci-deſſus preſcrite, & on n'y mettra que la même quantité d'eau & même un peu moins, & donnant le tems au vin d'abſorber, d'alterer & de changer la moindre quantité d'eau, le vin entretiendra toûjours ſa vertu, il ſera même plus puiſſant à cauſe de la compoſition des grains & poudres aromatiques qu'on a miſes dans la cuve. Lors que vous connoîtrez que vôtre vin commence à amolir, c'eſt-à-dite, qu'il n'eſt plus ſi fort, il faut le boire & n'y mettre plus d'eau.

Préparation du muſc, & de l'ambre pour parfumer les liqueurs.

Pilez dans un mortier quatre grains d'ambre, avec deux grains de muſc, & gros de ſucre comme un œuf. Gardez ce mêlange dans une petite boëte, & quand vous voudrez vous en ſervir, vous en mettrez environ une pincée, ſur quatre pintes d'hipocras, de roſſolis, ou d'autres liqueurs.

Eſſence de toutes ſortes de fleurs odoriferantes, pour parfumer les liqueurs.

Prenez une livre de toutes ſortes de fleurs d'une odeos agréable, & trois livres de ſucre en poudre.

Commencez à mettre un lit de ce ſucre, au fond d'un vaiſſeau de verre, ou de terre bien net; enſuite mettez un lit de fleurs par-deſſus, puis un lit de ſucre, & après un lit de fleurs, continuant ainſi juſqu'à ce que vous ayez tout employé. Cela fait, bouchez bien votre vaiſſeau, & mettez-le à la cave, ou dans quelqu'autre lieu frais; & laiſſez digerer la matiere, pendant vingt-quatre heures. Enſuite expoſez-la, autant de tems au ſoleil, ou dans une étuve; paſſez la liqueur par l'étamine ſans preſſer les fleurs, & gardez-la dans une bouteille bien nette & bien bouchée, pour vous en ſervir au beſoin.

Teinture de ſantal, pour donner de la couleur & du brillant aux liqueurs.

Mettez dans une bouteille du ſantal rouge téduit en poudre groſſiere, verſez de l'eſprit de vin pardeſſus, & laiſſez infuſer pendant cinq ou ſix heures. La teinture ſera faite, & vous pourrez vous en ſervir.

Si vous ajoutez à cette teinture, la civette, la canelle, le clou de géroſle, & l'alun, elle ſera très-propre pour embellir le viſage & pour donner plus d'éclat au coloris. Sur un demi ſetier de teinture, on met gros comme une petite noix d'alun, avec deux cloux de géroſle, un peu de civette & de canelle en poudre.

Liqueur caustique. Liqueur hyſterique. *Voyez* Caustique. Hysterique, & ainſi des autres.

L I S

L I S, en latin *lilium*. C'eſt une plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, nous en decrirons ici quelques-unes & nous parletons des autres dans l'article de leur culture.

Deſcription du lis blanc commun.

Sa tige, qui eſt ronde & droite, s'éleve à la hauteur de deux ou trois pieds; ſes feuilles ſont longues, larges & attachées à la tige ſans queue. Ses fleurs ſont de ſix grandes feuilles fort blanches, elles naiſſent au ſommet de la tige. Sa racine eſt un oignon.

Lieu.

On cultive cette plante dans les jardins.

Propriétés.

La fleur du lis eſt très-utile parce que l'on en fait un onguent qui eſt très-bon pour ramollis les nerfs & la dureté de la mattice. Les feuilles séduites en emplâtre avec du miel, guériſſent la morſure des ſerpens; & quand elles ſont brouillées, elles appaiſent la brûlure. Si on les confit en vinaigre, & qo'on les mette ſur quelques playes, elles avancent beaucoup la guéiſon.

Le jus qoe l'on en fait cuire dans un poſ d'airain avec du miel, eſt un excellent médicament pour guérir les ulceres invétérés, & les bleſſures récentes.

Sa racine frite & rôtie, puis brouillée en huile roſat, guérit la brûlure.

Si on la pile avec du miel, elle eſt bonne à la coupure des nerfs & à la diſlocation des membres; elle nettoye les ulceres, guerit la rogne & la galle.

Elle rend le viſage beau, en ote les rides, & érend la peau; de ſorte que les Dames s'en devroient ſervir pluröt que de toute autre choſe; parce qu'outre qu'elle eſt excellente pous les embellir, elle ne leur nuiroit point dans la vieilleſſe. Pilée avec des feuilles d'une herbe appellée lin de pourceau & de la farine de froment dans du vinaigre, elle appaiſe les inflammatioos.

Si l'on en boit la graine dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueus, c'eſt un très-bon remède contre la morſure des ſerpens. Les feuilles & la graine miſes en emplâtre guetiſſent le feu ſauvage, & outre cela cette fleur a une infinité de vertus, deſquelles je ne parle point, de peus d'être long; & que l'on pourra voir dans Mathiole, & les Auteurs qu'il cite.

On employe la racine, ou oignon de lis, dans les cataplâmes emolliens & réſolutifs. Pour cela, on le fait cuire ſous la cendre, & enſuite on l'écraſe, & on le mêle avec les autres herbes; quelquefois on l'applique ſeul. Il eſt rafraichiſſant, adouciſſant, émollient, réſolutif & déterſif. On tire de la racine du lis, auſſi bien que de ſes fleurs, une huile, & une eau qui ont de grandes proprietés. On donne par verrées, l'eau diſtillée des fleurs, dans la phrénéſie, dans la pleureſie & dans les ardeurs d'urine. On en fait prendre aux femmes qui ſont en travail, mais il eſt bon d'y ajoûter le ſafran, & la caſſe. La doſe eſt depuis quatre onces, juſqu'à ſix. On la donne auſſi, pour appaiſer les trenchées des femmes nouvellement accouchées, & pour la colique & la diſſenterie, la doſe eſt la même. Cette eau eſt excellente pour toutes ſortes d'inflammations internes, mais principalement pour celles de la gorge. On l'employe avec quelques goutes d'huile de tartre, & un peu de camphre pour appaiſer les démangeaiſons, & adoucir les elevûres de la peau.

L'oignon de lis cuit ſous la cendre, & bien malaxé avec l'huile de noix, eſt ſpécifique pour la brûlure. Le pain fait avec la farine d'orge, & le ſuc de la racine du lis, eſt ſouverain contre l'hydropiſie; il faut que le malade s'en nourriſſe, pendant un mois, ou ſix ſemaines. Pour amollir & guerir les tumeurs des teſticules, on applique ſur le ſcrotum un cataplâme fait avec la pulpe d'oignon de lis cuit ſous la cendre, ou bouilli, & mêlé avec de la mie de pain frais, & du lait. Au lieu de lait & de pain, on peut employer le ſain-doux, & l'huile de camomille.

Deſcription du lis piquant.

Il a les feuilles comme celle du matriſilva, ou du lierre, & le dos épineux. Il jette ſes ſarmens chargés d'épines, comme ceux de la ronce, il s'attache aux arbres, s'entortillant depuis le pié juſqu'à la cime. Il porte de petits raiſins qui ſont rouges quand il ſont mûrs, & qui ont le gout un peu piquant. Sa racine eſt dure & mince.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux âpres & marécageux; & auſſi dans les bois & particulierement au fauxbourg de la Guillotiere à Lyon proche la tête d'or. Elle fleurit ordinairement au printems, & encore en automne dans les païs chauds.

Proprietés.

Les feuilles & les raiſins du lis piquant pris avant ou après le poiſon, l'empêchent de nuire. Beuvant dans du vin 10. ou 12. grains pdés ils ôtent la difficulté d'urine. L'eau diſtillée des fleurs eſt bonne contre toute ſorte d'inflammations interieures, & pour guerir les yeux quand ils ſont rouges.

Deſcription du lis ſauvage.

Sa racine eſt jaune, ſemblable à celle du lis blanc, auſſi bien que ſa tige. Ses feuilles reſſemblent fort à celles de la ſaponaria vulgaire, & ſont comme une roue tout autour par égaux intervalles. Les fleurs viennent à la cime de la tige, ſemblables à celles du lis, quoiqu'un peu plus petites; elles ont les feuilles recourbées, purpurines, & mouchetées de certains points rouges; elles ſont odoriferantes & agréables à la vue.

Lieu.

Cette plante naît dans les montagnes & dans les bois. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

La racine de martagon eſt bonne à tout ce à quoy ſervent les racines du lis, auſſi-bien que l'eau que l'on diſtille de toute la plante.

Deſcription du lis ſauvage jaune.

Il ne differe point du précédent, ſi ce n'eſt que la racine a plus de gouſſes, & que ſes fleurs ſont autrement rangées.

Lieu.

Cette plante croît ordinairement en toute l'Italie, partie ſur le Mont Cenſo. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

Elles ſont les mêmes que celles du précedent lis ſauvage.

Culture du lis.

Les lis & les martagons ſe reſſemblent tous, en ce qu'ils ont l'oignon bulbeux. Il y en a de mille differentes couleurs. Il s'en voit de pourpré, de blanc, de couleur de mine ſans odeur, de la même couleur qui ſont puants; de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orange, de blanc de lait & de pluſieurs autres couleurs.

Le pourpre qu'on appelle martagon de montagne, jette du haut de ſa tige de petites branches, auſquelles viennent des fleurs tantot d'un pourpre vif, tantôt plus claires & quelquefois toutes blanches. Les feuilles de ces fleurs, en s'ouvrant, ſe friſent & ſe renverſent, de ſorte que du milieu, il s'éleve certains petits brins avec leurs petits chapiteaux, & celui du milieu s'eleve plus haut que les autres.

La couleur de mine de l'extrémité de ſa tige répand de certaines branches incarnates deſquelles pendent des fleurs de couleur de mine; & parce qu'il a les feuilles friſées & hériſſées, il y en a qui l'appellent biche madame. Il s'en trouve auſſi du jaune.

Celui de Pompone eſt ſemblable au précedent; mais il a l'odeur puante & deſagreable.

Le rouge lavé eſt de deux ſortes, le petit & le grand eſt ſi fecond dans ſes fleurs, qu'il en produit quelquefois juſqu à ſoixante d'un rouge pâle, qui tire ſur l'orange. Le petit ne fleurit pas avec tant d'abondance, mais il a auſſi la couleur plus gaïe.

Le rouge vermeil eſt bien plus fecond dans ſes oignons que dans ſes fleurs; car il en produit une ſi grande quantité, que nou ſeulement ils ſe forment entre les feuilles de la tige, mais encore entre les fleurs: il eſt d'autant plus agréable, que ſa couleur eſt éclatante.

L'orange que quelques-uns appellent jacinte des Poëtes, apporte grande abondance de fleurs orangées, marquées de quelques traits d'une couleur brune.

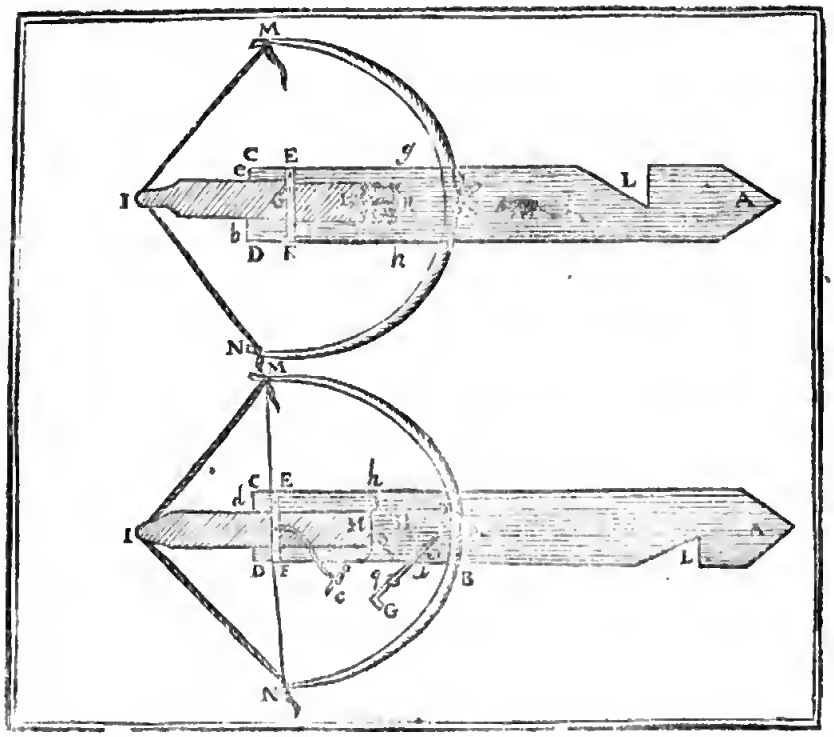
Le blanc, que l'on appelle auſſi lis de Nôtre-Dame, ou de ſaint Antoine de Pade, parce qu'il fleurit dans le tems que viennent ces fêtes, eſt connu dans ſa figure & dans ſa couleur de tout le monde; c'eſt pourquoi il eſt inutile d'en parler, il y en a de double; mais il fleurit très-difficilement.

Les lis veulent médiocrement de ſoleil, une terre bonne & légere, la profondeur d'un empan, & autant de diſtance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple, après qu'ils ſont défleurtis, & on les replante auſſitôt.

Secret pour changer la couleur des lis.

Si vous voulez faire venir les lis de couleur de

piece eſt ſortie, & vous clouerez un petit morceau ou bande de bois E F, large d'un demi pouce ſur les deux branches C D, pour les tenir en état, & attacher la fiſcelle du bâton qui tiendra la machine tendue, comme je dirai ci-après.



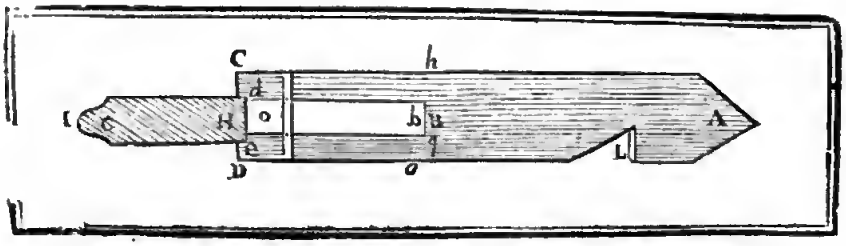
On coupera une autre piece de douelle H G I, un peu plus large que l'entaille, qu'il faudra ajuſter par les côtés, enſorte qu'elle puiſſe couler facilement dans la couliſſe, qui eſt dans l'épaiſſeur du grand ais. Cette piece de douelle ſera plus longue de trois ou quatre pouces que l'entaille, & un peu évidée ou coupée de biais par le bout I, afin de rendre ce bout-là aſſez étroit pour y faire un petit trou par le côté pour y paſſer une fiſcelle forte. Vous placerez cette piece de bois dans l'entaille, afin que le bois la rempliſſe comme s'il étoit collé au même lieu, mais il faut qu'il puiſſe ſe mouvoir à l'aiſe tout au long des couliſſes.

Ayez une verge de bois de houx M K N, longue de trois pieds & demi ou quatre pieds, groſſe comme le doigt, laquelle vous plierez en arc: vous attacherez au bout M une forte fiſcelle, qui paſſera par dedans le trou fait en T, de la piece mouvante H G I, & de-là vous la lierez à l'autre bout N de la verge.

Ce qui étant fait, ayez trois petits crochets de bois K F G, un peu moins gros que le petit doigt, & fichez-les dans des trous que vous aurez auparavant fait à ſix pouces loin de l'entaille, après cela poſez le milieu de l'arc ſur le grand ais, à l'endroit coté de la lettre K; enſorte qu'il y ait un des crochets du côté K, & les deux autres du côté B F, & que tous trois ſoient ajuſtés de façon qu'ils tiennent la verge arrêtée. Après quoi l'on nouera une fiſcelle forte au bâton E F, au milieu marqué de la lettre G, que l'on attachera auſſi à un petit bâton c o, gros comme la moitié du petit doigt, long de deux pouces, ne laiſſant de longueur à cette fiſcelle depuis la lettre G juſqu'au bâton, que ſix pouces.

Vous aurez encore un petit bâton F C, gros comme la moitié du petit doigt, long de huit pouces, que vous attacherez d'un bout avec une fiſcelle au milieu K de l'arc, enſorte qu'il tourne de quel côté on voudra; & à l'autre bout ſera fait une coche C, auprès de laquelle ſera lié l'appas. Le bâton F C, & la fiſcelle G O C doivent être de longueur convenable; afin que le morceau de bois H G I, étant tiré & arrêté par le moyen du petit bâton O C, qu'on met d'un bout lettre O, contre le bout H, & l'autre C dans la coche C du bâton F C; il ſe faſſe une fenêtre ou ouverture de deux pouces & demi ou trois pouces, telle qu'elle paroît par les lettres A O C dans la prémiere figure.

L'arc M K N, doit auſſi être plié de ſorte que la machine étant détendue telle qu'on la voit dans la deuxiéme figure, les bouts M N, ſe trouvent comme vis à-vis de la petite barre E F, ainſi que la ligne ponctuée le montre.



J'ai repréſenté ici une figure pour mieux faire comprendre la forme du grand ais & de la fenêtre ou piece mouvante H G I, qui eſt plus large de deux lignes que l'entaille, parce qu'elle doit entrer des deux côtés dans les coulilles. La ficelle de l'arc entre par le trou fait en I, ſi bien qu'à cauſe de la force de l'arc, la piece mouvante entre dans l'ouverture, & fait que le bout, lettre A, joint le bord B de l'entaille. Il y a auſſi une entaille dans le grand ais à un demi pié proche du bout A, à l'endroit cotté de la lettre L, pour mettre le pié dedans lorſqu'on veut bander l'arbalête, il faudra couper le bout A en pointe, pour le ficher dans la muraille, quand on tendra le piege.

Maniere de tendre l'arbalête aux loirs & rats qui mangent les fruits dans les jardins.

Ayant fait une arbalête de la maniere dite ci-devant, vous aurez une noix ſéche à demi caſſée, ou un morceau de coine de lard, ou un bout de chandelle, ou une poire cuite, ou une charaigne, ou quelqu'autre appas que vous attacherez au bâton F C, à un pouce près de la coche C, à l'endroit marqué de la lettre A. Puis mettant le bout A du piége à bas, vous poſerez le bout du pié dans l'entaille L, & prendrez d'une main le bout I de la fenêtre ou piece mouvante que vous tirerez juſques à ce que le bout H ſoit éloigné du bord B du trois pouces, & pour lors prenant de l'autre main le petit bâton O C, vous poſerez ſon bout lettre O, contre le bout H de la fenêtre, & tenant l'autre bout C bien ferme, vous laiſſerez aller le bout L de la fenêtre; & de cette main, vous prendrez la marchette ou bâton F C, auquel eſt attaché l'appas. Vous apporterez ſon bout vers le bout H de la piece mouvante, puis après mettre dans la coche C, le bout C du petit bâton O C Par ce moyen la machine ſera tendue en l'état qu'elle paroît dans la prémiere figure, ſuppoſé que vous la tourniez ſens deſſus deſſous.

Maniere de placer l'arbalête.

Reſte maintenant de montrer comment il faut placer le piege. Ayant remarqué l'endroit de la muraille où le fruit eſt le plus mangé par les loirs & rats, prenez l'arbalête par le bout E F, & portez-la ſur le lieu, cherchez un trou dans la muraille, auquel vous puiſſiez ficher le bout A du piege, n'importe pas de combien avant il entre, pourvû que la machine tienne aſſez. Elle doit être poſée, ſavoir le côté qui paroît en haut par deſſus, & l'autre par où eſt attaché l'arc par deſſous; de telle façon que l'animal puiſſe marcher par deſſus tout au long de la ligne ponctuée A K B, pour aller prendre la proye lettre A, par l'ouverture A O C, comme on le voir dans la prémiere figure. Car il ne manquera point d'y aller, lors qu'étant ſur l'eſpalier, treille ou muraille, il ſentira l'appas: ce qui le fera courir ſur l'arbalête de la maniere qu'il eſt repréſenté; & étant ſur le bord B, il allongera la tête & les jambes de devant par l'ouverture, pour prendre la proye; & s'efforçant de l'emporter, il fera ſortir le petit bâton O C de la coche C de la marchete, qui par ce moyen fera détendre la fenêtre, que la force de l'arc pouſſera, qui prendra le glai par le milieu du corps.

REMARQUES.

I. Il faut prendre garde qu'en pouſſant le piege dans la muraille, il ne ſe trouve point de branche ni choſe, d'où la bête puiſſe atteindre à l'appas par un autre lieu que par le deſſus.

II. Cette machine étant tendue, ne doit être ni panchée ni levée, il faut qu'elle ſoit plantée dans la muraille, tout ainſi qu'un clou qu'on y auroit à demi coigné.

III. Vous pouvez tendre pluſieurs de ces arbalêtes au long d'une muraille; car plus il y en aura de tendues, & plutôt vous ſerez délivré de ces mechans animaux.

IV. Ce même piege peut ſervir dans les chambres & greniers, pour prendre les rats des maiſons, le tendant de la même ſorte que j'ai dit.

L O N

LONCHITE ou LONCHITIS. C'eſt une plante, dont on diſtingue deux eſpéces. La lonchitis âpre, & la lonchitis bâtarde.

Deſcription de la lonchitis âpre.

Elle a les feuilles comme le ſcolopendre, quoique plus grandes & plus découpées, enſorte qu'elles approchent beaucoup de celle du polipode. Elles ſont longues d'un pan & diverſement découpées des deux côtés, ayant leurs feuilles dentelées tout autour fort minces, pointues & âpres. Elle ne produit ni tige, ni fleurs, ni graine, tout de même que le polipode. Elle a quantité de menues racines rougeâtres.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux marécageux ſur le bord des foſſés. Elle dure tout l'hiver, & produit des nouvelles feuilles en Avril.

Proprietés.

La feuille verte de la lonchitis âpre appliquée ſur les bleſſures, leur eſt fort bonne. Les mêmes feuilles étant ſéches, bues dans du vinaigre, guériſſent les duretés de rate, & empêchent l'inflammation des bleſſures, étant appliquées deſſus.

Deſcription de la lonchitis bâtarde.

Ses branches ſortent ſix ou ſept d'une ſeule racine, qui ſont nues juſqu'au milieu, & au-delà: enſuite naiſſent juſqu'à la cime, des petits pieds couverts de feuilles qui ſont parfaitement ſemblables à celles du ceterac. Sa racine eſt noire, & abonde en capillatures.

Lieu.

On trouve cette plante ſur la cime des Alpes, en des lieux pierreux, ou dans des bois écartés.

REMARQUE.

La lonchitis ſelon que *Dioſcoride & Pline* la décrivent, eſt aujourd'hui inconnue à tous les plus ſavans Botaniſtes.

LONG. Terme de Fauconnerie. Voler en long. *Voyez* VOLER.

LONGE. C'eſt une bande de cuir qui s'attache au licou.

LONGE de veau. C'eſt la meilleure partie du quartier de derriere.

LONGE *de veau à la braiſe. Voyez* POULETS.

Longe de chevreuil en ragoût.

Il faut d'abord la bien piquer; enſuite la faire rôtir à la broche, ayant ſoin de l'arroſer avec vinaigre & poivre. Étant à moitié cuite, il faut la mettre dans un pot avec un peu de bon bouillon, aſſaiſonné de poivre & de vinaigre, & quand elle eſt cuite, on lie la ſauce avec de la chaplure de pain, & on la ſert chaudement.

LONGE. Tirer à la longe, ſe dit en Fauconnerie, de l'oiſeau qui vole pour revenir à celui qui le gouverne.

LONGECUL. Terme de Fauconnerie, qui ſe dit d'une fiſcelle qu'un attache au pié de l'oiſeau, quand il n'eſt pas aſſuré.

LONGER *un chemin*. Terme de chaſſe. C'eſt quand une bête va d'aſſurance, ou qu'elle fuit. On dit, *la bête longe le chemin*; & quand elle retourne ſur ſes voyes, cela s'appelle *ruſe & retour*.

LOT

LOTIER *odorant, ou faux baume du Perou.*

On a donné ce dernier nom à cette plante, parce qu'on fait un baume excellent pour nettoyer & cicatriſer les vieux ulceres, en faiſant infuſer ſes fleurs & ſes feuilles dans l'huile d'olive. Ce baume eſt très-propre auſſi pour les playes récentes, pour adoucir l'inflammation des abſcès & autres tumeurs, & pour les deſcentes des enfans.

On appelle auſſi cette plante, *tréfle ſauvage*, parce que ſes tiges qui ſont fort menues & inclinées preſque à terre, pouſſent des queues, dont chacune ſoutient trois feuilles en ſon extrêmité, & deux autres à ſa baſe, qui reſſemblent très-fort à celles du tréfle; on le nomme encore *tréfle jaune*, parce qu'il porte des fleurs jaunes, & quelquefois un peu verdâtres, ſemblables à celles du genêt; ramaſſées les unes auprès des autres, & contenues dans des calices dentelés faits en corners. Sa ſemence eſt rondelette, ou de la figure d'un petit rein renfermée dans des gouſſes. Sa racine eſt ligneuſe, noire, fibreuſe, d'un goût aſtringent, & tirant un peu ſur le doux.

Le lotier croît dans les prés & ſur les côteaux. Il contient beaucoup d'huile & de phlegme, & médiocrement de ſel. Cette plante eſt d'une odeur agréable; on prétend qu'étant ſéche & repandue ſur les habits, elle les préſerve des vers qui les rongent. Ses vertus ſont à peu-près les mêmes que celles du mélilot ordinaire, on peut dire même que le mélilot eſt plus adouciſſant. Son huile eſt propre contre les piquûres des tendons. On fait infuſer ſa graine dans l'eau-de-vie pour ſoulager & pour guerir les aſthmatiques.

LOTION. C'eſt un reméde qui ſert à laver, & qui tient le milieu entre la fomentation & le bain. La lotion ſe fait avec des liqueurs médecinales, ſoit pour decraſſer le corps, ou pour le rafraîchir, ſoit pour en ouvrir les pores, pour le fortifier, pour faire mourir la vermine, pour provoquer le ſommeil, pour affermir les muſcles ou pour produire d'autres effets ſalutaires.

Lotion pour fortifier le cerveau.

Elle ſe fait aux temples & à la tête, avec l'eau de la reine d'hongrie, l'eſprit de vin, ou l'eau-de-vie. On ſe ſert du même reméde pour les meurtriſſures & les contuſions.

Lotion pour faire croître les cheveux.

Il faut en laver la racine avec de l'eſprit de miel.

Lotion ſeparative.

Lavez les pieds & les jambes avec des décoctions de laitue, de pourpier, de violiers, de nenuphar, de ſaule, de mauve & autres herbes rafraîchiſſantes.

Lotion pour la galle, la gratelle & la teigne.

Faites bouillir dans trois pintes d'eau commune, juſqu'à diminution du tiers, quatre onces de racine d'aunée, & autant de racine de patience, coupées par petits morceaux & concaſſées, une poignée d'abſinthe, avec autant de creſſon aquatique, & une once de racine d'ellebore blanc. La décoction étant paſſée, faites-y diſſoudre ſix dragmes de ſel de tartre.

Pour guérir la gratelle, on peut ſe laver auſſi avec l'eau qui a ſervi à adoucir le précipité blanc.

Lotion pour faire mourir les poux, & autres inſectes.

Faites bouillir dans deux pintes d'eau commune, une once de ſemen contra, deux onces de ſtaphiſaigre; il faut les concaſſer enſemble auparavant, ajoutez abſinthe, betoine, tanaiſie & petite centaurée, de chacune deux poignées. La décoction étant diminuée d'un tiers, vous la coulerez avec expreſſion, & vous en laverez chaudement la tête, & les autres endroits ſujets à la vermine.

Lotion pour noircir les cheveux.

Concaſſez écorces de noix vertes, demi livre, de celles d'aune, de chêne & de noix de galle, deux onces de chacune, faites bouillir dans trois chopines d'eau, avec feuilles de myrthe & de grenadier, de chacune une poignée. Quand la décoction ſera diminuée d'un tiers, vous la coulerez avec forte expreſſion; puis vous y ferez diſſoudre une once & demi de vitriol d'Angleterre, avec poids égal d'alun de roche. Vous laverez les cheveux avec cette décoction, & vous les laiſſerez ſécher ſans les eſſuyer.

LOU

LOUP. C'eſt un animal farouche, carnacier, vorace, qui reſſemble à un mâtin; il a la tête carrée & l'odorat très-fin. Il habite les bois, il ſe nourrit de charogne, de cadavres, il ſe jette auſſi ſur les animaux vivans, ſur les chevaux, ſur les ânes, & particulierement ſur les moutons dont il fait un très-grand degat. Il n'épargne pas même les hommes. En un mot, il cauſe beaucoup de dommage dans la campagne. Les païſans ne ſe plaignent point des chaſſeurs qui gâtent leurs bleds, pour prendre des loups.

La femelle du loup eſt appellée *Louve*, elle porte ſes petits pendant deux mois, & elle en rend cinq ou ſix à chaque portée. On donne au petit loup le nom de *Chean*, ou plus communément *Louveteau*. C'eſt au mois de Février que le loup entre en rut: ſa plus grande chaleur dure dix ou douze jours.

De la chaſſe du loup.

Les loups ſe chaſſent avec les chiens courans & les levriers en différens tems de l'année.

Chien courant pour le loup.

Il doit être fort, extrêmement hardi, grand, bien

taine, & avoit l'œil plein de feu. S'il eſt pillard, il n'en vaut que mieux. On tire les chiens courans à dix mois de deſſous la lice, & on ne les fait chaſſer qu'à quatorze ou quinze.

Levrier pour le loup.

Il doit être grand, long & bien déchargé. Il en faut pourtant excepter ceux qu'on met en leſſe, & qui doivent être plus renforcés, parce qu'on les deſtine à arrêter le loup. Il doit avoir encore la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, le cou large, les reins hauts & larges, les hanches bien gigotées, les jambes ſeches & nerveuſes, le pié petit, les ongles gros & ſans ergots. Le levrier qui à le poil ou rouge, ou gros, ou gris uſonné eſt préférable à tout autre.

Du tems où l'on doit dreſſer les jeunes chiens pour les loups.

Les mois de Juin, de Juillet & d'Août ſont les plus propres pour dreſſer les jeunes chiens. On commence par leur faire attaquer les louveteaux, qu'on va chercher juſque dans leur enceinte, après s'être informé des laboureurs ou des bergers du lieu où ſe retirent les loups. Quand on a reconnu cette enceinte, on va chercher les louveteaux dans leurs abbatis; avant que de découpler les jeunes chiens, on fait entrer dans l'enceinte quelque vieux chien, pour encourager & conduire les jeunes. On flatte ceux-ci de tems en tems, on leur parle pour les rallier avec les autres, ou leur dit en commençant la chaſſe, *velleci-allé* en les appellant chacun par leurs noms. Puis on leur crie, *harlou mes bellots, harlou.* Enſuite on ſonne pour chiens, mais peu d'abord pour les obliger à prendre la voye avec les autres & à la chaſſer.

Quand le louveteau eſt pris, on le fait fouler par les vieux chiens, pour obliger les jeunes à faire la même choſe en les flattant. On prend enſuite le loup, & on le leur montre en ſonnant la grêle, & en criant: *Voila le mort, à mai, chiens, ruhaut.* On le fait ſuivre par ces chiens, en leur diſant: *Tirez, chiens, tirez, acourez à lui.* On doit faire pluſieurs fois la même choſe. Quand on eſt arrivé au logis, on fait cuire quelque morceau du loup pour faire curée aux chiens.

Conſultez ce qu'on dit de la chaſſe du loup ſur le mot de VENEUR, vous y verrez la maniere dont on s'y prend, & le tems où il eſt plus à propos de le chaſſer ou de le quêter. Nous allons parler de quelques ruſes dont on peut ſe ſervir pour prendre les loups.

Secret pour prendre les loups ſans armes à feu.

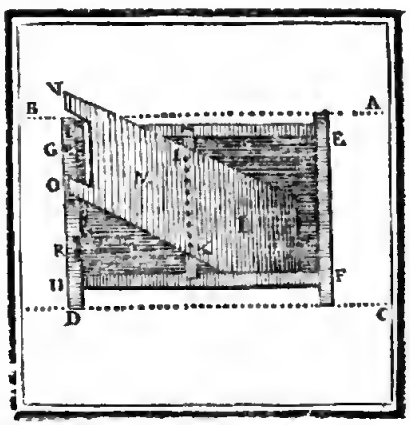
On les prend en cette façon. Ayez des blemmis, qui ſont de petits poiſſons de mer, que quelques-uns appellent loups, on s'en ſert à la chaſſe des loups terreſtres. Vous prendrez pluſieurs de ces poiſſons vifs & les broyerez en un mortier, puis vous alumerez un grand feu de charbon ſur une montagne, où vous croyez qu'il y ait des loups, quand il ſera du vent & prenant pluſieurs de ces poiſſons, vous les jetterez dans le feu; puis vous mêlerez du ſang de ces petits poiſſons avec de la chair d'agneau, hachée bien menu. Vous mêlerez ce mêlange avec les poiſſons que vous aurez broyés, & vous vous retirerez du lieu. Auſſi-tôt après que le feu commencera à ſentir & rendre une odeur; tous les loups des environs s'aſſembleront & en ayant goûté de cette chair ou en ayant eu l'odeur, les tenebres commenceront à les ſaiſir, & tout étourdis ils s'endormiront; & vous étant mis en un endroit pour voir le feu, les voyant dormir, vous les tuerez.

Moyens de faire une foſſe pour prendre les loups & autres bêtes carnacieres.

Dans le païs de forêts & grands bois, où il y a nombre de loups, on peut ſe ſervir d'une foſſe avec une trape, laquelle étant un peu chargée d'un bout, renverſe ſa charge dans la foſſe, & ſe referme d'elle-même.

Cette invention ne ſe doit faire que dans les chemins écartés qui ſont les endroits ordinaires où paſſent les loups; & afin de ne travailler pas inutilement, il faut avant que d'y faire la foſſe, ſe promener quelque matin après la pluye, ou bien quand la terre eſt molle, ou qu'il a neigé, & regarder à terre au long du chemin, ſi vous y verrez du train de loup, qui doit être fait comme la figure le marque dans la table ſur le mot ANIMAL, où eſt écrit pié de loup, qui eſt différent de la pate du chien mâtin, figurée à côté.

Lorſqu'on aura reconnu le paſſage du loup, on pourra travailler avec eſpérance, comme vous l'apprendrez par la figure qui eſt ici repreſentée.



Suppoſez que les deux lignes ponctuées A B, C D, ſoient les deux bords du chemin, où vous deſirez faire travailler; faites-y faire une foſſe de douze pieds de longueur, depuis la lettre E juſqu'à G, & large depuis E juſqu'à la lettre F d'environ ſix, ſept ou huit pieds, & neuf de profondeur, qu'elle ſoit faite un peu en élargiſſant dans le fond, afin que les animaux qui tomberont dedans ne puiſſent grimper. Faites faire auſſi un chaſſis de bois E F H G, dont les extrémités paſſeront outre la foſſe, & faites-le entrer à fleur de terre, il y faudra faire deux entailles dans la piece du bout G H, aux endroits marqués des lettres Q R. On fera au milieu de chaque piece E G & F H des côtés une coche I & K, pour y faire tourner les pivots de la trape, qui doit être faite d'ais comme une porte, avec des batres aux deux bouts & au milieu. Vous attacherez à ce milieu les deux pivots I K, & laiſſerez avancer au bout de la trape deux morceaux N O des mêmes ais, & de grandeur convenable pour remplir les deux entailles Q R, qui ſont au chaſſis pour empêcher que la trape ne baiſſe de ce côté-là. Il faut qu'il s'en faille trois ou quatre doigts que l'autre bout ne touche au bord du chaſſis E F, afin que la trape puiſſe baiſſer facilement de ce côté-là.

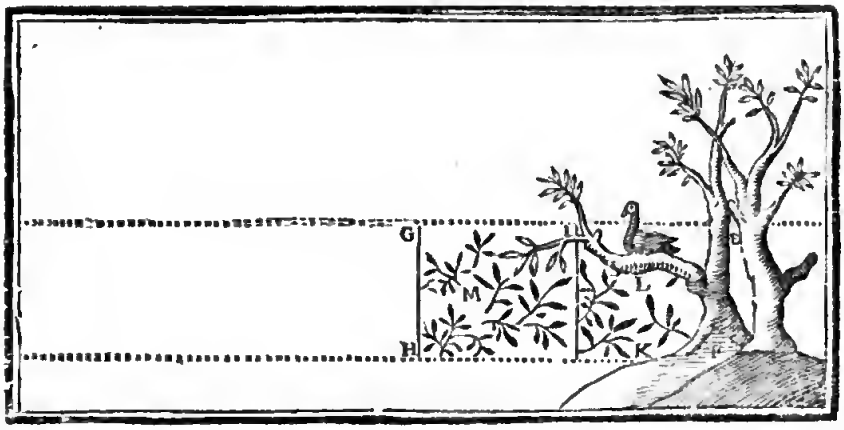
On attachera une corde longue de ſix pieds, d'un bout au côté H G du chaſſis, & de l'autre au côté N de la trape, afin que la charge étant ſur le côté L qui balance, ne faſſe pas tout-à-fait tourner la trape, qui ne ſe refermeroit pas, ſi la corde qui la retient panchée

chee de biais & non à plomb, ne l'y obligeoit par le faut qu'elle loi fait faire. Le côté M pesera un peu plus que l'autre, & néanmoins ne sera pas si pesant, qu'un renard ne puisse verser la machine, sur laquelle vous cloueréz nombres de petites branches feuillées, enforte que les ais de la trape ne paroissent point. Vous jetterez aussi quantité de feuilles & de petites branches seches à la négligence, tout au tour de la fosse, environ deux roises loin de chaque côté, de crainte que les animaux qui voudroient passer ne s'épouvantassent lorsqu'ils verroient des feuilles sur la trape seulement, & non ailleurs il est évident que tout ce qui passera par ce chemin de la fosse, tombera dedans.

Vous trez tous les matins visiter ce lieu ayant une fourche de fer ou autre instrument, pour tuer ce qui se rencontrera dans la fosse. Il ne faut pas manquer de faire publier aux Paroisses circonvoisines qu'on ne passe point par un tel chemin; à cause du peril.

Deux sortes de moyens pour attirer les animaux carnaciers a la trape.

Il y a beaucoup de personnes qui se servent d'un mouton ou d'une oye pour appeller les loups & autres animaux carnaciers à la trape, parce que le mouton étant seul, ne fait que béeller, & l'oye pareillement ne fait que crier jour & nuit pour appeller compagnie; si bien que l'un & l'autre peuvent être entendus des loups & des renards, qui vont voir où ils sont, pour en faire leur proye, & les voyant en assez beau lieu pour les prendre; ils approchent, & pensant se jetter dessus, marchent sur le bout de la trape, qui verse incontinent la bête dans la fosse, & autant qu'il en passe, tout tombe dedans.



De la maniere qu'on doit placer l'oye.

Supposez que l'entre-deux des lignes E G F H, qui paroît couvert de feuilles soit le chemin, & que les deux endroits marqués des lettres L M, soient aussi les deux bouts de la trape I L; le milieu & le bout L celui qui doit verser. Cherchez un arbre qui soit le plus proche de la fosse, ou un brin de taillis bien fort, comme celui qui est marqué F. Faites en sorte qu'il y ait une branche S qui panche dessus, à hauteur d'environ six pieds, on posera l'oye dessus cette branche vers le milieu L d'un bout de la trape, & on l'attachera par les deux pieds, en sorte qu'elle ne puisse se défaire, ni verser.

De la maniere qu'on doit placer le mouton.

Si on se sert d'un mouton, on l'attachera des quatre pieds sur le milieu du côté L de la trape même, & on charge l'autre bout à proportion. Quand le loup veut se jetter dessus, il verse avec la trape, & le mouton demeure toûjours en son lieu, qui ne fait que béeller jour & nuit.

Autre moyen pour faire passer les loups par le chemin de la trape.

Le secret précedent ne me semble pas si bon, comme d'avoir une charogne attachée avec une corde à la queue d'un cheval, & de la traîner tout au long des grands & petits chemins, repassant toujours la charogne par dessus la trape; & l'ayant promenée, la pendre à un arbre proche la fosse; en sorte qu'aucun animal n'y puisse toucher, sans qu'il soit obligé de marcher sur la machine en cherchant la proye qu'il sent. Cette charogne pourra servir plusieurs jours à être traînée de la sorte. Toutes les bêtes carnacieres, soit loups ou renards, qui en chemin sentent la terre infectée de cette chair, suivent le chemin, ayant le nés contre bas, jusques à ce qu'ils soient tombés dans la fosse, ou qu'ils trouvent ce qu'ils cherchent. Ce même artifice pourra encore servir aux personnes qui prennent leur divertissement à l'affut; car si on se met dans le carrefour d'un bois, & qu'on ait traîné cette charogne au long de tous les chemins qui y aboutissent, on n'y guettera pas long-tems sans avoir un loup ou un renard, qui cheminera de côté & d'autre pour trouver la charogne qu'il sent.

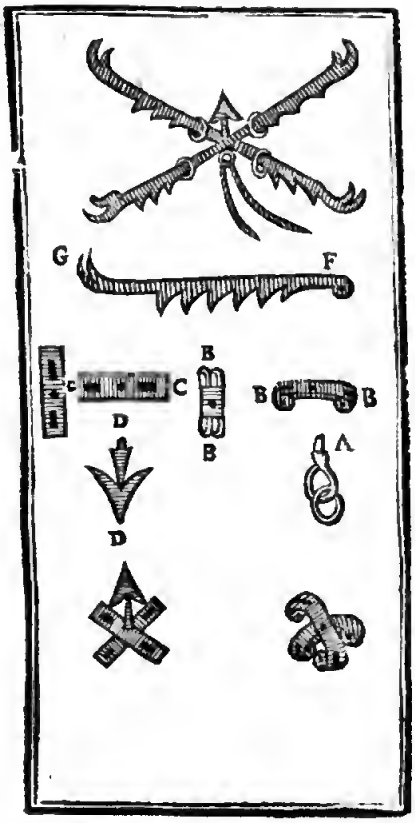
Piege pour prendre les loups.

Ce piege est de fer, & composé de plusieurs pieces. Nous allons les décrire toutes les unes après les autres; quand elles sont rassemblées, elles forment le piége, qui se presente d'abord dans la figure qui est ci-après.

Fabrique des pieces du piege de fer.

Faites d'abord faire deux pieces de fer, telles que vous les voyez representées par les figures B B. Elles doivent avoir un pouce de largeur; trois lignes d'épaisseur, & deux pouces & demi de longueur. Il y aura à chaque bout une double charniere percée pour recevoir une cheville de fer A. On appliquera ces deux pieces l'une sur l'autre en croix, arrêtées par une cheville de fer, qui sera longue d'un pouce, & rivée comme on le voit par la figure sans lettre, qui est representée au dessus des figures B B & A. La cheville de fer A doit avoir une boucle.

Outre ces deux pieces de fer, il en faut encore deux autres C C, qui auront six pouces de longueur,



un pouce de largeur, & deux lignes d'épaiſſeur. Elles doivent être recourbées par-deſſous, & avoir à chaque bout C, une ooverture faite en mortaiſe, comme vous le voyez dans la figure. Chaque mortaiſe ſera longue d'un pouce, & large d'environ quatre lignes. Ces deux pieces ſeront miſes en croix l'une ſur l'autre, & arrêtées par une cheville de fer D D, qui ſera rivée & placée dans les trous qo'on aura eu ſoin de faire à ces deox pieces.

Cette eheville de fer D D, ſera figurée comme vous la voyez ici repreſentée; elle ſera longue de quatre à cinq pouces, faites en fer de piqoe ou langue de ſerpent, plate & pointue par le bout d'en haut; enſorte qu'en la faiſant entrer dans un morceau de chair, on ne la puiſſe retirer qu'avec force. On ajuſte le bout d'en bas B, de la maniere qu'il entre dans les trous de deux pieces C C, pour les tenir arrêtées en croix, comme on l'a déja dit. La figure qui eſt ſans lettres au-deſſous de ces trois pieces, montre la maniere dont elles doivent être attachées les unes aux autres.

Faites encore faire quatre branches de fer ſemblables à celle qui eſt repreſentée par les lettres F G. Chacune ſera longoe d'environ dix-huit pouces, épaiſſe de deux ou trois lignes en quarré, excepté vers la derniere dent, en tirant du côté de F, ou elle doit avoir cinq à ſix lignes de largeur, du côté d'où ſont les dents. Le bout F doit être rond avec une ſimple charniere percée au milieu. L'autre bout G ſera fait en forme de foorche; & recourbé en façon de crochet; chacun de ces petits crochets aura deux pouces de longueur.

Toutes ces pieces étant ainſi fabriquées, on les raſſemble en croix, comme on le peut voir dans la grande figure, obſervant de mettre les deux bandes en croix, & le bout de la cheville A dans le trou du milieu de la figure B B, pour le river en ſorte que les deux morceaux de fer ne remuent point. Quand cela eſt fait, on prend la fléche D E, qu'on fait entrer par force du côté de D, dans un trou qui eſt au milieu des pieces C C, pois on fait paſſer le bout F de la figure F G, dans une des mortaiſes de C C, pour la faire entrer enſuite dans les charnieres des pieces de fer B, où l'on mer une cheville de fer, qu'il faut river, enſorte que la branche ne puiſſe ſe mouvoir librement. On fait la même ehoſe aoz trois autres branches, obſervant que les pointes des crampons ſoient en haut, & ce piege ſe trouvera ainſi monté.

De quelle maniere il faut dreſſer le piege de fer pour prendre les loups.

Quand vous ſaurez qu'il y a une charogne en quelqu'endroit, il faut y aller avant le ſoleil couché, & y porter le piege avec one corde groſſe comme le petit doigt, longue de deux pieds, avec un bon gros picquet de bois ou cheville de fer, & un maillet ou marteau pour le cogner ferme en terre.

Conſiderez le coté à peu-près par lequel le loup peut venir à cette eharogne, ce que l'expérience vous fera bien-tôt connoître; écartez-vous du lieu où elle eſt d'environ cinquante ou ſoixante pas, rirant du côté par où peut apptocher le loop, & dans le milieu du ehemin s'il y en a; ou au défaut en quelque belle place, creuſez on peu la terre en rond, de la largeur de tout le piege, étant ouvert enſorte que dans le milieu il ſoit profond d'un demi pié, & aille en diminuant vers le bord. Pour le mieux faire comprendre, que ce lieu ſoit creuſé en forme d'un grand plar; & dans le milieu de ce creux, coignez-y vôtre piquet ou eheville de fer tout au raiz de terre. Cette cheville ou picquet doit avoir une tête ou crochet, pour attacher la corde qui ſera liée à la boucle B du piege, que vous y poſerez tout ouvert dans la foſſe; enſorte que la boucle B tienne ferme avec la corde, & la tête du piquet. La machine ainſi attachée, coupez un morceau de charogne gros comme la tête, d'un endroit ſans os, & le mettez ſur la fléche E, le faiſant entrer le plus avant que vous pourrez. Frottez le piege, la corde & le piquet de cette eharogne, & prenez-en un morceau, que vous lierez au bout d'un bâton, ou d'one corde pour le trainer bien loin aux environs de la machine, & vous le paſſerez auprès, puis vous le ramenerez ſur la maſſe de charogne, où voos ficherez un bâton rout droit auprès, avec un peu depapier blanc au bout, afin que le loup s'épouvante venant la nuit pour manger, & n'approche pas de la bête morte; car voyant de loin le papier, il croira qo'on le guette pour le tiret, ſi bien qo'il n'oſera approcher tout d'un coup, mais il rournera autour; & comme la faim le preſſera, il voudra s'avancer pour mieux découvrir; & alors venant à rencontrer le morceau de eharogne, qui ſera un piege, il le prendra avidement pour l'emporter; ſi bien qu'en tirant la chair, les quatre crochets G le ſaiſiront par le corps, & plus il tirera, plus ferme il ſe trouvera accroché, ne pouvant repouſſer ou rouvrir le piege, parce que les dents empêcheront les crochets de s'écarter.

OBSERVATIONS.

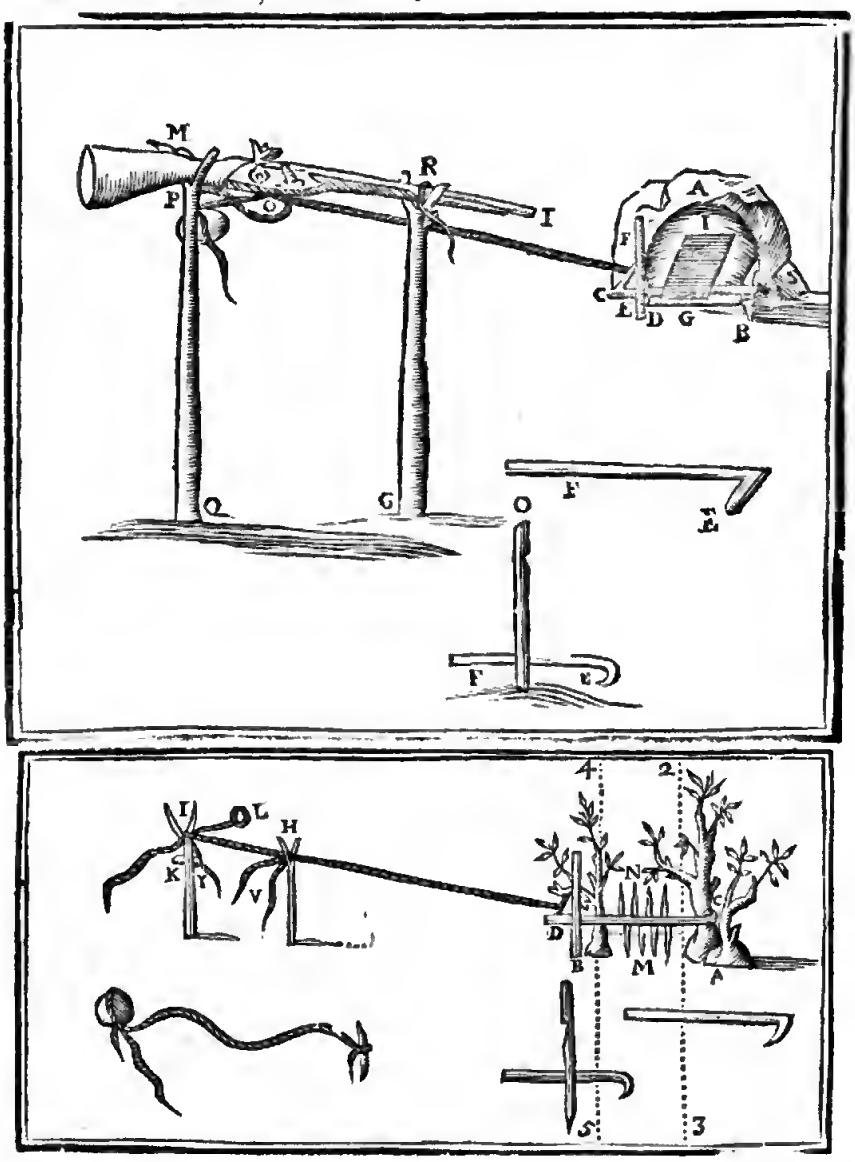
Voos pourrez tendre trois ou quatre de ces machines rour autour d'une charogne, afin de réuſſir aux ones ou aux autres; & d'autant que les chiens & les oiſeaux carnaciers iront auparavant à cette charogne & la mangeront toute en peu de tems, faites-la garder de jour. Pour ce qui eſt de la nuit, ils n'y vont jamais à cauſe du loup, ainſi vous pourrez tendre huit nuits de ſuite ou plus, tant que la charogne durera en ce même lieu, & avoir le divertiſſement d'emmener la bête vivanre à votre logis; & la faire battre avec des chiens mâtins.

Autre maniere de prendre un loup en le tuant avec un fuſil.

Cette ſorte de chaſſe eſt plus ordinaire à l'égard du renard, lorſqu'il ſort de ſon terrier qu'à l'egard du loup. Nous décrirons dans l'article du RENARD la façon dont on doit ajuſter le fuſil pour tuer le renard, nous ne ferons qu'en donner ici la figure, nous contentant de rapporter la maniere de tendre le fuſil pour tuer le loup en paſſant par quelque chemin.

Si en vous promenant le matin vous avez apperçû du train de loup ou de quelqu'autre bête mal-faiſante le long d'un chemin, & que ce ſoit ſon paſſage ordinaire, tendez en cette ſorte la machine comme vous la voyez repréſentée dans la ſeconde figure ſuivante.

Suppoſez que les deux lignes ponctuées 2 3 4 5 ſoient les bords du chemin & qu'il y ait des hayes ou du bois taillis tout le long, ou bien picquez-y quelques branches en forme de haye à l'endroit où l'on veut tendre la machine. Ayez un bâton CD, avec un crochet au bout C, & que tout le bâton ſoit plus long d'un demi pié que la largeur du chemin, & gros comme un bâton commun, accrochez-le au bas d'une branche A, tout au raiz de terre, & faites une coche à deux pouces proche de l'autre bout, à l'endroit marqué de la lettre D. Picquez à l'autre bord du chemin un picquet BG, de même groſſeur que le bâton à crochet & long d'un pié, auquel vous ferez auſſi une petite coche G, haute de terre d'un demi pié, & du coté de la haye ou du bois, dans lequel vous choiſirez un endroit éloigné du chemin d'environ douze ou quinze pas ſelon la commodité du lieu, & dont vous puiſſiez découvrir un animal, s'il paſſoit entre A & B. Il faudra picquer en cette place choiſie deux fourchettes toutes droites, ſavoir une marquée I, haute de quatre pieds & demi, & une autre marquée H, diſtante de l'autre d'environ trois pieds, & approchant du chemin, laquelle ſera plus courte, ſelon qu'on le jugera à propos.



Poſez ſur ces fourches une arme, ſoit arquebuſe ou fuſil; & braquez-la juſtement au droit de la marchette entre les lettres A & B, à la hauteur proportionnée pour tirer la bête que vous croyez qui paſſera la nuit par ce chemin. Ce qui étant fait, liez le fuſil bien ferme avec des cordes V Y, de ſorte qu'il ne branle point en tirant. Puis ayez une pierre K, peſant dix ou douze livres, à laquelle vous lierez une bonne fiſcelle qui paſſera dans les fourchettes I H, & à ſon autre bout, attachez-y un petit bâton G D, gros comme le doigt, long de quatre pouces, coupé par les deux bouts, en forme de coin à fendre du bois; puis tirez la fiſcelle juſqu'à ce que la pierre joigne la croſſe de l'arquebuſe & que le petit bâton touche le piquet B, pour mettre l'un de ſes bouts dans la coche C, & l'autre dans la coche D, de la marchette ou bâton crochu, qui traverſe le chemin, de façon que ce bâton ou marchette ſoit élevé de terre d'un pouce. Liez une fiſcelle à la pierre K, & attachez ſon autre bout L, à la détente de vôtre arme. Cela fait, mettez un nombre de petits bâtons M N, longs d'environ un pié qui portent d'un bout ſur la marchette & l'autre bout à terre; puis couvrez le tout de feuilles & de petites branches, & jettez-en à la négligence de côté & d'autre du chemin, puis bandez le fuſil & vous retirez juſqu'au lendemain au ſoleil levant, que vous irez voir.

Il eſt vrai-ſemblable, que ſi l'animal paſſe, il poſera les pieds ſur ces petits bâtons, qui feront tomber la marcherte, laquelle laiſſera décocher le petit bâton D G, qui tient la pierre en l'air, laquelle tombant, fera debander l'arme, qui tirera dans le paſſage & tuera la bête. Mais prenez garde, qu'en voulant tuer l'animal, une perſonne ne s'y bleſſe, c'eſt pourquoi ne tendez de telles machines, qu'en des lieux où vous êtes aſſuré qu'il n'y paſſera point de monde, car outre le danger de bleſſer quelqu'un, vous pourriez encore perdre l'arquebuſe. Toutes les pieces qui compoſent cette machine, ſe voient deſignées ſéparément dans la même figure ci-deſſus.

Autre maniere de tuer le loup, avec le fuſil.

Prenez un chat, puis l'ayant écorché, & vuidé, faites-le rôtir au four; enſuite frottez-le de miel, & portez-le tout chaud dans les endroits, où vous ſaurez qu'il y a des tanieres de loups. Là vous le traînerez attaché à une corde, juſqu'au lieu, où vous voudrez attirer les loups. Ils ſortiront auſſi-tôt de leurs tanieres, & ſuivront le chat à la piſte; ce qui vous donnera le moyen de les tirer facilement.

Si c'eſt en tems de neige, prenez le ventricule d'un boue, attachez-y une corde, & le trainez depuis la taniere des loups, juſqu'à un arbre qui ſera auprès de vôtre maiſon; ſuſpendez cette charogne contre l'arbre en ſorte que le loup y puiſſe atteindre, & attachez-y une autre corde, qui réponde à une fenêtre de vôtre maiſon, & à des ſonnettes que vous aurez diſpoſées, pour vous avertir au moindre mouvement que le loup fera pour devorer la proye; auſſi-tôt que vous entendrez le ſon des ſonnettes, vous prendrez vôtre fuſil, & vous ajuſterez le coup ſi ſûrement, que le loup ne vous échapera pas. Cet affut n'eſt que pour la nuit, qui eſt le tems où les loups ſortent pour faire curée.

Pour prendre les loups à l'hameçon.

Faites faire exprès des hameçons, qui ſoient forts, & très-aigus. Attachez-les chacun à une corde de la groſſeur d'un doigt. Attachez un morceau de chair aux hameçons, & pendez-les enſuite à un arbre, en ſorte que le loup y puiſſe atteindre en s'elevant un peu, & engloutir l'appas; vous pourrez par ce moyen en prendre pluſieurs, en même tems, en differents endroits.

Le plus grand profit qu'on puiſſe faire, en tuant un loup, eſt de ſe délivrer d'un très-dangereux ennemi. Il fournit pourtant deux ſortes de marchandiſes pour le commerce, qui ſont ſa peau & ſes dents. On ſe ſert de la dent de loup pour polir & brunir differents ouvrages; ſa peau préparée par le Pelletier, ou par le Megiſſier, c'eſt-à-dire, paſſée en huile, comme le chamois, ou en megie, autrement dit, en blanc, ſert à faire des houſſes de chevaux, des harnois, & à quelques autres uſages. Les gens de la campagne ſe ſervent auſſi de la peau de loup préparée avec ſon poil, pour ſe faire de grands manchons.

On prétend que le boyau de loup bien deſſéché, & appliqué à nud ſur les reins, en façon de ceinture, eſt un ſpécifique contre la colique néphrétique. Il y a deux eſpeces de loups, le loup levrier, & le loup mâtin; le prémier ſe nourrit des animaux, qu'il attrape à la courſe, & le dernier ne vit ordinairement que de charogne. L'un & l'autre ſont très-féroces, ayant une gueule affreuſe, fendue juſqu'aux oreilles, & garnie d'un double rang de dents & de longs crocs aigus & trenchants comme l'acier.

LOUPE. C'eſt une tumeur bien différente des autres à cauſe que ſa matiere eſt contenue comme dans une bourſe, engendrée d'une piruire froide, gluante & viſqueuſe.

Il y en a de trois ſortes. Dans la prémiere, il s'y trouve une matiere ſemblable à du ſuif, mêlée quelquefois de petites pierres, ou de petits os, ou d'autres choſes ſolides. La matiere qui ſe rencontre dans la ſeconde, reſſemble à de la bouillie. Celle qui ſe trouve dans la troiſiéme, a la même couleur que le miel.

Remede.

Toutes ces trois ſortes de loupes peuvent ſe guérir d'abord en les frottant ſouvent avec la main, & les échauffant par ce moyen, elles ſe reſoudront, & ſe conſumeront bien-tôt, ou en appliquant deſſus cet emplâtre.

Emplâtre pour les loupes.

Prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de ſagapœnum. Faites-les fondre dans une terrine vernillée, avec chopine de vinaigre; après les avoir paſſées au travers d'un linge ou d'une étamine, remettez-les ſur le feu juſqu'à ce que l'humidité en ſoit évaporée, après quoy ajoûtez une once d'antimoine bien pulverilé, que l'on temuera juſqu'à ce que l'emplâtre ſoit refroidi, dont on étendra ſur de la peau de mouton, environ l'épaiſſeur d'une piece de trente ſous. Il ne ſera néceſſaire de la renouveller, que deux ou trois fois le mois.

Si on a trop laiſſé invétérer les loupes, le plus court ſera de les faire ouvrir avec la lancette ou avec le cautere; & après que l'eſcharre en ſera tombée, il faut mettre par deſſus une lame de plomb frottée de vif argent, ou y appliquer de l'égiptiac, ou du précipité rouge.

Autre remède.

Prenez de l'angelique ſauvage tiges & feuilles, broyez-les ſimplement dans la main; appliquez-les ſur la loupe avec un linge deſſus, vous les laiſſerez pendant quelques heures, & vous continuerez l'eſpace de quinze ou vingt jours.

Autre.

Faites diſſoudre dudiapalme dans un peu d'huile

rolat, ajoûtez-y la troiſiéme partie de ceruſe en poudre tamiſée. Lorſque le tout ſera fondu, faites-en un emplâtre que vous mettrez ſur du cuir de l'épaiſſeur d'un doigt, cet emplâtre doit être plus grand que la loupe. Appliquez-le ſur le mal, & liez-le avec des bandes & une ſerviette pliée en quatre. Laiſſez cet emplâtre pendant quatre jours, au bout deſquels vous le leverez, & l'ayant bien eſſuié & uni, vous le remettrez. Vous continuerez la même choſe juſqu'à ce que la tumeur ſoit diſſipée entierement.

Autre.

Prenez de la mouſſe d'un vieux chêne, faites-la bouillir avec du gros vin, fomentez-en la loupe & mettez un emplâtre par-deſſus.

Autre remède bien expérimenté ſans avoir jamais manqué.

Prenez une douzaine de limaçons rouges, pilez-les, battez-les, & mettez-les avec fort peu de ſavon noir. Appliquez cette eſpece d'emplâtre ſur le mal où vous le laiſſerez juſqu'à ce que la loupe ſoit diſſipée, ce qui arrivera dans peu de jours.

Autre.

Pilez du gratteron, ou apparine, avec du ſaindoux, & faites-en un cataplâme, que vous appliquerez ſur la loupe. Ce remède eſt propre auſſi pour guérir les écrouelles. Dioſcotide s'en eſt ſervi avec ſuccès.

Autre.

Faites diſſoudre du ſavon noir dans l'eau-de-vie, & frottez-en ſouvent la loupe.

Autre.

Envelopez de l'oſeille dans deux ou trois papiers mouillés & faites-la cuire ſous la cendre. Enſuite paſſez des cendres toutes rouges, au travers d'un gros linge, ou d'un gros tamis, & après qu'elles ſeront aſſés refroidies, pour y pouvoir ſouffrir la main, vous les mêlerez avec vôtre oſeille cuite, & vous ferez un cataplâme, que vous appliquerez ſur la loupe, & que vous réitererez quatre ou cinq fois chaque jour.

Autre.

Faites bouillir de la petite ſauge, ou ſauge franche des jardins dans le meilleur vin rouge que vous pourrez trouver. Lavez enſuite la loupe, avec cette décoction bien chaude, pendant ſept ou huit jours, cinq ou ſix fois par jour. Vous appliquerez auſſi un cataplâme, de ces petits limaçons qui montent ſur les arbres. Il faut les broyer avec leurs coquilles.

Autre.

Fomentez la loupe avec l'urine d'une perſonne bien ſaine, où vous aurez fait diſſoudre auparavant, une bonne pincée de ſel commun.

Autre éprouvé.

Prenez trois livres de cendre de bois de vigne, de chêne & de hguier; demi poignée de bayes de laurier, avec autant de ſtochas arabique, & de fleurs de camomille; faites bouillir le tout dans une chopine de vin blanc, juſqu'à la conſomption d'un tiers. Enſuite coulez la liqueur avec forte expreſſion, & faites-y diſſoudre un gros de ſoufre en poudre, vous imbiberez une éponge de cette décoction chaude, & vous l'appliquerez ſoir & matin, ſur la loupe.

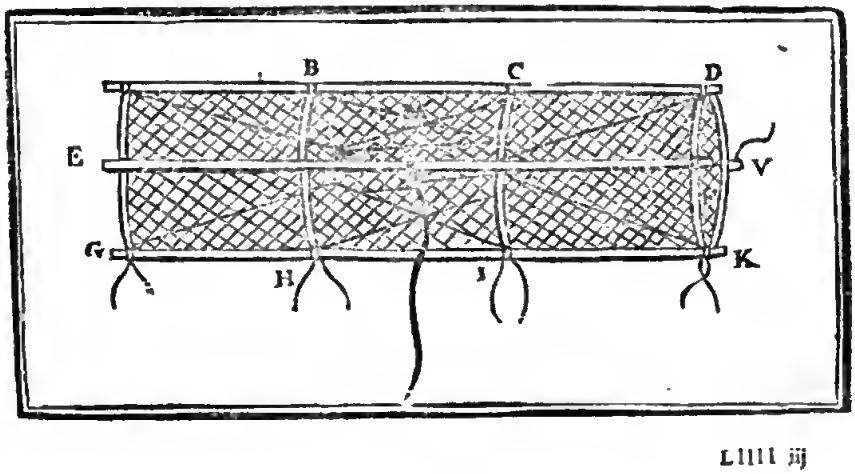
Après cela vous compoſerez un onguent avec quatre onces d'huile de ſauge, & autant de graiſſe de renard; trois gros d'iris & autant de noix muſcades en poudre, avec deux onces de ſagapenum, de bdellium, & d'oppoponax, qu'il faut diſſoudre dans l'huile & la graiſſe ſuſdites. Ajoûtez de la cire, autant qu'il en faut, pour donner à toutes ces drogues mêlées enſemble, la conſiſtance d'onguent. Il faudra étendre cet onguent ſur un morceau de cuir, l'appliquer ſur la loupe, & le changer ſeulement tous les trois jours. Ce remède diſſipe la tumeur en moins d'un mois.

A l'égard des loupes qui pour avoir été negligées ſe ſoient venues à une groſſeur extrême, on ſe donnera de garde d'y toucher, car il y auroit du danger.

LOUTRE. C'eſt un animal amphibie, à quatre pieds, ayant la tête, & les dents fort ſemblables à la tête & aux dents d'un chien, le poil court, epais & couleur de marron, la queue aſſés groſſe, ronde, & finiſſant en pointe. Sa peau ſert à faire des manchons, & ſon poil à faire des chapeaux.

La loutre ſe nourrit d'herbes & de fruits, mais principalement de poiſſon, qu'elle attrape avec une adreſſe ſurprenante. La loutre & le broche dépeuplent les rivieres, & les étangs. *Voyez* PÊCHE. ÉTANG.

LOUVE. C'eſt une ſorte de filet qui ſert à prendre du poiſſon. Ce n'eſt proprement qu'un diminutif de la raſle. On a donné dans l'article des FILETS la maniere de faire la louve. On donnera ici la maniere de la tendre dans toutes ſortes d'eaux.



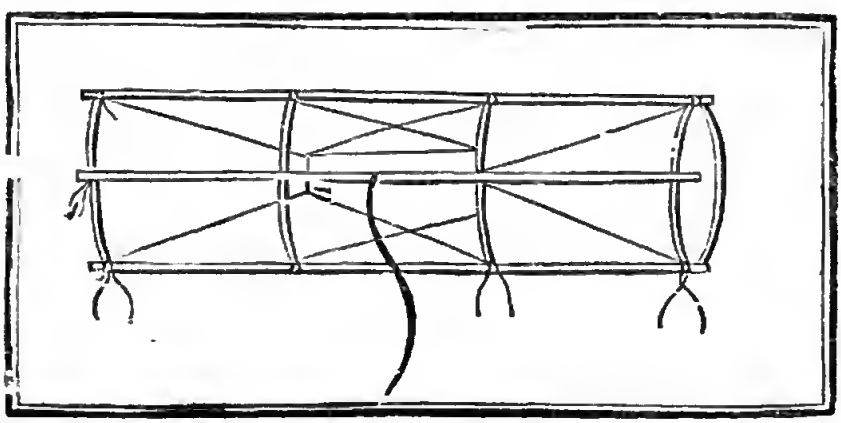
Lorſque ce filet eſt tout monté, il faut le porter ſur le bord de l'eau proche du lieu où vous le voulez tendre, qui doit être en un endroit rempli de joncs, & autres herbiers aſſez épais, vous y ferez avec un volant une paſſée, ou place, juſtement de la largeur de vôtre filet.

Cette paſſée ſera d'autant meilleure, qu'elle ſera plus longue & aura plus d'étendue, & pourtant aboutiſſant à l'entrée de la louve, tant du bout E, que de l'autre F, afin de mieux guider le poiſſon dans le filet. Cette coulée étant faite, il faudra avoir quatre pierres peſantes chacune cinq ou ſix livres, qu'on attachera à l'un des bâtons, par exemple à celui où ſont liées les cordes marquées des lettres G H I K, afin de faire aller le filet au fond de l'eau, vous attacherez auſſi une corde L R, d'un bout au milieu L du bâton marqué E F, qui ſera de longueur convenable, afin qu'un bout ſoit au bord de l'eau, & que par ce moyen on puiſſe tirer la louve.

Si par hazard le lieu où vous devez placer le filet, étoit ſi éloigné du bord, qu'on ne pût pas le tendre ſans ſe mettre dans l'eau pour le poſer en un endroit où il puiſſe être tout-à-fait caché, en ce cas la corde L R, vous ſera bien utile pour l'en tirer; car ſi vous avez été obligé d'entrer dans l'eau pour placer le filet & que vous ayez apporté le bout R, de la corde ſur le bord, vous n'aurez que faire de vous remettre dedans pour en tirer la corde R. Le filet ſuivra ſans qu'on ſoit oblige de ſe mouiller une ſeconde fois.

Si l'endroit auquel on le veut tendre, n'eſt pas éloigné du bord plus d'une toiſe ou deux, vous le pourrez bien faire ſans vous mettre dans l'eau, en le prenant de travers avec les deux mains par un de ſes bâtons, & le mettant ſur vôtre tête, enſorte que le bâton G H I K, où ſont pendues les pierres, ſoit deſſus ou oppoſé à celui que vous tiendrez, vous le jetterez de travers dans la paſſée, en retenant le bout R, de la corde; puis avec le bout fourchu d'une perche, vous le dreſſerez & ajuſterez en l'état qu'il doit être, le couvrant des herbiers coupés, & vous repouſſerez pareillement tous les autres dans la paſſée, afin que le poiſſon la ſuive plus facilement, y trouvant du couvert; vous pouvez laiſſer le filet dans l'eau une nuit ou deux ſelon la ſaiſon, & non davantage.

La figure ſuivante fait voir la louve avec de ſimples traits, pour en faire mieux voir ſans confuſion la forme & les proportions.



L U E

LUETTE. C'eſt un morceau de chair molaſſe, qui pend du palais en la bouche, auprès des conduits des natines. Les Médecins l'appellent *l'uvule*. On tient qu'elle ſert à rompre la force & l'impetuoſité de l'air trop froid, de peur qu'il n'entre trop ſubitement dans les poûmons.

Remède pour la luette demiſe ou enflammée.

Un Monſieur ſage (& qui m'a fait l'honneur de me communiquer ce ſecret,) paſſant un jour par hazard dans une rue, on le fit entrer dans une maiſon, où il vit un malade qui avoit reçû l'Extrême-Onction depuis trois jours ayant été tout ce tems-là ſans pouvoir parler, ni rien avaler. Il dit d'écraſer pluſieurs jombardes, de tremper du linge dans le jus, & d'appliquer ce linge à l'entour de la gorge, en le retrempant dans le dit jus toutes les fois qu'il ſeroit ſec; on le fit, & en 12. heures de tems le malade fut guéri au grand étonnement des Médecins & Chirurgiens qui l'avoient abandonné. Au défaut de jombarde, on peut y employer le jus de tripemadame ou triquemadame, la décoction de plantain, de feuilles de ronces; & y mêler un peu de miel roſat, tant pour appliquer au dehors avec un linge, que pour faire des gargariſmes.

Autre remède.

Prenez une poignée de pimprenelle; coupez l'extremité d'enbas, que vous jetterez: paſſez ce que vous tenez par la flamme, & l'appliquez ſur le front du malade; avec un bandeau, & il ſera gueri en peu d'heures.

L U N

LUNE. C'eſt celle des ſept Planetes, qui eſt la plus proche de la terre. Elle n'eſt point toûjours dans un même éloignement, quelquefois elle s'approche, quelquefois elle s'éloigne de la terre, tous ſes mouvemens ſont aſſez irreguliers. Il y en a quelques-uns, qui n'ont pû encore être expliqués même par le ſyſtême de Copernic, quoique le plus ſimple de tous. Dans ſa plus grande Diſtance, elle eſt éloignée de la terre de ſoixante & un demi-diamêtres de la terre, & dans ſa plus petite diſtance, on compte cinquante & un demi des mêmes Diamêtres. Chacun de ces demi-Diamêtres contient quatorze cent trente-deux lieues communes de France.

On croit que la Lune eſt un corps ſphetique, ſolide, opaque qui n'a point d'autre lumiere que celle qu'elle reçoit du ſoleil. On y a remarqué des montagnes & des foſſes, on a eu même aſſez d'audace pour terminer la grandeur de quelqu'une de ces foſſes,

& on a dit qu'elle étoit auſſi grande que Paris. Monſieur Caſſini a prétendu que le globe de la Lune étoit cinquante-deux fois plus petit que celui de la terre. D'autres ont dit qu'il ne l'étoit que quarante-trois fois. La Lune tourne en un mois autour de la terre, à qui elle préſente toûjours la même face.

Des phaſes de la Lune.

On appelle phaſes de la Lune les diverſes apparences de la Lune, qui nous paroît plus ou moins éclairée, ſuivant qu'elle s'éloigne ou qu'elle s'approche du ſoleil. Lorſque la lune eſt tellement conjointe au ſoleil qu'elle eſt enveloppée dans ſes rayons, nous ne l'appercevons point, & ſa partie éclairée eſt entierement tournée du côté du ſoleil. C'eſt ce qu'on appelle la *nouvelle Lune*. On ne peut point dire que ce ſoit là une phaſe ou un apparence de la Lune, puiſque nous ne la voyons point.

On ne compte donc proprement que quatre phaſes de la Lune, la prémiere s'apperçoit lorſque la Lune en ſortant des rayons du ſoleil commence à montrer ſes cornes; on dit qu'elle eſt dans ſon *Croiſſant*: ce croiſſant dure juſqu'au ſeptiéme ou huitieme jour. Alors la moitié de la Lune, qui eſt tournée vers nous, paroît éclairée; c'eſt ce qu'on appelle *prémier quartier*. Quand enſuite la Lune eſt tellement avancée qu'elle eſt entierement oppoſée & que tout ce qui regarde la terre eſt éclairé, ce qui arrive vers le quinziéme, on dit que la Lune eſt pleine, & on nomme cette phaſe *pleine Lune* ou *oppoſition*. Enfin lorſque la Lune s'avance pour rejoindre le ſoleil; & qu'elle ne fait plus paroître que la moitié de ſa partie tournée vers la terre, on dit qu'elle eſt dans ſon *troiſiéme* ou *dernier quartier*, qu'elle eſt *vieille* & qu'elle eſt dans ſon *décours*.

Pour diſtinguer le croiſſant de la Lune d'avec ſon décours, il faut obſerver que la lune croit lorſqu'elle paroît le ſoir, & que ſes cornes ſont tournées vers le levant; au contraire la Lune eſt dans ſon décours lorſqu'elle ſe montre le matin, & que ſes cornes ſont tournées vers l'Occident.

Des Eclipſes de la Lune.

Si dans le tems que la Lune eſt pleine, elle vient à paſſer par l'écliptique, alors elle tombe dans l'ombre de la terre, & elle perd ſa lumiere. La Lune ainſi obſcurcie fait ce qu'on appelle communément une *Eclipſe*. On diſtingue deux ſortes d'Eclipſes, la totale & la partiale; l'Eclipſe totale arrive quand le globe de la Lune eſt entierement caché dans l'ombre de la terre. L'Eclipſe au contraire n'eſt que partiale, lorſqu'il n'y a qu'une partie de la Lune qui eſt cachée, & que l'autre nous renvoye la lumiere qu'elle reçoit toûjours du ſoleil.

Les Aſtronomes calculent ſi exactement les Eclipſes, qu'ils préditent à quelques minutes près, leur commencement, leur durée & leur fin. On deſigne ordinairement la Lune par ce caractere ☽ ſoit en Aſtronomie, ſoit en Aſtrologie.

Les Aſtrologues prétendent que la Lune eſt froide, humide & aqueuſe, ils lui attribuent encore pluſieurs autres qualités ſuivant les aſpects qu'elle a avec les autres planetes & par rapport aux ſignes. Nous rapporterons icy quelques-unes de leurs prédictions.

La ☾ en ♃, ☌ ou △ avec le ☉ ez ſignes humides produit des pluyes, & ſi après ladite ♃ de la ☾ vient ☌, □ ou ✱ avec ♄ il s'enſuit alors grande & notable mutation de l'air.

La ☾ en ♃ avec ♄ au ſigne ♈ ou ♎ emplit l'air de nuées blanches, & ſi ♂ par un aſpect avec elle eſt diſpoſé, il arrive tonnerres, éclairs ou coruſcations, après laquelle conjonction ſi la ☾ vient à ♉ il s'enſuivra de grands vents, qui ſont abbattus par ☌ ou △ de la dite ☾ avec ♄. Mais ſi les planetes ſont tardives, c'eſt-à-dire, d'un mouvement lent, & ne ſont diſpoſées à cela, ladite ♃ produira ſerenité de l'air.

Obſervations ſur les influences de la Lune par rapport à l'agriculture.

Les décours ou la pleine Lune ne ſervent de rien dans le jardinage ou labourage des champs, c'eſt une viſion des Jardiniers & Laboureurs, de croire qu'il faut ſemer, planter, enter dans la pleine lune ou dans le décours. Monſieur de la Quintinie dans le chapitre 22. de ſa reflexion, parle en ces termes. Je vous réponds d'un ſuccès égal de vos ſemences, & " de vos plantes, pourvû que vôtre terre ſoit bon- " ne, bien préparée, que vos plantes & vos ſemences " ne ſoient point defectueuſes & que la ſaiſon ne s'y " oppoſe pas. Le prémier jour de la luoe comme le " dernier ſont entierement favorables à cet égard, cha- " cun le peut éprouver par lui-même & me condam- " ner enſuite comme un impoſteur, ſi j'avance ici une " doctrine fauſſe, mauvaiſe, & pour ainſi dire hé- " rétique. " Il y a plus de quarante ans qu'il me donna cette lumiere avec bien d'autres, & après qu'il m'eût aſſûré qu'il devoit être perſuadé de cette verité, je crus en devoir faire l'expetience, ce que je fis, & j'ay vû qu'en effet les Jardiniers ſe trompoient.

L U P

LUPIN, en latin *Lupinus*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui eſt haute d'une coudée & demi, ou de 2. pieds. Sa tige eſt médiocrement épaiſſe, ronde, d'un verd-jauniſſant. Ses feuilles croiſſent alternativement, elles ſont unies deſſus & coutonnées deſſous, elles ſe partagent en cinq ou ſix ou ſept pieces, elles ſont d'un goût un peu amer. Ses fleurs ſont d'un blanc-pâle en tirant ſur le bleu Ses gouſſes ſont tournées en haut comme celles des féves, velues & épaiſſes, dans leſquelles il y a cinq ou ſix grains ſeparés par des mêmes membranes, blancs au déhors & jaunes au dedans: la racine eſt dure, blanche, diviſée en pluſieurs rameaux.

Lieu.

Cette plante aime les lieux ſecs & ſablonneux. On en trouve à Ville-neuve lès Avignon. elle fleurit ſuivant le païs trois fois, en Mai, Juillet & Août.

Proprietés.

Les lupins engraiſſent le bétail & les terres où il eſt ſemé. Sa farine priſe en breuvage, chaſſe la vermine. Sa décoction eſt bonne à ceux qui ont mal à la rate, elle eſt bonne auſſi appliquée par déhors aux ulceres, à la gratelle & aux teignes.

Les grains des lupins étant brûlés ſervent de caffé en Italie; mais la priſe ne doit être que de la moitié de celle du caffé, à cauſe de ſa grande amertume.

OBSERVATION.

Les lupins ſont d'un grand uſage en Italie & en Eſpagne pour amander les terres, & même pour la nourriture des hommes & des animaux. S. Charles Borromée en uſoit, comme il eſt marqué dans ſa vie. Depuis quelque tems on s'en ſert beaucoup en Dauphiné, c'eſt une eſpece de bois plat, d'un goût extraordinairement amer.

Culture des lupins.

On ſeme les lupins comme les pois ordinaires dans

toute ſorte de terres, même dans les pierreuſes & les plus méchantes. Un ſeul labour ſuffit ſur la fin de Février ou en Mars. Quand on veut en avoir de la graine, on peut la ſemer au mois d'Avril; mais alors il eſt à craindre que les fleurs n'ayent pas le loiſir de venir à maturité. Les lupins fleuriſſent en trois tems differens, en May, Juin & Juillet.

Ce grain ſemé en Février & Mars, ne vient en maturité que ſur la fin de Septembre & en Octobre, & on arrache les plantes en Octobre avant les gelées; étant arraché, on le met par tas ou en gerbier pour être battu à la fin.

Uſage des lupins pour la vigne.

Quand on veut amander les vignes aux environs de la ſaint Jean, lorſqu'on leur donne un labour, on enfouit cette plante dans la terre comme un vrai fumier.

La cendre qu'on tire de la plante brûlée, ſert encore pour fumer une vigne, ſi on en met une écuellée au pié de chaque ſouche.

Uſage des lupins pour les blés.

Si on deſire que les lupins ſervent pour le blé & les autres, on ne les ſemera qu'au commencement de Juin, afin que quand on voudra ſemer les bleds, on prenne des femmes qui arrachent toutes ces plantes de lupins qu'on mettra en divers tas, & à meſure que le Laboureur fera une raye, on prend des braſſées de ces lupins, on ſuit le Laboureur, & on met ces plantes dans la raye, enſorte que la ſeconde raye le Laboureur couvre les plantes de la prémiere raye. Tout cela ſuppoſe que le blé ſoit ſemé ſur cette terre avant que d'être labourée, & quand cette terre ſera ſemée & fumée de ces lupins, on ne la herſera point, parce que la herſe enleveroit les plantes ſur la terre, & elles ſeroient pour lors inutiles.

Uſage des lupins pour les chevaux.

Quand on en veut donner à des chevaux, on les fait tremper en diverſes eaux auparavant, pour en ôter l'amertume.

Secret pour chaſſer les taupes.

Quelques grains de ces lupins étant ſemés dans un jardin, en chaſſent les taupes.

LUS

LUSERNE, en latin *Medica.*

Deſcription.

C'eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds, elles ſont rondes, droites & rameuſes, principalement vers leurs ſommités. Ses feuilles ſont rangées trois à trois, comme celles du tréfle. Ses fleurs ſont legumineuſes, de couleur violette purpurine. Ses ſemences qui ſont blanchâtres, ont la figure d'un petit rein; elles ſe trouvent dans des fruits qui ſuccedent aux fleurs, & qui ſont compoſés chacun de deux lames, leſquelles jointes par les bords, font une bande roulée & couchée ſur elle même, comme les pas d'une vis ou d'un tirebourre.

Lieu.

On cultive cette plante dans la campagne, principalement en Provence, en Dauphiné & en Languedoc.

Proprietés.

La décoction de la luſerne eſt propre pour exciter l'urine, & pour temperer les ardeurs du ſang. Elle ſert de nourriture aux beſtiaux, comme nous le dirons dans la ſuite.

Culture de la luſerne.

La luſerne vient de graine. Elle demande quelques ſoins ſoit pour la ſemer, ſoit pour la faucher, ſoit pour la donner aux beſtiaux.

Du champ propre pour faire une luſerniere.

Pour faire que la luſerne croiſſe parfaitement bien, il faut d'abord choiſir un lieu & une terre qui lui conviennent.

A l'égard de la terre, ce ſera toûjours une des meilleures de la maiſon, mais il faut obſerver qu'elle ſoit toûjours plus ſablonneuſe qu'argileuſe & plus légere que peſante; & les lieux plats ſont toûjours ceux qui lui ſont les plus propres. Ces ſortes de lieux néanmoins auront un peu de pente, pour y faciliter l'écoulement des eaux, qui la feroient languir, ſi elles y teſtoient & qu'elles vinſſent à croupir.

De la terre propre à faire la luſerne.

Pour la méthode de rendre la terre meuble & préparée pour y recevoir la ſemence de la luſerne, on n'a qu'à ſuivre les préceptes qu'on donne de la maniere de bien préparer la terre pour faire un pré & le ſuivre, on ne pourra manquer de bien faire.

Cette terre bien labourée, ſera rendue nette de toutes les racines & autres choſes qui lui peuvent nuire, les arbres même s'il y en a, n'y ſeront point laiſſés pour deux raiſons; prémierement, parce que la luſerne ne veut partager avec aucune autre plante la ſubſtance du champ qui la contient; & en ſecond lieu; c'eſt que celle qui croît à l'ombrage, n'eſt jamais d'un ſi bon ſuc que celle qui joüit pleinement du ſoleil.

Si vous faites vôtre luſerniere dans un fonds auquel la nature n'a point été ingrate de tout ce qui peut contribuer à le rendre bon, ce ſera bien de la peine & du fumier épargné; mais ſi au contraire la terre que vous deſtinez à cet uſage, a beſoin d'amandement, il vous faudra obſerver ce qui s'enſuit.

Vous ſaurez d'abord que le fumier, s'il n'eſt bien pourri, eſt ſujet à brûler la ſemence de la luſerne, & néanmoins que ſans fumier, une terre légere & peu chargée de ſubſtance ne profiteroit que très-peu dans cette nature.

Je voudrois donc que quiconque ſe forme le deſſein de dreſſer une luſerniere, après avoir examiné la nature de la terre, ſi tôt qu'on commence à la préparer pour cet effet, que celui là, dis-je, fît mettre à part un monceau de fumier autant qu'il jugeroit à propos qu'il en faudroit pour fumer cette terre, & le laiſsât en cet état conſumer juſqu'à ce qu'il fût tems de l'employer; car on peut s'imaginer que douze à treize mois peuvent bien ſuffire pour en ralentir la chaleur & pour le tendre pourri comme il faut, pour ſervir à la luſerniere d'un amendement fort utile.

Ou bien ſi on ne veut pas ſe ſervir de cette précaution, & qu'on ait en abondance pluſieurs amas de terres repoſées de longue main, il n'importe, cette eſpece d'engrais répandu en bonne quantité dans une luſerniere, produira un très-bon effet.

Et ſi l'on n'a ni l'un ni l'autre, on conſeille plutôt que de perdre ſon tems & la ſemence, de ne point ſemer de luſerne, qu'on ne s'en ſoit muni de l'un; car d'y employer le fumier ſi nouveau fait, c'eſt ſe mettre en danger de brûler la plus grande partie de ſa graine.

Du tems de ſemer la luſerne, & de la quantité de cette ſemence qu'on doit mettre dans une terre.

La luſerne craint le froid dans le commencement, c'eſt ce qui eſt cauſe qu'on ne la ſeme qu'à la mi-Mars; la maniere de la ſemer eſt de même que celle

qui

qui regarde les prés,il n'y a point d'autre myſtere, & la ſemence s'en trouve très bien.

Pour la quantité qu'on en doit mettre dans une terre, on dira qu'ayant le grain extrémement petit, par rapport au blé,on n'en prendra que la ſixiéme partie, qu'on reprendra avec trois doigts le plus épais qu'on pourra, pour ne point donner lieu aux méchantes herbes de croître dans les places vuides, ces méchantes herbes étant ſujettes à l'incommoder beaucoup.

Remarque importante.

Pour que la luſerne puiſſe bien réuſſir & empêcher que ſa grande chaleur ne la faſſe déperir quand elle eſt ſemée, prenez veſſes, ou blé noir, ou blé ſarrazin, & de la ſemence de luſerne autant qu'il vous en faut pour ſemer la quantité de terre que vous y voulez employer; mais que de toute cette ſemence, la luſerne n'en faſſe que la quatriéme partie, c'eſt à-dire,que s'il vous faut quatre boiſſeaux de grains, il n'y en aura qu'un de luſerne, mêlez le tout enſemble & le ſemez ainſi.

Du tems de faucher la luſerne.

L'unique marque par laquelle on eſt tenu de faucher la luſerne, eſt toutes les fois qu'on voit que cette herbe eſt en fleur, obſervant avec cela que ce ſoit toûjours pendant un beau tems.

La luſerne ſe fauche quatre à cinq fois l'année, lorſqu'elle eſt ſemée dans un bon fonds & que les chaleurs de l'été ſont grandes.

On ſaura que la prémiere année qu'on a fait une luſerniere, on ne la fauche pas tant de fois que lorſqu'elle commence à avoir deux ou trois ans, à cauſe qu'elle n'eſt pas encore parvenue à la hauteur parfaite.

Lorſqu'elle eſt à la troiſiéme année, c'eſt pour lors qu'elle commence à donner abondamment du fourrage, & cette fécondité dure juſqu'à dix ou douze ans, que la luſerniere pour lors deperit peu à peu à cauſe de ſa vieilleſſe.

On a déja dit qu'il falloit choiſir un beau jour pour faucher la luſerne, & on le repete encore pour deux raiſons que voici: La premiere, afin que l'ardeur du ſoleil la ſeche plûtôt lorſqu'elle eſt coupée; & la ſeconde eſt qu'il eſt néceſſaire de la bien tourner ſens deſſus deſſous; étant naturellement fort épaiſſe & entrelaſſée l'une dans l'autre, ce qui ne pourroit ſe faire dans un autre tems.

Remuer ſouvent cette eſpece de foin,eſt une choſe qui lui eſt extrémement néceſſaire pour le hâter de ſecher, de crainte qu'il vienne non-ſeulement à s'échauffer dans peu, ce qui eſt un inconvenient dans lequel il eſt ſujet de tomber, mais encore afin de l'ôter vite de deſſus la luſerniere, qui l'empêche beaucoup de rejetter s'il y reſte deux jours.

A la différence des autres foins, qui ne ſont pas ſecs, il ne faut jamais, lorſqu'il y ſurvient quelque pluye, laiſſer la luſerne ſur le champ, quelque fraîchement faochée qu'elle ſoit; mais l'emporter en quelqu'endroit qui ſoit à couvert, pour l'achever de ſecher; cette herbe, comme celle des autres prés n'étant point ſujette à moiſir pour une petite humidité qu'il y pourroit reſter, & debarraſſant utilement la luſerniere de ce qui lui nuit.

Des animaux nuiſibles à la luſerniere, & des moyens de les détruire.

Si la nature a pris plaiſir à produire des animaux nuiſibles à toutes ſortes de plantes, l'homme auſſi n'a point manqué d'inventions pour ſavoir les détruire.

Pendant les trop grandes chaleurs ſur la ſeconde herbe que produit la luſerne, s'engendrent ordinairement de certaines chenilles qui ſont noires, qui la ruineroient toute, ſi l'on ne couroit au devant de ce danger.

L'unique remede qu'on peut apporter à ce mal,eſt de faucher cette herbe incontinent qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, ſans attendre qu'elle ſoit en fleur. Cette blancheur lui ſurvient ſi-tôt que ces inſectes malins commencent à la piquer, & cette herbe n'eſt pas plûtôt à bas, que ces chenilles meurent toutes, ſans qu'il y en reſte aucune, & gueriſſant ainſi la luſerniere de cette maladie,on lui fait pouſſer la troiſiéme herbe avec abondance.

Du tems de recueillir la graine de luſerne.

La graine de luſerne eſt extrémement petite & renfermée dans des gouſſes qu'il faut auſſi ſavoir coupé à propos, pour empêcher qu'elle ne ſe perde. Elle ſe recueille tous les ans,ſi l'on veut, mais on ne doit pas la recueillir plûtôt que la ſeconde année après qu'elle a été ſemée,autrement ce ne ſeroit pas donner le tems à la luſerne de ſe fortifier.

Lors donc qu'on en veut amaſſer la graine,on obſervera de ne le jamais faire qu'à la troiſiéme herbe, qu'elle pouſſera l'année qu'on la voudra faire recolte,& cette opération eſt cauſe qu'on la fauche cette année une fois moins que les autres, parce qu'il faut laiſſer endurcir l'herbe, & donner le tems à la graine de ſe perfectionner dans les gouſſes qu'on coupe doucement avec des faucilles.

Mais pour faire,comme on a dit ci-deſſus,que cette graine ne ſe perde point, il la faut moiſſonner dès que le jour commence à paroître, & en mettre les gouſſes dans un drap.

Du champ où on la recueille,on la porte ſecher au ſoleil, & lorſqu'on remarque qu'elle l'eſt aſſez, on la bat legerement ſur ce drap avec un fleau, puis on la vane pour en ſeparer la balle; & lorſque cela eſt fait, on prend cette graine qu'on conſerve juſqu'à ce qu'on veuille s'en ſervir.

Après que la graine a été moiſſonnée, il y reſte encore l'herbe, à laquelle elle étoit attachée, qu'il faut inceſſamment faucher, pour obliger la luſerniere d'en repouſſer de nouvelle tout comme auparavant.

L'herbe à la vérité de deſſus laquelle on a recueilli la graine,n'eſt pas ſi délicate ni ſi ſucculente que celle qu'on fauche à l'ordinaire, à cauſe des plus ſubtiles parties de la ſubſtance, qui ſe ſont diſſipées dans la graine qu'elle a été obligée de nourrir.Ce n'eſt pas que cette herbe ne ſoit encore fort bonne pour donner aux beſtiaux: c'eſt ce qui fait qu'on ne prendra pas moins de ſoin de la conſerver que les autres.

Du tems que dure la luſerniere.

On a déja dit que la luſerniere duroit dix à douze ans, & elle peut même aller juſqu'à quinze, & pas davantage, quoique Pline prétende qu'elle rapporte juſqu'à trente ans; mais l'expérience nous a appris depuis bien des années, qu'il falloit apparemment que ce grand Naturaliſte vecût dans un tems où la nature des terres étoit dans ſa pleine vigueur, & qu'il n'eut vû des luſernieres que dans des fonds qui ſans aucun ſecours, produiſoient pour lors toutes choſes d'elles-mêmes & en abondance. Mais à preſent que nous voyons cette nature affoiblie,nous pouvons tenir pour certain qu'après douze ou quinze ans au plus, la luſerniere n'a plus que de groſſes & longues racines, qui ne produiſent choſe qui vaille, & que nous voyons tous les jours déperir à vûe d'œil.

De ce qu'il faut faire quand la luſerniere eſt trop vieille.

Les uns pour renouveller leur luſerniere,lorſqu'ele

le n'eſt plus en état de porter, en font remuer la terre avec la béche & la mettent en petits monceaux, pour la rendre plus meuble, lorſque l'hiver a paſſé deſſus. Le prémier labour ſe donne dès le mois de Septembre; & reſte ainſi juſqu'au mois de Mars, qu'on unit par ce moyen d'uo ſecond labour cette terre pour ſemer de la luſerne.

Les autres plus aviſés & plus intelligens dans la nature des choſes, ne s'amuſent point à ſe ſervir du même champ pour renouveller cette luſerniere, mais en font une nouvelle dans un autre endroit de terre qu'ils choiſiſſent & qu'ils préparent, comme on a dit ci-deſſus, c'eſt ce qui fait que ceux-là ſe trompent bien ſouvent dans leur attente; tandis que ceux-ci trouvent leur compte dans la metode qu'ils pratiquent.

Il y en a auſſi, lorſque la luſerniere eſt trop vieille, qui la convertiſſent en pré, mais il faut pour lors que cette luſerniere ſoit ſituée ſur le bord d'un ruiſſeau, d'où l'on puiſſe tirer de l'eau par des ſaignées pour l'arroſer. Cela étant, les racines viennent à ſe pourrir, & produiſent une luſerniere bâtarde, qui eſt une herbe ſemblable au treſle qui naît aux prés, & qui fait partie de ce qu'on appelle bon-foin. On ſe ſouvient a qu'on a dit que pour en agir ainſi, il falloit que la luſerniere fût ſituée ſur le bord d'un tuiſſeau, car autrement ce ſeroit abus que de la vouloir convertir en pré de cette maniere. Mais ſi la ſituation de la terre & la proximité des eaux nous le permettent, il eſt plus avantageux d'en faire un pré, que de la vouloir remettre en même nature qu'elle étoit, telle ſorte de pré rapportant beaucoup, & durant un aſſez long-tems en cet état.

Uſage qu'on doit faire de la luſerne.

Si l'on ſe donne tant de peine à cultiver cette plante, ce n'eſt pas ſans ſavoir le profit qu'on en tire, puiſqu'il n'eſt point d'arpent de luſerne qui n'en vaille trois de pré.

Qualités de la luſerne.

Cette herbe a la vertu nutritive en un haut dégré, c'eſt ce qui fait qu'en la donnant pour nourriture au bétail, il faut pour lors uſer de certaines précautions, ſans leſquelles on tomberoit dans de fâcheux inconveniens, lorſqu'on croiroit avoir trouvé l'endroit de faire ſon profit.

Cette eſpece de foin eſt très-bonne pour le bétail à corne, mais il eſt aſſez néceſſaire de ſavoir le lui donner. Le lui donner ſeul & lui en donner trop ſouvent, ce ſeroit l'expoſer à un danger dans lequel il tomberoit, lorſqu'on s'en appercevroit le moins, la ſuffocation le prendroit, parceque cette nourriture eſt ſi remplie de ſubſtance, qu'agiſſant avec trop de ſuccès dans le corps de ces animaux, elle en rend les parties ſi ſpongieuſes, que venant à s'enfler, ſur-tout vers les conduits de la reſpiration, il faut, manque de cette fonction, qu'ils meurent ſans qu'on puiſſe apporter aucun remede, & bien des gens appellent ce gente de mort forbure.

Précautions à prendre pour donner la luſerne aux beſtiaux à corne.

Pour donc éviter ce fâcheux inconvenient, voici les précautions qu'il faut prendre, lorſqu'on en veut nourrir le bétail.

Prémierement, il ne lui faut jamais donner de la luſerne, qu'on ne mêle moitié paille.

En ſecond lieu, il faut ſe donner bien de garde de lui en preſenter lorſqu'elle eſt verte; car on le dit, ce ſeroit pour lors évidemment le riſquer; mais on ne doit l'en nourrir que lorſqu'elle eſt ſeche, & encore avec modération.

Précautions à prendre pour donner la luſerne aux chevaux.

Ce n'eſt pas le même à l'égard des chevaux, auſquels on n'en ſauroit trop donner, & qui en engraiſſent pendant huit ou dix jours, quand ils en mangent leur ſou, ſur-tout lorſque c'eſt de l'herbe qui eſt de la prémiere fauchée. Ce n'eſt pas que celle qu'on fauche dans la ſuite, ne les maintienne fort bien, puiſqu'on peut aſſurément dire qu'elle leur fert de foin & d'avoine.

Que ceux qui ont des luſernieres, ſe ſervent donc de ces inſtructions, s'ils veulent en tirer tout le profit qu'on peut en eſperer.

Ce foin diſtribué moderément au bétail & avec précaution, contribue beaucoup en hiver à rétablir les bêtes qui ſont fatiguées; à engraiſſer les maigres, & à rendre en cette ſaiſon les vaches abondantes en lait.

Il eſt d'un grand ſecours auſſi pour nourrir les poulains, pour donner de l'embonpoint aux veaux, & pour bien élever les agneaux; cette nourriture fortifie ces petits animaux, les rend vifs & les met en état de reſiſter aux plus grands froids.

On peut donc juger de tout ce que je viens de dire, combien eſt utile une luſerniere dans une maiſon de campagne, & je crois qu'il n'y a perſonne, pour peu qu'il ſe ſente porté pour le ménage, qui ne doive prendre envie de s'en dreſſer une, comme étant un ſecours dont il peut attendre un grand avantage.

OBSERVATION.

1. La veſſe, dit-on, ſimpatiſe avec la luſerne, c'eſt ce qui fait que croiſſant enſemble, ces deux différentes ſemences ne ſe nuiſent point l'une à l'autre; mais au contraire, la veſſe ombrageant de ſes feuilles la luſerne, la garantit par ce moyen des grandes ardeurs du ſoleil; ſans ce ſecours, elle ne viendroit que rarement.

Les herbes étrangeres ſont ennemies de la luſerne, & la détruiſent, ſi l'on n'a ſoin de les arracher, il n'y a point de tems marqué pour cela; car c'eſt toutes les fois qu'on s'apperçoit qu'il y en a, qu'on doit ſe donner cet exercice.

Le pere de famille obſervera pour faire qu'une luſerniere dure long-tems, de n'y jamais laiſſer entrer aucun bétail; car il n'eſt rien de plus dangéreux pour elle, que la morſure de ces animaux.

Toutes les volailles en ſeront bannies, comme les bêtes qui la ruinent entierement, lorſqu'on leur permet d'y pâturer. Et pour la garantir de ces dangers, le pere de famille la fera enfermer de haye; la luſerniere meritant bien qu'on faſſe pour elle cette dépenſe, puiſque c'eſt un des plus grands revenus qu'il puiſſe tirer de ſa maiſon à l'égard du fourrage.

LUT

LUT. Terme de Chimie, qui ſe dit de toute ſorte de ciment ou d'enduit, qui ſert tant pour les bâtimens des fourneaux, que pour mettre autour des vaiſſeaux de verre & de terre, qui doivent reſiſter à un feu violent.

On le fait de terre graſſe, du ſable de riviere, de fiente de cheval, de la poudre des pots caſſés, de la tête morte de vitriol, du machefer, du verre pilé, & de la bourre ou laine courte des Tondeurs, mêlés avec de l'eau ſalée ou du ſang de bœuf.

Il y a auſſi un lut qui ſert à lutter les chapes, avec les cucurbites ou recipiens, ou pour reparer les fentes des vaiſſeaux; il ſe fait avec l'amidon cuit ou de la colle de poiſſon diſſoute dans l'eſprit de vin, & des

fleurs de ſouphre, du maſtic & de la chaux éteinte dans du petit lait. On appelle auſſi lut de ſapience, le ſceau hermetique.

LUTER. C'eſt un terme de Chimie, qui ſignifie enduire de lut, boucher un vaiſſeau avec du lut.

LUX

LUXE. C'eſt la dépenſe exceſſive dans les habits, les parures, les meubles, le train, les repas, & les divertiſſemens. Le luxe eſt une cauſe fort ordinaire de la ruine & la décadence des maiſons. Cette dépenſe eſt exceſſive, quand elle n'eſt pas proportionnée à l'etat & au revenu des perſonnes qui la font, & qu'elle paſſe les bornes de la modeſtie chrêtienne, qui doit regner dans toute ſorte de conditions, outre que la charité exige qu'on rétranche ſon ſuperflu, & qu'on en faſſe en tout tems l'aumône aux pauvres.

L'expérience fait aſſez ſentir combien ce luxe ruine de familles, le ſcandale qu'il produit, & les crimes qu'il fait commettre. Le Prophete Iſaïe nous apprend combien le luxe des femmes Juives, qu'il décrit fort en détail, déplut à Dieu, & les horribles punitions qu'il en prit. Saint Pierre & ſaint Paul dans leurs divines Epîtres, exhortent vivement les femmes chrêtiennes à rétrancher toute ſorte de luxe dans leurs habits & leurs parures, & à ne s'orner que de modeſtie & de vertu qui vienne d'un cœur plein de pieté, & qui les rendra plus aimables que tous les vains ornemens & au-deſſus de leur condition qui les rendent odieuſes à tout le monde. *Voyez* Toſtat ſur le ch. XI. de ſaint Matthieu *queſt.* 23.

LUXURE, ou INCONTINENCE. C'eſt le vice qui eſt contraire à la chaſteté; il eſt un des pechés capitaux & renferme tout ce qui regarde l'impudicité. Ce vice eſt fort commun, tous les hommes n'y ſont portés que trop naturellement, puiſqu'il eſt une des principales ſuites du peché originel. Il ſeroit à ſouhaiter qu'ils vouluſſent employer toutes ſortes de moyens pour moderer au moins cette ardeur de la concupiſcence. Nous nous croyons obligés de rapporter divers remédes, dont ſe ſervent les perſonnes pieuſes, pour diminuer ou éteindre en elles ce monſtre qui ne ceſſe point de lutter contre nous; & qui prend de nouvelles forces, ſi nous ne faiſons point tous nos efforts pour l'abbatre.

I. L'arbre nommé *Agnus Caſtus* a des proprietés admirables pour appaiſer & arrêter les mouvemens impurs, qui cauſent tant de deſordres. On en a parlé amplement dans ſon rang. Conſultez cet article au mot AGNUS CASTUS.

Outre ce remède de *l'Agnus Caſtus*, en voici encore pluſieurs autres.

II. Les feuilles de ſaule pilées & priſes en breuvage refroidiſſent ceux ou celles qui ſont trop échauffés. Dalechamps, Hiſtoire des plantes, tome prémier, livre ſecond, chapitre 75. pag. 236.

III. La ſemence de *l'Agnus Caſtus* en dragée fait le même effet. Dalechamps, Hiſtoire des plantes, tome prémier, livre ſecond, chapitre 74. pag. 239.

IV. Le lis d'etang appellé, *nymphea*, on tient qu'en prenant ſa racine en infuſion ou en breuvage, elle eſt favorable dans le fait, dont il eſt queſtion, ſur-tout ſi on en prend pluſieurs fois. Dalechamps, Hiſtoire des plantes, tome prémier, livre 9. pag. 880. & 883.

V. La ſemence de chanvre garantit des ardeurs de la concupiſcence étant priſe pluſieurs jours de ſuite. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Nicolas Lemery dans ſon traité univerſel des drogues pag. 143.

VI. Le camphre fait de très-bons effets pour abattre ces feux, Monſieur de Meuve dans le dictionnaire de Médecine pag. 136. La maniere de ſe ſervir du camphre eſt priſe de la Pharmacopée univerſelle de Monſieur Nicolas Lemery Docteur de Paris en Médecine pag. 74. & il en parle dans ſon cours de Chimie, 10. édition chapitre 50. pag. 642. Les anciens Auteurs ont tellement crû qu'il étoit utile, qu'ils mirent en proverbe: *Camphora per nares caſtrat odore mares.* D'où vient que les Stoiciens en portoient dans leurs poches, où ils avoient leur mouchoir, afin qu'étant porté au nés cette odeur montât au cerveau où ſe forment les principes de ce feu qui fait tant de ravage. Les Reverends Peres Jeſuites qui ſont animés de l'amour de la ſainte chaſteté, inſpirent en bien des endroits à la jeuneſſe de ſe ſervir de ce moyen pour conſerver leur pureté.

VII. Comme il y a beaucoup d'ames timorées qui ne voudroient pas faire la moindre faute contre la pureté, qui ſe trouvent les matins dans d'étranges peines d'eſprit ſur ce qu'il leur eſt arrivé d'involontaire pendant le ſommeil, j'ai cru devoir propoſer les remédes contre cette infirmité, dont parle ſaint Gregoire Pape dans ſes ouvrages, & qui ſe trouve dans le livre du Médecin ſincere pag. 467. imprimé à Lyon. Voici ſes termes. Cet écoulement involontaire arrive ordinairement la nuit, ſoit par l'abondance de la ſemence, qui étant chaude & âcre, excite la nature, ſoit par la grande vigueur des parties ſpermatiques qui le provoque contre la volonté. On réprimera cette ardeur en ſe faiſant ſaigner de fois à autre, & en ne mangeant rien de trop chaud, ni de trop venteux, comme poix, féves, oignons, ciboules, artichaux, aſperges, celery, perſil, navets, carotes, panets, gérofles, muſcade, & autres choſes ſemblables, en gardant l'abſtinence, en trempant beaucoup ſon vin, en uſant de la coriandre, du pulegium, & de la graine d'*Agnus Caſtus* après les repas; en uſant fort ſouvent de la graine de nénuphar, en mangeant des laitues en toutes façons, en ſe baignant ou en mettant ſur les reins une plaque de plomb, ou en les frotant avec de l'huile de nénuphar, mêlée avec du camphre, ou en ſe couchant ſur des feuilles de vigne, ou en beuvant du ſuc de verveine, ou en portant ſur ſoi une topaſe, ou une émeraude, ou un ſaphir. On ne ſe couchera point ſur le dos, mais tantôt ſur un côté, & tantot ſur l'autre, comme auſſi l'on ne dormira point ſur des lits de plume.

Pour finir je rapporte ici les ſentimens du Reverend Pere Jean-Baptiſte de ſaint Jure Réligieux de la Compagnie de Jeſus en ſon prémier tome, en parlant dans le premier livre de la chaſteté en la 12. ſection du chap. 5. Il y donne les moyens de conſerver cette vertu, & voici ce qu'il y dit.

VIII. Pour conſerver ce tréſor, il faut employer les moyens qui en ont la force, & ſe ſervir des inventions qui y ſont propres. Les Médecins aſſurent que la laitue amollit l'ardeur, & éteint les ſentimens de la concupiſcence, d'où vient que les Pythagoriciens l'appelloient ἐυνοῦχον *Eunuque*, & Eubule dans Athenée la viande des morts. On donne la même vertu à une ſorte d'arbre nommé *Vitex* qui croit ſur le bord des rivieres, & qui pour ce ſujet eſt nommé par les Latins *Agnus Caſtus*, & par les Grecs ἄγνος *Agnos* comme *Agonos*, dit le livre des Etimologies. Les femmes Atheniennes pour garder plus aiſément la continence pendant les jours où elles celebroient leurs plus grands myſteres, ſe couchoient ſur des feuilles de cet arbre. Saint Jerôme raconte que les Prêtres & les Pontifes d'Athenes uſoient pour le même deſſein de la cigüe bien préparée; & Caſſien, que ces champions des jeux Olimpiques s'appli-

TABLE DES MATIERES

CONTENUES DANS CE PREMIER TOME.

A

ABAISSE. Terme de patiſſier. *page* 1.
Abaiſſer. Ce que c'eſt dans le Jardinage, & en Fauconnerie. *ibid.*
Abandonner. Signification de ce terme en Fauconnerie. *ibid.*
Abatis. Ce que c'eſt en pluſieurs ſens. *ibid.*
Abatures. Ce que c'eſt. 2
Abeilles. *ibid.*
Able. Eſpece de poiſſon. *ibid.*
Abſiret. Terme de Pêcheur. *ibid.*
Abois. Tenir les abois, derniers abois. Terme de chaſſe. 2 3
Abondance. Différens moyens de la procurer. 3
Aborder. Terme de chaſſe. *ibid.*
Abougri. *Voyez* RABOUGRI, dans le ſecond Volume.
Aboutir. Ce que c'eſt en termes d'Agriculture & de Médecine. 3
Abreuvoir. Ce que c'eſt en pluſieurs ſens. *ibid.*
Abreuver. Sens de ce terme, en fait d'Agriculture. *ibid.*
Abricot. Nature de ce fruit. *ibid.* Proprietés des abricots. *ibid.* Leurs eſpeces. 5. Manieres de les faire ſecher. *ibid.* 1255. d'en faire des compotes, ſoit qu'ils ſoient verds, ou mûrs. 5. 6... de les confire, 7. 8. 9. de les mettre en marmelades. 9. & *ſuiv.* d'en faire de la pâte. 10. Maniere de compoſer l'eau d'abricots. 967
Abricotiers. Deſcription de cet arbre, ſes eſpeces, maniere de l'élever. 4. & *ſuiv.*
Abſcès. Remédes pour les guérir. 10... pour les faire mûrir. 11. Leurs différentes eſpeces. *ibid.*
Abſcès aux brebis, aux poules, aux oiſeaux de proye, aux chevaux, &c. *Voyez* leurs articlés particuliers.
Abſinthe. Sa deſcription. 11. Ses proprietés. *ibid.* 901. Ses ſubſtituts. 11. Ses différentes eſpeces. *ibid.* Maniere de la diſtiller. 178. Eau compoſée d'abſinthe. 893. Ses vertus. *ibid.* Extrait d'abſinthe. 893 894
Abſorbant. Correctif abſorbant. Sa compoſition. 748
Abſorber. Ce que c'eſt dans le jardinage. 11 12
Abutilon. Eſpece de guimauve. Sa deſcription & ſes proprietés. 1363 1364
Acacia. Eſpece de gomme. Sa deſcription. 12. Ses différentes eſpeces. 13. Ses proprietés. *ibid.*
Acacia, arbre. *ibid.*
Acajou. Deſcription de ce fruit, & ſes proprietés. *ibid.*
Acanthe. Ce que c'eſt, ſes proprietés & ſa couleur. *ibid.*
Accolade. Terme de cuiſine. *ibid.*
Accouchement. Remédes pour les faciliter. 13. Remède pour délivrer promptement une femme en travail. 1101. Purgatif pour les femmes accouchées. *ibid.*
Accouer. Terme de Venerie. 13
Accouplement. Accouplee. Leur ſignification en fait d'Agriculture. *ibid.*
Accourcir. Terme de Venerie. *ibid.*
Accrue. Terme de faiſeur de filet. Maniere de jetter les accrues, pour faire qu'un filet ſoit plus large en un ſens qu'en l'autre. 473
Accurs. Ce que c'eſt en Venerie. 13
Acete. Compoſition de l'eau d'acete pour guérir les écrouelles, la gangrene, le chancre de la bouche, le mal de gorge, les apoſtemes, érélipelles, brulures, engelures & inflammations. 965
Acharner. Sens de ce terme en fait de Venerie. *ibid.*
Achat. Précautions qu'il faut prendre en faiſant les achats en gros ou en detail; par ſoi-même, ou par commiſſionnaire. 13. & *ſuiv.*
Ache. Ses eſpeces & leurs proprietés. 16. & *ſuiv.*
Ache des marais. Sa culture. 511 512
Ache d'eau, ou berle. Ses uſages. 303
Achée. Manieres différentes de les faire ſortir de terre. 17
Acide. Terme de Pharmacie. 18. Les effets des acides, & les précautions avec leſquelles il faut les employer. *ibid.* Proprietés des acides. 1061 1062
Acier. Pour le durcir, l'adoucir. 18. Pour le mettre en couleur. 19. Purification du fer, ou maniere de compoſer l'acier. 1107. Uſage de l'acier en Médecine, & les proprietés de l'acier communément préparé. 1108. Pour changer le fer en acier. *ibid.* Gravure du fer & de l'acier. 1336. Maniere de préparer l'acier pour en uſer contre la jauniſſe. 1512
Acoler. Ce que c'eſt en fait d'Agriculture. 19
Aconit. Ses uſages. *ibid.* Pour guérir les chevaux qui en ont mangé. 565
Addition. Prémiere régle de l'Arithmetique 166. Méthode facile pour l'apprendre. 166. & *ſuiv.*
Adianthe. Sorte de capillaire. 481. & *ſuiv.*
Adminiſtrateurs des hopitaux. Leurs devoirs. 19 20
Admirable. Compoſition & proprietés de l'eau admirable. 963
Adonis. Camomille-adonis, ſa deſcription & ſes proprietés. 465
Ados. Ce que c'eſt dans le jardinage. 20
Æthiops mineralis. Ce que c'eſt. *ibid.*
Affaire. Ce que c'eſt en fait de Fauconnerie. *ibid.*
Affaillement. Affailler, leur ſignification dans le jardinage. 20 21
Affections. Vinaigre béni contre les affections catarreuſes, ſoporeuſes & hiſtériques. 21
Affaitage, Affaiter, leur ſignification en fait de Fauconnerie. *ibid.*
Affier. Terme d'Agriculture. *ibid.*
Affiler. Sens & étimologie de ce terme dans l'Agriculture. *ibid.*
Affiner. Maniere d'affiner l'argent. 160... d'affiner les fromages. 1244
Affineurs. Leurs obligations. 21 22
Affoorer. Ce que c'eſt dans l'Agriculture. 23
Affriander. Ce qu'il ſignifie en Fauconnerie. *ibid.*
Affut. Terme de chaſſeur. *ibid.* Maniere de prendre les lievres à l'affut. 1613
Agacement. Sa nature & ſes cauſes. *ibid.* Recette

contre l'agacement des dents. 819
Agaric. Sa deſcription, ſes eſpeces & ſes uſages. *ibid.*
Agathe. Pierre précieuſe, ſa deſcription, ſes uſages, ſa preparation. *ibid.*
Age. Pluſieurs moyens de parvenir juſqu'à un âge déſeſpé. 23 *& ſuiv.*
Agi, ou diſcernement des bêtes. Voyez chacune à ſon article particulier.
Agent de Banque, ou autre. Ses devoirs & quel doit être ſon caractere. 30. *& ſuiv.* Utilité des Agens de Banque dans le commerce. *ibid.* Ils ne peuvent être en même-tems Banquiers. 247
Agneau. Sa deſcription. 35. Précautions qu'il faut prendre quand il naît, & pour l'elever. 34. *& ſuiv.* Tems de le châtrer. 36. Maniere d'engraiſſer les agneaux, & d'en avoir de primes. 37. 430. Moyens d'en avoir de beaux par excellence & à peu de frais. 308. 309. Remédes pour les guérir de la fiévre & de la gratelle 37. Remédes pour guérir les agneaux & les moutons, de la gratelle & autres démangeaiſons. 1328. Uſages de quelques-unes de leurs parties en Médecine. *ibid.* Maniere de les apprêter pour être mangés. 37 38
Agneler. Terme de Berger. 38. Pour faire agneler les brebis en une demi heure, & pour ſauver les agneaux. 430
Agnus Caſtus. Etimologie du nom de cette plante. 38. 1564. Sa deſcription. 38. 39. Ample traité ſur ſes proprietés. 39. 40. Eſtime que pluſieurs perſonnes en font dans la Médecine. *ibid.* Réponſe à pluſieurs difficultés qu'on a formées contre ſes uſages. 40. *& ſuiv.* Proprietés de ſa ſemence. 1565
Agriculture. Double ſignification de ce terme. 41. 42. Obſervations ſur l'influence de la Lune, par rapport à l'Agrieulture. 146
Agripaume. Sa deſcription & ſes proprietés. 42
Aiglures. Terme de Fauconnerie. *ibid.*
Aigremoine. Sa deſcription, ſes proprietés, ſa culture. *ibid.* 902
Aiguail. Terme de chaſſe. 42 613
Aiguille. Ce que c'eſt en Fauconnetie. 42
Aiguillons. Ce que c'eſt en termes de Laboureur oo de Veneur. *ibid.*
Ail. Sa deſcription, ſa culture, ſes proprietés. 42 43 44
Aile. Ailes. Ce que c'eſt dans l'Agricolture & la Fauconnerie. 44
Aiman. Sa deſcription. 44. Variation des Aiguilles d'aiman. *ibid.*
Aine bleſſée des chevaux; reméde. 565
Air. L'influence de cet élement ſur les corps. 44. 45. Moyens de le purifier. 45
Air. Application de ce terme de Jardinage & de Fauconnerie. *ibid.*
Airain. Pour lui donner la couleur de l'argent. 45. Secret pour le dorer. 936
Aire. Précautions qu'il faut prendre en la conſtruiſant. 46
Aire. Autres ſignifications de ce terme. *ibid.*
Aitelle. Ses noms ſinonimes, ſa deſcription, ſes proprietés. *ibid.*
Airer. Ce que c'eſt en Fauconnerie. *ibid.*
Ais. Ses différentes ſignifications. *ibid.*
Aiſſelles. Pour en ôter la puanteur. *ibid.*
Ajuſter. Ce qu'il ſignifie parmi les Fleuriſtes. 47
Ajuſtage. Ce que c'eſt en termes de Fontainier. *ibid.*
Alan. Ce que c'eſt en Venerie. *ibid.*
Alaterne. Sa deſcription & ſes uſages. *ibid.*
Albâtre. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.* Ses eſpeces. *ibid.* Maniere de le blanchir. *ibid.*
Alberge. Différentes eſpeces de ce fruit. *ibid.*
Albran. Ce que c'eſt. 48
Albrene. Terme de Fauconnerie, 48
Alembic. Sa deſcription, ſes uſages dans la Chimie, ſes diverſes dénominations. *ibid.* Ses différentes eſpeces. 537. Raiſons pour leſquelles on a rejetté les alembics de plomb. 854
Alenois. Creſſon alenois. Sa deſcription & ſes proprietés. 769. 770. Sa culture. 770
Alexandrin. Laurier alexandrin, deſcription & proprietés de cette plante. 1595
Alexiteres. Eſpece de remédes. Compoſition d'une décoction alexitere. 814. Compoſition & proprietés de l'eau alexitere. 963. Julep alexitere. 1543
Alaire. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*
Aliénation d'eſprit. Remédes contre cette maladie. *ibid.* Maniere de la traiter. 1220. Recette admirable pour ceux qui ont l'eſprit aliené par accident. 1058. 1220. Autres remédes contre l'alienation d'eſprit. 1220 1221
Alier. Eſpece de filet. Sa deſcription & ſes uſages. *ibid.*
Alignement. Aligner. Ce que c'eſt dans le Jardinage. 49
Alimus. Eſpece d'arbriſſeau. *ibid.*
Aliſier. Sa deſcription, ſa culture, uſage de ſon fruit. *ibid.*
Alisa, ſa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*
Alkaeſt. Eſpece de diſſolvant. *ibid.*
Alkali. Sels de pluſieurs eſpeces, uſités en Médecine. *ibid.* Leurs uſages différens. 49. 50. Sel fixe alkali de trois noix. 883
Alkaliſer. Ce que c'eſt. 50
Alkekenge, *ou* coqueret. Sa deſcription, ſes uſages, ſa culture. 50
Alkermes. Matieres qui entrent dans la confection d'alkermes. *ibid.*
Alkooliſer. Terme de Chimie. *ibid.*
Allans, chiens allans, leur uſage. 611
Alleluia. Vertus de cette plante. *ibid.*
Allées Terme de jardinage, leur différence & de quoi elles ſe compoſent. 50 51
Aller *de bon tems, d'aſſurance, du gaignage, de hautes erres, en quête, ſur ſoi*; explication de ces termes de Venerie & de Fauconnerie. 51
Alleure. Ce que c'eſt. *ibid.*
Allongé, allonger. Termes de Venerie. *ibid.*
Aloës. Deſcription de cette plante. 51. Ce que les Naturaliſtes ont dit de la ſaiſon de ſes fleurs. 51. Ses eſpeces, étimologie de leurs noms, leurs proprietés. 51. 52. Maniere des Chimiſtes de le préparer. 52. Proprietés de ſon bois. 409
Aloſe. Sa deſcription. 53. Maniere de l'apprêter. *ibid.* Vertus de l'os qui eſt dans ſa tête. 53 54
Alouette. Sa deſcription, ſes eſpeces, 54. Leur nourriture. *ibid.* Qualité de leur chair. *ibid.* Leurs uſages en Médecine. *ibid.* Maniere de les prendre au miroir. *ibid.* à la ridée. 55. 56... avec des lacets 57... ſous un filet, 57. 58... avec le traineau, 58. 59.... avec la tonnelle murée, 60. 61. Manieres de les apprêter. 59 60
Alouette, pié d'alouette, ou conſoude royale. Deſcription & proprietés de cette plante. 731
Aloyau, maniere de l'apprêter. 60 61
Althea. Eſpece de guimauve, ſa deſcription & ſes proprietés. 1563 1364
Althea frutex. Sa deſcription, ſes eſpeces, ſes qualités & celles de ſes fleurs. 61
Altération. Maladie des chevaux & ſon reméde. 565
Altérer. Significations différentes de ce terme. 61
Aluchon. Ce que c'eſt. *ibid.*
Aludel. Terme de Chimie. *ibid.*
Aluine, *ou* abſinthe. Sa deſcription & ſes proprietés. 11. Sa diſtillation. 878

Alun. Deſcription de ce ſel mineral. 61. Ses différentes eſpeces, ſes proprietés, ſes divers uſages. 61. 62. Sa diſtillation & ſa calcination. *ibid.* Criſtal d'alun, ce que c'eſt. 771. Compoſition des eaux d'alun. 812

Alzan. Pluſieurs eſpeces d'alzan dans les chevaux. 558 559

Amalgamer. Terme de Chimie, ſa ſignification. 63

Amandement, amander. Ce qu'ils ſignifient en matiere d'Agriculture. *ibid.* Maniere d'amander les terres par le fumier de cheval, d'âne & de mulet. 1260... par pluſieurs autres ſortes de fumier, 1261 *& ſuiv.*... par la marne, 1262... par les cendres, *ibid.*... par le marc du vin, *ibid.*... par les boues, *ibid.*... par la chaux & par les lupins, 1263. Des amandemens qu'on doit donner à la terre des jardins, *ibid.* Quelle choſe il faut conſiderer en fumant un jardin, 1464. Uſage des lupins pour amander les vignes, 1647. Pour amander les terres labourables. *ibid.*

Amande, amandier. Deſcription de ce fruit & de l'arbre qui le porte, *ibid.* Proprietés des amandes douces, *ibid.* Maniere d'en tirer l'huile. 63 64, 1414 1425. Proprietés des amandes ameres, & maniere d'en tirer l'huile, 64 65. Compotes d'amandes vertes, 65. Pluſieurs manieres de faire les amandes glacées, 66... ſouflées, *ibid.* Manieres de faire le beurre d'amande. 324

Amandé, Maniere de le faire. 66

Amaranthe. Deſcription de cette plante & de ſa graine, 67. Ses eſpeces, ſa culture, 67 68. Il y en a de pluſieurs couleurs, *ibid.* Ses uſages en Médecine, 68. Deſcription & proprietés de l'amaranthe jaune, ou élieriſon. 996

Amatir. Sens de ce terme parmi les Orfevres. 68

Amauroſe. Eſpece de maladie. *ibid.*

Ambar, baume liquide ambat, ſa deſcription & ſes vertus. 276

Ambigone. Explication de ce terme de Géometrie. 68

Ambliopie. Eſpece de maladie. *ibid.*

Ambre. Ses différentes eſpeces, *ibid.* Opinions des Naturaliſtes ſur ſon origine. 69. Attention qu'il faut faire en le choiſiſſant. *ibid.* Compoſition de la pâte d'ambre gris, & de l'ambre de vie, 69 70. Eſſence d'ambre & de muſc 70. Préparation de l'ambre & du muſc pour parfumer les liqueurs. 1619

Ambroiſie. Deſcription de cette plante, & ſes proprietés. 70

Ame. Sa différence avec la matiere, 70 71. Reflexions morales ſur ſa nature. *ibid.*

Ametiſte. Pierre précieuſe. Sa deſcription. 71

Ameublir. Ce que c'eſt en matiere d'Agriculture. 72

Ameuter. Terme de chaſſe. 71

Amianthe. Eſpece de pierre, ſa vertu. 72

Amidon. Maniere de le faire, *ibid.* Ses proprietés. 72 73.

Amitié. Moyens de l'entretenir entre des aſſociés, 73. Dangers des amitiés particulieres dans les Communautés réligieuſes. 73

Ammi. Ses proprietés. 74

Ammoniac. Etimologie de ce mot, *ibid.* Deſcription de cette gomme. *ibid.* Choix qu'on en doit faire, *ibid.* Ses proprietés. 74 75. Sa préparation chimique, 75. Vertus de ſon huile. *ibid.*

Amome. Ses eſpeces. *ibid.*

Amulette. Ce que c'eſt, 76. Maniere de Van Helmont, d'en compoſer une qui eſt ſouveraine contre la peſte. 764

An, *ou* année. Diviſion de l'année. 76. Pour connoître ſi une année eſt biſſextile ou non, *ibid.* Pour trouver les quatre-tems. 77

Anaſarque, hidropiſie anaſarque. Cauſes de cette maladie, & maniere de la guérir. 1399 *& ſuiv.*

Anatomie. Méthode qu'on ſuit dans les démonſtrations anatomiques. 77

Anatron. Nature & différences de ce ſel. *ibid.*

Anchois. Sa deſcription, *ibid.* Maniere de l'apprêter, *ibid.* Ses proprietés. *ibid.*

Ancolie. Ses eſpeces & leur deſcription, 77. Leur culture. 77 78

Andain. Terme d'Agriculture. 78

Andouille *de cochon*, ou *de veau*. Maniere de les faire. 78 79

Andouillers. Ce que c'eſt en matiere de Venerie. 79

Andouillettes. Eſpece de mets. *ibid.*

Anemone. Sa deſcription, 79. En quoi conſiſte ſa beauté. *ibid.* Différentes manieres de cultiver les anemones doubles, à pluche & panachées. 79 *& ſuiv.* Proprietés des anemones. *ibid.*

Anemoſcope. Eſpece de barométre, ſa deſcription. 84

Anet. Ses proprietés. 84. Vertus de ſon huile. *ibid.*

Anevriſme. Ce que c'eſt. *ibid.*

Ange. Sa définition, *ibid.* Diſtillation de l'eau d'ange, qui embaume par ſon odeur, 896. Compoſition d'une autre eau d'ange. 968 969

Angeographie. Définition de cette ſcience. 84

Angelique. Sa deſcription, *ibid.* Ses proprietés, 85. Ses différentes eſpeces, *ibid.* Compoſition de deux eſpeces d'eſſence d'angelique, 86. Maniere de la confire, *ibid.* Maniére de faire l'eau d'angélique compoſée, 890 891.

Angelot. Eſpece de fromage. 87

Angleterre. Commerce que les François font en Angleterre, & celui que les Anglois font en France. 684 *& ſuiv.*

Anguichure. Terme de chaſſe. *ibid.*

Anguille. Sa deſcription, 87. Moyen de les prendre avec des hameçons dormans, 87... avec la fouine 89... avec la oaſſe. *ibid.* Vertus de quelques-unes de ſes parties. 87

Anguillere. Lieu pour nourrir les anguilles. 90

Animal. Explication de ce terme, 90. Diviſion des animaux. *ibid.* Secret pour détruire les animaux nuiſibles aux jardins, 90 *& ſuiv.* Moyen de connoître leur trace. 91 *& ſuiv.* Qualités alimenteuſes des différentes parties des animaux, 93 94. Maladies des animaux, 315. *& ſuiv.* Maniere de diſtiller les animaux, ou leurs parties. 889 890

Animaux aquatiques. Mauvaiſes qualités de leur fumier. 1261. Machine pour les approcher, 124 *& ſuiv.*

Anis. Sa deſcription. Ses eſpeces & ſes uſages en Medecine, 95. Compoſition de l'eſſence ou eſprit d'anis, *ibid.*... de l'eau forte d'anis. 966

Anis aigre, *ou* graine de cumin ſauvage ſecond. Ses différentes proprietés, 777. Ses uſages pour les beſtiaux & les pigeons. Choix de ſa graine. *ibid.*

Année Climaterique. 647. 648... Biſſextile. 76

Anodin. Quelle eſpece de remedes c'eſt. 96. Compoſition de différens anodins. *ibid.* Julep anodin. 489. Autre julep anodin pour procurer le ſommeil & calmer les grandes douleurs. 1544

Antenne. Ce que c'eſt. 96

Anthora. Proprietés de cette plante. *ibid.*

Antidotes. Leur diſtinction. 97. Leur compoſition, *ibid.* Compoſition & proprietés de l'eau antidotale. 963

Antihectique *de Poterius*. Sa compoſition, ſes proprietés & ſa doſe. 97

Antimoine. Deſcription de ce mineral. 97. Vertus de ſa décoction. 97. 98. Sa purification, 98. Ses différentes préparations. 98. *& ſuiv.* Vertus du ſafran d'antimoine. 98. Chaux d'antimoine. 549

Août. Ouvrages à faire aux jardins pendant ce

mois. 101. *& ſuiv.* Profits à faire dans ce mois. 103. Poires qui ſe debitent au mois d'Août. 103. 104. Occupation d'un Laboureur pendant ce mois. 104
Aoûré. Terme de jardinage. 104
Aoureron. Signification de ce terme. *ibid.*
Apâter. Terme d'oiſeleur, de Pêcheur, de Chaſſeur, &c. *ibid.*
Apathie. Explication de ce terme. *ibid.*
Apercher. Terme d'Oiſeleur. *ibid.*
Apéritif. Compoſition d'un apozeme apéritif. 511. Préparations diverſes du mars apéritif. 1109. 1110. Lavement apéritif pour lever les obſtructions en évacuant la bile. 1593
Apocinon, *ou* chou de chien. Ses eſpeces. 625. Deſcription & proprietés de l'apocynon non rempant. *ibid.* Deſcription & proprietés de l'apocinon rempant. *ibid.*
Apogée. Explication de ce terme d'Aſtronomie. *ibid.*
Apoltronir. Ce qu'il ſignifie en Fauconnerie. *ibid.*
Apoplexie. Définition & différentes eſpeces de cette maladie. 104. Nature de l'apoplexie materielle, immaterielle, forte, débile, mediocre, & autres eſpeces; leurs cauſes & leurs ſignes. 104. *& ſuiv.* Leurs remedes. *ibid.* Cures de l'apoplexie ſanguine & de la ſereuſe. *ibid.* Pluſieurs remedes pour prévenir cette maladie, quand on en eſt menacé. 110. Compoſition de l'eau apoplectique. 966. Compoſition d'une embrocation pour l'apoplexie. 1003. 1004. Lavement apoplectique. 1595
Apoſtume. Pour le faire ſuppurer. 110. Onguens pour les guérir. 111
Apoſéme. Sa définition. 111. Différence entre apozême & julep. *ibid.* Compoſition d'un apozême apéritif. *ibid.*... cordial. 112... diuretique. 111... pectoral. 112. Apoſêmes pour la jaunifſe. 1511
Appas. Compoſition d'un appas avec des féves pour prendre une grande quantité de poiſſon. 112. 113.... d'un autre pour en prendre en tout tems. 113. *& ſuiv.* Autres appas d'Alexis Piemontois, d'Hermes, de Pline, de Mizauld, pour prendre, attirer, enivrer les poiſſons. 114. Autres de Cardan, de Florentin, de Democrite pour en aſſembler de grandes quantités en un lieu. 115. Endormies pour le poiſſon de Didime, du Tarentin, de la *Maiſon Ruſtique.* 116. Pluſieurs appas pour la carpe. 494. 495
Appas pour toute ſorte d'animaux. 116. 117.... pour les loups & les renards. 117
Appeaux. Leur uſage. 117. Deſcription des appeaux pour les perdrix. *ibid.* Pluſieurs appeaux pour les cailles. 456
Appellant. Terme de chaſſe. 117
Appentis. Ce que c'eſt. *ibid.*
Appétit. Sa définition & ſes cauſes. 117. Manieres dont on le perd. *ibid.* Remedes pour le recouvrer. 117. 118. Remedes contre l'appétit depravé. 119. *& ſuiv.*... contre l'appétit inſatiable. 120. *& ſuiv.* Compoſition d'un électuaire de fruit pour exciter l'appétit. 995
Applanir. Sens de ce terme dans le Jardinage. 122
Approche. Greffer en approche. Terme de Jardinage. Maniere de le faire. 1342 1343
Approcher. Machines pour approcher toute ſorte d'oiſeaux marécageux. 124. *& ſuiv.*
Appui. Sens de ce terme dans l'Architecture & le Jardinage. 124. 158
Appui-pot. Sa deſcription. 124
Apreter. Terme d'Agriculture. *ibid.*
Apretes. Signification de ce terme de cuiſine. *ibid.*
Aqua ſtigia. Ce que les Chimiſtes entendent par-là. *ibid.*
Aquatique. Signification de ce terme dans l'Agriculture. *ibid.*
Aquatique, ſe dit auſſi des oiſeaux amphibies. Machines pour les approcher. 124. *& ſuiv.*
Aquatique. Creſſon aquatique. Sa deſcription & ſes proprietés. 169 170
Aquatique. Baume aquarique. *Voyez Pouliot*, dans le ſecond Volume.
Aquedue. Ce que c'eſt. 125
Aqueux. Terme de Jardinage. *ibid.*
Aquila-alba. Terme de Chimie. *ibid.*
Arabique. Gomme arabique. Sa deſcription & ſes proprierés. 1300
Araignées. Deſcription de cet inſecte. 124. Ses différentes eſpeces. *ibid.* Auteur qui la croit hermaphrodite. *ibid.* Remarques curieuſes ſur leur nature & ſur leur induſtrie. 126. Maniere de les nourrir. 126. 127... de préparer leur foie. 127. Leurs proprietés en Médecine. *ibid.* Pour détruire leurs niches des jardins. *ibid.* Remedes contre leurs piquûres. 127. 128. Maniere de compoſer l'huile d'araignées. 1435
Araignie. Eſpece de filet en uſage pour la chaſſe. 128
Arbalette. Eſpece de machine pour prendre les loirs. Sa deſcription & maniere de la tendre. 1626. *& ſuiv.*
Arbor-Juda. Sa deſcription & ſa culture. *ibid.*
Arbre. Deſcription de cette eſpece de végétaux. *ibid.* Du choix des arbres. 128. *& ſuiv.* Culture des arbres à fruit. Préparation des arbres qu'on veut planter. 131. *& ſuiv.* 1466. Moyen d'en diſcerner les bonnes racines d'avec les mauvaiſes. 133. Maximes qu'il faut obſerver avant que de les planter. 135. *& ſuiv.* Obſervations qu'il faut faire en les plantant. 136. *& ſuiv.* Tems de les planter. 139. *& ſuiv.* Maniere de les eſpacer. *ibid.* Maniere de les tailler. 141. *& ſuiv.* Facilité & néceſſité de cette opération. *ibid.* Inſtruction pour la bien faire. *ibid.* Obſervations ſur la taille des vieux arbres. 144. *& ſuiv.* Methode qu'il faut obſerver en les fumant. 149. Maniere & tems d'ôter la mouſſe. 154. Conduire des arbres en paliſſade. 145. 146.... à haute tige. 146. Mérode qu'il faut obſerver en faiſant un plant d'arbres à haute tige. 146. 147. Alignement qu'il faut prendre pour cela. 148. 149. Maniere d'ameliorer leur terre, & nature du fumier qu'il leur faut. 150. 151. Soin qu'on doit avoir de n'y planter que les plus ſains & les plus beaux. 151. Soin qu'il faut avoir en les greffant. 153. Autres ſoins qu'il faut avoir des arbres à haute tige. 155. Obſervations importantes ſur les pepinieres, & la maniere de déplanter les arbres. 156. *& ſuiv.* Ce qu'on entend par arbre de haut vent, en plein air, en plein buiſſon, en eſpalier, en contreſpalier, en haye d'appui, arbres coniferes, ſur frane, bien aboutis, bien ou mal apretés, fatigués. 157. 158. Pour les planter en bute. 450. Chancre, ou gale des arbres. 1271. Manieres de planter les graines d'arbres. 1323. Du tems où l'on doit ſemer les graines d'arbres. 1324. De quelle maniere il faut conſerver les graines & les fruits des arbres. *ibid.* Remarques ſur la greffe de tous les arbres. 1347. *& ſuiv.* Pour greffer les arbres des fruits à noyau ſans perdre aucun tems, enſorte qu'un arbre qui aura fait de mauvais fruit une année, en produiſe de bons l'année ſuivante. 1349. 1350. Connoiſſance des arbres fruiriers qu'on doit planter dans les jardins. 1464. *& ſuiv.* Des arbres en eſpaliers. 1467. De l'expoſition qu'on doit donner aux arbres fruitiers. 1467. 1468. De la taille des arbres fruiriers. 1468. Différentes ſortes de branches à diſtinguer dans les arbres fruitiers. 1468. *& ſuiv.* Jauniſſe des arbres, & moyens d'y remedier. 1515
Arbre du raiſin. Eſpece de baguenaudier. Sa deſcription & ſes proprietés. 237 238
Arbre. Jarret d'arbre. Terme de jardinage. 1482

Arbre. Jet d'arbre. Explication de ce terme d'Agriculture. 1515
Arbriſſeau. Ce que c'eſt. 158
Arbrot. Ce que les Oiſeleurs entendent par-là. *ibid.*
Arbuſte, *ou* ſous-arbriſſeau, *ou* petit-buiſſon. *ibid.*
Arcançon, ou colophone. Eſpece de colle. 677
Arcenal. Ses uſages. 179
Archal. Letton. *ibid.* Fil d'archal. Ses groſſeurs & uſages. 5159
Arcanum duplicatum. Compoſition de ce remède & ſes uſages. 181
Arc-en-ciel. Sa définition. *ibid.* Diverſes tematiques ſur ſa nature & ſa ſituation. *ibid.*
Arceus. Baume d'Arceus. Sa compoſition & ſes proprietés. 281
Ardente. Différentes applications de ce terme. 159
Ardent. Compoſition & uſages de l'eau ardente. 965
Ardillon. Ce que c'eſt. 159
Ardoiſe. Deſcription de cette pierre. *ibid.*
Ardoiſé. Sens de ce terme appliqué aux oiſeaux 560
Ardecium. Ses proprietés. *ibid.*
Areca. Eſpece de noiſette. *ibid.*
Aréotectonique. Ce qu'on entend par-là dans les Fortifications. *ibid.*
Arer. Terme de marine. *ibid.*
Arganeau. Terme de matine. *ibid.*
Argemone, *ou* Anemone, ſes eſpeces & leur deſcription. 79
Argent. Deſcription de ce métal. 160. Termes dont on ſe ſert pour exprimer les divers degrés de pureté de l'argent. *ibid.* Sa purification par la coupelle. *ibid.* ... par le départ. 161. Maniere de l'affiner. 160. Différence entre l'argent de vaiſſelle & l'argent de coupelle. *ibid.* Calcination de l'argent. 161 162. Pour le mater. *ibid.* Pour peindre, & écrire en lettres d'argent. 163 936. Argent & or en coquille. 936. Secret pour rendre le fer blanc comme l'argent. 5109. Autre pour transformer le fer en argent. *ibid.* Autre ſecret pour faire des lettres d'argent ou argentées. 1603
Argent-trait. Terme de tireur-d'or. 503
Argent-vif. *ibid.*
Argent, criſtal d'argent, ce que c'eſt. 771
Argenter les jetrons de cuivre. 562. Pour argenter avec l'étain de glace. *ibid.* Pluſieurs manieres d'argenter les figures de cuivre. 163 774 775
Argenterie. Différentes manieres de la blanchir. 163. Pour la nettoyer ſans bouillitoire. *ibid.*
Argentine. Etimologie de ce nom. 164. Sa deſcription, ſes proprietés, ſa double eſpece. *ibid.*
Argot. Ce que c'eſt dans le Jardinage. *ibid.*
Ariſarum. Sa deſcription. 164. Lieux où elle naît. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.*
Ariſtoloche. Sa deſcription & ſes diverſes eſpeces. *ibid.* Leurs proprietés. 165 166
Arithmetique. Sa définition. 166. Diviſion. des quatre principales régles qu'elle comprend. *ibid.* Table de numération. *ibid.* Addition, prémiere régle principale. 167. Diſpoſition. *ibid.* Bordereau d'aunage, & addition d'aunage. *ibid.* Souſtraction, ſeconde regle principale. 168. Exemple. *ibid.* Diſpoſition, exemple. 568. 169. Multiplication, troiſiéme régle principale. *ibid.* Exemple. *ibid.* Table de multiplication, exemple. 569 170. Obſervations ſur la multiplication, exemple. 170. Opération. 170 171. Autre operation. 171. La réduction des deniers en ſous par les parties aliquotes. 171. Multiplication par ſous & deniers. *ibid.* Les réductions des parties aliquotes de 20 ſous, valeur de la livre. 171 172. Exemple, opération. 172 173. Multiplication par fractions d'aunage. 173. opération. *ibid.* Diviſion, quatriéme régle principale. *ibid.* Exemple, opération. 173 174. diverſes queſtions ſur la diviſion. 174. *& ſuiv.* Opérations & exemples. *ibid.* Régle de trois droite, ou de proportion, exemple, opérations. 176. Régle de trois double droite. 176 177. Régle de trois double par fraction. 177. Diverſes queſtions ſur la régle de trois. *ibid.* Régle de compagnie. 177 178. Opération. 178. Régle de diſcuſſion entre gens d'affaire utile & curieuſe. 178 179
Armand. Maniere de compoſer ce remède & de le donner aux chevaux. 179 180
Armes. Pour en conſerver l'éclat. *ibid.*
Armoiſe. Sa deſcription & ſes proprietés *ibid.*
Armone. Ce que c'eſt. 181. Comment on doit les couper. 400
Aromates. Leur définition. 181. Maniere de les diſtiller. 912
Aromatique. Huile aromatique du buis, ſes proprietés. 450
Aromatiſation. Ce que c'eſt. *ibid.*
Aronde. Terme d'Architecture. *ibid.*
Arpent. Sa deſcription, & ſes différences dans les différens païs. *ibid.*
Arpenrage. Régles pour l'apprendre. 181. *& ſuiv.* Deſcription de pluſieurs inſtrumens dont ſe ſervent les Arpenteurs. *ibid.* Tablettes néceſſaires pour bien arpenter. 185 & 186. Régle de Policlete pour méſurer les terres. 187 188
Arquebuſade. Compoſition de l'eau d'arquebuſade, ou vulneraire. 899
Aſcite. Hidropiſie aſcire, cauſe de cette maladie. 1597. Pluſieurs remédes pour la guérir. 1597. *& ſuiv.*
Arracher. Terme de jardinage. 188
Arracher. Signification de ce terme. 188
Arramber. Terme de marine. *ibid.*
Arrammet. Terme de Negociant. *ibid.*
Arrang. Terme d'Imprimerie. *ibid.*
Arras. Eſpece de perroquet. *ibid.*
Arraſement. Explication de ce terme d'Architecture. *ibid.*
Arres. Explication de ce terme. *ibid.*
Arrêt. Ce qu'il ſignifie en termes de chaſſeur. 189
Arrête-bœuf, ſes proprietés. 168 189
Arrêter, ſa ſignification dans le jardinage. *ibid.*
Arriere-faix, ce que c'eſt. 189. Pluſieurs remédes pour faire ſortir l'arriere-faix. *ibid.*
Arriere-fief, ce que c'eſt. *ibid.*
Arrimer. Arriſer. Terme de Marine. *ibid.*
Arroche. Deſcription de cette plante. 189. Sa culture & ſes bonnes & mauvaiſes qualités. 189 190
Arroſement. Régles générales pour les arroſemens. 190 191. Du tems propre pour arroſer les jardins, & avec quelle eau on doit le faire. 1464
Arroſoir, ſa deſcription & ſes uſages. 191
Ars, ſignification de ce terme en matiere de chevaux. *ibid.*
Arſenic, ſa deſcription & ſes eſpeces. *ibid.* Ses effets violens. *ibid.* Ses vertus. *ibid.* Remédes contre ce poiſon. *ibid.*
Arſirole, ſa deſcription & ſes uſages. 192
Arteres, uſage de ces vaiſſeaux dans les corps des animaux. 192. Leurs noms particuliers. *ibid.* Remède contre l'artere piquée. *ibid.*
Arthritique. Ivete Arthritique, proprietés de cette eſpece de plante. 1636
Artichaud. Deſcription de cette plante. 192. Ses eſpeces. *ibid.* Vertus des artichaux. 193. Leur culture, 193. *& ſuiv.* Manieres de les conſerver pendant l'hiver. *ibid.* Différentes manieres de les apprêter 195. 196. Maniere de les confire. 196 197. Cardes d'arti-

chaux, maniere de les élever. 197. Différentes manieres de les apprêter. *ibid.* Secret pour avoir des artichaux d'une bonne odeur. 1477
Artichaud ſauvage, *ou* chardon Nôtre-Dame. Sa deſcription & ſes proprietés. 641
Article. Terme d'Anatomie. 197
Articulaire. Terme de Médecine *ibid.*
Artifice. Feux d'artifice. *ibid.*
Artificier. Sa profeſſion. *ibid.*
Artificiel. Compoſition de pluſieurs baumes artificiels & leurs excellens uſages. 376. *& ſuiv.*
Artillerie, ce que c'eſt. 198
Artimon. Terme de marine. *ibid.*
Artique. Terme de ſphere. *ibid.*
Artiſon. Eſpece de ver. *ibid.*
Artiſonné, application de ce terme. *ibid.*
Artiſte, ſens de ce terme. *ibid.*
Artrique. Uſages de cette plante. *ibid.*
Artrodie. Terme d'Anatomie. *ibid.*
Artron. Terme d'Anatomie. *ibid.*
Arum. Eſpece de plante, ſa deſcription. *ibid.*
Arzel. Terme de Manege. *ibid.*
Azarine. Proprietés de cette plante. *ibid.*
Azarum. Uſages de cette plante. *ibid.*
Arbeſte. Eſpece de lin. *ibid.*
Aſcarides. Eſpece de vermine. *ibid.* ſecret pour s'en delivrer. 198. Secret pour les détruire dans les jardins. 91
Aſclepias. Deſcription de cette plante. 198
Aſne. Ses qualités. *ibid.* Uſage qu'on fait en Médecine de pluſieurs de ſes parties. 198. 199. Eloge de l'âne. 1376. Proprietés du lait d'ânesſe. 1556. Uſage de ce lait. 1560. *& ſuiv.*
Aſpalathe. Deſcription de ce bois, ſes uſages. 199
Aſperges. Leur culture. 199. 200. Qualités & proprietés des aſperges. 200. 201. Ses uſages en Médecine. 201. Aſperges en ragoût. *ibid.*... en guiſe de petits pois. *ibid.*... au jus. *ibid.*... Pluſieurs manieres de les confire. 201 202
Aſphaltum, *ou* aſphalte, ſorte de bitume, ſa deſcription. 202. Précautions avec leſquelles il faut le choiſir. 202. 337. 338. Sa différence avec le bitume d'Auvergne. 334
Aſphodel Sorte de plante, ſes eſpeces. 202. Leur deſcription & leurs proprietés. *ibid.*
Aſpic, *ou* Nard d'Italie, ſa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*
Aſpic d'Outremer. Sa deſcription & ſes qualités. 202 203
Aſpic. Son excellente proprietés de guérir les brebis malades de la peſte. 203
Aſpic. Eſpece de ſerpent, ſa deſcription. 203. remédes contre ſa morſure. *ibid.*
Aſſa-fœtida. Eſpece de ſuc gommeux, ſa deſcription 203. Uſages qu'en font les Orientaux. *ibid.* Uſage qu'on en fait en Médecine. *ibid.*
Aſſociés dans le negoce. Ordre qu'ils doivent tenir dans leur commerce, & précautions qu'ils doivent prendre avant que de mettre la derniere main à leur acte de ſocieté, 103. *& ſuiv.* L'amitié & la bonne correſpondance en doivent être les nœuds principaux. *ibid.* Caractere de celui qui doit tenir la caiſſe, & de celui qui doit faire les achats. 204. Utilité d'avoir des livres en parties doubles. 206. Utilité d'un carnet, ou bilan des créanciers ou des debiteurs. 205. Ordonnance qui oblige les Aſſociés d'avoir un livre de comptes. 206
Aſſoupiſſement. Cataplâme contre l'aſſoupiſſement extraordinaire du cerveau. 508
Aſſûrance. Ce que c'eſt en termes de Fauconnerie & de négoce. 208
Aſſûrer. Terme de Négociant ſur mer. *ibid.*
Aſteriſme. Terme d'aſtronomie. *ibid.*
Aſthme. Nature de cette maladie. 208. Ses cauſes. *ibid.* Ses dangers. *ibid.* Diſtinction qu'il en faut faire avec d'autres incommodités qui peuvent rendre la reſpiration difficile. 208. Remédes pour les femmes attaquées de ce mal. 209. Remédes pour tous les aſthmatiques. 209. *& ſuiv.* Remédes chimiques contre l'aſthme, la phiſie & les autres maladies du poûmon & de la poitrine. 210. Autre nature de remédes contre cette maladie. 210. 211. Boiſſons pour les perſonnes qui en ſont attaquées. 211. Autres remédes pour fortifier leur poitrine. 211. 212. Regime qu'elles doivent obſerver. 212
Aſthmé. Signifieation de ce terme en Fauconnerie. 212
Aſtragale, ce que les architectes entendent par-là. *ibid.*
Aſtringent. Nature de ce reméde. *ibid.* Compoſuion d'un aſtringent pour arrêter l'hémorragie d'une plaie, ou du nés. *ibid.*... d'un autre aſtringent pour toutes les parties qu'on veut retrecir. *ibid.*
Aſtrolabe. Inſtrument Aſtronomique, ſes uſages. *ibid.*
Aſtrologie judiciaire. Sa définition. 213. Principes ſur leſquels elle eſt fondée. *ibid.* Exemples des prédictions des Aſtrologues. 213 214
Aſtronomie. Sa définition. 214. Signes uſités par les Aſtronomes. 214 215
Atanaire. Terme de Fauconnerie. 215
Atelle. Terme de Laboureur. *ibid.*
Atelloire. Ses uſages dans le labourage & dans l'Artillerie. *ibid.*
Aterir. Terme de marine. *ibid.*
Atetiſſement. Signification de ce terme en fait de marine. *ibid.*
Athapor. Deſcription de ce fourneau. *ibid.* Sa figure. 876
Atre du four, de quoi il doit être fait. 215. Atre & jambages pour augmenter la chaleur des cheminées. 550. *& ſuiv.*
Atteinte. Sorte de maladie des chevaux. 566
Attombiſſeur. Terme de Fauconnetie. 215
Attractifs. Sorte de medicamens, leur nature & leurs eſpeces différentes. 216
Attrampe, de quels oiſeaux on le dit. *ibid.*
Avalaiſon, ce que c'eſt. *ibid.*
Avalanche, *ou* Avalange, ce que c'eſt. *ibid.*
Avaler. Remédes contre la difficulté d'avaler. *ibid.*
Avaloire Terme de Chartier. *ibid.*
Avancer, *ou* retarder les plantes. 216 217
Avant-bec. Avant-corps, ce qu'ils ſignifient. 217
Avant-cœur. Eſpece de maladie des chevaux, ſon reméde. 566... des bœufs, ſon reméde. 377
Ayanturine. Deſcription de cette plante. 217
Aubepin. Arbriſſeau funeſte au poiſſon. *ibid.* Maniere d'en planter des hayes vives. *ibid.* Comment il faut planter l'aubepin. 1366. Choix du plant d'aubepin. *ibid.* De la maniere de gouverner les aubepins quand ils ſont plantés, & du tems de les planter. *ibid.*
Aubeſſin. Uſage de cet arbriſſeau. *ibid.*
Aubier. Ce que c'eſt. 217. 218. Ses mauvaiſes qualités. 395
Aubifoin. Ses eſpeces & leur deſcription. 218
leurs proprietés. *ibid.*
Aveline. Deſcription de ce fruit. *ibid.* Diſtillation de l'eau d'avelines nouvelles. 879
Avenue d'arbres. *ibid.* 219
Averſe d'eau. Explication de ce terme. *ibid.*
Avives. Eſpece de maladie des chevaux, ſon reméde. 567
Avûer, ce qu'il ſignifie en Fauconnerie. 219
Auge. Ses uſages. *ibid.*
Augelot, dans quel ſens les Vignerons employent ce terme. *ibid.*

Avillonner. Avillons. Termes de Fauconnerie. *ibid.*
Aulmuſſiers. Leurs obligations. 412 413
Aumaille. Ce que c'eſt. 219
Aumé. Ce qu'entendent par-là ceux qui font des filets. *ibid.*
Aumône. Motifs qui doivent empêcher de la faire aux mendians. 219. *& ſuiv.* Moyens infaillibles de trouver des aumones plus que ſuffiſantes pour l'entretien des Hopitaux, &c. 220. *& ſuiv.* Papes qui ont deffendu de faire l'aumone dans les Egliſes. *ibid.* Ordonnance de nos Rois pour défendre la mendicité. *ibid.*
Aumôniers des grandes maiſons. Leur charge & leurs obligations. 222 223
Aunaye. Suins qu'on doit prendre pour l'élever. 223
Aune. Eſpece d'arbre. Sa deſcription. 223 224 Sa culture. 224. Ses proprietés. *ibid.* Comment il faut le couper pour en avoir plus facilement le débit. 399
Aune. Eſpece de meſure. Sa deſcription. 224. Différences de ſes longueurs ſelon les différens païs, où elle eſt en uſage, avec ſes différens noms. 224 225
Aunée. Sa deſcription. 225. Ses proprietés. *ibid.* Sa culture. *ibid.* Maniere de faire la conſerve d'aunée. 728 729
Avocats. Leurs devoirs. 224. *& ſuiv.*
Avoines. Ses eſpeces différentes. 227. Leurs uſages & leurs proprietes. 227 228. Folle-avoine, origine de ce nom. 228
Avorter. Différens ſens dans leſquels ce terme eſt employé. 228. Préſervatifs contre l'avortement des femmes. 328 337. dans l'article de la BISTORTE.
Avril. Profits à faire en ce mois. 228 229. Ouvrages à faire en ce mois à la campagne, aux jardins, aux parterres. 229. *& ſuiv.* Moyens de préſerver les arbres des mauvaiſes influences de la Lune rouſſe, qui vient en ce mois. *ibid.*
Auronne. Sa deſcription & ſes proprietés. 234
Autourſerie. Autourlier, explication de ces termes. *ibid.*
Autruche. Sa deſcription. 234 235. Deſcription de ſes œufs. 235
Auvent. Sa deſcription. 235
Auvernat. Eſpece de vin. *ibid.*
Axe. Terme de Charron, ou de Coſmographie. *ibid.*
Axillaire. Explication de ce terme. *ibid.*
Axonge. Ce que c'eſt, & ſes proprietés. *ibid.*
Ayri. Sorte d'arbre. Sa deſcription & ſon uſage, *ibid.*
Azero. Eſpece de cheval. *ibid.*
Azeroli. Eſpece d'arbre, ſa deſcription. *ibid.* Proprietés de ſon fruit. 236. Sa culture. *ibid.*
Azime. Eſpece de pain. Sa deſcription. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.*
Azimat. Terme d'Aſtronomie. *ibid.*
Azet. Terme de Chimie. *ibid.*
Azoufa. Particularité touchant le naturel de cet animal. *ibid.*
Azur. Eſpece de foſſile, ſecret pour le rendre ſemblable à l'outremer. *ibid.*
Autre pour compoſer le même azur. *ibid.*

B

BAbeurre. Sa deſcription & ſon uſage. 324
Bac. Deſcription de ce bateau & ſes uſages. 237
Baccharis. Eſpece de plante. *ibid.*
Bachût. Sorte de petit bateau. *ibid.*
Baculométrie. Sa definition. *ibid.*
Badelaire. Terme de Blaſon. *ibid.*
Badigeon. Terme de Sculpture, de Maçonnerie, de Menuiſerie. *ibid.*
Baguenaudier. Deſcription de cet arbre. *ibid.* Lieux où il croit. *ibid.* Ses proprietés *ibid.* Ses deux eſpeces. 237 238
Baguette divinatoire. Sa deſcription & ſes uſages. *ibid.*
Bahu. Différentes ſignifications de ce terme. *ibid.*
Bai. Pluſieurs eſpeces de bai dans les chevaux. 558
Baye. Ses différentes ſignifications. 238
Baiguaire. Uſage de ce vaiſſeau. *ibid.*
Bain. Diviſé en deux ſortes. *ibid.* Ce que c'eſt que le bain naturel. *ibid.* Ce que c'eſt que l'artificiel. *ibid.* Bain artificiel ſous-diviſé en pluſieurs autres eſpeces. *ibid.* Ménagement avec lequel on doit ſe ſervir des bains appellés par les Latins *Caldarium* & *Frigidarium*. *ibid.* Bain appellé *tepidarium* eſt le plus utile, ſes effets avantageux. 239. Tems ou il faut le prendre. *ibid.* Précautions avec leſquelles il faut prendre le bain de riviere. *ibid.* Maniere de préparer & de prendre le bain, ou le demi-bain domeſtique. 239 240... le bain mineral artificiel. 240... le bain aromatique pour les jambes. *ibid.*... l'étuve domeſtique pour provoquer la ſueur. 240 241... le bain pour la propreté du corps. 241. pour la goutte. 1308
Bain. Nom de pluſieurs opérations chimiques. 241. 242. Excellence du bain marie. 855. *& ſuiv.* Sa deſcription. *ibid.* Ses différentes eſpeces. 857. *& ſuiv.* Meilleure maniere de diſtiller au bain-marie. 863 864
Bailler. Signification de ce terme de vigneron. 242
Balancer. Terme de Chaſſe, qui a pluſieurs ſens. *ibid.*
Balances. Deſcription de cet inſtrument. *ibid.* Maniere d'en faire qui ſont parfaitement juſtes. *ibid.*
Bile, *ou* pierre trouvée dans l'eſtomac du bœuf, ſes proprietés. 384
Bale. Différentes applications de ce terme. 242
Baleine. Sa deſcription. 242. 243. Différens uſages de quelques unes de ſes parties. *ibid.*
Baſte. Terme de Marine. *ibid.*
Bamboche. Deſcription de cette eſpece de cane. *ibid.*
Banalité. En quoi conſiſte ce droit Seigneurial. *ibid.*
Bananier. Sorte d'arbre. *ibid.*
Bane. Terme de mer & de carriere. *ibid.*
Banche. Terme de mer. *ibid.*
Banco de Veniſe, *ou* virement des parties, ſorte de de payement pratique dans cert aines villes. *ibid.* Pratiqué avec ſuccès à Veniſe. *ibid. & ſuiv.* Il ſe fait quatre fois l'année. 245
Baudage. Terme de Chirurgie qui a deux ſens. 246
Bande, ſignification de ce terme en fait de Patiſſerie, de Marine, ou de Blaſon. *ibid.*
Bandeau. Ce que c'eſt en Architecture. *ibid.*
Bandelette. Ce que c'eſt en Architecture. *ibid.*
Bander. Sa ſignification en matiere d'Horlogerie, de Marine, & de Fauconnerie. 246 247
Bandereau. Son uſage. 247
Banderole. Ce que c'eſt en pluſieurs ſens. *ibid.*
Bandins. Terme de Mer. *ibid.*
Bane. Différentes ſignifications de ce terme. *ibid.*
Baueret. Droit de cette eſpece de Seigneur. *ibid.*
Banilles. Deſcription & uſage de cette eſpece de fruit. *ibid.*
Banque. Agens de Banque, ſon emploi. 30. *& ſuiv.*
Banqueroutes & faillite. L'ignorance du commerce, l'imprudence, l'ambition, la dépenſe exceſſive des Marchands, le credit qu'ils font, & quelquefois leur malheur, ſont les cauſes ordinaires des banqueroutes. 247. *& ſuiv.* Moyens pour les prévenir. 249
Banquier. Son eſpece de négoce. 249. Ses obligations. 249. *& ſuiv.* & 528. *& ſuiv.* Il ne peut être Agent de banque en même-tems. 247
Banquier. Expeditionnaire en Cour de Rome. Son emploi. 249
Bans. Terme de Venerie. 257
Biquet. Deſcription de ce vaiſſeau. *ibid.*

Baqueter. Sa ſignification dans le jardinage. *ibid.*
Baraque. Deſcription de ce logement. *ibid.*
Barat. Terme de Marine. *ibid.*
Baratte. Deſcription de ce vaiſſeau & ſon uſage. *ibid.*
Barbacane. Termes de Maçonnerie. *ibid.*
Barbarie, *ou* Baſtion de France. Commerce qui ſe fait par les François ſur les côtes de Barbarie, au Baſtion de France, à la Cale, au cap de Roſe, à Bonne, & au Colle, des ſortes de marchandiſes qu'ils tirent de tous ces lieux, des meſures, des Monnoyes & de la pêche du corail. 257. *& ſuiv.* De la pêche du corail. 258. Des marchandiſes qui s'achettent au Baſtion de France. 258 259. Le cap de Roſe, ſa ſituation & les marchandiſes qu'on y achette 259 260. Maximes & obſervations ſur la pêche & commerce du corail. 247. Maximes & obſervations ſur le commerce des bleds. 261. *& ſuiv.* Obſervations ſur le commerce des cuirs que l'on fait en ce païs-là. 264 265
Barbe. Compoſition pour la barbe, d'une eire noire, blanche, griſe, parfumée. 265
Barbe. Ses différentes ſignifications en terme de Venerie, de Manege, de monnoye & de cuiſine. *ibid.*
Barbe-de-bouc. Sa Deſcription. 266. Ses proprietés. *ibid.*
Barbe-de-chevre. Sa Deſcription. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.*
Barbe-Renard, *ou* gomme adragant.
Barbeau. Sa deſcription. *ibid.* Il ſe pêche comme l'anguille. *ibid.*
Barbiers. Leurs obligations. 166 167
Barbiau, *ou* aubifoin. Sa deſcription, &c. 218
Barbillons. Maladies des chevaux. Son remède. 268.. des bœufs. 369
Barbotte. Sorte de poiſſon. Sa deſcription. 267
Barbotteur. Ce que c'eſt. *ibid.*
Barbotine, *ou* poudre aux vers. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*
Barboulleurs. Leur emploi & leurs obligations. *ibid.*
Barbu. Blé barbu. Sa deſcription. 342
Barbue. Eſpece de poiſſon. 268
Barbue, *ou* bellemamie, *ou* fleur qui ſe ſeme en hiver. Deſcription de ſa graine. 1208
Barbuquet. Eſpece de gale. 268
Bard. Eſpece de machine en uſage parmi les Maçons. *ibid.*
Bardane. Ses eſpeces. *ibid.* Leur deſcription, lieux où on les cultive, & leurs proprietés. 268 269
Barde. Double ſignification de ce terme. 269
Bardelle. Eſpece de ſelle. Sa deſcription. *ibid.*
Bardeur. Terme de Maçonnerie. *ibid.*
Bardot. Eſpece de mulet. *ibid.*
Barer. Application de ce terme. *ibid.*
Barge. Sorte de poiſſon. *ibid.*
Barillage. Signification de ce terme dans les Finances. *ibid.*
Barillet. Terme d'Horlogeur. *ibid.*
Barique. Différentes ſignifications de ce terme. *ibid.*
Barlong. Terme de Geometrie. *ibid.*
Barométre. Sa deſcription très-exacte. 269 270
Baroque. Terme de Jouailler. 270
Barque. *ibid.*
Barquette. Sorte de Patiſſerie. *ibid.*
Baracan. Ce que c'eſt. *ibid.*
Barragie. Droit de péage. *ibid.*
Barre. Différentes ſignifications de ce terme. *ibid.*
Barrer. Signification de ce terme en fait de Venerie. 211
Barrots. Terme de Marine. *ibid.*
Baſane. Eſpece de peau. Sa Deſcription. *ibid.*
Basbord. Terme de Marine. *ibid.*
Baſcule. Sa deſcription & ſes uſages avantageux dans les cheminées. 553
Baſe. Terme de Géometrie & d'Anatomie. 271
Baſilic. Différens noms de cette plante *ibid.* Ses diverſes eſpeces. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.*
Baſle. Terme de Marine. *ibid.*
Baſſets. Eſpece de chiens. *ibid.* Leur uſage. 612
Baſſin. Ce qu'on entend par-là dans le Jardinage. 271 272
Baſſine. Eſpece de chaudiere. Ses uſages dans la Chymie. 262
Baſſiner. Terme de Jardinage. *ibid.*
Baſtion de France. Commerce des François dans ce lieu. 258
Baſtons. Terme de chaſſe. *ibid.*
Batans. De quelle largeur & épaiſſeur il faut les faire couper pour en avoir le débit. 367
Batardiere. Ce que les Jardiniers entendent par-là. *ibid.* Précautions qu'il faut prendre en élevant une batardiere, quant à la terre & quant aux arbres qu'on y plante. *ibid.* Raiſons qui prouvent la néceſſité d'avoir des batardieres dans les maiſons de campagne. 272 273
Batte. Pluſieurs ſignifications de ce terme. 273 274
Battement *de cœur.* Remédes contre cette maladie. 657 658
Battement de flanc, ou courbature. Cauſe de cette maladie dans les chevaux, & ſes remédes. 757 758
Batterie de cuiſine. Ce que c'eſt. 274
Batteurs. Chiens batteurs. Leur uſage. 612
Batton de fuſée. Sa deſcription. 238
Battre. Différentes ſignifications de ce terme. 274
Battues. Terres battues. Terme d'Agriculture. 274
Baudruche. Son uſage pour rendre les chaſſis tranſparans. 546
Bauge. Terme de Vénerie. 274
Baume. Réduction des baumes à trois eſpeces. *ibid.*
Baume. Eſpece de plante. Sa deſcription, ſes vertus, ſa culture, *ibid.*
Baume de Judée. Eſpece d'arbriſſeau. Sa deſcription & ſes vertus. 275
Baume blanc, ou baume de Sirie. Sa deſcription & ſes vertus. *ibid.* Choix de ce baume. *ibid.* Baume de Copahu. Sorte de réſine qui découle d'un arbre de l'Amérique. *ibid.* Vertu de ce baume. 275. Baume de Tolu. Autre baume de la même nature. 276. Ses vertus. *ibid.* Baume du Perou. L'on en diſtingue de trois ſortes. *ibid.* Ses vertus. *ibid.* Baume liquide ambar. Sa deſcription & ſes vertus. 276. Baume artificiel. Ce que c'eſt. *ibid.* Baume excellent. Sa compoſition & ſes vertus. 277. Baume contre toute ſorte de playes & de contuſions. Sa préparation & ſes proprietés. 277. Autre baume contre les contuſions. Sa préparation & ſon uſage. *ibid.* Autre baume contre les playes vieilles & récentes. *ibid.* Baume incomparable contre toute ſorte de playes profondes, ou ſuperficielles, contuſions, ou diſlocations. Sa préparation & ſon uſage. 278. Baume ſouverain contre la gangrene, &c. 278 279. Baume de Geneviéve. Deux différentes manieres de le compoſer. Ses excellens uſages. 279 280. Baume excellent pour les ulceres, la goutte, &c. 280. Baume artificiel pour la migraine, les vertiges & pour pluſieurs autres maladies. 280 281. Baume contre les bleſſures. Sa compoſition. 281. Baume d'Arceus. Sa préparation, & ſes uſages. *ibid.* Autre baume excellent pour les playes. *ibid.* Baume pour les ulceres des gencives. 282. Baume naturel d'eau d'ormeau. Maniere de le préparer, & de s'en ſervir. *ibid.* Baume du Samaritain. Sa compoſition & ſes uſages. *ibid.* Baume de pommes de merveille. Sa préparation & ſes uſages. *ibid.* Baume du Commandeur, dont les effets ſont ſurprenans contre le fer, le feu, le flux de ſang, & la

difficulté d'accoucher. Pluſieurs manieres de le compoſer. 283 284. Son uſage. 284. Baume de vie très-précieux. Sa compoſition & ſes vertus. 284. Baume de Paracelſe. Sa préparation & ſes vertus. 284 285. Baume pour guérir les playes en vingt-quatre heures. 286. Baume de gérofle. Sa compoſition & ſes vertus. *ibid.* Baume pour toutes les douleurs externes & maux de côté. 286 287. Baume diurétique de parera brava. 930. Baume faux, *ou* lotier, *ou* faux baume du Perou, *ou* trefle ſauvage. Raiſon du nom de cette plante. 1629. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*

Baume aquatique. Voyez POULIOT dans le ſecond volume.

Bavoler, ou *bas-voler.* Terme de Fauconnerie. 287.

Bay. Couleur de crin des chevaux. Ses eſpeces. *ibid.*

Baye. Terme de Marine. *ibid.*

Bayonne. Maniere de faire les jambons de Bayonne. 1454

Bdellium. Sa deſcription, ſes eſpeces & ſes proprietés. *ibid.*

Béatilles. Terme de cuiſine. *ibid.*

Beau-chaſſeur. Terme de Venerie. 287 288

Beaupartir *de la main.* Terme de Manege. 288

Beaupré. Terme de Marine. *ibid.*

Beaurevoir. Signification de ce terme de chaſſe. *ibid.*

Bec-de-corbin. Terme de Jardinage. *ibid.*

Beccabunga. Eſpeces de cette plante, & ſes proprietés. *ibid.*

Beccaſſe. Sa deſcription. *ibid.* Machine pour prendre les beccaſſes dans les clairieres. 289 290. Comment les païſans les prennent dans les bois avec des lacets. 291 292. Comment ils les prennent le long des eaux. 292. *& ſuiv.* Maniere d'accommoder les beccaſſes. Beccaſſes en ragoût. *ibid.* Beccaſſes en ſalmi. *ibid.* Proprietés de la chair de beccaſſe. *ibid.*

Beccaſſine. Deſcription de cet oiſeau. *ibid.* Maniere de l'apprêter. *ibid.* Proprietés de ſa chair. 294 295

Bec-de-Cicogne, *ou* bec de grûe. Sa deſcription 295. Ses différentes eſpeces. *ibid.* Leurs proprietés. *ibid.*

Bechen, ou been. Eſpece de racine. Ses eſpeces & ſes uſages. *ibid.*

Bechigue. Deſcription de cet oiſeau, & maniere de l'apprêter. *ibid.*

Beche. Deſcription de cet outil & ſes uſages. *ibid.*

Bechique. Nom qui exprime la nature de certains remédes. Compoſition d'un julep bechique, ou pectoral. 1543

Begayement. Définition de cette incommodité, ſes eſpeces, remédes pour la guérir. 296

Begayer. Signification de ce terme en fait de Manege. *ibid.*

Begu. Terme de Maquignon. *ibid.*

Belette. Animal dont il y a deux eſpeces. *ibid.* Secret pour l'empêcher de mordre. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.* Machine pour la prendre. 296 297. Secret pour faire mourir les belettes & les renards. *ibid.*

Belier. Qualités & marques d'un bon belier. 298 428. Nourriture qu'on doit lui donner quand il fait lit les brebis. *ibid.* Utilité des beliers Flandrins. 306. *& ſuiv.* Maniere de les nourrir pour le mettre en chaleur de bonne heure. 310

Belier. Signe du Zodiaque. Caractere qui le déſigne parmi les Aſtronomes. 298

Belle de nuit ou jalap. Sa deſcription, ſes proprietés, ſon magiſtere ou réſine, ſon ſel alkali. 1450 1451

Belleverdure. Etimologie du nom de cette plante. Sa deſcription & ſon uſage. 298

Ben. Plante étrangere. Deſcription de ſon fruit. *ibid.* Proprietés de ſon huile. *ibid.*

Bénéficiers. Leurs obligations. 298. *& ſuiv.*

Benjoin. Deſcription de cette eſpece de reſine. 301. Ses eſpeces. 301 302. Ses proprietés. 302. Préparation de ſes fleurs. *ibid.*

Benoite. Deſcription de cette plante, ſes proprietés. *ibid.* Son utilité dans les chûtes où l'on craint qu'il n'y ait du ſang extravaſé intérieurement. *ibid.*

Bequiller. Becheter. Signification de ces termes de jardinage. *ibid.*

Bequillon. Terme de Fauconnerie & de Fleuriſte. 302 303

Berce, *ou* branche-urſine bâtarde. Sa deſcription & ſes proprietés. 425 426

Berceau. Ce que c'eſt en matiere de jardinage. 303

Bergamotte. Eſpece de citron appellé cedra. Son origine & ſon eſſence. 642

Berger. Ses devoirs. 303 426 427

Perle. Ses uſages. 303

Bétail. Ce qu'on entend par ce mot. 303. Diſtingué par les bêtes à corne, & les bêtes à laine. *ibid.* Utilité & profit que rapporteroit le bétail des Indes, en augmentant les revenus du Royaume & des particuliers. 303. *& ſuiv.* Nourriture à bon marché pour le bétail en hiver. *ibid.* Maniere & machine pour piler les raves & les navets pour engraiſſer le bétail 214. Maladies qui ſurviennent aux beſtiaux, & remédes propres pour les guérir 315. Remédes préſervatifs pour les beſtiaux, 316. *& ſuiv.* Remédes curatifs généraux. 318. Remédes curatifs particuliers contre les tumeurs. 318 319... contre la petite verole. 319... contre la fonte, ou catarre. 319 320... contre le bouton qui vient ſous la langue. 320..... contre le palinodi. *ibid.*... contre le flux de ſang. *ibid.* Précautions avec leſquelles on doit donner la luſerne aux beſtiaux à corne. 1642

Bêtes. *Voyez* l'article précédent.

Bêtes venimeuſes. Pour les chaſſer d'une maiſon. *Voyez* venin dans le ſecond tome.

Bêtes carnaſſieres. Pour les prendre. 1632. *& ſuiv.* Deux ſortes de moyens pour attirer les bêtes carnaſſieres à la trappe. 1634

Bêtes. Maniere de diſtiller les bêtes, ou leurs parties, ou leurs excremens. 922

Bete, *ou* poirée. Ses eſpeces. 320. Leur deſcription. 320 321. Leur culture. 321. Pour avoir de leur graine. *ibid.* Maniere d'apprêter les cardes des betes. 322. Leurs proprietés. *ibid.* Culture des bettes cardes. 1385.

Betel. Deſcription de cette plante. *ibid.*

Betoine. Deſcription de cette plante. *ibid.* Lieux où elle croît. Ses proprietés. 322 323 909. Vertus de ſa racine. 323. Maniere de diſtiller l'eau de betoine. 879. Ses proprietés. 880

Beurre. Maniere de le faire. 323. Secret pour le faire promptement. *ibid.* Pluſieurs beurres différens. 323. 324. Proprietés du beurre. *ibid.* Beurres d'amandes, de piſtaches, de noiſettes. *ibid.* Maniere de faire le beurre filé & friſé. *ibid.*

Beurre. Terme appliqué à pluſieurs opérations chimiques. *ibid.*

Bezoard. Eſpece de pierre qu'on tire de pluſieurs animaux. Sa deſcription. 324. Etimologie de ce nom. 324 325. Vertus de cette pierre. 325 326. On en diſtingue de deux ſortes. *ibid.* Marques de l'un & de l'autre. *ibid.* Vertus du bezoard de porc. 326. Vertus du bezoard de ſinge. *ibid.* Vertus du bezoard de chamois, de bœuf, de cheval. 326 327

Bezoard animal. Ce que c'eſt, & ſes propriétés. 327.

Bezoard mineral. Différentes méthodes pour le faire. *ibid.* Ses uſages. *ibid.*

Biche. Qualités de ſa chair, maniere de l'apprêter. *ibid.*

Bichet. Eſpece de meſure. *ibid.*

Bichon. Eſpece de chien. *ibid.*

Bicqueter. Explication de ce terme. *ibid.*

Bider. Eſpece de cheval. *ibid.*
Bien-juger. Terme de chaſſe. 327 328
Bien-chevillé. Terme de Venerie. 328
Bierre. Eſpece de boiſſon faite avec du grain. *ibid.* Ses deux eſpeces. *ibid.* Maniere de faire les bierres aromatiques. *ibid.* Choix des eaux pour la faire. *ibid.* Ses proprietés. 328 329
Bievre, *ou* caſtor. Deſcription de cet animal & ſon induſtrie. 506 507
Bgarrade. Eſpece d'orange. 329
Bignet Sorte de patiſſerie. *ibid.* Maniere de la faire. *ibid.* Maniere de faire les bignets, nommés tourons. Autres bignets pour garnir les plats d'épinards, des pois verds, &c. 330
Bijoin. *Voyez* Thérébentine au ſecond volume.
Bil. Terme d'Hiſtoire. 330
Bilan. Etat de ce qui eſt dû ou reçû par des Commerçans. *ibid.* Ouverture des payemens qui ſe font parmi eux. *ibid.* Bilan des acceptations. Ce que c'eſt. 330 331. Bilan ou virement des parties. Explication de ce terme. *ibid.*
Bilboquet. Petit inſtrument pour jouer. *ibid.*
Bile. Ce que c'eſt. *ibid.* Différentes recettes pour la purger. *ibid.*
Billetes. Terme de Blaſon. *ibid.*
Billon. Terme de Vigneron & de Monnoye. 332 333
Bimauve. Eſpece d'Altea. 333
Biner. Terme de Vigneron. *ibid.*
Biner. Uſage de cette petite machine. *ibid.*
Biſcotins. Maniere de les faire. *ibid.*
Biſcuit. Sorte de patiſſerie. Maniere de faire les biſcuits communs. 333... les biſcuits de Gênes. 334... les biſcuits de Savoye. *ibid.*... les biſcuits d'amandes ameres. 334 335... les biſcuits à la Reine. *ibid.*... les biſcuits contre la diſſenterie. *ibid.*
Biſcuit. Pour les équipages des vaiſſeaux. 335
Biſe. Nom d'un des vents cardinaux. *ibid.*
Biſeau. Explication de ce terme. *ibid.*
Biſet. Pigeon ſauvage. Maniere de l'apprêter. *ibid.*
Biſque. Terme de cuiſine. *ibid.* Maniere de faire une biſque de pigeons. 336.... une biſque de poiſſon. *ibid.*
Biſſexte. Terme de Calendrier. 336 337
Biſſextile. Maniere de trouver ſi une année eſt biſſextile, ou non. 337
Biſtorte. Etimologie du nom de cette plante. 337 Ses proprietés. *ibid.*
Bitre. Eſpece de noir. Maniere de le faire. *ibid.*
Bitor. Terme de Marine. *ibid.*
Bittes Terme de Marine. *ibid.*
Bitume. Sa deſcription. 337 338. Ses eſpeces. *ibid.* Choix qu'il en faut faire. *ibid.* Ses proprietés. 338
Blanc. Sorte de couleur. Divers ſecrets pour le faire. 338. Enduit blanc pour les ſtatues, medailles, &c. *ibid.*
Blanc de plomb. Plomb diſſout dans du vinaigre. Différentes manieres de le préparer. 338 339
Blanc pour la Miniature. 339
Blanc pour le fard. *Voyez* VERRE au ſecond volume.
Blanc d'eau. *Voyez* NENUPHAR, au ſecond volume.
Blanc. Terme de Jardinage. 339
Blanc-manger. Eſpece de mets délicat. Manieres d'en apprêter pour ſervir d'entremets. *ibid.*... pour prendre le matin au lieu d'un boüillon. 340
Blanchiment de la cire. 340. Pluſieurs manieres de blanchir des étoffes de laine. 340 341... de la toile. 341... de l'albâtre & du marbre blanc. *ibid.*... des murs de plâtre. *ibid.*... des plumes des oiſeaux. *ibid.*... du cuivre. 341 774 775
Blanchir. Maniere de blanchir l'argent, l'argenterie. 263
Blanchir. Terme de Confiſeur. Maniere de blanchir les cerſes, groſeilles, framboiſes, raiſins, fraiſes & autre fruit à blanchir. 342
Blanquette. Sorte de vin & de fruit. 342
Blaſon. Sa définition. *ibid.*
Blé. Application de ce terme à pluſieurs ſortes de grains & de plantes propres à nourrir les hommes & les animaux. 342. Deſcription du froment. 342.... du ſegle. *ibid.*.... du blé méteil. *ibid.*.... du blé de Turquie. *ibid.*... du blé barbu. *ibid.*... du blé noir. *ibid.*... du blé locular. 343... du blé ſarrazin. *ibid.*
Des bleds ſemés. *ibid.* De la néceſſité de les ſarcler. *ibid.* Des bleds à moiſſonner. 344. Des bleds battus. *ibid.* Ce qu'on doit faire pour garentir les bleds des rats, inſectes & autres animaux. 344 345. Pour empêcher que la calandre & chattes pelleuſes ne les rongent 345. Exemple du blé conſervé trente à quarante années ſans aucune corruption. 345 346
Pour procurer l'abondance des bleds. 346. Premiere multiplication. Tremper les grains dans de l'eau où aura boüilli du ſalpêtre. 346 347. Seconde multiplication. Infuſer les grains dans une eau préparée qui aura ramaſſé la matiere univerſelle. 347 348. Uſage & obſervations ſur cette multiplication. 349 350. Troiſiéme multiplication. Mettre infuſer les grains dans de l'eau de fumier. 350. Quatriéme & ſixiéme multiplication. Semer les grains dans une terre fumée de cendres préparées & de ſable de la mer. 350 351. Cinquiéme multiplication. Fumer les terres d'algue marine & de limon ſalin. 351. Septiéme multiplication. Laiſſer macérer les grains dans du vin, ou de l'eau nitrée. *ibid.* Huitiéme multiplication. Laiſſer tremper les grains dans une eau de fumier compoſé pour cet uſage. Réponſe aux objections qu'on pourroit former contre cette multiplication. 352 353. Neuviéme multiplication. Par le ſel du blé même. 354 355. Dixiéme multiplication. Mettre infuſer les grains dans la lie d'huile. 354. Secret excellent pour empêcher les vers de ronger les bleds pendant les hivers doux. *ibid.* Onziéme multiplication. Mettre infuſer les grains dans l'huile de baleine. 354 355. Autres eſpeces de multiplication par le moyen du ſel tiré de l'heliotrope, de la roſée, &c. 354 356 *& ſuiv.* Expériences curieuſes ſur ces multiplications. Sentimens des Savans là-deſſus. *ibid.* Prodigieuſe multiplication d'un ſeul grain de blé. 358. Remarques ſur les uſages de toutes ces multiplications. 359. *& ſuiv.* Remarque curieuſe ſur les bleds gélés en 1709. 363. Secret pour empêcher le carbucle de gâter les bleds. 538. Proprietés du blé froment. 362. Obſervations ſur le commerce des bleds en Barbarie, & ſur ce commerce en général. 257. *& ſuiv.*
Blemmis, *ou* loup de mer. Eſpece de poiſſon. Son uſage pour prendre les loups terreſtres ſans armes à feu. 1631
Blereau. Deſcription de cet animal. 363. Sa chair eſt bonne à manger. *ibid.* Ses eſpeces. 363 364. Uſages de ſon poil. 364. Chaſſe du Blereau. *ibid.* Conſtruction & uſage d'une machine pour le prendre. 364. *& ſuiv.* Autre machine plus ſimple. 367. Moyen de faire paſſer un blereau par une haye faite au milieu d'un chemin. *ibid.*
Bleſſure. Onguent pour guérir toutes ſortes de bleſſures de feu, d'eau & de poudre, & pour en effacer les marques. 368. Pluſieurs autres recettes pour les bleſſures. *ibid.* Remédes pour les bleſſures des chevaux 568... pour les bleſſures des chiens. 617
Bleu. Pluſieurs manieres de faire les couleurs bleues. 753. Bleu excellent pour peindre ſur le bois. 368. Pour faire un beau bleu pour le lavis à la place de l'outremer. 1593
Blois. Crême de ſaint Germain de Blois. Maniere

de faire. 768
Bluet, ou aubifoin. Sa deſcription & ſes eſpeces. 218
Bluteau. Eſpece de ſas. Deſcription fort étendue de ſes principales parties. 368 369
Bobeche. Explication de ce terme. *ibid.*
Bobine. Terme de Fabriquant en ſoye. *ibid.*
Bocage. Ce que c'eſt. *ibid.*
Bœuf. Deſcription de cet animal. 369. Obſervation ſur le choix des bœufs. 370... de leurs poils. *ibid.* Naturel d'un Bœuf à poil noir. *ibid.*.. à poil rouge. *ibid.*.. à poil bai. *ibid.*.. à poil moucheté. *ibid* .. à poil blanc. 371.... à poil gris. *ibid.*.. à poil brun. *ibid.* Age qu'on bœuf doit avoir pour rendre ſervice. *ibid.* Comment il faut dompter les jeunes bœufs deſtinés au labourage. 371. 372. Moyens de guérir le défaut d'un bœuf retif. 372... d'un bœuf peureux. *ibid.*.. d'un bœuf furieux. *ibid.*.. d'un bœuf ſujet à ſe coucher en travaillant. 373. Maniere de connoître l'âge des bœufs. *ibid.* Tems de les mettre à la charrue. *ibid.* Soins que doit avoir celui qui les conduit. 373. 374. Maniere de nourrir les bœufs qui travaillent. *ibid.* Des bœufs qui ne vont pas à la charrue. *ibid.* Maniere de les engraiſſer. 375. Des maladies des bœufs. Du dégoût. *ibid.* De la langueur. 376. Du mal de cœur. 377. De l'enflure du corps, 377. 1031. Remédes pour l'enflure du cou. 1032... pour l'enflure des pieds. *ibid.* De l'avant-cœur. 377 378. Du flux de ventre. 378. De la pareſſe de ventre. *ibid.* Du bœuf qui piſſe le ſang. 378 379. Des barbillons. 379. De la fievre. *ibid.* De la toux. *ibid.* De la maigreur. 379. De l'enflure du cou & des pieds. 379 380. Du pié endurci ou retreci. 380. De l'enclorſe. 381. De l'enclouure. *ibid.* De la rétention d'urine. *ibid.* Des étranguillons. *ibid.* De la douleur de tête. 381 382. De la galle. *ibid.* Autre remède pour leur galle. 1270. Du battement des flancs. *ibid.* Des yeux malades. *ibid.* Des poux, 383. Du palais enflé. *ibid.* De la peau tenant. *ibid.* De la pierre dans la veſſie. *ibid.* Maniere de les purger. *ibid.* Proprietés de la pierre trouvée dans leur fiel. 383 384... De la pierre trouvée dans leur eſtomac. 384. Différens uſages de ſon ſuif, de ſa moëlle, de ſa corne, de ſes os. *ibid.* Diverſes manieres d'apprêter les parties du bœuf. Ses tripes. *ibid.*. ſes pieds. 384 385... ſon palais. 385... ſa langue. *ibid.* Langues de bœuf parfumées. 1275... rôties. *ibid.*.. à la braiſe. *ibid.* Autre maniere d'accommoder les langues de bœuf. *ibid.* Maniere d'apprêter l'épaule. 386... la culotte priſe derriere le cimier. 776... le bout ſaigneux. 386. la poitrine en piece tremblante. *ibid.*.. l'aloyau. 386 387... les rouelles. 387... la ſurlonge. *ibid.*.. la queue. *ibid.*.. le trumeau. *ibid.* Bœuf à la mode. *ibid.* Manieres de le ſaler, & choix qu'on doit faire de ſes parties pour cela. 387 388. Préparation & proprietés du fiel de bœuf. 1113. Eſpece de bezoard qui ſe trouve dans ce fiel. *ibid.*
Bois. Culture des bois. 388. Choix de la terre pour les planter. *ibid.* Maniere de ſemer le gland. 388 389. Comment ſe plante le bois taillis. 391. Précautions que doit prendre un Marchand quand il veut acheter & faire couper un bois. 391. *& ſuiv.* De la connoiſſance & de la coupe du bois à haute futaye. 392. *& ſuiv.* Détail pour en connoître les différens uſages pour la charpente, la ménuiſerie, le charronage, &c. *ibid.* Du tems de couper les futayes. 393. Moyens de réuſſir dans le commerce des bois. *ibid.* Maniere de prendre la hauteur des arbres. 394. Moyens de connoître ce qu'un arbre peut faire de pouces de largeur étant équarri. *ibid.* Autres conſidérations importantes à faire en matiere de ce commerce. *ibid.* Du bois roulé. *ibid.* Du bois franché. 394 395. Du bois de fente. De l'aubier. *ibid.* Des différentes pieces du bois de ſciage 395 396. Des planches, ſolives, contre-lattes, chevrons. 396. Des flaches, des limons & batans, des goutieres, des poteaux. 397. De la maniere de façonner dans la coupe des forêts, le noyer, le cormier, le chataigner, les hêtres. 397 398... l'aulne, le peuplier, les tilleuls, le tremble, les neſliers, les aliſiers, l'orme, &c. 399. Du bois en grume. Explication de ce terme. 400. Du bois de charrunage en grume, des moyeux, des eſſieux, des empanons, des fleches, des jantes, des armons, & du bois de ſciage. *ibid.*.. des huſſiers, des moutons, des timons. 401. Obſervation ſur le bois d'orme en grume & ſur la coupe des branchages utiles aux Charrons. *ibid.* Façon du frêne, de l'érable, du charme. 401... du ſaule, du poirier, des pruniers, des coudriers. 402. Façon des branches du bois de haute futaye. *ibid.* Les voitures de toutes ſortes de bois. 103. Autres obſervations importantes ſur les gros échantillons de bois dont un Marchand doit ſe pourvoir, ſur les païs où ils doivent être vendus, & ſur les privileges accordés aux Marchands de bois. 403 404
Bois taillis. Uſage & emploi ordinaire des arbres dont ils ſont ordinairement plantés. 404. Profits qu'ils rapportent. *ibid.*
Bois d'ornement. Terme de Jardinage. Figures qu'on leur donne. *ibid.* Obſervation à faire en les plantant. *ibid.*
Bois. Différentes manieres de le teindre en ébene. 404 405... en violet, en rouge, en pourpre, en bleu, en vert. 405... en blanc poli 406... en telle couleur qu'on veut. *ibid.* Pour donner une belle couleur au bois des chaiſes. *ibid.* Pour contrefaire le bois marqueté. *ibid.* Pour ondet le bois de noyer & de poirier. 406 407. Pluſieurs ſecrets pour marbrer le bois. 407... pour lui donner la couleur d'or, d'argent, ou de cuivre rouge. *ibid.*.. pour dorer, ou argenter ſur le bois. 408... pour y bronzer. *ibid.*... pour y mettre du vermillon. 408 409... pour le pétrifier. *ibid.*.. pour le cirer. *ibid.*
Bois d'aloës. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*
Bois de bréſil. Choix qu'il en faut faire. *ibid.*
Bois. Choix du bois à brûler. 553
Bois & écorces des bois. Maniere de les diſtiller. 912 926
Boiſſeau. Eſpece de meſure pour les grains, &c. 409. Diviſion du boiſſeau de blé. *ibid.*.. du boiſſeau d'avoine. *ibid.*.. du boiſſeau de charbon de terre. *ibid.*.. du boiſſeau du charbon de bois. *ibid.*.. du boiſſeau du ſel & du plâtre. *ibid.*
Boiſſon. Il y en a de pluſieurs eſpeces. 410. Compoſition d'une boiſſon pour les pauvres gens & les domeſtiques, avec les pommes. *ibid.*.. de deux autres boiſſons avec les pommes. 410 411... avec des poires. 411.. avec des cormes. *ibid.*.. avec des prunelles. *ibid.* Autre compoſition d'une boiſſon de canelle rafraichiſſante comme la limonade. 480
Boitement des chevaux. Ses remédes. 569 570
Bol. Eſpece de terre argilleuſe. Sa deſcription & ſes proprietés. 411
Bon connoiſſeur. Terme de chaſſe. *ibid.*
Bon-chrétien d'été & d'hiver. Excellence de cette poire 1251. Pourquoi il faut avoir dix fois plus de bon-chrétien d'hiver que de tout autre fruit. *ibid.*
Bon-piqueur. Terme de chaſſe. 512
Bondir. Terme de Venerie. 412
Bon-henri. Eſpece de plante. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*
Bon-homme. Eſpece de bouillon blanc. 412
Bonne. Le commerce des François à Bonne. 258
Bonnes-Dames. Eſpece de plante. Sa deſcription, ſes proprietés, ſa culture. 412
Bonnet-de-Prêtre. Eſpece de citrouille. Sa culture,

ce mot, *ibid.* Sa deſcription & ſes propriétés. 1264
Bonnetiers. Leurs obligations. 412 413
Bonnetier. Chardon-à-bonnetier. Eſpece de plante. Sa deſcription, ſes uſages & ſa culture. 542
Border *une allée.* Terme de Jardinage. 424
Border un filet. Explication de cette expreſſion. *ibid.*
Bonneter. Terme de Jardinage. *ibid.*
Boſſe. Ce que c'eſt. *ibid.* Elle peut quelquefois être guérie. *ibid.*
Bote. Terme de Jardinage. *ibid.*
Botris. Eſpece de plante. Sa deſcription & ſes propriétés. *ibid.*
Botte. Terme de chaſſe. *ibid.*
Boue. Choix qu'on en doit faire. 415 602. Son uſage. 417. Vertus de ſon ſang, de ſon ſuif & de ſa moëlle. *ibid.* Uſages de ſa peau. *ibid.* Maniere de diſtiller ſon ſang. 889
Boue. Langue de boue, *ou* viperine. Propriétés de cette plante. 1577
Bouche *de l'homme.* 415. Remédes pour les ulceres de la bouche des petits enfans. 415. *& ſuiv.* Remédes pour les ulceres de la bouche des adultes. 416. Remède pour les mêmes ulceres, lorſqu'il y a excroiſſance de chair. *ibid.* Pour le mal à la bouche qui arrive par accident. *ibid.* Remède pour les écorchures de la bouche. *ibid.* . . pour les chancres de la bouche. 416 417. . . pour la puanteur de la bouche provenant de l'eſtomac. 417. . . pour la puanteur de la bouche provenant de quelqu'autre cauſe que ce ſoit. *ibid.*
Bouche de cheval. Bouche fine, tendre, légere, loyale, bouche fauſſe, chatouilleuſe, aſſurée, forte, roineuſe & deſeſperée; bouche à pleine main, plus qu'à pleine main. Explication de tous ces termes de Manege. *ibid.* Maniere de connoître ſi un cheval a bonne ou mauvaiſe bouche. *ibid.*
Bouchets. Leurs obligations. 417 418
Boucher. Secret pour bien boucher un vaiſſeau de verre. 418
Bouchons. Pour faire de bons bouchons aux bouteilles. *ibid.*
Boudin. Eſpece de mets. Maniere de faire le boudin noir. *ibid.* . . le boudin blanc. *ibid.*
Boudin. Terme de Fortifications. *ibid.*
Boudine. Explication de ce terme. *ibid.*
Boudiniere. Uſage de cette machine. *ibid.*
Boue. Excellent amandement pour les terres 1262
Bougie. Maniere de faire les bougies pour brûler dans les lampes des Egliſes. 1571 1572
Bouillon. Maniere de faire du bouillon pour l'eſtomac. 418 419. Autre compoſition d'un bouillon amer pour les maladies de l'eſtomac & pour le vomiſſement. 419. Pluſieurs bouillons pour la poitrine; ingrédiens qu'on peut y mêler. *ibid.* Autre bouillon pour les maux d'eſtomac. 1078. Bouillon pour la toux. 419. Bouillon rafraîchiſſant. 420. Maniere de faire le bouillon de viperes. *ibid.* Bouillon pour les maux de tête opiniâtres. *ibid.* . . pour les reins, la veſſie & toute ſorte d'obſtructions. *ibid.* Maniere de faire un bouillon au bain-marie. 420. 431. Bouillon pour les obſtructions du mezentere, du foye & de la rate. 421. Bouillon pour les pauvres. Voyez PAUVRES au ſecond Volume.
Bouillon blanc. Sa deſcription & ſes eſpeces. 421. Propriétés de ſes feuilles, de l'eau diſtillée de ſes fleurs, & de ſa racine. *ibid.*
Bouillonner. Terme qui s'attribue au vin. 421 422
Bouleau. Deſcription de cet arbriſſeau. 322. Propriétés de l'eau de bouleau, & manieres de l'avoir. *ibid.*
Boules. Secret pour faire des boules argentées, ou de quelqu'autre couleur. *ibid.*
Boulingrin. Eſpece d'ornement des parterres. *ibid.*
Boulogne. Commerce que les François font à Boulogne. 688
Bouquiner. Explication de ce terme. *ibid.*
Bourdeaux. Maniere de faire la crême de Bourdeaux. 768
Bourdon. Eſpece de mouche. *ibid.* Ses propriétés. *ibid.*
Bourdonnement *d'oreilles.* Voyez SURDITÉ au ſecond volume.
Boulet Ce que c'eſt dans les arbres. 422
Bourrache. Eſpece de plante. Sa deſcription & ſes propriétés. *ibid.*
Bourſette. Eſpece de plante fort commune. Ses propriétés. 423. Epicarpe de bourſette. *ibid.*
Bourſe. Signification de ce terme en fait d'Agriculture, & de chaſſe. *ibid.*
Bouſſole. Ses deux eſpeces & ſa deſcription. *ibid.*
Boutis. Terme de Venerie. *ibid.*
Bouton. Ce que c'eſt ſur les arbres. *ibid.*
Bouton, ou claveau. Eſpece de maladie des beſtiaux. Son remède. 319 320
Bouroi. Terme de Venerie. 423
Bouture. Double ſignification de ce terme, en fait de jardinage. 424
Bouzards. Terme de Venerie & fauconerie. *ibid.*
Branche *d'arbre.* Branche à bois, à fruit, à demi-bois, de faux bois, mere-branche, branche ajoûtée, veule, chifonne. Explication de tous ces termes. 424 425
Branche-urſine. Etimologie de ſon nom. 429. Sa deſcription & ſes propriétés. *ibid.*
Branche-urſine bâtarde. Sa deſcription & ſes propriétés. Deſcription de ſa graine. 426
Branloire Terme de Fauconnerie. 426
Braques. Eſpece de chien. 610
Bras. Signification de ce terme, en fait de jardinage. 426
Brai ſec. Eſpece de colophone. 677
Breand. *Voyez* OISEAU DE VOLIERE dans le ſecond Volume.
Brebis. Sa deſcription. 426. On peut la diſtinguer en brebis de ce Royaume & brebis étrangere. *ibid.* Profit avantageux qu'on retire de ce bétail. 425. Soins qu'on doit prendre pour garentir les brebis du froid. 425 426. Devoirs du berger. 427 428 303 Du tems de mener paître les brebis. 427. Du tems de les abreuver. *ibid.* Obſervations ſur leur naturel, & la nature de leurs paturages. *ibid.* Des ſignes d'une bonne brebis. 428. De la maniere de connoître l'âge des brebis. *ibid.* De l'âge auquel on doit les faire ſaillir. 429. Du tems de les accoupler avec le belier. *ibid.* Pour faire agneler les brebis dans une demi heure & ſauver les agneaux. 430. Pour engraiſſer les agneaux primes, & les vendre au double de ceux qui ne ſont point engraiſſés. *ibid.* Moyen d'avoir des agneaux primes. *ibid.* Du lait, de la chair, de la graiſſe de brebis & de mouton. 430 431. Proprietés du lait de brebis. 1556. Maniere d'engraiſſer les brebis & les moutons. 431. De leur laine. 432. Du tems de les tondre. 432. Maniere de le faire, & précautions qu'il faut prendre après l'avoir fait. *ibid.* Des maladies des brebis. Leurs cauſes. *ibid.* Merveilleux remédes à ces maladies. 433. Maniere de guérir la rogne. *ibid.* Onguent pour ce mal. *ibid.* Remédes pour l'empêcher. 433 434. De la fiévre des brebis. 431 1032. Signes de ce mal. *ibid.* Pour les guérir des poux. *ibid.* . . de la toux. *ibid.* . . de l'enflure. *ibid.* . . de la difficulté de reſpirer. 334 335. . . de la morve. 435. . . des cloux. *ibid.* . . de l'étourdiſſement. *ibid.* Maniere de goérir les brebis boiteuſes. 435. . . attaquées d'un abcès

cès. 436. .. de la peſte. *ibid.* Préſervatifs contre ce mal. *ibid.* Utilité des brebis d'Angleterre. *ibid.* Moyens d'enrichir la France à l'exemple de ce Royaume. 436 237 303. *& ſuiv.* Fécondité des brebis Flandrines, Angloiſes, &c. 237. Compoſition d'un vin émétique excellent pour les brebis. 309 310. Conſultez auſſi l'article du bétail. 303. *& ſuiv.*

Bremme. Eſpece de poiſſon. Sa deſcription & maniere de l'apprêter. 437

Bretelles. Leur deſcription & uſage. *ibid.*

Bricoles. Eſpece de filets. Son uſage. 437 438. Maniere de les tendre en toute ſorte d'eaux. 438. *& ſuiv.* Deſcription d'une ligne pour tendre les bricoles dans les eaux profondes. 439

Brider Terme de Fauconnerie. 440

Brin. Signification de ce terme en fait de charpente & de jardinage. *ibid.*

Briſevent. Ce qu'on entend par-là dans le jardinage. *ibid.*

Briſer *bas*, ou *haut*. Terme de Venerie. *ibid.*

Briſées. Leur uſage en Venerie. *ibid.*

Brochet. Terme de Jardinage. 440 441

Brochet. Eſpece de poiſſon. Sa deſcription. 441. Moyens de les prendre avec des lignes dormantes dans les rivieres & les étangs. 442. *& ſuiv.* Maniere de le prendre avec la ligne volante. 443 444. Appas pour le brocher. 444. Différentes manieres de l'apprêter, ſoit au court-bouillon. 444. .. ſoit à la ſauſſe d'anchois. *ibid.* .. à la Polonoiſe. 444 445. .. en ragoût. 445. Maniere de le frire. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.* Excellente proprieté des os pétrifiés qui ſe trouvent dans ſa tête. *ibid.*

Brocolis, *ou* rejettons de choux. *ibid.*

Broderie. Signification de ce terme en fait de Jardinage. *ibid.*

Bronzer. Maniere de bronzer des figures. *ibid.* .... de bronzer ſur bois. 409

Broſſailles. Sens de ce terme. 445

Broſſer. Signification de ce terme en Venerie. *ibid.*

Brou. Coquille ou écaille verte de la noix. Ses uſages pour la teinture des étoffes & du bois. *ibid.*

Brouillé. Terme de Fleuriſte. *ibid.*

Broüir. Terme d'Agriculture. *ibid.* Son étimologie. 446

Broüiſſure. Ce qu'on entend par-là dans le Jardinage. *ibid.*

Brouter. Double ſignification de ce terme. *ibid.*

Bruine. Eſpece de pluye. *ibid.*

Brûlure. Ce que c'eſt. *ibid.* Remédes contre la brûlure. 446. .. contre les brûlures de feu, de poudre, ou d'eau, & pour en ôter les marques. 446 447. Recettes pour guérir la brûlure en neuf jours, ſans laiſſer des cicatrices. 447. .. pour la guérir en trois jours en laiſſant des cicatrices. *ibid.* Autres remédes pour toute brûlure de feu. *ibid.* Divers onguens pour la brûlure. 447 448. Secrets pour manier le feu ſans ſe brûler. 1114 1115

Brûlure des chevaux & remède. 570

Brunelle, *ou* brunette. Eſpece de plante. Ses différentes proprietés. 448

Brunir. Comment on brunit l'or ou l'argent. 448. Maniere de brunir l'or ſur le feu. *ibid.*

Bruuir. Terme de chaſſe. 449

Bruyere. Eſpece d'arbriſſeau. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*

Bruyere. Signification plus générale de ce terme. *ibid.* Maniere de défricher les bruyeres ſauvages. *ibid.*

Bryone, eſpece de coleuvrée. Sa deſcription & ſes proprietés. 664

Buche. Groſſe piece de bois. 449

Buſle. Bœuf ſauvage. *ibid.*

Bugle, *ou* conſoude moyenne. Deſcription & proprietés de cette plante. 730

Bugloſe, *ou* Bourtache. Sa deſcription & ſes proprietés. 422

Bugrande, *ou* arrête-bœuf. Ses proprietés. 168 169

Buis. Eſpece d'arbre. Sa deſcription. 449. Sa reſſemblance au gayac. 449 450. Ses proprietés & vertus de ſon huile aromatique. 450. Culture du buis & ſes uſages dans les jardins. *ibid.* Ses eſpeces. *ibid.*

Buiſſon. Sa ſignification en matiere d'arbres. *ibid.*

Buſſe, ou Buſſard. Eſpece de futaille en uſage en Bourgogne. *ibid.*

Butte. Butter. Termes de Jardinage. *ibid.* Planter des arbres en butte. Explication de ce terme. *ibid.* Butter, décharger un jalon. Maniere dont on doit le faire. *ibid.*

Butté. Chien butté. Ce que c'eſt. 613

D

CAbaret. Différens noms de cette plante. 457. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*

Cabaret, ou taverne. Mauvaiſes ſuites de la fréquentation des cabarets. *ibid.*

Cabaretiers. Régles qu'ils doivent ſuivre pour exercer leur profeſſion en honnêtes-gens & en bons chrêtiens. 451 452

Cabinet. Signification de ce terme dans le Jardinage. 452

Cabri, ou jeune chevreau. *ibid.*

Cacao. Eſpece d'arbre. Sa deſcription, & celle de ſon fruit. *ibid.* Ses uſages. *ibid.*

Cachet. Secret pour tirer l'empreinte d'un cachet. 452 453

Cachot. Eſpece d'arbriſſeau. Sa deſcription & ſes proprietés. 453

Cachou. Eſpece de gomme. Ses uſages en Médecine. *ibid.*

Caduc. Mal-caduc. *Voyez* Épilepsie.

Caffé. Ses différens noms. 453. Sa deſcription *ibid.* Lieux où il croit. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.* Depuis quand il eſt introduit en Europe. 454. Préparation du caffé. 454. Sa préparation par les Arabes. 454 455

Caffé d'Italie, ou feve lupine. Deſcription & proprietés de cette plante. 1116

Caille. Deſcription de cet oiſeau. 455. Diſtinction du mâle d'avec la femelle. *ibid.* Moyen de les prendre avec un halier. 455. *& ſuiv.* Maniere de faire ce halier. 1369. Appeau pour contrefaire leur cri. 456. Cage pour les nourrir. 458. Maniere de les prendre avec la tiraſſe & un chien couchant. 459. .. de les prendre ſans chien. 460. .. de les prendre avec un filet, un chien & une ſeule perſonne. 462. Maniere de les engraiſſer. *ibid.* Cailles rôties, ou ragoût, à la braiſe. 462 463. Proprietés de la caille. 463

Caillé. Manieres de le faire. 453

Caille-lait. Etimologie de ce mot. *ibid.* Proprietés de cette plante. *ibid.*

Caillot roſat. Eſpece de poire. *Voyez* Poirier dans le ſecond Volume.

Caiſſe. Deſcription des caiſſes à l'uſage des jardins. 463

Calamine. Sorte de terre foſſile. Ses eſpeces & ſes proprietés. *ibid.*

Calandre. Eſpece d'alouette. Sa deſcription & maniere de l'élever. 464

Calcination. Operation chimique. Sa nature & ſes eſpeces. *ibid.* Calcination de l'argent. 165

Calcul, *ou* gravelle. Compoſition d'une eau admirable pour la pierre, la gravelle, la rétention d'urine, pour expulſer le calcul par le conduit de la verge, ou pour empêcher ſa génération. 961. Tiſane ſouveraine pour le calcul. 1331. Eau ſioguliere pour la gravelle.

ibid. Pluſieurs autres remédes contre le calcul, & la gravelle. 1331 1332
Calebaſſe. Terme de Jardinage. 464
Calibre. Terme d'Armurier. *ibid.*
La Calle. Port d'Afrique. Sa ſituation & le commerce qu'y font les François. 259
Camayeu. Deſcription de cette pierre. 464
Cambouis. Eſpece de graiſſe noire. *ibid.*
Cameleon. Sorte d'animal. Sa deſcription & ſa nature. *ibid.*
Cameleon-blanc. Eſpece de plante. Sa deſcription & ſes proprietés. 491
Cameleon-noir, *ou* chardonnerette. Deſcription & uſage des feuilles de cette plante. 542
Cameleopard. Deſcription de cet animal. 464
Camelot. Sorte d'étoffe. *ibid.*
Camomille. Plante dont il y a pluſieurs eſpeces. *ibid.* Deſcription & proprietés de la camomille proprement dite. 464 465. Deſcription & proprietés de la camomille adonis. 465. Deſcription & proprietés de la camomille jaune. *ibid.*
Campanule, *ou* gantelée. Deſcription & proprietés de cette plante. 1276
Camphorata. Deſcription de cette plante. 465 466. Ses proprietés. 466. Maniere la plus ſure de s'en ſervir. *ibid.*
Camphre. Eſpece de gomme. Ses proprietés. *ibid.* Choix qu'on en doit faire. *ibid.* Sa diſſolution & ſes différentes préparations. 466 467. Préparation de l'huile de camphre. 467 1432. Compoſition & proprietés de l'élixir camphré. 1001. Vertus de l'eſprit de vin camphré. 466
Canard. Eſpece d'oiſeau amphibie. Ses eſpeces. *ibid.* Naturel & nourriture des canards domeſtiques. *ibid.* Leurs proprietés. *ibid.* Secret pour les engraiſſer. 467 468. Diſtinction des mâles d'avec les femelles. 468. Avis touchant la maniere de faire couver les œufs de cane, & la maniere d'élever les canetons. *ibid.* Leur utilité dans une maiſon de campagne. *ibid.* Differentes manieres de prendre les canards ſauvages. *ibid.* Comment ſe font les nappes pour les prendre. *ibid.* Prémiere maniere de prendre les canards avec des filets. 468 469. Véritable tems pour les prendre. 470. Seconde maniere de les prendre avec des filets. 470 471. Maniere de les prendre avec de la glu. 471... de les prendre dans l'eau avec des filets ou lacets. 472.. de les prendre avec des hameçons. 473. Maniere de les apprêter rôtis, en potage, à la daube, ou en pâte. 473 474. Canards ſauvages en ragoût, aux huitres, &c. 474
Canarie. Graine de canarie. Deſcription de cette plante. 1324. Ses proprietés. 1325
Cancer. Nature & cauſe de cette maladie. 474. Pluſieurs ſortes de cancer. *ibid.* Deſcription du cancer de la mammelle. 475 476. Il eſt diſtingué en occulte & manifeſte. 476. Divers remédes pour les cancers des mammelles qui ſont ouverts. *ibid.* Remédes pour les cancers des mammelles occultes. 476 477. Autres remédes pour les cancers en quelque partie du corps qu'ils ſoient. 477. Pour guérir un cancer en vingt-quatre heures. 478. Pommades pour les cancers. 478 479. Autre remède excellent contre les cancers. 479. Compoſition d'une eau pour les cancers & autres matieres provenant de corruption. 940
Cancer des chevaux. Maniere de les guérir. 579
Cancer. Signe du Zodiaque. 479
Cancre, *ou* écreviſſe. Deſcription & différentes eſpeces de ce poiſſon. 981. Manieres de le pêcher. 981 982. Differentes manieres de l'apprêter. 982
Cane. Profit des caner dans une maiſon de campagne. 468. Elles ne valent rien pour couver. *ibid.*
Cane d'Inde. Sa deſcription. 475. Maniere d'élever ſes petits. *ibid.*
Canelade. Maniere de faire cette ſorte de curée pour les oiſeaux de proye. 472
Canelle Eſpece d'écorce & ſes proprietés. 379 380. Choix de la canelle. 479. Préparation de l'eſſence de canelle en conſiſtance d'extrait. 480. Maniere de faire diſtiller l'eau & l'eſprit de canelle. *ibid.*... de faire l'eau de canelle. *ibid.*.. de faire l'eau de canelle en boiſſon rafraîchiſſante comme la limonade. *ibid.*.. de faire l'eau de canelle volatile. *ibid.*.. de faire l'eau de canelle orgée. *ibid.* Préparation de la teinture de canelle. 480. Ses proprietés. 481. Diſtillation de l'eau de canelle. 881. Ses excellentes proprietés. 883. Compoſition de l'huile, ou eſſence de canelle, & ſes proprietés. 1435 1436
Canelle. Terme de Tireur d'or. *ibid.*
Canne, *ou* roſeau de ſucre. Sa deſcription & ſes uſages. *ibid.*
Canne d'Inde. *Voyez* la fin de l'article des canards. 475
Cantharides. Contre le poiſon des cantharides. *Voyez* Poison au ſecond volume.
Capillaire. Deſcription de cette plante. 481. Lieux où elle croît. *ibid.* Ses proprietés. 481 482. Ses différentes eſpeces. 482
Capilotade. Terme de cuiſine. Différentes manieres de la faire. 482
Capitaines. Leurs obligations. 482 483
Capital. Compoſition de l'électuaire capital. 996. Ses excellentes proprietés. *ibid.*
Capiton. Terme de Fabriquant en ſoye. 483
Capricorne. Signe du Zodiaque. Caractere qui le diſtingue & les vertus que les Aſtrologues lui attribuent. *ibid.*
Capſule. Vaiſſeau en uſage en Chimie. 814
Capucine. Deſcription de cette plante. 483 484. Ses proprietés. 484. Sa culture. *ibid.* Maniere de la confire. *ibid.*
Caracol. Terme de Manege. *ibid.*
Caractere. Terme d'Imprimerie. *ibid.*
Caraffe. Eſpece de vaiſſeau de verre. Sa deſcription. *ibid.*
Caramel. Eſpece de ſucre. Son uſage. *ibid.*
Carat. Terme d'Orfévrerie & des Monnoyes. *ibid.*
Carbatine. Terme de Pelleterie. *ibid.*
Carbonade, *ou* grillade. Différentes manieres d'en faire. 484 485
Cardamine. Deſcription de cette plante. Ses proprietés & ſes uſages. 485
Cardamome. Eſpece de graine aromatique. *ibid.*
Cardaſſe. Eſpece de cardes pour peigner la ſoye. *ibid.*
Cardes. Leurs eſpeces. Leur deſcription. *ibid.* Maniere d'apprêter les cardes d'artichaud, & les cardes de poirée. *ibid.*
Cardialgie. Explication de ce terme en Médecine. *ibid.* Remédes contre la cardialgie, ou douleur d'eſtomac. 174. *& ſuiv.*
Cardiaque. Nom propre à une certaine eſpece de remédes. 486. Leur effet. *ibid.* Compoſition de pluſieurs cardiaques, tels que ſont la teinture d'or. *ibid.* Uſage de ce reméde. 486. 487. L'élixir thériacal. 487 488. Une potion cordiale dans les fiévres ardentes, intermittentes & continues. 488. Le ſirop de vin cordial. *ibid.* L'opiate conſortative. *ibid.* L'eau divine. 488 489. Le julep cordial. 489. Le julep rafraîchiſſant. *ibid.* Le julep anodin. *ibid.* Autres remédes cardiaques. 1074. *& ſuiv.*
Cardons d'Eſpagne. Eſpece d'herbe potagere. *ibid.* Proprieté de ſes fleurs. *ibid.* Sa culture. *ibid.*
Care. Nature de cette maladie, & ſes différentes cauſes. 489. *& ſuiv.* Maniere de gouverner le vrai care. 490.. le care qui vient de la matrice. *ibid.*..

le care qui dérive du ſang. *ibid.* Obſervation ſur cette maladie. 491

Carie. Quelle eſpece de maladie c'eſt. 491. Pour preſerver les dents de la carie. 819. Liniment pour les dents cariées. 824. Recettes pour faire tomber promptement les dents cariées. *ibid.*

Carillon. Fer carillon. Eſpece de lingots de fer. 1106

Catline. Ses différens noms. *ibid.* Sa deſcription, lieux ou elle croit, ſes proprietés. *ibid.*

Carmin. Deux différentes eſpeces de carmin. *ibid.* Maniere de faire un beau carmin. 754

Carminatif. Terme de Médecine. 491. Lavement carminatif. 1592

Carnation. Terme de Peinture. 491. Couleur pour faire les carnations. 752

Carnaſſieres. Bêtes carnaſſieres. Moyens de les prendre. Voyez l'article du LOUP & des RENARDS.

Carne. Explication de ce terme de Fleuriſte. 491

Carnoſité. Endroits où il s'en forme. 492

Caroncules. Terme d'Anatomie. Leur deſcription. *ibid.*

Carotides. Eſpece d'arteres. *ibid.*

Carote. Deſcription de cette plante. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.* Sa culture. *ibid.* Ses eſpeces *ibid.* Choix de ſa graine pour ſemer. *ibid.* Maniere d'en faire un potage. *ibid.*

Carouge. Deſcription de cet arbre. 393

Carnet, *ou* bilan. Terme de Négociant. Ce que c'eſt, & ſon utilité dans le commerce. 205

Carpe. Du tems ou l'on doit pêcher les carpes à la ligne. 493. Invention, pour connoître s'il y a de la carpe dans un lieu où l'on veut pêcher. *ibid.* Compoſition de deux ſortes d'appas pour pêcher les carpes à la ligne. 494 495. Comment il faut les piquer & les tirer de l'eau. 495 496. Pour faire une ligne à pêcher dont une carpe ne peut pas s'échaper. 497 498. pour prendre les carpes & autres gros poiſſons, qui ſe retirent dans les crônes. 498. *& ſuiv.* Carpe à l'étuvée. 501... au court bouillon 502... farcie. *ibid.*... rotie. *ibid.*

Carreau. Terme de Maçonnerie & de Jardinage. 502

Carrelet. Sorte de filet. Maniere de le faire & de s'en ſervir. 502 *& ſuiv.*

Carelettes. Eſpeces de limes. 504

Carriere. Signification de ce terme en matiere de mines, de Botanie, & de fleuri. *ibid.*

Carrobe, *ou* carrouge. Sa deſcription. 493

Cartouſel. Explication de ce terme. 504

Carrure. Terme de Tailleur. *ibid.*

Cartame. Voyez SAFRAN au ſecond volume.

Carre. Différentes ſignifications de ce mot. 504

Cartelle. Explication de ce terme. *ibid.*

Cartilage. Terme d'Anatomie. Quelle eſt ſa nature. *ibid.*

Cartiſanne. Ce que c'eſt. *ibid.*

Carton. Différentes ſignifications de ce terme. *ibid.*

Cartouche. Ses différentes Sgnifications. *ibid.*

Cartulaires. Eſpece de regiſtres des Egliſes. *ibid.*

Carvi. Deſcription de cette plante. 505. Lieu où elle croit. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.*

Caſcane. Terme d'Ingénieur. *ibid.*

Caſemate. Terme de fortification. *ibid.*

Cazerne. Batiment pour les Troupes. *ibid.*

Caſſe. Eſpece de gouſſe. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*

Caſſemuſeaux. Eſpece de patiſſerie. Manieres différentes de les faire. 505 506

Caſſerole. Uſtenſile de cuiſine. 506

Caſſidoine. Eſpece de pierre précieuſe. Sa deſcription. 506

Caſſolette. En quel ſens on prend ce terme. *ibid.* Maniere de faire une caſſolette. *ibid.*

Caſſonade. Sorte de ſucre. *ibid.*

Caſtor, *ou* bievre. Deſcription de cet animal. 405 Son induſtrie à ſe bâtir des cabanes ſur l'eau. 506 507. Lieux où on le trouve. 507

Caſtoreum. Eſpece de gomme. Sa deſcription. *ibid.* Lieux d'où on le tire. *ibid.* Ses proptierés. *ibid.*

Catafalque. Terme d'Architecture. *ibid.*

Cataplâme. Eſpece de médicament. *ibid.* Compoſition du cataplâme commun. *ibid.*... d'un cataplâme pour les tumeurs. 508.... de deux autres cataplâmes pour les tumeurs dures, ſchirreuſes, ſtruves & parotides. *ibid.*... d'un cataplâme pour réſoudre les tumeurs qui arrivent aux mammelles & aux playes. *ibid.*... d'un autre pour appaiſer les douleurs dans les grandes fluxions. *ibid.*... d'un autre pour ſervir dans les fiévres où le cerveau eſt attaqué d'un aſſoupiſſement & d'une langueur extraordinaire. *ibid.*... d'un autre qui convient dans l'étranglement des inteſtins. 830... d'un autre pour la deſcente. *ibid.*... d'un autre pour les ruptures quelque grandes & inveterées qu'elles ſoient. 830 831. Autres cataplâmes pour les deſcentes. 831 *& ſuiv.*... pour les hévres chaudes. 1129. Cataplâmes pour la gangrene. 1271.... pour les maux des genoux. 1291... pour la goute. 1306... 1307... pour l'herpes. 1594... pour l'hidropiſie. 1405... pour la jaunîſſe. 1514 1515

Catatacte. Eſpece de maladie des yeux. Sa deſcription. *ibid.*

Catarre, *ou* caterre. Nature de cette maladie. *ibid.* Ses différentes eſpeces. *ibid.* Divers remédes contre les catarres provenant de cauſe froide, de cauſe chaude, ou d'une pituite âcre & ſalée. 508 509. Opiate contre cette maladie. 509. Remède contre les catarres provenant d'une bile froide. 509. Empiâtre pour les catarres. *ibid.* Regime que doivent obſerver ceux qui y ſont ſujets. 509 510. Huile excellente pour les humeurs froides & les catarres. 1440

Catarre des chiens. Ses remédes. 617

Cathartiques. *Voyez* REMÉDES au ſecond Volume.

Catholicon. Eſpece de purgatif univerſel. 510

Catholique. Signification de ce terme. *ibid.*

Cavalle, ou jument. Soins qu'on doit en prendre, choix qu'on en doit faire, maniere de lui donner l'étalon. 1371 1372. Inconvenient qu'il faut éviter lorſqu'on ſait le tems qu'elle doit pouliner. 1372 1373

Cauſtique. Terme de Médecine. Compoſition d'une liqueur cauſtique propre à pluſieurs uſages. 510 511

Cautere. Eſpece d'ulcere. 511. Maniere de le panſer. *ibid.*

Cayeux. Terme de Fleuriſte. *ibid.*

Cedon. Deſcription de cette plante. *ibid.*

Cedre. Eſpece de citronier. *ibid.* Maniere de faire ſon eſſence. 642 643 1072

Cedre. Deſcription de cet arbre. 511

Celeri. Sa culture. 511 512. Pour en avoir promptement. 512

Celeſte. Compoſition de l'eau celeſte. 250 951

Celiaque. Eſpece de flux de ventre. Maniere de traiter cette maladie. 1213

Cementation. Purification de l'or. Maniere de la faire. 515

Cendre. Ses uſages. *ibid.* Bon amandement pour les terres fait par les cendres. 1262

Cendre gravellée. Ce que c'eſt. *ibid.*

Centaurée. Ses eſpeces. 513. Deſcription & proprietés de la grande & de la petite centaurée. 513 514 905

Cep, *ou* Sep. Terme de Vigneron. 514.
Cepaa. Deſcription de cette plante, & ſes proprietés. *ibid.*
Cephalagie. Terme de Médecine. *ibid.*
Cephaliques. Compoſition d'une décoction cephalique. 812 813. *Voyez* Remédes au ſecond Volume. Compoſition & proprietés de l'élixir cephalique. 1000 1001. Emplâtre cephalique, ou coronal propre pour rarefier la pituite trop épaiſſe & pour la diſſiper. 1008. Julep céphalique pour les douleurs & maux de tête opiniâtres. 1543.
Cephalopharingiens. Terme d'Anatomie. 515.
Cerat. Eſpece de médicament. *ibid.* Compoſition du cerat d'Euphorbe de Galien. *ibid.*
Cercele. Oiſeau de riviere. *ibid.*
Cercle. Signification de ce terme dans la Géometrie & dans l'Arpentage. *ibid.*
Cerf. Deſcription de cet animal, *ibid.* Différens noms qu'on lui donne en venerie, ſuivant ſes différens âges. *ibid.* Tems ou il entre en rut. *ibid.* Conſultez auſſi l'article de Veneur, ou vous trouverez un ample traité ſur la maniere de chaſſer le cerf, & ſur les termes uſités dans cette chaſſe.
Cerf-volant, ou eſcarbot. Différentes eſpeces de cet inſecte, & ſes uſages en Médecine. 1055. Cornes de cerf volant, excellent febrifuge. 1133.
Cerf. Langue de cerf, *ou* ſcolopendre. Deſcription & proprietés de cette plante. 1077 879.
Cerfeuil. Eſpece d'herbe potagere. Sa culture. 515. 516. Ses eſpeces. 516. Eau de cerfeuil. 969.
Ceriſaie. Ce que c'eſt. *ibid.*
Ceriſe. Ceriſier. Deſcription de cet arbre. *ibid.* Proprietés de ſon fruit. *ibid.* Ses eſpeces *ibid.* Culture des ceriſiers. 516 517 518. Maniere de confire les ceriſes promptement & ſans façon. 517. Compoſition de l'eſprit de ceriſe. 518. Proprietés des ceriſiers. *ibid.* Compotes de ceriſes. 517. Maniere de les blanchir. *ibid.* Ceriſes égrénées portatives & fort agréables. 517 518. Potage aux ceriſes. 515. Noms des eſpeces différentes des ceriſes. 518. Maniere de diſtiller les noyaux concaſſés des ceriſes noires. Diſtillation de l'eau de ceriſe, comme on la fait en Franche-Comté. 911. Autre eau de ceriſes. 967. Eſprit de ceriſes & de fraiſes. 518. Maniere de ſécher les ceriſes, guines & griottes. 1254
Ceriſier de pié. Explication de cette expreſſion. 519.
Cervaiſon. Terme de Venerie. *ibid.*
Cerveau. Lotion pour fortifier le cerveau. 1630.
Cervelats de Milan Maniere de les faire. *ibid.*
Cervelle *de palmier*. Ce que c'eſt. *ibid.*
Ceruſe, *ou* blanc de plomb. Maniere de le faire. 332.
Céterac, Eſpece de capillaire. Ses préparations. 482.
Chablis, Explication de ce terme. 519.
Chabot. Eſpece de poiſſon. Sa deſcription. *ibid.*
Chacelas. Eſpece de raiſin. *ibid.*
Chaine. Différentes ſignifications de ce terme. *ibid.*
Chair. Terme de cuiſine. Secret pour garder longtems la chair ſans ſe gâter. *ibid.*
Chair, en fait de fruit. Différentes épitetes qu'on peut lui donner. *ibid.* Chair beurrée & fondante, caſſante, coriace, dure, fine, gromeleuſe, farineuſe, pâteuſe, tendre, aigre, revêche. Explication de tous ces termes. 519 520.
Chair. Terme de Fauconnerie. 520.
Chalibé. Eau chalibée. Sa compoſition. 955 1111. Vin chalibé, ſa compoſition & ſes proprietés. 1111.
Champ. Signification de ce terme en matiere d'Agriculture. *ibid.*
Chameau. Eſpece d'animal domeſtique. Son naturel & ſes uſages. *ibid.*
Chamois. Deſcription de cet animal 520 521. *Voyez* la préparation de ſa peau au ſecond Volume, au mot Peau.
Champan. Terme de Courume. 521
Champignon. Sorte de plante. Sa deſcription. *ibid.* Ses eſpeces différentes. *ibid.* Leurs proprietés *ibid.* Leur culture. *ibid.* Manieres différentes de les apprêter à la caſſerole. 521, 522. . . de les frire. *ibid.* . . de les farcir. *ibid.* . . de les mettre en ragout. *ibid.* . . . de les confire. *ibid.*
Chancir. Terme de Jardinage, ou de Confiſeur. 523.
Chancre. Eſpece d'ulcere. Remédes contre le chancre 523. Autres remédes pour les chancres du nés & de la bouche. *ibid.* . . pour les chancres vénériens. *ibid.* Reméde éprouvé contre les chancres de la bouche des petits enfans. *ibid.*
Chancre des chiens. Reméde pour les guérir. 617.
Chancre des arbres. Recette pour les en délivrer. 524.
Chandelier. Signification de ce terme en fait de Venerie & de Jardinage. *ibid.*
Chandelles. De quoi elles doivent être compoſées. *ibid.* Chandelles durables de ſuif. *ibid.* . . de cire. *ibid.* Compoſition de chandelles qui durent quatre jours & quatre nuits. *ibid.* Secret pour faire de la chandelle de ſuif qui ſoit auſſi belle que de la bougie. *ibid.*
Chanfrin. Différentes ſignifications de ce terme. 424 425.
Change. Eſpeces différentes des lettres de change. 525. Tems de leur payement. *ibid.* Etimologie du mot de lettre de change. 526. Leur utilité. 526 527. Tems qui ſe donnent à ceux ſur qui elles ſont tirées, & les termes conſacrés à cela. 527 528. Avis pour les Commis & les Facteurs, touchant les lettres de change. 528. Reglement de la place des changes de la ville de Lyon. 528 *& ſuiv.* Le prix du change donné par la ville de Lyon à preſque toutes les autres villes de l'Europe. 530 531. Maniere dont ſe reglent les traites & remiſes de Flandre, Hollande, Angleterre, avec Paris, Lyon, &c. 532
Change Terme de chaſſe & de Fauconnerie. 531
Changeurs. Leurs obligations. 249 *& ſuiv.*
Chanlate. Terme de charpente. *ibid.*
Chanoines. Leurs obligations. 531 *& ſuiv.*
Chanreau. Différentes ſignifications de ce terme. 533.
Chante-pleure. Eſpece d'entonnoir. Son uſage. *ibid.*
Chanterelle. Terme de chaſſe. *ibid.*
Chantier. Différentes ſignifications de ce terme. *ibid.*
Chantignoles. Eſpece de briques. *ibid.*
Chantourner. Terme d'architecture. *ibid.*
Chanvre. Ses eſpeces. Sa deſcription. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.* Avis important touchant les eaux où l'on fait rouir le chanvre. 534. De la chenevière. *ibid.* Comment il faut la diſpoſer. *ibid.* Tems de la ſemer. *ibid.* Choix du chenevis pour ſemer. 535 Du tems de cueillir le chanvre. *ibid.* De la maniere de le cueillir. *ibid.* Comment il faut le gouverner quand il eſt cueilli. 535 536
Chape, chapelle, *ou* chapiteau. Terme de Chimie. 536.
Chaperon. Terme de Fauconnerie. 536 537.
Chaperonner. Terme de Fauconnerie. 537.
Chaperonier Terme de Fauconnerie. *ibid.*
Chapiteau *ſans bec*. Terme de Chimie. *ibid.* Différentes eſpeces de chapiteaux & d'alembics. *ibid.* Leur figure. 853 *& ſuiv.* Dequoi doivent être compoſés les meilleurs chapiteaux. 860 *& ſuiv.*
Chapon. Maniere de chaponner. *ibid.* Maniere d'engraiſſer les chapons. *ibid.* Manieres de les apprêter. Chapon rôti. *ibid.* Chapon farci à la crême. *ibid.* Cha-

pon à la braiſe. 538. Chapon à la daube. *ibid.* Proprietés de la chair de chapon. *ibid.*
Chaponeau. Ce que c'eſt. 538
Charbonieres. Terme de Venerie. *ibid.*
Charbucles. Pour les empêcher de gâter le blé. *ibid.*
Charbon. Ses différentes eſpeces. 538. Du charbon de bois. *ibid.* Du charbon commun ou braiſe. *ibid.* Maniere de faire le charbon de bois. 538 539. Du charbon de terre. 539. Du charbon de pierre. *ibid.*
Charbon. Eſpece de peſte. Sa deſcription. *ibid.* Différens remédes pour le guérir. 539. Pluſieurs onguens pour les charbons. 539 540
Chardoo. Nom commun à pluſieurs plantes. Deſcription & proprietés du chardon béni. 540. Vin de chardon béni & ſes proprietés. *ibid.* Diſtillation de l'eau de chardoo béni. 905 906. Sel fixe de chardon béni. 906
Chardon à cent têtes. Sa deſcription & ſes proprietés. 541. Le racine de celui qui croît au bord de la mer, préférable à l'autre pour certaines maladies. *ibid.*
Chardon Nôtre-Dame. Sa deſcription & ſes proprietés. 541 542
Chardon étoilé. Ses proprietés. 542
Chardon à Bonnetier. Sa deſcription. *ibid.* Uſage de ſes têtes. *ibid.* Sa culture. *ibid.*
Chardon muſqué. Sa deſcription. *ibid.*
Chardonnerette. Eſpece de plante. Sa deſcription, proprietés de ſes boſſes. 542 543
Charge. Terme de Maréchal. 543
Charme. Sa deſcription & uſage de cet arbre. *ibid.* Maniere dont il faut le façonner dans la coupe des bois, pour en avoir du débit. 401
Charmille. Ses eſpeces, & choix qu'on en doit faire. 543
Charpente. Signification de ce terme. *ibid.* Maniere de façonner le bois de charpente dans la coupe des bois à haute futaye. 324. *& ſuiv.*
Charrier. Dans quel ſens on ſe ſert de ce terme en Feuconnerie. 543
Charrûe. Deſcription de cet inſtrument & maniere de faire une charrûe commode & facile. 543 544
Charrûe. Signification de ce terme dans le Jardinage. 544
Charpentiers. Leurs obligations. *ibid.*
Charpie. Emplâtre de charpie pour toute ſorte de playes & de bleſſures. 1008
Charron. Obligations des Charrons. *ibid.*
Charronage. Maniere de façonner le bois de charronage en grume, dans la coupe des bois, pour en avoir plus facilement le débit. 401. *& ſuiv.*
Chartier. Véritables qualités d'un bon valet chartier. 544 545 561
Chaſſe. Explication de ce terme. 545. Tems & ſaiſons propres pour la chaſſe. *ibid.*
Chaſſer *de gueule.* Explication de ce terme de Venerie. 546
Chaſſis qu'on met aux fenêtres. Sa Deſcription & ſon uſage. *ibid.* Maniere de faire des chaſſis lumineux. *ibid.*.. de les rendre tranſparens. *ibid.*
Chaſſis. Signification de ce terme en matiere de Jardinage. *ibid.*
Chaſteté. Compoſition & uſage d'un électuaire de chaſteté. *ibid.* Préſervatifs pour la chaſteté. 39. *& ſuiv.* Autres excellens préſervatifs pour le chaſteté. 39 40. Autres excellens remédes contre l'incontinence. 1555. *& ſuiv.*
Châtier. Terme de Venetie. *ibid.*
Châtaigner. Deſcription de cet arbre. 546 747. Son utilité & ſes proprietés. 547. Ses eſpeces. Sa culture. *ibid.* Soin qu'il faut avoir des châtaigniers en pepinieres. 547 548. Différens deſſeins pour les planter. 548. Beauté, profit, arrangement, culture des allées de châtaigners. *ibid.* Des châtaigners à haute futaye. *ibid.*.. en taillis. 548 549. Maniere de façonner les châtaigniers, dans la coupe des bois, pour en avoir plus facilement le débit. 398
Châtaignes. Leurs proprietés en Médecine. 547 549. *Voyez* auſſi l'article des marrons dans le ſecond volume.
Chat-huant, *ou* hibou. Deſcription de cet oiſeau. 1396. Ses proprietés. 1397
Chat-putois. Deſcription de cet animal. 549
Châtret. Terme de Jardinage. *ibid.*
Chaud-mal, ou fiévre continue. Divers remédes pour guérir cette maladie. 1128 1129. Remarques ſur la maniere de traiter le chaud-mal. 1129. Simptomes de cette maladie. *ibid.* Quels temperemens y ſont le plus ſujets. *ibid.* Remédes pour la guérir. *ibid.* Remède expérimenté pour le fiévre continue. 1129 1130. Autre remède éprouvé pour la ſoif ardente qui arrive au commencement & dans le froid des accès de fiévre. 1130
Chauſſe-trappe *ou* chardon étoilé. Sa deſcription & ſes proprietés. 542
Chauſſer. Terme de Fauconnerie. *ibid.*
Chaux. Eſpece de marne calcinée. Sa nature. Choix qu'on en doit faire. *ibid.* Diſtinction entre la chaux vive & la chaux fuſée. *ibid.* Pour l'éteindre pour différens uſages. *ibid.* Compoſition de l'eau de chaux & ſes proprietés. 962. Chaux, excellent amandement pour les terres. 1163
Chaux. Terme de Chimie. *ibid.*
Chaux d'étain. Ce que c'eſt. *ibid.*
Chaux de plomb, *ou* ceruſe, maniere de la faire. 339
Chaux d'airain, de cuivre. Voyez leurs articles.
Chaux d'Antimoine. Maniere de la compoſer. 549
Chélidoine. Deſcription de cette plante. Proprietés de ſon ſuc. *ibid.* Maniere de faire l'eau de chélidoine. 891. différentes eſpeces de chélidoine ou éclaire, leur deſcription, leurs proprietés. 974 *& ſuiv.*
Chéminée, nouveau traité de Monſieur Gauger ſur la conſtruction des cheminées. 549 550. Modele de l'âtre & des jambages des chemiées pour augmenter la chaleur. 550. Conſtruction de la tablette & du commencement du tuyau de la cheminée. 551.... du fond de la cheminée pour faire entrer l'air chaud dans le chambre. 551 552... de la partie ſupérieure des cheminées pour empêcher le fumée. 552 553... de la baſcule. 553. du choix du bois à brûler. *ibid.*
Chenal. Ce que c'eſt. 553.
Chenaler. Terme de Marine. *ibid.*
Cheneau. Terme de Plombier. 554.
Chenevi. Choix du chenevi pour ſemer. 531. Du tems & de la maniere de le cueillir. *ibid.* Comment il faut le conſerver quand il eſt cueilli. 535. 536.
Cheneviere. Terre qu'on y doit employer. 534. Comment il faut la diſpoſer. *ibid.* Tems de la ſemer *ibid.* Choix du fumier qu'il y faut mettre. *ibid.*
Chenil. Ce que c'eſt. 554.
Chenille. Deſcription de cet inſecte. *ibid.* Secret pour chaſſer les chenilles qui gâtent les arbres. *ibid.* Autre ſecret pour faire mourir les chenilles & leurs œufs. 983. dans l'article des écreviſſes. Exorciſme contre les chenilles, ſauterelles, &c. 1524. *& ſuiv.* Autre ſecret pour faire mourir le chenilles & les puces qui infectent & ravagent les jardins. 1477.
Chenille. Eſpece de plante. *ibid.*
Chepeel. Ce que c'eſt. *ibid.*
Chevi, *ou* Carvi. Deſcription de cette plante & ſes proprietés. 505.
Cheval. Inſtruction ſur les ſoins qu'un pere de famille doit prendre pour tenir ſes chevaux en état de lui rendre ſervice. De la connoiſſance qu'on doit avoir

d'un cheval propre au labourage. 554. Comment un cheval de labourage doit avoir la tête. *ibid.*.. le front 554 555... les yeux. 555... la bouche. *ibid.*.. la poitrine, les épaules, les reins, le ventre, le flanc. *ibid.*.. la croupe, la queue, les jambes. 556. Obſervation qu'il faut faire en achetant un cheval. *ibid.* De l'âge des chevaux & de la maniere de s'y connoître. 556 557. Des connoiſſances qui regardent les yeux. *ibid.* Signes des bons yeux. 557 558. Quelle eſpece de chevaux eſt plûtot ſujette a perdre la vûe que les autres 558. De la ganache. *ibid.* Des noms de tous les poils avec les inſtructions qu'on en peut tirer. *ibid.* Alzan bai, ou tirant ſur le roux, alzan poil de vache, alzan clair, alzan ordinaire. *ibid.* Alzan brulé, alzan obſcur, auber, bai, bai clair, doré, bai brun, blanc, étourneau, gris ramonné, gris pommelé, gris argenté, gris rouſſille, gris ſale, gris brun, gris rouge, iſabelle, louvet. *ibid.* Noir fort vif, noir mal teint, pié noir, pié bai, pié alzan, porcelaine, rouhan vineux, rouhan caveſſé de more, rubican, ſouris, tigre. 560. De la maniere de nourrir les chevaux deſtinés au labourage. 560 561. Avis touchant l'entretien de leur harnois. 561. De la façon d'étriller un cheval. *ibid.* Qualités d'un bon valet chartier. *ibid.* De l'eau propre à faire boire les chevaux. 562. Des ſoins qu'il faut prendre en leur donnant l'avoine. *ibid.* De la maniere de bien harnacher un cheval de charrûe, ou de charroi. *ibid.* Du tems de donner le repas aux chevaux. 562 563. Danger de leur frotter les jambes, lorſqu'ils reviennent du travail, ſans les laiſſer un peu repoſer. *ibid.* Soin qu'on doit avoir d'examiner leurs pieds, lorſqu'ils reviennent le ſoir du travail. *ibid.* De la litiere. 563 564. Danger de laiſſer trop long-tems le fumier dans les écuries. 564. Autres ſoins qu'on doit prendre après les chevaux. *ibid.* De leurs maladies, par ordre alphabetique. Remedes pour leurs abſcès, pour l'aconit mangé, pour l'aine bleſſée, pour l'alteration. 165... Pour l'atteinte, l'avant-cœur, les avives. 566 567... pour les barbillons, les bleſſures provenant des épines & autres choſes qui pourroient bleſſer légerement un cheval. 568 569... pour le nerf coupé en partie, pour celui qui a reçu quelque ponction, pour les bleſſures provenant de quelque pointe, os, morceau de bois, ou éclat renfermé dans la chair & dans l'ongle. 569.... pour le boitement, la brulure, le cancer ou carcinome, les chicots, les choux ſauvages qu'ils ont mangés, les chûtes, la cigue mangée, les cloux. 570 571... pour leurs cors. 749... pour la colique, les tranchées, le coup. 571 572... pour les crevailles. 572 573.. pour la courbature ou battement de flanc. 756... pour le dégout, pour les dégraiſſer. 573 574... pour la démangeaiſon. 574... pour la détorſe, la diſſurie. 575 932... la douleur des cuiſſes. 575. pour l'enclouëure. 576 577... pour les enflures des jambes ou des flancs, les entorſes. 577 1031 1037.... lorſqu'un cheval eſt entrouvert, qu'il a l'épaule demiſe, le farein. 577 578 579. Différentes eſpeces de farcin. 109. Autre remede contre le farcin dans l'article des proprietés du cabaret. 451... pour la feve, la fiente des poules avalée, la fievre. 579. 580.... pour les fluxions aux genoux, le flux de ventre. 580... pour guérir un cheval fortrait. 580 581. Regime du cheval fortrait. 581. Remedes pour la galle & la gourme. 581 582. Pluſieurs autres remedes pour la gale des chevaux. 1270. Lieux différens par où les chevaux jettent leur gourme. 582. Des diverſes eſpeces de gourme. De la gourme par les nazeaux. 583. De la gourme par la ganache. 583. De la maniere d'appliquer le bouton de feu aux glandes de la ganache. *ibid.* Remedes pour un cheval harraſſé. 583 584... pour le haut mal des chevaux, les hierocles, les jambes fatiguées, le javart. 584. *i.* pour le jardon des chevaux 1481. Cirouenne pour le même mal. 1482. Jarret de cheval, ſes qualités pour être ſans défaut. 1482. Signes pour connoître les efforts d'un cheval. *ibid.* Remede pour les efforts d'un cheval. *ibid.* pour la laſſitude, la lepre. 365 386. Remedes pour les chevaux lunariques, & pour leur maigreur. 586. Remede général pour les chevaux, bœufs & vaches. *ibid.* Remedes pour les maux de tête des chevaux, 586 587.... pour la mazole des boſſes aux pieds, meliſcerides & autres puſtules de ſa peau. *ibid.*.. pour le morfondement. 587 588. Breuvage contre ce mal. *ibid.* Remedes pour les morſures des ſerpens, d'un chien enragé, d'un ſanglier. 588 Pluſieurs recettes pour la morve des chevaux. 589 590. Remedes contre la douleur des nerfs 590... pour les playes des nerfs. *ibid.*.. contre la piquûre des ſcorpions. 590 591... des viperes & araignées. 591... des chauveſouris. *ibid.* Recette du Duc de Weymar pour la piquûre à la corne du cheval, avec une autre recette pour le même mal. *ibid.* Remédes pour guérir les chevaux qui puſſent le ſang. *ibid.*.. qui perdent leur poil, qui ont la pouſſe. 592. Pilules pour les purger, lorſqu'ils ſont attaqués de cette derniere maladie. *ibid.* Remédes pour les poux des chevaux. 592 593... pour les guérir quand ils ont mangé de la roquette. *ibid.*.. pour les guérir des ſanglues. *ibid.*.. pour la ſuffocation, les ſurdens, les teſticules enflés. 593 594. Cataplâme contre l'enflure des teſticules. 594. Remédes contre la toux & la tranchée. *ibid.*.. contre les varices, les verrues, les ulceres. 595... contre les vers, les vertebres luxées & déboîtées, les ulceres de la bouche & de la peau. 596 597... contre la difficulté d'uriner. 597. Régime des chevaux incommodés des yeux. *ibid.* Recettes pour les cicatrices & les tayes des yeux des chevaux. 597 598... pour la tachette rouge ou dragon qui vient à leurs yeux, pour les coups des yeux, pour les troubles ou ſuffuſion des yeux, pour les yeux nubileux, ou larmoyans. 598. Pour faire que les mouches ne tourmentent point les chevaux, ni les mulets. 598 599. Secret pour faire écumer un cheval & lui faire avoir la bouche toujours fraîche. 599... pour faire venir la corne à un cheval. *ibid.* Compoſition de l'huile de cheval. 1440 1441. Uſage des lupins pour les chevaux. 1647. Précautions avec leſquelles il faut donner la luzerne aux chevaux. 1652

Cheval de Barbarie, *cheval* ſauvage. *ibid.*

Cheval marin. Sorte d'animal marin. Sa deſcription. *ibid.*

Cheval de bois. Terme de Manege. *ibid.*

Cheval de friſe. Terme de fortification. *ibid.*

Chevaucher. Terme de Fauconnerie. *ibid.*

Chevelu. Signification de ce terme en fait de Jardinage. *ibid.*

Cheveux. Secret pour les deſſécher. *ibid.* Eau pour les faire croître. *ibid.* L'huile pour faire croître les cheveux aux perſonnes chauves. 600. Poudre de bourdon pour les faire croître. 422. Lotion pour les noircir. 1630. Lotion pour les faire croître. *ibid.*

Chevillé. Bien chevillé. Terme de Venerie. 328

Chevilles. Terme de Venerie. 600

Chevre. Deſcription de cet animal. 600. Ses eſpeces. *ibid.* Les chevres d'Angleterre plus utiles que celles de France. *ibid.* Secret pour tirer un grand profit de ce bétail. 600 601. Soins particuliers que demandent les chevres. 601. Marques d'une bonne chevre. 601 602. Du tems de les faire ſaillir. 602. Moyens de les rendre abondantes en lait. *ibid.* Maniere de les engraiſſer. 602 603. Profit conſiderable de leur ſuif. *ibid.*.. de leur lait. *ibid.* Proprieté de ſa chair. *ibid.* Proprietés de ſon lait. 1564. Uſage de ce lait. 1564. *& ſuiv.* Maladies des chevres, de la fiévre & remede.

604. Remédes contre l'hydropiſie des chevres. *ibid.* .. contre l'enflure qui leur vient après avoir mis bas. 604 1031. contre le mal-ſec. 604

Chevre. Barbe de chevre. Sorte de plante. Sa deſcription, &c. 166

Chevreaux. Avertiſſement ſur la maniere de les élever. 603. Tems de leur bonté, maniere de les apprêter, proprietés de leur chair. 603

Chevrefeuil. Deſcription de cet arbriſſeau. 604. Ses proprietés. 604 605

Chevreuil. Deſcription de cet animal. 605. Tems de ſon rut. *ibid.* Maniere de le chaſſer. *ibid.* Maniere de l'apprêter en civé. *ibid.* Maniere d'apprêter les cuiſſeaux, la longe & l'épaule de chevreuil. 606. Tetines de chevreuil frites. *ibid.* Longe de chevreuil en ragoût. 1629

Chevrette. Femelle de chevreuil. *ibid.* Autres ſignifications de ce terme. *ibid.*

Chevrons. Terme de charpente. Comment il faut les liet dans la coupe d'un bois, pour en avoir plus facilement le debit. 396

Chevrotin. Maniere de préparer la peau de chevrotin. *ibid.* Uſages de cette peau. *ibid.*

Chevrotine. Eſpece de balle de plomb. *ibid.*

Chicorée. Ses eſpeces. *ibid.* Ses proprietés 607. Culture de la chicorée franche. *ibid.* Autre maniere de cultiver les chicorées. 607 & 608. Différentes manieres de cultiver les chicorées ſauvages. 609. Proprietés de cette chicorée. 609 610. Maniere d'apprêter les chicorées. *ibid.*

Chicorée-fleur. Sa deſcription. *ibid.*

Chien. Animal domeſtique. Des différentes eſpeces de chiens & de leurs différens poils. 610 611. Sortes de chiens Anglois. 610. Des levriers. 611. Des chiens braques. *ibid.* Des limiers. *ibid.* Des chiens couchans, des épagneuls, des chiens griffons. *ibid.* Des baſſets, des dogues. *ibid.* Différens noms qu'on donne aux chiens ſuivant leurs bonnes ou mauvaiſes qualités. *ibid.* Des mâtins. 612 613. Des chiens cernaurs, courants, clabauts, blancs, de change; d'aiguail, du haut jour, étruſſés, buttés, épointés, allongés, à belle gorge, armés. 613. Du naturel des chiens, par rapport à leur poil. Des Chiens blancs *ibid.* .... des noirs des gris, des fauves. 614. Poil élevé des chiens, marque de foibleſſe. 995. Des véritables marques d'un bon chien. *ibid.* Comment il faut élever les chiens courans quand ils ſont petits. 614 615. Maniere d'apprendre les fourhus aux chiens. 616.. de leur apprendre à courre le cerf. *ibid.* Qualités des chiens courans pour les loups. 1630 1631. Levrier pour le loup. 1631. Du tems où l'on doit dreſſer les jeunes chiens pour le loup. 1631. Maniere de les dreſſer. *ibid.* Maladies des chiens. 616. Maniere de guérir leurs catharres, leurs chancres, les dartres, les démangeaiſons, les fils, les crevaſſes des pieds. 617... le flux de ventre. 617 618. .. la galle. *ibid.* Autre remède pour guérir la galle des chiens. 1271... les loupes, les morſures des bêtes venimeuſes, de renard ou des chiens enragés. 619. Remède général pour guérir leurs playes. 619. Pour les guérir de celles qui ſont aux endroits où ils ne peuvent porter la langue. 620. Pour faire mourir leurs puces. *ibid.* Pour les guérir de la rage. Eſpeces de la rage des chiens. Remédes pour la rage muë, toubante. 620 621... endormie, éſlanquée, rhumatique. 621. Remède général pour la rage. *ibid.* Remédes pour leur rétention d'urine & pour faire mourir les vers qui leur viennent dans le corps. 621 622. Maniere de compoſer l'huile de petits chiens. 1439

Chien. Langue de chien. Deſcription & proprietés de cette plante. 1577 1578. Chien-dent, *ou* dent de chien. Deſcription & proprietés de cette plante. 825 826

Chiffres *Arabes.* Leur nombre, leur figure & leur valeur. 621. Chiffres Romains, leur nombre, leur figure & leur valeur. 623

Chile. Eſpece de ſuc qui ſe convertit en ſang. 1073

Chiragre. Nature de cette maladie. *ibid.* Remède pour la guérir. *ibid.*

Chimie. *Voyez* CHYMIE.

Chitomancie. Sa définition. *ibid.* Son inutilité. *ibid.*

Chirurgie. Définition de cette ſcience. *ibid.* La ſcience de l'Anatomie néceſſaire à un Chirurgien. *ibid.*

Chocolat. Sorte de breuvage compoſé. Sa préparation. *ibid.* Regime en maigre préparé avec ce breuvage. 624. Ses proprietés. 452. Crême chocolatée. 766

Cholidoque. Terme d'anatomie. 624

Chondrille. Eſpece d'herbe. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*

Chopine. Sorte de petite meſure. *ibid.*

Chou. Eſpece d'herbe potagere. Noms de différentes eſpeces de choux. *ibid.* Choux d'Aubervilliers. *ibid.* Choux blancs, leur deſcription & leur culture. *ibid.* Choux cabus. Leur deſcription & leurs proprietés. 624 625. Secret pour les faire pommer promptement. 625. Pour les confire & les conſerver. 632

Choux de chien, ou Apocinon. Leur deſcription & leurs proprietés. *ibid.*

Chou friſé. Sa deſcription & ſes proprietés. 625 626

Choux fleurs. Leur deſcription & leur culture. 626 627. Moyens d'en connoître la meilleure graine. 626. Maniere dont les Italiens les font achever de pommer. *ibid.* Maniere de les apprêter. 631

Chou karaïbe, *ou* à large côte. Leur culture, leur bonté & leurs autres excellentes proprietés. 627

Chou de mer. Sa deſcription & ſa différence avec les autres. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.*

Chou pommé, chou rave, chou poivré, chou rouge, chou muſqué, &c. 628. Proprietés des choux en général 628 629. Leur culture générale. 629 630. Leur arroſement. 630. Secret pour faire des choux d'une excellente ſaveur & grandeur. 628... pour empêcher les inſectes & les oiſeaux de les détruire. 630 631. Différentes manieres de les apprêter. 631. Potage aux choux. *ibid.* Choux pommés tarcis. *ibid.*

Chou. Eſpece de patiſſerie. Maniere de les faire. 631

Choucas. Eſpece de corneille. *ibid.*

Chouette. Eſpece d'oiſeau. *ibid.*

Chouquet. Terme de Marine. *ibid.*

Chronologie. Définition de cette ſcience. *ibid.*

Chryſolite. *Voyez* PIERRE PRÉCIEUSE au ſecond volume.

Chryſules. Nom donné à l'eau regale. *ibid.*

Chûte. Remède pour les chûtes violentes. 632. 633... pour les chûtes des lieux hauts. 633... pour les chûtes quand on a le corps tout briſé, remède éprouvé pluſieurs fois. *ibid.* .. pour les chûtes où l'on craint qu'il n'y ait du ſang extravaſé intérieurement. 302. dans l'article de la BENOITE. Remède pour appaiſer la douleur d'une chûte faite d'un lieu élevé. 945

Chymie. Définition de cet art. 634. Différentes matieres tirées des corps compoſés, par les opérations chymiques. *ibid.*

Ciboule. Eſpece d'oignon. Ses uſages & ſa culture. *ibid.*

Cicatriſer. Terme de Jardinage. 635

Ciclamen. Sorte de plante. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*

Ciclamor. Terme de Blaſon. *ibid.*

Cicle *Voyez* CYCLE.

Cicutaire. Nom de Botanique. *ibid.*

Cidre. Eſpece de boiſſon. *ibid.* Quel eſt le meilleur

& le plus fort. *ibid.* Maniere de le faire. 635 636. Cidre de picale, maniere de le faire. *ibid.* Compoſition de pluſieurs autres eſpeces de cidre. 410 411

Cigne. Eſpece d'oiſeau amphibie. Sa deſcription. 636. Uſages de ſa peau. *ibid.*

Cigogne. Eſpece d'oiſeau. Sa deſcription & ſon naturel. *ibid.*

Cigüe. Eſpece de plante dangéreuſe aux chevaux. Reméde pour les en guérir, quand ils en ont mangé. *ibid.* Ses effets & ſes uſages à l'égard de l'homme. 636 637. Compoſition de l'emplâtre de cigüe propre pour réſoudre les tumeurs ſchirreuſes du foye & de la ratte, les loupes, les ſcrophules, &c. 1009

Cimbalaria. Eſpece de plante. 637. Ses proprietés. *ibid.*

Ciment. Maniere de faire le Ciment des Maçons, des Fontainiers & des Lunetiers. *ibid.*.. de faire le ciment pour lier le verre & les pots de terre. *ibid.*.. de faire un autre ciment dur comme la pierre. *ibid.*.. de faire un ciment froid pour les fontaines, citernes, pots de terre, fayances, vertes & autres vaiſſeaux. *ibid.* Autres ciments ou colles pour les verres caſſés. 675. Autre colle ou ciment qui ne ſe défait ni au feu ni à l'eau. *ibid.*

Cimier. Terme de Venerie. *ibid.*

Cinole. Eſpece de terre. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.*

Cinabre. Moyen de le rendre plus beau. 637 638.

Cinération. Terme de Chimie. 638

Cintre. Terme d'Architecture. *ibid.*

Circulation. Terme de Chimie ou de Médecine. *ibid.*

Cire. Choix de la cire. *ibid.* Huile chimique tirée de la cire, ſes proprietés. *ibid.* Mare. de la cire. Ce que c'eſt, & à quels uſages il eſt employé par les Chirurgiens & Maréchaux. *ibid.*

Cire d'Eſpagne. Erreur commune touchant le nom de la cire d'Eſpagne. 1588. Maniere de la faire. 638 639. Autre façon de la belle cire d'Eſpagne. 639. Maniere de faire de la cire d'Eſpagne à l'épreuve. *ibid.* Autre maniese de la compoſer. 1588

Ciroëne. Eſpece d'Emplâtre. Ses uſages. 639. 640.

Citron. Eſpece de ver. Sa nature. 640. Secrets pour faire mourir les cirons des mains ou du reſte du corps. *ibid.*

Cirſocele. Terme de Médecine. *ibid.*

Cirure. Ses uſages. *ibid.*

Citerne. Lieu où elle doit être ſituée. *ibid.* Choix de l'eau dont il faut la laiſſer remplir. *ibid.* Moyen de l'entretenir proprement. 641 642. Ciment pour les citernes. 637. Les citernes gâtées par le voiſinage des colombiers. 642

Citronier. Deſcription de cet arbre. 642. Proprietés de ſon fruit, & ſur-tout dans les maladies épidemiques. *ibid.* Vertus de ſa ſemence. *ibid.* Ses eſpeces *ibid.* Maniere de tirer l'eſſence du citron bergamote, ou cedra. 642 643. Autres eſpeces de citron. 643. Leurs proprietés. *ibid.* Maniere de compoſer les petits pains de citron *ibid.*.. l'élixir de citron. 1011

Citrouille. Deſcription de cette plante, ſes proprietés & ſa culture. 643. Tems de cueillir les citrouilles. 644. Pain de citrouille. *ibid.* Citrouille en potage. 644 645. Différentes manieres de fricaſſer les citrouilles. 645 646. Citrouilles en andouilletes. 646

Civé. Maniere de le faire. 646. Civé à la ſauce douce. 646 647. Liévre en civé. 1609

Civette. Deſcription de cet animal & ſon uſage. 647

Clabaut. Eſpece de chien de chaſſe. Pourquoi ainſi nommé. *ibid.*

Clairette. Eau claiette. Pluſieurs manieres de la faire. 960. Compoſition de l'eau claiette d'Armenie. 960 961

Clairiere. Ce que c'eſt. 647

Clarine. Terme de Blaſon. *ibid.*

Claveau, *ou* bouton. Eſpece de maladie des brebis. Son reméde. 319 320

Clavicule. Terme d'Anatomie. 647

Claye. Deſcription & uſage de cette machine. *ibid.*

Clayonnage. Terme de Jardinage. *ibid.*

Cléché. Terme de Blaſon. *ibid.*

Clématis. *Voyez* PERVANCHE au ſecond volume.

Clématite, *ou* Ariſtoloche. Sa deſcription, &c. 1165. *& ſuiv.*

Clairaire. Eſpece de maladie des oiſeaux de proye. *Voyez* OISEAU DE PROYE au ſecond volume.

Climatérique. Sens de ce terme. 647 648

Clinoïde. Terme d'Anaromie. 648

Cliſtere, *ou* lavement. Pluſieurs ſortes de lavemens. 1591. *& ſuiv.*

Cloches. Signification de ce terme en fait de Jardinage. 648. Leur deſcription & leur uſage. *ibid.* Occaſions principales où ce terme eſt appliqué. *ibid.*

Cloporte. Eſpece d'inſecte. Ses différens uſages en Médecine. *ibid.* Lieux où il nait. *ibid.* Préparation diurétique de cloportes. 931. Choix des cloportes dont on doit ſe ſervir pour cette préparation. *ibid.*

Clou de gérofle. Eſpece d'aromate & d'épicerie. Sa deſcription, lieux où il croît, ſes proprietés. *ibid.* 1294. Maniere de les diſtiller. 891. Choix du clou de gérofle & ſes autres proprietés. 1294

Clou. Eſpece de tumeur. Remédes pour mûrir & pour faire percer les cloux. 648 649

Cluſe. Terme de Fauconnerie. 649

Terme de chaſſe. *ibid.*

Coailles. Eſpece de laine. *ibid.*

Coaguler. Signification de ce terme. *ibid.*

Cochevis. Eſpece d'alouette. Maniere de les prendre, &c. 54. *& ſuiv.*

Cochenille. Deſcription & nourriture de cet inſecte. 649. Son uſage. *ibid.* Choix qu'on doit faire de la cochenille. *ibid.*

Cochet. Devoirs des Cochets. 649 650

Cochon, *ou* porc. 650. Marques d'un bon verrat & d'une bonne truye. *ibid.* Tems de faire ſouer la truye. *ibid.* Maniere d'élever les petits cochons. *ibid.* Méthode pour engraiſſer les cochons. 651. Du tems de les châtrer. *ibid.* Comme il faut conſerver le gland d'une année à l'autre. 652. Des maladies des porcs & des moyens de les guérir. Marques qu'il eſt malade. *ibid.* Reméde pour la lepre, & maniere de la connoître. *ibid.* Maniere de guérir l'enflure des cochons. 1032... l'enflure des glandes du cou. *ibid.* Du tems & de la maniere dont on tue les cochons pour les ſaler. 652 653. Préparation du ſaloir. 653. Maniere d'y mettre les parties du cochon & de les en tirer. *ibid.* Maniere d'apprêter le cochon & ſes parties. *ibid.* Maniere d'apprêtes le cochon de lait.. . de le farcir. 653 654... de le mettre à la daube. 654. Maniese d'apprêter le groin, la langue, la gorge, l'oreille de cochon. *ibid.* Maniere d'apprêter les langues de cochon fourrées. 1576... en tagoût. *ibid.* Maniere de griller ſes oreilles. 664. Maniere d'apprêtes le mou, l'épaule, l'échinée & le filet. 654 655. Manieres différentes de faire cuire les jambons. *ibid.* Gribelettes de cochon frites, ou en hachis. *ibid.* Pieds de cochon bouillis ou fricaſſés. 655 656. Pieds de cochon à la ſainte-Menehoud. 656. Proprietés de la chair de cochon. *ibid.* Uſages du Cochon en Médecine. *ibid.* Son fumier eſt eſt un mauvais amendement pour les terres. 1261

Coco. Eſpece d'arbre. Utilité de ſon fruit. 656

Coëffé, bien coëffé. Terme de chaſſe. *ibid.* 656

Cœur. Cauſes du mal au cœur. Remédes pour celui qui provient de la chaleur. 657... pour le mal de cœur

cœur provenant de cauſe froide. *ibid.*... pour le battement de cœur. 657 658.... contre toute ſorte de maux de cœur. 658.... contre les défaillances de cœur. *ibid.*... contre les évanouiſſemens, & remarques qu'il faut faire ſur la cauſe de ces défaillances. *ibid.*... pour fortifier le cœur & diſſiper la mélancolie. 658 659.... pour la palpitation du cœur. 659.

Cœur. Mal de cœur des bœufs & remède. 377

Coffre. Terme de chaſſe. 659

Coignaſſier. Eſpece d'arbre. *ibid.* Ses différens uſages. *ibid.* Ses différentes eſpeces. 661

Coing. Fruit du coignaſſier. Maniere de faire des confitures de coing blanches ou rouges. 659 660... de faire du cotignac. 660 661... de les mettre en compote. 661. Maniere de faire l'huile de coings. 1426 1427

Col, *ou* cou. Remédes pour appaiſer la douleur du chignon du cou. 661... pour diſſiper les glandes du cou. *ibid.*

Col, ou collet de mouton. Différentes manieres de l'appréter. 661

Cou-de-chameau. Eſpece de narciſſe. Leur deſcription. 661 662. Leur culture. 662

Colature. Terme de Pharmacie. 662

Colchique, *ou* eocou. Ses différentes eſpeces. *ibid.* Sa deſcription, ſes qualités & ſa culture. *ibid.*

Colcothar d'Angleterre, *ou* pour le impériale. Maniere de le compoſer ſelon la méthode de la grande Chartreuſe. 662 663. Proprietés du colcothar. 663. Compoſition des pilules impériales catholiques de Lemeri, pour le même uſage que le colcothar. *ibid.* Expérience de l'eau de colcothar. *ibid.* Double eſpece de colcothar. *ibid.* Facultés du colcothar naturel, ou vitriol vert. *ibid.* Maniere de préparer le colcothar artificiel, ou vitriol vomitif. 664

Coleuvrée, couleuvrée, *ou* bryone. Ses eſpeces, ſa deſcription & ſes proprietés. 664 755

Colique. Origine de ce mot. *ibid.* Cauſes de la colique. *ibid.* Nature de chaque eſpece de colique. 664 665. Remédes contre la colique venteuſe. 665 666. Lavement excellent pour cette maladie. 666. Préſervatif contre cette maladie. *ibid.* Remédes contre la colique bilieuſe. 666 667. Compoſition d'un excellent ratafia contre la colique venteuſe. 667. Autres lavemens & tiſanne contre la colique bilieuſe. 667. Remédes contre la colique cauſée par une pierre âcre. 667 668. Remédes contre la colique cauſée par les vers. 668. Nature & ſignes de la colique renale ou miſereré. 668 669. Pluſieurs eſpeces de remédes contre cette maladie. Autres remédes pour guérir la colique bilieuſe. 942... la colique renale ou néphretique. 942 943. Remédes chimiques contre la colique renale. *ibid.* Recette pour guérir la colique ſur le champ. 943. Autres remédes pour la colique néphretique. 671 672... pour toute ſorte de coliques. 672. Remède pour la colique ſi ſouverain qu'elle ne revient plus. 672. Autre liſte de remédes pour la colique de quelque eſpece qu'elle ſoit. 673 674. Huile pour la colique des vers & pour la colique bilieuſe. 674

Colique & trenchées des chevaux. Nature & remédes de cette maladie. 671 674

Collateurs des bénéfices. Leurs obligations en les conferant. 299 *& ſuiv.*

Colle. Le cap de Colle. Commerce que les François y font. 288

Colle. Différentes eſpeces de colle. 674. Proprietés de la colle forte. *ibid.* Colle de poiſſon, ſes proprietés. 674 675. Maniere de la faire. 675. Ses uſages. *ibid.* Colle de Relieur. *ibid.* Colle ou ciment pour les verres caſſés. 637 675. Maniere de compoſer pour le même uſage, une colle qui ne ſe défait ni au feu, ni à l'eau. *ibid.* Secret pour faire de la colle de poiſſon qui ſert de colle forte, 675 676. Autre colle très-forte. 676. Colle pour coucher l'or. *ibid.* Maniere de faire la colle d'Orleans. *ibid.* Colle ou ciment pour lier le verre ou les pots de terre. 637

Coller. Secret pour coller des boules argentées ou de quelqu'autre couleur. 422

Collet. Terme de chaſſe. Eſpece de piege pour les lievres & les lapins. Maniere de le tendre. 676

Collet. Eſpece de piege pour les oiſeaux. 676

Collet. Termes de Jardinage, ou de Fleuriſte. 676 677

Collet. Signification de ce terme, en parlant des hottes. 677

Colleter. Terme de chaſſe. *ibid.*

Colleteur. Terme de chaſſe. *ibid.*

Colletin. Eſpece de veſte pour les cavaliers. Secret pour faire un colletin à l'épreuve de la bale. 677

Collier. Signification de ce terme en matiere de Venerie. *ibid.*

Colophone, *ou* colophane, *ou* arançon, eſpece de culle. *ibid.*

Coloquinte. Emplâtre purgatif de coloquinte. 1009.

Colombier. Lieu où il convient le mieux de ſituer les colombiers. 677. Quelle doit être leur figure. *ibid.* Pour empêcher les rats d'y monter. *ibid.* Maniere de les conſtruire. 678. Maniere dont les nids doivent être faits. 678 679

Colombine. Laque colombine. Maniere d'en faire une très-belle. 1589

Colorantes. Terme de Teinturier. *ibid.*

Coloter. Secret pour colorer les planchers de carreaux, ou de bois. 679. Maniere de colorer l'acier. 19. Maniere de colorer le bois en ébene. 404 406... en violet, en rouge, en pourpre, en bleu, en vert. 405... en telle couleur qu'on veut. *ibid.*... Secret pour colorer le bois des chaiſes *ibid.*... pour lui donner la couleur d'or, d'argent, ou de cuivre rouge. 407

Commandeur. Baume du Commandeur, dont les effets ſont ſurprenans contre le fer, le feu, le flux de ſang & la difficulté d'accoucher. Pluſieurs manieres de le compoſer. 283 284. Son uſage. 284

Commerce. Son utilité pour les particuliers & pour les Etats. 679. Ce qu'il faut faire pour réuſſir dans le commerce dans les païs étrangers. 680 681. Nature du commerce de Hollande. 681. *& ſuiv.* Commerce d'Angleterre. 684. *& ſuiv.* Commerce de Milan. 688. Commerce de Genes. *ibid.* Commerce de Bologne. *ibid.*... de Modene & de Regio. *ibid.*... de Lucques & de Parme. *ibid.*... de Florence. 688.... de Veniſe. 689... du Levant. 689 690. Chambre de commerce de Marſeille. *ibid.* Maximes & obſervations ſur le commerce des bleds en Barbarie. 261. *& ſuiv.* Obſervations ſur le commerce des cuirs au même païs. 264 265. Moyens de réuſſir dans le commerce du bois. 393. *& ſuiv.*

Commis. Obligations des Commis des Gabelles, Grénetiers, Meſureurs, &c. 691

Commis, ou Facteurs dans le commerce en gros. Ce qu'ils doivent faire pour s'acquitter de leur devoir & pour faire fortune. 691. *& ſuiv.*

Commiſſionnaires & Correſpondans. De deux ſortes. 694. *& ſuiv.* Maximes qui regardent les Commiſſionnaires, ou Négocians qui font de commiſſions reſpectives pour leur compte particulier. 694 695. Maximes qui regardent les Commiſſionnaires qui n'agiſſent que pour le compte d'autrui. 695. *& ſuiv.* Cinq autres eſpeces de Commiſſionnaires. 698 699. Utilité des Commiſſionnaires pour le commerce. 699. Précautions que doivent prendre les Commiſſionnaires, avant que de s'engager dans les commiſſions avec les Commettans. 699. *& ſuiv.* Raiſons pour leſquelles les

les Commiſſionnaires doivent écrire toutes les conditions qu'ils font avec les Commettans. 701. De quelle maniere les Commiſſionnaires doivent ſe conduire dans la vente des marchandiſes. 701. *& ſuiv.* Autres maximes importantes que les Commiſſionnaires doivent obſerver quand ils achettent pour leur compte. 705. *& ſuiv.* Autres maximes importantes que les Commiſſionnaires doivent obſerver, quand ils achettent pour le compte des Marchands. 708. *& ſuiv.* Commerce des Commiſſionnaires d'entrepot, & leur utilité pour le Négoce. 711. De quelle maniere doivent ſe conduire les Commiſſionnaires d'entrepot. 701. *& ſuiv.*

Communes. *Voyez* USAGES dans le ſecond Volume.

Compagnie Orientale. Son inſtitution & ſon commerce. 713

Compote. Maniere de faire des compotes de pommes. 713... une compote de pommes de calvile. 713 714... des compotes de poires. 714... une compote d'abricots verds. *ibid.*... des compotes de groſeilles rouges. t358 t359... de coings. 661

Conarium, *ou* glande pinéale. *ibid.*

Concierge, *ou* Garde-meuble. Ses obligations. *ibid.*

Concombre. Ses eſpeces différentes. 714. Deſcription du concombre ſauvage. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.* Deſcription do concombre domeſtique. *ibid.* Ses proprietés & ſes vertus. 715. Culture des concombres. 715 716. Secret pour en avoir de telle forme & figure qu'on voudra. 716... pour en avoir en peu de tems. 758. Maniere d'apprêter les concombres en ſalade. 716. Manieres de les fricaſſer. 716 717... de les farcir. 717... de les cuire ſous la viande. 718. Concombres à la matelotte. *ibid.* Maniere de les confire. *ibid.*

Concretion. Terme de Chimie. 718

Condenſans. Certaine nature de remédes. *ibid.*

Confection. Terme de Pharmacie. Maniere de compoſer la confection de ſtorax de Mezué. 718 719. Matieres qui entrent dans la confection d'alkermes. 50

Confiture. Préparation qui ſe fait des fruits. Confitores au ſucre de poires. 719... de pommes. 720... d'abricots, de pêches & de prunes. 7. 8. 9. Confitures au vin doux, au cidre & au miel. 720. Confiture de poires au moût. *ibid.*... de raiſins. *ibid.* Confiture au cidre. 720 721. Confiture au miel. 721. Noix confites. 721. Confitore d'angélique. 86. Confiture ou thériaque de geniévre. 1290. Confiture de groſeilles liquides. 1359

Confreries. Établiſſement de certaines Confreries utiles pour ſoulager les pauvres, & pour terminer les procès. 722 723

Congéler. Terme de Chymie. 723

Congrégations *d'hommes*, ou *de filles*. Sources de leur déſonion. Moyens d'y rétablir la paix. 723. *& ſuiv.* Obligations des Congrégations d'hommes & de filles pour faire proſperer leur temporel. 724 725

Connoiſſeur Terme de chaſſe. 725

Conſerve. Sorte de confiture. 729. Maniere de faire la conſerve de violette. 725 726. Ses proprietés. *ibid.*... de faire la conſerve de bourache, de bugloſe, de ſouci, de jaſmin, de feuilles de fenouil. 727... de fleurs d'orange. *ibid.*... de rapure d'écorce de citron & d'orange de Portugal. *ibid.*... de roſes. 728... de cynorrhodon. *ibid.*... de tuſſilage qu'on nomme vulgairement pas d'âne. *ibid.*... de racine d'*énula campana*, ou aonée. 728 729... la conſerve de longue vie. 729

Conſerver. Maniere de conſerver le blé. 344. *& ſuiv.*... les choux. 630 631... les fruits. 1254... les fleurs. t214 t215... les graines & les fruits des arbres. 1324... les greffes. 1544... les ſemences dans la terre ſans aucun dommage. t477

Conſire, *ou* Conſoude. Deſcription & proprietés de cette plante. 729

Conſoude. Deſcription de la grande conſoude. 729 730. Ses proprietés. 730. Maniere de compoſer le ſirop de conſoude. *ibid.* Deſcriptioo de la conſoode, ou confire moyenne, ou bugle. *ibid.* Ses proprietés. 730 731. Deſcription & proprietés de la conſoude royale, ou pié d'alouette. *ibid.* Deſcription de la conſoude royale, appellée trachelio d'Amérique. *ibid.*

Conſtipation. Eſpece de maladie. Remède pour la guérir. 731 732. Lavement pour les conſtipés. 1592

Contrayerva. Eſpece de racine étrangere. Ses vertus. 732

Contr'eſpalier. Terme de Jardinage. 732

Contre-latte. De quelle largeur il faut les faire pour en avoir le débit dans la coupe des bois. 397

Contre-maillé. Contre-mailler. Terme de faiſeurs de filets. *ibid.*

Contuſion. Onguent pour toutes ſortes de contuſions, enflures, inflammations, loopes, apoſtumes, & autres maux. 732. Autre remède ſouverain contre les contuſions, particulierement pour les parties du corps qui ſont charnues. 753. Autre onguent pour faire diſſoudre le ſang caillé des contuſions, chûtes, bleſſures, &c. 733. Régime que doivent obſervet ceux qui ont quelque contuſion. *ibid.* Baume contre toute ſorte de contuſions. 277. Autre baume contre les contuſions, ou diſlocations, & toute ſorte de playes profondes, &c. 278. Autre Baume contre les contuſions. 277

Convaleſcens. Voyez leur régime de vivre, au mot RÉGIME dans le ſecond Volume.

Convulſion. Nature de cette maladie. 733. Différentes eſpeces de convulſions, & leurs ſignes. *ibid.* Remédes contre les convulſions qui arrivent aux enfans & aux grandes perſonnes. 734. Convulſion qui provient de la piquûre d'un ſerpent. *ibid.* Remédes pour les convulſions. 734 735... pour les convulſions des petits enfans. 1031

Coq. Marques d'un bon coq. 735. Proprietés de la chair du coq. *ibid.* Gélée de coq. 1286

Coq-d'inde, *ou* dinde. Profit que rapportent ces animaux; maniere de les élever, nourrir, apprêter. 838. *& ſuiv.*

Coquelico, *ou* pavot rouge. Proprietés de ſes flours & de ſes têtes. 735 736

Coqueluche. Nature de cette maladie, & divers remédes pour la guérir. 736 737

Cor. Eſpece d'inſtrument. 737

Corail. Eſpece de plante marine. 737. Ses eſpeces. *ibid.* Leurs proprietés. *ibid.* Maniere de tirer la teinture du corail. *ibid.* Secret pour faire one figure ou médaille en façon de corail. *ibid.* Autre ſecret très-beau pour contrefaire le corail. *ibid.* Maximes & obſervations ſur la pêche du corail dans les Echelles du Levant, avec un ample détail de cette pêche. 257. *& ſuiv.*

Corde *de crin*. Terme de chaſſe. 737

Cordé. Terme de Jardinage. 737 738

Cordeau. Terme de Jardinage. 738

Cordial, *ou* Cardiaque. Nom propre à one certaine eſpece de remédes. 486. Leor effet. *ibid.* Compoſition de pluſieurs remédes cardiaques. 486. *& ſuiv.* Apozême cordial. t12. Sirop cordial. 488. Décoction cordiale. 811 812. Eau cordiale du frere Capucin, ou élixir de ſanté. Sa compoſition & ſes proprietés. t000. Pluſieurs juleps cordiaux. t543 1544

Cordonniers. Leurs obligations. 738 739

Coriandre. Eſpece de plante. Sa deſcription & ſes proptietés. 739 740. Choix de ſa graine. 740. Diſtillation de l'eau de coriandre. 897

Corme. Fruit du cormier. Sa double eſpece. 740 Ce qo'il faut obſerver avant de cueillir les cormes

qu'on deſtine pour faire la ſemence. 741. Tems de cueillir les cormes. 742. Leur utilité. *ibid.*

Cormé. Eſpece de boiſſon. Maniere de la faire. 741 742

Cormier. Eſpece d'arbre. Sa deſcription. 740. Maniere de l'élever promptement. 740 741. Méthode pour le ſemer. 741. Ce qu'il faut obſerver à l'égard des cormes deſtinées pour ſemer. *ibid.* Maniere de ſemer & de planter les cormiers. 741 742. Proprietés du cormier. 742. Maniere de façonner le cormier dans la coupe des bois. 398

Corne de cerf. Eſpece de plante. 743. Sa Deſcription & ſes proprietés. *ibid.*

Corne, ou bois de cerf. Ses uſages en Médecine. 743. Pour fondre la corne de cerf, & lui donner telle couleur, & telle figure qu'on voudra. *ibid.* Maniere de faire la gélée de corne de cerf propre pour réparer les forces, pour arrêter le cours de ventre, le flux de vomiſſement, & pour reſiſter à la malignité des humeurs. 1285

Corne. Secret pour faire fondre la corne de bœuf & lui donner telle figure & telle couleur qu'on voudra. 743... pour faire venir la corne à un cheval. 599. Secret pour contrefaire l'écaille de tortue ſur la corne. 972

Corneille. Deſcription de cet oiſeau. 744. Maniere d'en prendre la nuit avec des habits noirs. 744. *& ſuiv.* Autre maniere de les prendre pendant la gélée avec des cornets. 745. Maniere de les prendre avec des appas. 745 746. Maniere de les prendre avec des gluaux. 746

Corner. Explication de ce terme. 746

Cornette. Fer cornette. Eſpece de fer en lingots. 1106

Cornichon. Eſpece de concombre. *ibid.*

Cornue. Deſcription de ce vaiſſeau dont uſent les Chimiſtes. 747. Sa figure. 853

Correctif. Etendue générale de ce terme. 747. Eſpece & différens effets des correctifs. *ibid.* Compoſition & proprietés de la poudre apéritive & corrective univerſelle. 747 748. Compoſition d'un correctif abſorbant. 748

Corps. Signification de ce terme appliqué aux bêtes fauves. 748

Cors *aux pieds*. Pluſieurs manieres de les guérir. 748 749. Emplâtre pour les playes, bubons, cors aux pieds, tumeurs, &c. 1015

Cors des chevaux. Maniere de les guérir. 749

Corroſifs. Eſpece de remédes. *ibid.*

Coſſe. Explication de ce terme de Jardinage. 749

Coſſiere. Terme de Jardinage. 749 750

Coſtus *bâtard*. Deſcription & proprietés de cette plante. 750

Côté. Pluſieurs recettes contre le mal de côté. *ibid.*

Cotti. Terme de Jardinage. 750 751

Couches. Leurs uſages dans le Jardinage. 751 Maniere de les faire. 1473. *& ſuiv.*

Coucou. Eſpece de fraiſiers. Néceſſité de les arracher. *ibid.*

Coucou, ou Colchique. Deſcription, proprietés & culture de cette plante. 662

Coucou, pain de coucou, ou alleluia. Vertus de cette plante. 50

Coudre. Signification de ce terme en matiere de filets. 751

Coudrier, *ou* noiſetier. Deſcription de cet arbre, & ſes uſages. *ibid.* Sa culture. 402

Couler. Signification de ce terme en fait de Jardinage. 752

Couleur. Secrets pour faire une belle couleur d'or. 752... pour faire le bronze en couleur d'or. *ibid.*... pour faire le rouge, *ibid.*... pour faire une couleur rouge en bois. *ibid.*... pour faire les carnations. *ibid.*... pour faire une couleur jaune. *ibid.*... pour faire le verd de veſſie, ou nerprun. 753... pour faire des couleurs tranſparentes pour le verd. *ibid.*... pour faire une belle couleur bleue. *ibid.*... pour faire un beau bleu turquin. *ibid.*... pour faire un beau bleu qui approche de l'outremer. *ibid.*... pour faire un gris de lin. *ibid.*... pour faire le noir, le noir de velours, le noir fin. *ibid.*... pour faire le verd pour la miniature. 753 754... pour faire du carmin. 754... pour faire la laque rouge ou violette. *ibid.*... pour rendre le vermillon beau. *ibid.*... pour donner au bois la couleur d'or, d'argent, &c. 407... pour mettre l'acier en couleur. 59

Couleurs du poil des bêtes fauves. 755

Couleurs du poil des chiens courans. 754

Coulon, manſard, *ou* biſet. Nom d'une eſpece de pigeons. 335

Coup. prendre coup. Terme de Fauconnerie. 754

Coupe-bourgeons, *ou* liſettes. Eſpece d'inſecte. 754. Sa deſcription. 1623. Voyez la maniere de les détruire, page 1459. du ſecond volume.

Coupelle. Opération Chimique. Purification de l'argent par la coupelle. 160. Différence de l'argent de coupelle & de vaiſſelle. 160

Cuuperoſe. Voyez VITRIOL au ſecond volume.

Couleuvrée, *ou* bryone, ou coleuvrée. Sa deſcription & proprietés. 755 664

Couple. Ce que c'eſt en fait de chaſſe. 755

Coupler *les chiens*. Ce que c'eſt. *ibid.*

Couper. Terme de Jardinage. Manieres de couper les arbres à l'épaiſſeur d'un écu, en morgnon, en talu, quarrément. 755 756

Couper. Terme de chaſſe. 756

Cour. Voyez MAISON dans le ſecond volume.

Courbatture, *ou* battement de flanc. Eſpece de maladie des chevaux. Ses cauſes & ſes remédes. 756 757 Lavement pour le cheval courbattu. 757

Courge *d'Inde*. Ses diverſes eſpeces & leur deſcription. 757. Leurs proprietés. *ibid.*

Courle. Secret de Columelle, pour avoir des courles longues & groſſes. 757 758. Autre ſecret pour la même choſe. 758. Courles purgatives. *ibid.* Secret pour les garder long-tems. *ibid.* Secret pour avoir des courles & des concombres en peu de tems. *ibid.*... pour en préſerver la ſemence contre les oiſeaux, les fourmis, &c. *ibid.*

Couronne *impériale*. Deſcription de cette plante. 758. Ses proprietés & ſa culture. 758 759

Couronne. Greffer en couronne, maniere de le faire. 1342

Coutre. Terme de Venerie. 759

Cours *de ventre*, ou diſſenterie. Pluſieurs remédes contre cette maladie. 843. *& ſuiv.*

Courçon. Fer courçon ou courtillon. Eſpece de petit lingot de fer. 1106

Courſon. Signification de ce terme dans le Jardinage. 759

Courte-haleine. Cauſes de cette maladie. 759. Pluſieurs remédes contre la courte-haleine. 759 760. Onguent pour guérir la courte-haleine. 760. Régime que doivent obſerver ceux qui ont la courte-haleine. *ibid.*

Courtilliere. Eſpece d'inſecte. Sa deſcription, dégats qu'il cauſe dans les jardins. 760

Coururiers & Couturieres. Leurs obligations. 760 761

Couvains. Voyez l'article des MOUCHES-A-MIEL dans le ſecond volume.

Couvreurs. Leurs obligations. 761

Couvrir. Différentes ſignifications de ce terme. *ibid.*

Crampe. Eſpece de maladie. Sa nature. 761. Re-

mède pour la guérir. *ibid.*
Crachemeot *de ſang*. Ses différentes cauſes & ſignes pour les connoître. 761 762. Remédes pour guérir cette maladie. 762. *& ſuiv.* Compoſition de l'eau roſe ſucrée pour guérir la diſſenterie & le crachement de ſang. 911
Cracher. Reméde contre la difficulté de cracher & contre la toux. 764. Décoction pour guérir la même maladie. 817
Crayon. Signification de ce terme en fait d'Agriculture. *ibid.*
Crane. Uſage du crane de l'homme dans la Médecine. 764
Crapaud. Différentes préparations des crapauds dans la Médecine. 764. Leurs vertus. *ibid.* Qualités de la poudre de crapaud, des os qu'on trouve dans la tête des plus vieux, de leur ſel volatil. *ibid.* Particularités touchant ſon poiſon. 765
Crapaudine. Deſcription de cette pierre précieuſe. 765. Ses vertus. *ibid.* Manieres de la tirer. *ibid.* Secret pour l'éprouver. *ibid.*
Craquelins. Maniere de faire cette ſorte de patiſſerie. 765
Craye. Eſpece de pierre. Sa deſcription. *ibid.*
Craye. Sorte de maladie qui vient aux oiſeaux de proye. *Voyez* OISEAU DE PROYE. au ſecond Volume.
Crayon. Ce que c'eſt. 765. Maniere de faire des crayons de paſtel auſſi fermes que la ſanguine. 765 766.
Créance. Terme de Fauconnerie. 766
Crême. Ses différens uſages. *ibid.* Secret pour tirer du lait quantité de crême. *ibid.* Autre ſecret pour la même choſe. 1566. Maniere de faire la crême douce. 776... la crême chocolatée. *ibid.*... la crême ſans feu. *ibid.*... la crême cuite. 766 767. Pour faire une crême bonne & bien délicate. 767. Pour faire la même d'une autre maniere. 767 768. Maniere de faire la crême de ſaint Gervais de Blois, de Bourdeaux, de Sedan. *ibid.* Maniere de faire la crême en fromage. 768 769... la crême fouettée. 769... la crême à frire. *ibid.*
Creſſon. Ses eſpeces différentes. 769. Deſcription & proprietés du creſſon alenois. *ibid.* Deſcription du creſſon aquatique, ou berle. Ses proprietés. 769 770. Vertus Médecinales de ces deux plantes. 770
Creſſon d'Inde, *ou* capucine. Deſcription & proprietés de cette plante. 483
Creſſon de fontaine, *ou* cardamine. Deſcription & proprietés de cette plante. 486. Compoſition de l'eſprit de creſſon. 1602. Vertus de cet eſprit. *ibid.* Compoſition & proprietés de l'eau de creſſon. 1062 1063. Maniere de faire fermenter le creſſon pour en extraire l'eau & l'eſprit. 1063. *& ſuiv.* Maniere de tirer le ſel eſſentiel de creſſon. *ibid.*
Crêtes. Maniere de les ſaler. 770 771.
Crevalles *des pieds & des mains*. Maniere de les guérir. 771
Creuſet. Eſpece de petit vaiſſeau. Sa deſcription. 761
Creux. Pour tirer un carton ſur un creux. *ibid.*
Crier *bien*. Signification de ce terme de chaſſe. *ibid.*
Criſe. Terme de Médecine. *ibid.* Diſtinction entre la criſe parfaite, & la criſe imparfaite. *ibid.* Soins qu'il faut prendre d'y diſpoſer un malade. *ibid.*
Criſtal. Terme de Chimie. *ibid.* Ce que l'on entend par ces termes criſtal de tartre, d'alun, de mineral, de lune, &c. *ibid.*
Criſtal. Matiere tranſparente. Cimens pour lier le criſtal & le verre. 637. Colle pour amollir, durcir, calciner le criſtal. Voyez l'article de PIERRE PRÉCIEUSE au ſecond Volume.. pour le dorer. Voyez OR dans le même Volume.
Criſtal. Fleur de criſtal. Sa deſcription & ſes proprietés. 1209. Uſage que les Verriers font de ſes cendres, & les Arabes de ſa décoction. *ibid.*
Criſtalliſation. Explication de ce terme. 771
Crochets *à remuer le fumier*. Sa deſcription. 772
Crochets. Terme de Tiſſeran. *ibid.*
Croix de cerf. Terme de Venerie. *ibid.*
Croix de Jeruſalem. Eſpeces de cette plante. Sa culture & manieres de la multiplier. 772
Crôler. Terme de Fauconnerie. *ibid.*
Crône. Terme de Pêche. *ibid.*
Croquet. Eſpece de farce, ou de gateau. Maniere de les compoſer. 772 773
Croupe *de cerf*. Terme de Venerie. 773
Croſſer. Terme de Jardinage. *ibid.*
Croſſette. Diverſes ſignifications de ce terme en fait de Jardinage. 773
Cru. Terme de Fauconnerie. *ibid.*
Cruche. Vaiſſeau uſité dans le Jardinage. *ibid.*
Crudité d'eſtomac. Remédes pour la guérir. 1077. *& ſuiv.*
Cube, Terme de Géometrie & d'Arpentage, &c. 773.
Cucuphes. Ce que c'eſt, & leurs uſages en Médecine. *ibid.*
Cucurbite. Terme de Chimie. Ses uſages. *ibid.* Sa deſcription & figure. 853
Cueillers. Herbe aux cuillers. Sa deſcription & ſes proprietés. 1387
Cueillette. Véritable application de ce terme. *ibid.*
Cueilloir. Eſpece de panier. Sa deſcription & ſes uſages. *ibid.*
Cuir. Maximes &c. obſervations ſur le commerce des cuirs en Barbarie. 264. *& ſuiv.*
Cuiſſeaux *de chevreuil*. Maniere de les apprêter. 606
Cuiſine. Où & comment il faut la conſtruire. 774. Devoirs des garçons de cuiſine. 1876 1277
Cuivre *rouge*. Eſpece de métal 774. Maniere de le blanchir. *ibid.* Maniere de l'argenter. 774 775. Remarques ſur les vaiſſeaux de cuivre. 775. Secret pour faire le verder. *ibid.* Pour blanchir la ſuperficie du cuivre. *ibid.* Pluſieurs manieres d'argenter les jettons & les figures de cuivre. 162 163. Autre méthode pour blanchir le cuivre. 341. Secret pour y faire comme une écaille de tortue.
Cuivre de roſette. Ce que c'eſt. 774
Cuivre brûlé. Maniere de le faire. *ibid.*
Cuivre jaune. Ce que c'eſt. *ibid.* Lieu où il vient abondamment. *ibid.*
Culot. Terme de Chimie. 776
Culotte *de bœuf*. Maniere de l'apprêter. *ibid.*
Cumin. Ses différentes eſpeces. 776. Deſcription & proprietés du cumin cultivé. *ibid.* Deſcription & proprietés du cumin ſauvage prémier. 776 777. Deſcription & proprietés du cumin ſauvage ſecond. 777. Choix de la graine de cumin. *ibid.*
Curatifs. Remédes curatifs pour les beſtiaux. 317. *& ſuiv.*
Cure. Terme de Fauconnerie. Sorte de pillule pour les oiſeaux de proye. Armer les cures, tenir la cure. Explication de ces termes. *ibid.*
Curé. Principaux devoirs des Curés envers Dieu. 778... envers leur Evêque. 778. 779... envers leur Clergé. 779. 780... envers eux-mêmes. 780... envers leurs Parroiſſiens. 780. *& ſuiv.*... envers leur Egliſe. 782 783. Ce qu'un Curé doit faire tous les jours de ſa vie. 783. Ce qu'il doit faire chaque ſemaine. *ibid.* Ce qu'il doit faire chaque mois. 784. Ce qu'il doit faire tous les trois mois. *ibid.* Ce qu'il doit faire tous les ſix mois. *ibid.* Ce qu'il doit faire tous les ans. 784 785. Avis qu'un bon Curé doit donner à ſes Parroiſſiens, touchant l'adminiſtration

du Sacrement de pénitence, contenant en même-tems quelques regles importantes pour la direction des conſciences. 785 786. *& ſuiv.* Avertiſſement ſur les retraites qu'un bon Curé doit donner à ſes Parroiſſiens. 689. *& ſuiv.* Avis très-important à un bon Curé pour l'adminiſtration & la reception du Sacrement de mariage. 797 798. *& ſuiv.*

Curée. Terme de chaſſe. 801

Cureuſes. Terme d'œconomie. Leur uſage. 802

Cycle. Terme d'Aſtronomie. *ibid.* Définition du Cicle ſolaire. *ibid.* . . du Cicle lunaire. *ibid.* . . du Cicle de l'indiction. *ibid.*

Cynorrodon. Fruit de l'églantier ou roſier ſauvage. Proprietés de la conſerve de ce fruit. 994. Maniere de la faire. 728

D

Damas. Eau de damas compoſée. 894

Daguer. Terme de Fauconnerie. 803

Dagues. Terme de Venerie. *ibid.*

Daguets. Terme de Venerie. *ibid.*

Dain. Eſpece de bête fauve. Sa deſcription. 803. Lieux où il faut le chercher. *ibid.* Tems & maniere de ſa chaſſe. *ibid.* Manieres de l'apprêter. 803 804

Darioles. Eſpece de Patiſſerie. Maniere de la faire. 804

Dartres. Remédes pour les dartres vives & gales. 804 805. . . pour les dartres enflammées. *ibid.* . . pour les dartres farineuſes. *ibid.* . . pour les dartres du viſage. 806. Autres remédes pour les dartres en général. *ibid.* Secret contre les dartres du viſage. 806 807

Dattes. Fruit du palmier. Leurs proprietés. 807

Daube. Maniere d'apprêter les viandes. 807. Daubes de bœuf, d'oiſeau, de liévre, &c. Manieres de les faire. *ibid.* Canard à la daube. 473. Levreau à la daube. 1609

Debucher. Terme de Venerie. 808

Decaiſſer. Terme de Jardinage. *ibid.*

Decanter. Terme de Chimie. *ibid.*

Decaper. Terme de chimie. *ibid.*

Decembre. Ouvrages à faire en ce mois. 808 809. Ouvrages qu'il faut faire au jardin des fleurs. 809. Ce que doit faire un bon Laboureur pendant ce mois. *ibid.* Profit à faire en ce mois. 809 810. Poires qui ſe mangent en ce mois. 810

Dechaperoner. Terme de Fauconnerie. 810

Déchauſſer. Signification de ce terme en fait de jardinage. *ibid.*

Dechauſſures, Terme de chaſſe. *ibid.*

Décoction. Différence entre les décoctions & les infuſions. *ibid.* Obſervations ſur la nature des décoctions. 810, 811. Ordre qu'il faut obſerver dans les décoctions. 811. Maniere de compoſer une décoction cordiale. 811 812. . . une décoction pectorale, ou ſtomacale. 812. . . une décoction hépatique, apéritive. *ibid.* . . une décoction céphalique. 812 813. . . une décoction pour guérir la ſciatique. 813. . . une décoction pour guérir la toux & la difficulté de cracher. *ibid.* . . une décoction de mirabolans pour la diſſenterie. 814. . . une décoction ſudorifique attribuée à ſaint Ambroiſe pour les fiévres intermittentes, tierces, batardes, & malignes. *ibid.* . . une décoction alexitere. *ibid.* Décoction pour la gangréne. 1272

Décombre. Décombrer. Signification de ces deux termes. 814

Découſures. Terme de chaſſe. *ibid.*

Décraſſer. Eau diſtillée de feves pour ſe décraſſer le viſage & adoucir la peau. 1115

Dedans. Terme de chaſſe. *ibid.*

Défaillance. Diverſes recettes contre toute ſorte de défaillances de cœur. 657 *& ſuiv.*

Défaut. Terme de chaſſe. 814

Défenſes. Signification de ce terme appliqué aux ſangliers. *ibid.*

Défluxions. Recettes contre les défluxions ſur les épaules & ſur les autres parties du corps qui ſont ſans enflure. 819. . . contre les défluxions froides, foulures, diſlocations, enflures & contuſions. *ibid.* Autre remédе contre les défluxions froides. *ibid.* Emplâtre contre les défluxions froides. 214. Remédes contre les défluxions du cerveau, de la poitrine, du viſage avec enflure. *ibid.* Obſervation importante ſur la maniere de traiter ces ſortes de maladies. *ibid.*

Défricher. Terme d'Agriculture. *ibid.*

Défrutum. Voyez R O B au ſecond volume.

Dégoût.

Degré. Terme de chaſſe. 815

Déharder. Terme de chaſſe. *ibid.*

Délées. Terme de chaſſe. *ibid.*

Délire. Nature de cette maladie. *ibid.* Ses cauſes externes ou internes. 815 816. Remédes contre le délire. *ibid.* Obſervation à faire avant l'uſage de ces remédes. *ibid.*

Délivre. Terme de Fauconnerie. 816

Délongir. Terme de Fauconnerie. *ibid.*

Démangeaiſon. Remédes pour les démangeaiſons, gratelles, rognes & autres qui viennent aux mains, aux jambes & aux autres parties du corps 816. Autre remédе pour les démangeaiſons des petits enfans. 817

Demeurer. Terme de Jardinage. 817

Demoiſelle *ſuivante*. Ses obligations. *ibid.*

Dénouer Remédе pour dénouer les petits enfans. *Voyez* huile de géroſle.

Dent. Nombre & ſituation des dents de l'homme. 817. Secrets pour les conſerver. 818. . . pour empêcher que les dents ne tombent. *ibid.* . . pour faire tenir les dents qui branlent. *ibid.* . . pour affermir les dents & conſerver les gencives. 818. . . pour les nettoyer & incarner. *ibid.* . . pour les blanchir. 818. Compoſition d'une eau pour les blanchir. 819. . . d'une poudre propre pour les nettoyer, blanchir, fortifier & préſerver de carie. *ibid.* Remédе contre l'agacement des dents. *ibid.* Autre pour faire venir les dents à un enfant ſans douleur. *ibid.* Cauſes de la douleur des dents. *ibid.* Remédes pour empêcher & prévenir le mal de dents. *ibid.* Remédes pour la douleur des dents provenant de cauſe froide. 820. Remédes pour la douleur des dents provenant de chaleur. 820 821 . . . pour la douleur des dents lorſqu'elles ſont ereuſes. 821 822. Divers remédes contre le mal des dents. 821 822 823. Remédе qui ne manque jamais. 823. Autres recettes éprouvées pour le mal des dents. 824. . . pour les dents cariées. *ibid.* Recettes pour les faire tomber promptement. *ibid.* . . pour faire mourir les vers qui ſont dans les dents. *ibid.* Emplâtre pour les maux des dents. *ibid.* Douleur des dents miraculeuſement appaiſée. 825. Eau de très-grande force qui conſerve les dents, garde les gencives de putrefaction, & guérit les yeux larmoyans. *ibid.* Secrets admirables pour faire tomber une dent ſans douleur. *ibid.* Autres recettes pour appaiſer la douleur de dents. 939. *& ſuiv.* Emplâtre pour guérir le mal de dents. 939. Remédе plus prompt pour les dents. 941. . . contre l'enflure provenant du mal aux dents. *ibid.* Recettes pour raffermir & réchauffer les dents. *ibid.* . . pour faire tomber les dents. 941 942. . . pour les gencives écorchées & les dents qui braulent. 1287

Dent de loup. Ses uſages. 825

Dent-de-chien. Deſcription & proprietés de cette plante. 825 826

Dent-de-lion, *ou* piſſenlit. Deſcription & proprietés de cette plante. 826 827

Dentellé. Explication de ce terme appliqué au

Jardinage. 827
Dentrifiques. Nature de certains remédes. Voyez ce mot au ſecond Volume.
Départ. Terme de Chimie. 827
Depilatoire. Recettes pour ôter le poil de quelque partie du corps que ce ſoit, & pour faire qu'il n'en revienne plus. 827 828
Déplanter. Terme de Jardinage. 828
Déplantoir. Outil en uſage dans le Jardinage. Sa deſcription & ſes eſpeces. 828
Déployer. Terme de Venerie. *ibid.*
Dépouiller. Explication de ce terme appliqué aux arbres. 828
Dépuration. Voyez SUC dans le ſecond Volume.
Dérancir. Maniere de dérancir l'huile d'olive. 1424
Dérober. Explication de ce terme, appliqué aux oiſeaux de proye. 828
Dérocher. Signification de ce terme. 828 829
Dérompre. Terme de Fauconnerie. 829
Dérouiller. Voyez ROUILLE au ſecond Volume.
Deſcente. Remédes pour la guérir. 829... pour guérir les deſcentes des petits enfans. 828. Cataplâmes pour la deſcente. 830. Autre cataplâme pour l'étranglement de l'inteſtin. *ibid.* Reméde éprouvé ſur un homme de cinquante ans, pour les ruptures quelques grandes & inveterées qu'elles ſoient. 830 831. Autres recettes pour les deſcentes. 631... pour l'hydrocele des enfans. *ibid.* Reméde pour le même mal, éprouvé ſur un homme de ſoixante-dix ans. 831 832 Secret indubitable & bien expérimenté contre les ruptures pour quelque âge que ce ſoit. 832 833. Emplâtre royal pour les deſcentes. 833 834
Deſcente. Terme de Fauconnerie. 834
Deſemplotoir. Terme de Fauconnerie. *ibid.*
Deſenrouer. Reméde pour deſenrouer. 1304
Deſſaler. Secret pour deſſaler le potage. 834... l'eau de la mer. 888
Deſſicatif. Voyez REMEDE au ſecond Volume.
Deſſein. Secret pour tirer un deſſein ſans le percer ni poncer. 834
Deſtruction. Cauſes de la deſtruction des maiſons ou des familles. 834 835
Déterſif. Voyez PLANTE, REMEDES au ſecond Volume.
Détonnation. Terme de Chimie. 835
Dévoyement. Recettes pour guérir cette maladie. 835 836
Dialette. Terme de Médecine. 838
Diachilon. Compoſition de l'emplâtre de diachilon ſimple. 1016
Diagonale. Terme de Géometrie. 836
Diagrede. Voyez SCAMMONÉE au ſecond Volume.
Diamant. Eſpece de pierre précieuſe. Compoſition d'une teinture pour mettre ſous les diamans. 836
Diamêtre. Terme de Géometrie. *ibid.*
Diaphorétique. Nature de certains remédes. Voyez REMEDES, PLANTES au ſecond Volume.
Diaphragme. Ce que c'eſt que le diaphragme. 836
Diarrhée. Nature de cette maladie. 836. Dans quelles maladies elle eſt utile, ou dangéreuſe. *ibid.* Remédes pour la guérir. 836 837
Diateſſaron. Voyez THÉRIAQUE au ſecond Volume.
Dictame. Proprietés de la racine de dictame. 838
Digeſtion. Ce que c'eſt. *ibid.*
Dinde, ou coq d'Inde. Profit que rapportent ces animaux. 838. Tems de mettre couver leurs œufs. 838 839. Soin qu'on doit avoir des couveuſes. *ibid.*
Maniere d'élever les dindons. 839. Leur nourriture. 839 840. Remarque ſur le parurage des dindes. 840. Tems auquel on doit les mener paître. 840 841. Maladies des dindes & leurs remédes. 841. De leur fiévre & ſes remédes. *ibid.* De la veſſie qui leur vient ſous la langue, ou ſous le croupion. *ibid.* Des ourles, nature & reméde de cette maladie. *ibid.* De la langueur. *ibid.* Reméde pour les guérir quand ils ont mangé de la ciguë. 842. Abregé des ſoins qu'on doit avoir pour élever les dindons. *ibid.* Maniere de les engraiſſer. *ibid.* Proprietés de leur chair. *ibid.* Maniere de les apprêter. 842 843. Maniere de les farcir. 842. Mauvaiſe qualité des œufs des dindes. 843
Dinniers. Terme de Venerie. 843
Diſlocation. Baume contre toute ſorte de playes, contuſions & diſlocations. 278
Diſſenterie. Nature de cette maladie. 843. Ses cauſes. *ibid.* Manieres de la guérir. 843 844. *& ſuiv.* Bolus pour la diſſenterie. 844. Lavement pour la diſſenterie. 846 847. Reméde infaillible pour guérir cette maladie. 847. Méthode pour faire l'eau ſtiptique excellente contre la diſſenterie. *ibid.* Autres remédes pour la diſſenterie, quand elle eſt ſans fiévre. 847 848. Teinture de roſe pour la diſſenterie, le flux hépatique, & les fluxions qui tombent ſur le poûmon & ſur le goſier. 878. Omelette pour la diſſenterie. *ibid.* Autres remédes excellens bien éprouvés. 849. Lavement qui guérit fort promptement cette maladie, lorſqu'il y a du pus dans les ſelles. *ibid.* Compoſition de deux poudres contre cette maladie. *ibid.* Pâte excellente contre la diſſenterie & toutes ſortes de cours & flux de ventre. *ibid.* Regime que doivent tenir ceux qui y ſont ſujets. *ibid.* Compoſition de l'eau roſe ſucrée pour la diſſenterie & le crachement de ſang. 911. Décoction de mirabolans pour la diſſenterie. 814. Remédes pour le flux diſſenterique. 1211 1212. Signe du flux diſſenterique. 1213. Autres remedes pour le flux diſſenterique, ou hépatique. 1216. *& ſuiv.* Autre lavement pour la diſſenterie. 1592
Diſſolvant. Diſſoudre. Explication de ces termes. 849
Diſtillation. Définition de cet art. 849 850. Cauſe principale de la diſtillation. 850. Différentes manieres de diſtiller. *ibid.* Degrés de chaleur néceſſaires pour la diſtillation. 850 851. Différence des dégrés de chaleur ſuivant la différence des matieres à diſtiller. 851. Tems auſquels on peut diſtiller & extraire les eaux. 851 852. Vaiſſeaux & inſtrumens propres à la diſtillation. 852. *& ſuiv.* Pourquoi on a rejetté les alembics de plomb. 854. *& ſuiv.* Excellence de la diſtillation par le bain-marie. 855 856. Méthode de diſtiller des Venitiens. 859 860. *& ſuiv.* Méthode qu'il faut ſuivre pour la diſtillation au bain-marie. 863 864. Maniere de diſtiller au feu de ſable. 864. Figure de tous les inſtrumens qui ſervent à la diſtillation. 764. *& ſuiv.* Remarques ſur les fourneaux pour la diſtillation des eaux. 871 872. Conſtruction d'un fourneau qu'on peut faire à peu de frais. 872. *& ſuiv.* Préparation de la matiere qui doit être diſtillée. Trois différentes manieres de faire cette préparation, par infuſion, putrefaction, fermentation. 873. *& ſuiv.* Soins qu'il faut prendre pour l'infuſion, & quelles ſont les matieres préparées de cette maniere. 874. 875. Comment doit ſe faire la fermentation. 876. Préceptes généraux pour la diſtillation des eaux. 876. *& ſuiv.* Marques pour juger ſi la diſtillation eſt en bon état. 879. Moyen de clarifier les eaux qui deviennent troubles dans la diſtillation. 878. Moyens de diſtiller les herbes, écorces, fleurs & racines en particulier. 878. Diſtillation de l'eau d'oſeille, & maniere de tirer le ſel fixe de cette plante. 878 879. Proprietés de cette eau. 879. Diſtillation de l'écorce extérieure des noix, des fraiſes, de l'écorce intérieure du frêne, des noyaux des cériſes noires, de l'eau d'avelines nouvelles, de l'eau de betoine, de l'eau de

méliſſe. 879... de l'eau de méliſſe compoſée, ou magiſtrale 879. 880.... de l'eau de gentiane, de l'eau de pirétre, de l'eau de nicotiane, de la velvote, de l'hiſſope, de raves. *ibid.*... de l'eau de fenouil. 880 881... de l'eau de perſil, de l'eau de canelle, de l'eau roſe, de l'eau de fleurs d'orange, de l'eau de pommes ſauvages, &c. 881 882. Manieres de diſtiller à froid toutes ſortes de fleurs. 882... de diſtiller l'eau de trois noix. *ibid.* Proprietés de cette eau. 882 883. Sel fixe alcali de trois noix. *ibid.* Maniere de diſtiller les liqueurs. 883 884... de diſtiller l'eau-de-vie. 884. Signes pour connoître ſi l'eau-de-vie eſt aſſés diſtillée. *ibid.* Epreuves de l'eau-de-vie. 886. Vaiſſeaux pour cette diſtillation. *ibid.* Vertut de cette eau. *ibid.* Autre diſtillation de l'eau-de-vie de vin. 885. Diſtillation de l'eau-de-vie de grain. 888 896... de l'eſprit de vin. 886. Vertus de l'eſprit de vin. *ibid.* Remarque ſur cette diſtillation. 886 887. Maniere de faire l'eſprit de vin ſans feu. 887. Maniere de faire l'epreuve de l'eſprit de vin. 887. Vertus de cet eſprit. 887 888. Maniere de proceder à la diſtillation du vinaigre de vin roſat, du ſureau, &c. 888. Vertus du vinaigre diſtillé. *ibid.* Secret pour deſſaler l'eau marine. *ibid.* Maniere de diſtiller le miel. 888 889... de diſtiller le ſang du bouc & autres choſes. *ibid.*... de diſtiller le lait, la fiente d'homme, de vache, de pigeon, &c. 889. Maniere de diſtiller les animaux, ou leurs parties. 889 890. Eau d'hirondelle, ſes proprietés. 890. Diſtillation des chairs des bêtes. *ibid.*.. des œufs. *ibid.* Maniere de diſtiller les eaux compoſées. *ibid.*... l'eau de ſauge compoſée. *ibid.*... l'eau de raves. *ibid.*,... l'eau d'angelique. 890 891... l'eau de chelidoine. 891... l'eau de vigne, l'eau de roſe, l'eau d'euſtaiſe, de romarin, de mille-pertuis, de thériaque, de cloux de géroſle, de ſaxifrage, d'hirondelle, de queue de cheval, de flambe, de pimprenelle, de l'eau impériale, alumineuſe 891 892.... les eaux purgatives. *ibid.*.... la rhubarbe. 893. Des eaux odorantes en particulier. *ibid.* Maniere de diſtiller l'eau de lavande, d'abſinthe. 893 894... l'eſſence d'abſinthe. 894... l'eau des cloux de géroſle, l'eau-de-vie de lavande, de ſenteur, l'eau roſe muſquée, l'eau d'aſpic, l'eau de damas. 894... l'eau de mirrhe.; une autre eau roſe muſquée, l'eau d'orange, l'eau de naffe contrefaite, une autre eau de ſenteur. 895. Maniere de diſtiller par le feutre. 895 896. Diſtillation du lait virginal, de l'eau d'ange qui embaume par ſon agréable odeur, de l'eau de noyau. 796 897... de l'eſprit de graine de genievre. 897. Remarque importante à faire dans les diſtillations. 897. Maniere de diſtiller l'eau de coriandre, de la reine d'Hongrie. *ibid.* Vertus de cette derniere eau. 897 898. Remarques ſur cette diſtillation. 898. Autres métodes pour diſtiller l'eau de la reine d'Hongrie. 898. Diſtillation de l'eau vulneraire, appellée eau d'arquebuſade. 899. Deſcription abregée des fleurs, ou plantes propres à entrer dans cette diſtillation. 899. *& ſuiv.* Diſtillation de l'eau de mille-fleurs. 904. Diſtillation de toute ſorte d'eaux & de liqueurs à la mode. 904 905.... du chardon bénit. 905 906. Extrait de ſel fixe de chardon bénit. 905. Métode de diſtiller & de tirer le ſel eſſentiel de la chicorée, de la fumeterre, &c. *ibid.* Remarque ſur le long-tems qu'on peut garder les eaux diſtillées. 906. Diſtillation d'une autre eau de fraiſe & de framboiſe. 906 907... de tous les fruits ſucculents *ibid.* Diſtillation de l'eau de toute ſorte de roſes, & de toutes les fleurs ſucculentes. 908 909. *& ſuiv.* Autre diſtillation d'une eau roſe excellente. 911... d'une eau roſe ſucrée bonne contre la diſſenterie & le crachement de ſang. *ibid.*.. d'une eau de ceriſe, ainſi qu'on la fait en Franche-Comté. *ibid.* Diſtillation des huiles. 912. Manieres dont un bon œconome peut tirer l'huile des herbes, ſemences, aromates, bois & écorces de bois; bêtes, ou parties, ou excremens des bêtes. 914 913. Quels doivent être les fourneaux pour diſtiller les huiles chimiques. 913.. Quels doivent être les vaiſſeaux pour la même diſtillation. 913. *& ſuiv.* En quel tems on doit diſtiller les huiles, & comment il faut préparer les matieres avant la diſtillation. 916 *& ſuiv.* Moyen & ordre qu'il faut tenir à la diſtillation des huiles. 917 918. *& ſuiv.* Différence entre l'eau & l'huile qui diſtillent en même tems des ſimples. 920. De quelle maniere il faut ſéparer cette huile. 920. 921. Autre maniere de ſéparer cette huile. 921. Quelles ſont les vertus, la durée & l'uſage des huiles diſtillées. 921 922. Deſcription particuliere de quelques huiles diſtillées ſelon cette métode. 922. *& ſuiv.* Huiles des ſemences d'anis, de fenouil, de ſureau, de cumin. 922 923. Diſtillation des fruits, comme les bayes de genievre, &c. des épiceries & choſes aromatiques. 923... d'une huile de canelle excellente, des cloux de géroſle, du poivre, de l'angelique, de la galangue, &c. *ibid.* Diſtillation des huiles ſelon la métode de l'Abbé Rouſſeau. 923 *& ſuiv.* Maniere de faire le levain univerſel. Manipulation, ou maniere de fermenter & préparer les plantes, herbes ou racines qu'on veut diſtiller. 924 Maniere de faire la véritable eau de la reine d'Hongrie. 924 925. Ses proprietés. 925. Diſtinction de la manipulation ou préparation des gommes. *ibid.* Préparation de l'opium. *ibid.*., des bois aromatiques. 926... de l'eſſence de vipere & autres animaux. 926 927. Proprietés de cette eſſence. 927. Préparation des plantes vulneraires. 927. Secret pour avoir une eau vulneraire plus excellente que les ordinaires. *ibid.* Préparation de la manne. 927 928. Proprierés de l'eau diſtillée de flammule. 1195

Diſtiller. Opération chimique. 918. Diſtinction entre la maniere de diſtiller *per aſcenſum*, & celle de diſtiller *per deſcenſum*. *ibid.*

Divinatoire. Baguette divinatoire. Sa deſcription & ſes uſages. 238

Divine. Eau divine. Sa compoſition & ſes proprietés. 962 963.

Diviſion. Quatriéme regle générale de l'Arithmetique. 173. Exemple, opération, queſtions ſur cette regle. 173 *& ſuiv.*

Divin. Emplâtre divin. Sa compoſition & merveilleuſes proprietés. 1017

Diurétique. Terme qui exprime la qualité de certaint remédes. 919. Compoſition d'une tiſanne diurétique de parera brava. *ibid.* Autre tiſanne de parera brava contre la gravelle, les glaires & le ſable. 930. Baume diurétique de patera brava. *ibid.* Lait de thérébentine contre les maladies des reins & de la veſſie. 930 931. Potion diurétique dans la paraliſie de la veſſie. 931. Préparatioo diurétique de cloportes. *ibid.* Potion pour appaiſer les douleurs néphrétiques. *ibid.* Autre potion ſouveraine contre la rétention d'urine, la gravelle, la pierre & les douleurs néphrétiques. *ibid.* Pillules diurériques. 931 932. Apoſéme diurétique. 112

Diſurie, *ou* flux d'urine des chevaux. Nature de cette maladie & reméde. 932

Domeſtiques. Avis uriles aux domeſtiques, & qui ne le ſont pas peu aux maitres mêmes. 932. *& ſuiv.* Avis particuliers pour les ſervantes. 934

Dompte-venin. Elpece de plante. Sa deſcription. 934. Ses proprietés. 935

Donner *le cerf*. Explication de ce Terme de Venerie. 935

Doré. Emplâtre doré pour cicatriſer les playes. 1016 1017

Dorées. Terme de Venetie. *ibid.*

Dorer. Maniere de dorer ſur le verre, ſur la terre, ſur la fayance, ſur le criſtal & ſur la porcelaine. 935 Dorure à l'huile qui reſiſte à toutes les injures du tems. *ibid.* Aiſiete pour dorer à l'huile. *ibid.* Secret pour dorer le marbre. *ibid.*.. pour dorer d'or ſablé. *ibid.*.. pour dorer ſans or. 935 936... pour écrire en lettre d'or ou d'argent. 936. Autre ſecret pour écrire en or ſans or. *ibid.*.. pour dorer le fer. *ibid.*.. pour dorer le papier ſur tranche. *ibid.*.. pour dorer ſur le velin. *ibid.* Or & argent en coquille. *ibid.* Or mat à l'huile. *ibid.* Secret pour dorer le cuivre & l'airain. *ibid.*

Dormir. De la ſituation dont il faut ſe mettre pour dormir. 936 937. Recette pour exciter le dormir. 937. Baume pour faire dormir. 937. Cauſes du ronflement en dormant. 937 938. Autres recettes pour procurer le ſommeil. 938

Doronic. Eſpece de plante. Ses proprietés. *ibid.*

Dorure. Pour dorer les métaux. 938. Autre méthode pour dorer tous les métaux. *ibid.*.. pour dorer le plomb, pour le faire blanc & toutes autres choſes; pourvû qu'on applique de l'étain par deſſus. 938 939

Dorure des Patiſſiers. Maniere de donner couleur à la patiſſerie, & de faire la couleur pour la dorer. 699

Dos *de bahu*. *Dos d'ane*. Termes de Jardinage. 939

Doſſes. Ce que c'eſt. *ibid.*

Doſſiere. Partie d'un harnois de charette. 939

Douille. Signification de ce terme. *ibid.*

Douleurs des parties du corps de l'homme, ou des bêtes avec leurs remedes. 933. Recettes pour guérir la douleur des dents. 939. *& ſuiv.* Recette pour appaiſer la douleur de dents ſur le champ. 939. Emplâtre pour guérir le mal de dents. *ibid.* Autre remede le plus prompt pour les dents. 941. Contre l'enflure du mal de dents. *ibid.* Pour raffermir les dents, & rechauſſer les dents. *ibid.* Pluſieurs recettes pour faire tomber les dents ſans douleur. 941 942. Remédes pour guérir les douleurs de la colique. 942. Pluſieurs recettes pour la colique bilieuſe. *ibid.* Autres pour la colique nephretique & graveleuſe. 942 943. Remédes chimiques contre cette maladie. *ibid.* Recettes pour guérir la colique ſur le champ. 943. Emplâtre du Grand Duc contre la douleur d'eſtomac. *ibid.* Remédes pour appaiſer les douleurs de la goute ſciatique. 944... pour appaiſer la douleur de tête. *ibid.*.., le mal de tête venant de cauſe froide. *ibid.*... pour appaiſer la douleur des yeux. *ibid.*.. pour appaiſer la douleur d'oreille provenant de cauſe chaude. *ibid.*... pour appaiſer les douleurs froides. 946. Sachet contre les douleurs qui ne ſe manifeſtent par aucun ſigne exterieur. *ibid.* Autre recette pour le même accident. *ibid.* Remédes pour appaiſer la douleur de ceux qui ſont tombés de haut. *ibid.*... pour calmer la douleur d'une playe recente. 945 946... pour calmer la douleur des nerfs piqués. *ibid.*.. pour calmer la douleur cauſée par des nerfs tranchés. *ibid.* Compoſition d'une huile pour calmer toute ſorte de douleurs. 1440. Remédes pour calmer la douleur dans le bras, ou autres parties du corps, cauſée par des ſéroſités ou par des vents. 1610

Drageons. Terme de Jardinage. 947

Dragme. Terme d'Apoticaire. *ibid.*

Drap *de curée*. Terme de chaſſe. *ibid.*

Drap. Sorte d'étoffe. Secret pour rafraichir la couleur d'un drap. 947.... pour la garentir de la vermine. 414. dans l'article du BOTRIS.

Drogue. C'eſt ce qui entre dans la compoſition des médicamens. 947. Diſtinction des familles des drogues ſuivant les Chimiſtes. 947 948

Drogue amere des Indes Orientales, ou élixir de ſanté. Sa compoſition & ſes proprietés. 1000

Droguiſte. Obligations des Droguiſtes, ou Épiciers. 948

Duretés dans les parties du corps, *ou* froncles. Maniere de les guérir par les arrochés. 1250.. par l'orvale, ou toute bonne. *ibid.*.. par l'horminon. *ibid.*

E

EAu. Diſtinction des eaux naturelles & artificielles. 940. Quelles ſont les meilleures eaux naturelles. *ibid.* Leur utilité dans les jardins. *ibid.* Secret pour conſerver l'eau. *ibid.* Uſage intérieur de l'eau. *ibid.* Moyens de conſerver l'eau ſur mer. *ibid.* Secret pour la rafraichir & lui ôter ſa crudité. Maniere de trouver l'eau, & de la conduire. 950 951.... de la conſerver nette. *ibid.* Eaux minerales naturelles. Leur diſtinction. 952. Eaux minerales artificielles. 952 *& ſuiv.* Compoſitions differentes de l'eau végetale, & ſes proprietés. 953 954.... de l'eau chalibée. 955... de l'eau de blanc d'œuf. *ibid.*.. de l'eau gommée, de l'eau ſalée. *ibid.* De l'eau de la mer, maniere de la deſſaler. 888. De l'eau benite. 956. Des eaux artificielles. *ibid.* Maniere de compoſer une eau ſouveraine pour beaucoup de maux. 956 957... une eau excellente pour guérir des fiévres. 957 958... d'une autre eau fébrifuge. 958... d'une eau pour les cancers & autres maladies provenant de corruption. 958 *& ſuiv.*.. de l'eau clairette. 960... de l'eau clairette d'Armenie. 960 961.... d'une eau admirable pour la gravelle, la pierre, la colique, la rétention d'urine, les phlegmes, pour aider à expulſer le calcul par le conduit de la verge, & pour empêcher ſa génération. 961... de l'eau de noix verte, & ſes uſages. 962.. de l'eau de Chypre & ſes proprietés. *ibid.*.. de l'eau divine. 962 963... de l'eau alexiterе. 963... de l'eau antidotaire. *ibid.*.. de l'eau admirable. *ibid.*.. de l'eau de ſix graines. *ibid.*.. de l'eau de magnanimité. 964 ... de vertus. *ibid.*.. de l'eau forte, ou regale. 964 965... de l'eau ſéconde. 965... de l'eau ardente. *ibid.*.. de l'eau ſtiptique pour arrêter le ſang. *ibid.*.. de l'eau d'acete pour guérir les écrouelles, la gangrene, le chancre de la bouche, mal de gorge, apoſtemes, éreſipeles, brûlures, engelures & toutes inflammations. *ibid.*.. de l'eau de mille-fleurs. *ibid.*... de l'eau apoplectique 966... de l'eau-de-vie. *ib d.* .de l'eau-d'anis. 966 967... de l'eau-de-vie de genievre... d'une autre eau ou ratafia de genievre. 1299... de l'eau de ceriſes, de l'eau d'abricots, de framboiſe, de jaſmin, d'épine-vinette, de coriandre. 967. Meilleure maniere de compoſer l'eau de fleur d'orange. 967 968. Compoſition de l'eau de canelle, de l'eau de ſenteur de la Reine. *ibid.*.. de l'eau d'ange. 968 969... de l'eau de grenade, de fenouil verd, de pimprenelle, de cerfeuil. *ibid.* Maniere de glacer les eaux. 969 970... Compoſition de l'eau précieuſe ou reſtaurative. 970... de l'eau d'eſcargots. *ibid.*... de l'eau de frai de grenouilles. *ibid.*... de l'eau de lait. 971. Secrets pour convertir l'eau en vin. 971... pour faire de l'eau-de-vie avec de l'eau. 972

Autres manieres de compoſer l'eau d'ozeille. 879.., l'eau de l'écorce intérieure de frêne, l'eau de noyau de ceriſes concaſſés. 879... l'eau d'avelines, de l'écorce d'hyeble, de l'eau de betoine, de l'eau de méliſſe. 879... de l'eau de méliſſe compoſée ou magiſtrale. 879 880.... de l'eau de gentiane, de pirêtre, de nicotiane, de velvote, d'hiſſope, de raves. 880... de l'eau de fenouil. 880 881... de l'eau de perſil, de canelle, de roſe, de fleur d'orange, de pommes ſauvages. 881 882. Eau de trois noix, proprietés excellentes de cette eau. 883. Autre maniere de compoſer l'eau-de-vie de vin, de grain. 885 886...

l'eau d'œuf. 890.... l'eau d'immondelle, de fiente d'homme, &c. 880. *& ſuiv.* Eaux compoſées de ſauge. 890... de raves, d'angelique. 890 891... de chélidoine, de vigne, de roſe, d'eutrate, de romarin, de mille-pertuis, de thériaque, de cloux de géroſle, de taxifrage, de queue de eneval, de flambe, de pimprenelle. 891 892... des eaux purgatives, de l'eau imperiale, ammoneuſe, de rhubarbe. *ibid.* Eaux odorantes de lavande, d'abſinthe. 893 894... de cloux de géroſle, de vie de lavande, de ſemeur, de roſe muſquée, d'aſpic, de damas. 894... de murthe, autre eau de roſe muſquée, d'orange, de naſſe contrefaite, d'une autre eau de ſemeur. 895... d'eau d'ange, de noyau. 896 897... de coriandre, de la reine d'Hongrie de pluſieurs façons. 897. *& ſuiv.* Eau vulneraire. 899. de mille-fleurs, de chardon bénit. 904 905. Autre eau de fraiſe & de framboiſe. 906 907. Autres compoſitions de l'eau roſe de toute eſpece. 908. *& ſuiv.* Compoſition de l'eau cordiale ou élixir de ſanté du frere Capucin. 1000. Ses proprietés. *ibid.*... d'une autre eau divine. 484... d'une eau de poulet pectorale. 1019. Utilité de l'eau diſtillée de feves. 1115. Proprietés de l'eau diſtillée de flammule. 1194. Eau pour la gangrene. 1273. Autre eau merveilleuſe pour la gangrene. 1273 1274. Eau pour la goute. 1307

Eau forte pour graver de maniere que l'ouvrage paroiſſe de bas relief. 1339. Compoſition d'autres eaux fortes pour graver ſur le fer. 1336. Autre eau forte dont on peut ſe ſervir ordinairement pour graver. *ibid.* Eau merveilleuſe pour la puanteur de l'haleine. 1367 1368. Eau de ſoufre miraculeuſe pour les hidropiques & pour les pulmoniques. 1403. Eau diſtillée de linaire, ſes diverſes proprietés. 1618

Eaux pour les jardins. Maniere d'y faire des jets d'eau. 1515. Différentes manieres d'y conduire les eaux. 1222. *& ſuiv.* Maniere de découvrir les eaux cachées. 1223. Manieres de faire les jets d'eau. 1555

Ebouler. Signification de ce terme. 972

Ebourgeonner. Maniere de le faire comme il faut. 144 1019

Ebullition *de ſang*. Voyez SANG au ſecond volume.

Ecalet. Terme de Jardinage. 972

Ecaille. Pour contrefaire l'écaille de tortue ſur le cuivre. *ibid.*.. ſur la corne. *ibid.* Secret pour colorer l'ecaille de tortue. *ibid.*

Ecarlate. Graine d'écarlate. Deſcription & proprietés de cet arbriſſeau. 1325

Echalas. Deſcription & uſage des échalas. 972. Fichet des échalas. Explication de ce terme de Vigneron. 1122

Echalote. Deſcription, proprietés, culture de cette plante. 972 973

Echaper, s'emporter. Signification de ces termes en fait de Jardinage. 973

Echaudés, *ou* craquelins au beurre. Manieres de les faire. 973 974

Echauler. Terme d'Agriculture. 974

Eclabouſſure. Terme de chaſſe. *ibid.*

Eclaircir. Terme de Jardinage. *ibid.*

Eclaircir. Secret pour éclaircir les images & les eſtampes. 1072

Eclaire. Diverſes eſpeces de cette plante. 974. Deſcription & proprietés de la grande éclaire, ou telongue, ou grande chélidoine. 974 975. Deſcription & proprietés de la petite éclaire, ou petite chelidoine. 975 976

Eclanche. Maniere de farcir une éclanche. 976... de la farcir à la crême. *ibid.*.. de l'apprêter à la royale. *ibid.*

Eclater. Terme de Jardinage. *ibid.*

Eclipſe. Sa nature. *ibid.* Cauſes des éclipſes du ſoleil & de la lune. 976 977. Deux ſortes d'éclipſe. 977. Des éclipſes de la lune. 1645

Ecliptique. Terme d'Aſtronomie. *ibid.*

Ecluſe. Uſtenſile d'œconomie. *ibid.*

Ecole. Maitres d'école. Leurs obligations. 977. *& ſuiv.*

Ecorces. Profit qu'on en retire dans les bois taillis. 404. Maniere de diſtiller les écorces des bois. 878

Ecorchure. Secret pour guérir les écorchures & échauſſures des petits enfans & autres perſonnes. 981. Autre remède pour les écorchures ou excoriations. 1089

Ecreviſſe, *ou* cancre. Deſcription de ce poiſſon. 981. Sa double eſpece. *ibid.* Nom des écreviſſes de mer. *ibid.* Vertus des écreviſſes. 981 982. Ce que c'eſt que les yeux d'écreviſſe. 982. Différentes manieres de les pêcher, ou avec la main, ou avec des filets, ou des ecluſes. 982 983. Proprieté des écreviſſes de faire mourir les chenilles. 983. Différentes manieres de les apprêter. Potage d'écreviſſes en façon de biſque. *ibid.* Ecreviſſes en ragoût. *ibid.*.. en ſalade. 983 984. Maniere de faire les bouillons d'écreviſſe. 420

Ecrire. Méthode des Jeſuites pour apprendre à écrire promptement. 984. Secret pour écrire blanc & inviſible ſur la chair vive, & faire paroître l'écriture quand on veut. 985. Pour peindre & écrire en lettres d'argent. 563 936... en argent ſans argent, & en or ſans or. 1022 1023. Secret pour écrire ſur le papier ſans qu'il y paroiſſe. 1021... pour faire une encre pour écrire ſur le champ. 1022... pour écrire ſur la toile & ſur les étoffes comme ſur le papier. *ibid.*... pour écrire ſur les vaiſſeaux d'argent en caracteres ineffaçables. 1023... pour écrire avec l'eau commune. *ibid.*

Ecriture. Secret pour faire des écritures qu'on peut faire diſparoître & revenir quand on veut. 1021... pour ôter l'écriture. 123. Liqueur pour faire paroître l'écriture de couleur d'or. 1618

Ecrouelles. Nature de cette maladie & ſes eſpeces. 985. Cauſes des écrouelles. *ibid.* Secret pour connoître ſi une playe eſt écrouelle ou non. *ibid.* Régime que doivent garder ceux qui ont les écrouelles. *ibid.* Pluſieurs remédes pour les guérir. 985. *& ſuiv.* Recette pour les écrouelles, humeurs froides, engélures & bleſſures. 987. Onguent de diapalme pour les écrouelles, &c. *ibid.* Emplâtres pour manger les chairs pourries par les écrouelles. 987 988. Pour guérir les écrouelles opiniâtres, invéterées & abandonnées des plus habiles Chirurgiens. 988. Compoſition de l'eau d'acete pour guérir les écrouelles, chancre de la bouche, & toutes inflammations. 965

Ecume *de mer*. Eſpece de plante ſpongieuſe. Ses différentes ſortes. 988. Leur deſcription. *ibid.* Proprietés de chaque eſpece. 988 989. Maniere de les préparer pour l'uſage de la Médecine. 989

Ecuſſon. Explication de ce terme appliqué au Jardinage. 989. Ecuſſon à œil dormant & à œil pouſſant. *ibid.* Maniere de greffer en écuſſon. 1337

Ecurie. Où & comment il faut la conſtruire. *ibid.*

Ecuyer. Devoir des Ecuyers des grands Seigneurs. 989 990. Devoirs des Ecuyers de cuiſine. 990. Profits qui leur appartiennent légitimement. *ibid.*

Education. Soins que doivent prendre un pere & une mere de l'éducation de leurs enfans. 890. *& ſuiv.* 1024. & ſuivans juſqu'à la page 1030

Edulcorer. Terme de Chimie. 993

Effervescence. Terme de Chimie. *ibid.*

Effeuiller. Terme de Jardinage. *ibid.*

Effondrer. Terme de Jardinage. *ibid.*

Egayer. Signification de ce terme appliqué aux eſpaliers. 994

Eglantier, *ou* roſier ſauvage. Proprietés de ſon fruit

appellé cynorrodon, de ſa ſemence, de ſon éponge & de ſes fleurs. 994
Egliſe Parroiſſiale. Moyen d'enrichir les Egliſes Parroiſſiales, ſans qu'il en coure rien aux Seigneurs des Parroiſſes. 944
Elaguer, *ou* émonder. Terme de Jardinage. 995
Elan, *ou* Ellend. Deſcription de cet animal ſauvage. *ibid.* Ongle d'élan ſpécifique contre l'épilepſie. *ibid.*
Elancé. Terme de Jardinage. *ibid.*
Elavé. Poil. élavé. Signification de ce terme. *ibid.*
Electuaire. Eſpece de médicament. Electuaire de fruit pour arrêter les hémorragies & les cours de ventre & pour exciter l'appétit. 995. Electuaire létifiant. 996. Electuaire capital. *ibid.* Excellentes proprietés de ces électuaires. *ibid.*
Elictiſon, ou amarante jaune. Eſpece de plante. Sa deſcription & ſes proprietés. 996
Elixir. Eſpece de reméde chimique. 996. Choſes à conſiderer dans les élixirs. *ibid.* Opération du grand élixir, ou alcaeſt par les Anciens. 997. Elixir des Philoſophes, ou médecine univerſelle, naturelle & philoſophique. Maniere de la tirer. Ses proprietés. 997 998. Elixir de proprieté. Son auteur. Maniere de le faire. 998 999. Ses proprietés. *ibid.* Autre élixir de proprieté, dont la compoſition eſt très-facile. 999 1000. Compoſition de l'élixir de ſanté, autrement drogue amere des Indes Orientales, ou eau cordiale du frere Capucin. 1000. Compoſition & proprietés de l'élixir céphalique. 1000 1001... de l'élixir de citron. 1001... de l'élixir hiſtérique. *ibid.*... de l'élixir camphre. *ibid.*... de l'élixir ſtomacal. 1001 1002...de l'elixir thériacal. 487
Ellebore. Plante dont il y a trois eſpeces. Deſcription & proprietés de l'ellebore blanc. 1002. Deſcription & proprietés de l'ellebore noir. 1002 1003. Deſcription & proprietés de l'ellebore d'Hipocrate. 1003
Elleborine. Deſcription & proprietes de cette plante. 1003
Embler. Terme de chaſſe. *ibid.*
Embrocation. Compoſition de certains médicamens. *ibid.* Embrocation pour l'apoplexie, la létargie & la paraliſie. 1003 1004. Compoſition d'un oxirrhodin pour deſſécher la galle, &c. 1004. Compoſition d'une embrocation ſomnifere. *ibid.*
Emétique. Sorte de vomitif. 1004. Compoſition d'un excellent émétique. *ibid.*
Emeu. Terme de Fauconnerie. 1004
Emeutet. Terme de la Fauconnerie. *ibid.*
Emmancher. Explication de ce terme. *ibid.*
Emmanequiner. Explication de ce terme. *ibid.*
Empailler. Terme de Jardinage. *ibid.*
Empanons. Terme de Charpente. Maniere de façonner les empanons pour en avoir facilement le débit dans les coupes des forêts. 400
Empaumure. Terme de chaſſe. 1004
Empeloter. Terme de Fauconnerie. 1005
Empiême. Diverſes eſpeces de cette maladie. *ibid.* Signes pour connoître quand on en eſt attaqué. *ibid.* Plusieurs remédes contre l'une & l'autre eſpece. 1005 1006. Régime que doivent obſerver ceux qui en ſont attaqués. 1009
Empietet. Terme de Fauconnerie. *ibid.*
Emplâtre. Eſpece de médicament. 1006. Compoſition de l'emplâtre ou onguent noir. *ibid.* Ses proprietés avec la maniere de s'en ſervir. 1007. Remarques ſur l'uſage de cet emplâtre. *ibid.* Autre emplâtre noir pour les maux des jambes. 1007 1008. Compoſition & proprietés de l'emplâtre de Policreſte. 1008... de l'emplâtre céphalique ou coronal, pour rarefier la pituite trop épaiſſe & pour la diſſiper. *ibid.*... de l'emplâtre pour la ſciatique, lequel eſt réſolutif & fortifiant. 1009... de l'emplâtre purgatif de coloquinte. *ibid.*... de l'emplâtre de eigûe propre pour réſoudre principalement les tumeurs ſchirreuſes du foye & de la rate, les loupes, les ſcrophules, &c.... de l'emplâtre veſſicatoire pour attirer les ſérosités & mauvaiſes humeurs du corps. *ibid.*... d'un emplâtre contre toute ſorte de playes, particulierement contre les maux de ſein. 1010... d'un emplâtre pour les ulceres des mammelles. *ibid.*... d'un emplâtre contre les fluxions froides. *ibid.*... d'un emplâtre ſouverain contre toute ſorte de maux. 1010 1011. Emplâtre *manus Dei*. Raiſon de ſon nom. 1011. Ses excellentes proprietés. 1011 1012. Drogues qui entrent dans ſa compoſition. 1012. Prémiere, ſeconde & troiſiéme préparation de ces drogues. 1012 1013. Maniere de ſe ſervir de cet emplâtre. 1014. Remarques ſur ſon uſage. *ibid.* Compoſition d'un emplâtre contre la chaleur des reins. 1014 1015.... d'un emplâtre bien aſſuré venu de la maiſon de Lorraine. Son uſage & ſes vertus. 1015. d'un emplâtre admirable pour les playes, ulceres, chancres, écrouelles, bubons, eors des pieds, tumeurs qui viennent aux fourcils & autres lieux ſemblables. *ibid.*... d'un emplâtre de ſuye pour faire mourir les bubons peſtilentiels, les carboncles, froncles & l'antrax, & pour en faire ſortir la pourriture. 1015 1016... de l'emplâtre de diachilum ſimple. *ibid.*... de l'emplâtre doré pour cicatriſer les playes. 1016 1017... de l'emplâtre minime admirable pour toutes ſortes de playes, d'ulceres, de bleſſures & maux d'avenrure. 1017 1018... de l'emplâtre divin. 1017... de l'emplâtre royal pour les deſcentes. 833 834... de pluſieurs emplâtres pour la goute. 1312.... de pluſieurs emplâtres pour les loupes. 1648 1641
Empois. Maniere de compoſer un fort bel empois. 1018
Empoiſſonner. Maniere & tems d'empoiſſonner les étangs. 1080 1081. Maniere d'empoiſſonner les viviers. 1083. Maniere d'empoiſſonner les mares. *ibid.*
Empreinte. Secret pour tirer l'empreinte d'un cachet. 452 453
Empotter. Signification de ce terme en fait de Jardinage. 1018
Emulſion. Sorte de potion médecinale. Sa nature. 1018. Compoſition d'une émulſion rafraîchiſſante. *ibid.*... d'une émulſion pectorale. 1018 1019... d'une émulſion purgative, aiſée, & très-agréable aux malades qui ont de la répugnance pour les médecines ordinaires. *ibid.*
Embourgeonner. Ébourgeonnement. Opération de Vigneron ou de Jardinier. 144 1019
Encaiſſer. Terme de Jardinage. 1019
Enceinte. Terme de chaſſe. *ibid.*
Encens. Eſpece de téline. Sa deſcription & ſes proprietés. 1019 1020. Maniere de compoſer un encens contrefait. 1020
Enchaperonner. Terme de Fauconnerie. 1020
Encre. Maniere de faire l'encre. 1020. Autre maniere de faire l'enere ſans feu. *ibid.* Maniere de faire l'encre commune. *ibid.* Abondance d'encre, ou compoſition de l'encre perpetuelle. 1021. Compoſition d'une encre avec laquelle on peut faire diſparoître & revenir l'écriture. *ibid.*... d'une encre pour écrire ſur le papier ſans qu'il y paroiſſe. *ibid.*... d'un noir de fumée qui peut ſervir d'encre de la Chine. *ibid.* Compoſition d'une autre bonne encre de la Chine. 1021 1022... de l'enere d'Imprimeur. 1022... d'une encre qui ſe fait ſur le champ. *ibid.*... d'une encre portative. *ibid.*... d'une encre pour peindre des figures, & pour écrire ſur la toile & ſur les étoffes, auſſi bien que ſur le papier. *ibid.*... d'une encre pour écrire ou peindre or ſans or. 1022 1023... d'une encre pour écrire argent ſans argent. 1023... d'une encre pour

écrire ſur les vaiſſeaux d'argent en caracteres ineffaçables. *ibid.*... Secret pour écrire avec l'eau commune. *ibid.*.., pour faire l'encre verte. *ibid.*... pour faire l'encre rouge. *ibid.*.. l'enere bleue. *ibid.*... l'encre jaune. *ibid.*.. pour effacer l'écriture. *ibid.*

Endive, *ou* ſcariole. Ses eſpeces. 1023. Deſcription & proprietés de l'endive cultivée. 1023 1024. Deſcription & proprietés de l'endive ſauvage. 1024

Enduire. Terme de Fauconnerie. 1024

Enduit. Compoſition d'un enduit qui reſiſte à l'eau. *ibid.*

Enfans. Soins que les peres & meres doivent prendre de leur éducation. 890. *& ſuiv.* Tems où ceux qui veulent entrer dans le négoce, doivent l'apprendre. 1025. Différens corps de Négocians où ils peuvent entrer. 1025 1026. Explication du négoce en gros, & du négoce en détail. 1027. Trois ſortes de Marchands en détail. *ibid.* Trois ſortes de Négocians en gros. *ibid.* Choix qu'ils doivent faire d'un bon Marchand, quand ils ont choiſi le négoce. *ibid.* Choſes néceſſaires afin que les enfans réuſſiſſent dans le négoce. 1028. La ſeule ſcience du commerce eſt néceſſaire aux enfans qui veulent s'y adonner. 1029 1030. Obligations des enfans envers leurs peres & meres. 1030 1031. Maladies des petits enfans. Remède pour les guérir des vers. 1031... des convulſions. *ibid.*.., pour guérir les enfans noués, ou qui ne peuvent ſe ſoûtenir à l'âge de deux ou trois ans. *ibid.*

Enflure. Remédes pour guérir l'enflure. 1031. Tiſanne excellente pour l'enflure. 1032. Cataplâme pour l'enflure des genoux. 1291... des jambes. 1453... de la langue. 1574

Enflure des animaux. Remédes pour l'enflure du flanc des chevaux. 1031... l'enflure des bœufs. 377 1031... pour l'enflure du cou des bœufs. 1032... pour l'enflure des pieds du bœuf. *ibid.*.. pour l'enflure des brebis. *ibid.*.. Pour l'enflure qui vient aux chevres. *ibid.*.. pour l'enflure des cochons. *ibid.*.. des glandes du cou du cochon. *ibid.*

Enfoncer. Terme de Fauconnerie. 1033

Engelures. Recettes contre ce mal. 1033. Remède ſpécifique contre les engélures des pieds. *ibid.* Onguent de figue excellent contre les engélures. 1159

Engourdiſſement. Eſpece de maladie. Sa nature & ſes effets. *ibid.* Remédes contre l'engourdiſſement. *ibid.*

Engraiſſer. Pluſieurs manieres d'engraiſſer la volaille. 1033 1034. Maniere d'engraiſſer les canards. 467 468... les bœufs. 375... d'engraiſſer les agneaux primes, & pour les vendre au double de ceux qui ne ſont pas engraiſſés. 420. Maniere & machine pour piler les raves & navets pour engraiſſer le bétail. 214. Méthode pour engraiſſer les cochons. 657... les dindes. 342... les moutons & les brebis. 431... les cailles. 462... les canards. 467 468

Enlarmer. Terme uſité par ceux qui font des filets. 1034. Maniere d'enlarmer un filet. 1129

Enluminure. Ce que c'eſt. 1034. Couleurs dont on ſe ſert pour enluminer. 1304 1305. Manieres d'enluminer. 1035

Enrichir. Moyens innocens de s'enrichir. 1036. Autres moyens d'enrichir le Royaume & les particuliers, en s'attachant à élever beaucoup de beſtiaux. 303. *& ſuiv.* Autres moyens d'enrichir le Royaume & les particuliers par la multiplication des bleds. 336. *& ſuiv.*

Enrouement. Nature de cette maladie. Pluſieurs remédes pour la guérir. 1036

Ente. Compoſition d'une cire qui ſert à couvrir les entes des arbres. 1036. Maniere de faire profiter les entes. 1036 1037

Entées. Terme de chaſſe. 1037

Enter, *ou* greffer, en fente, en couronne, à écuſſon, en flute. Manieres de le faire. 1336 1337. *& ſuiv.*

Enter. Terme de Fauconnerie. 1039

Entoiſer. Explication de ce terme. 1037

Entorſe. Nature de ce mal. *ibid.* Pluſieurs remédes pour guérir les entorſes. *ibid.*

Entorſe des chevaux. Maniere de la guérir. 557 1031 1037

Entrepot. Commiſſionnaires d'entrepôt, leur commerce, leur utilité & leurs obligations. 71. *& ſuiv.*

Enule-campane, *ou* aunée. Deſcription & proprietés de cette plante. 1038

Epée. Compoſition d'une toile qui reſiſte à l'épée. 1038

Eperlan. Eſpece de poiſſon de mer. Maniere différentes de l'apprêter. *ibid.*

Epervier, *ou* éprevier. Eſpece d'oiſeau de proye. 1051. Epervier ramage, épervier royal, différence entre ces termes & ces oiſeaux. *ibid.*

Epervier. Herbe de l'épervier. Sa deſcription & ſes proprietés. 1339

Epiciat. Maniere de ſemer la graine d'épicias & d'if. 1324

Epi-d'eau. Deſcription & proprietés de cette plante. 1039

Epierrer. Signification de ce terme. *ibid.*

Epilepſie, *ou* mal caduc, *ou* mal S. Jean. Nature de cette maladie. 1039. Ses cauſes. 1040. Divers remédes pour l'épilepſie ſans diſtinction d'âge. *ibid.* Sirop contre l'épilepſie. 1040 1041. Régime que doivent obſerver les épileptiques. 1041. Remède pour les vapeurs. 1042. Uſage & préparation de la poudre de gui de chêne, qui eſt un excellent curatif & préſervatif contre ce mal. 1043. Remède noir du Roi de Dannemark contre l'épilepſie. *ibid.* Autres remédes éprouvés pour la guérir. 1044. Panacée univerſelle, ou eſſence ſolaire bonne contre l'épilepſie, &c. 1069 1070. Conſultez auſſi le mot MAL-CADUC au ſecond Volume.

Epinards. Deſcription de cette plante, ſes proprietés & ſa culture. 1044. Manieres de les apprêter. 1045. Potage aux épinards. *ibid.*

Epinards fleurs, ou *fruits.* Deſcription de cette plante. *ibid.*

Epine. Nom commun à pluſieurs plantes. *ibid.*

Epine blanche, *ou* aubepin. Deſcription & proprietés de cet arbriſſeau. *ibid.* Ses uſages pour les hayes. *ibid.*

Epine-de-bouc. Deſcription & proprietés de cet arbriſſeau. 1046

Epine-vinette. Deſcription & proprietés de cet arbriſſeau. *ibid.* Maniere d'extraire le ſel eſſentiel d'épine-vinette. *ibid.* Vin d'épine-vinette, ſes proprietés. *ibid.* Compoſition de l'eau d'épine-vinette. 967

Epié. Chien épié. Terme de chaſſe. 1046 1047

Eplucher. Signification de ce terme, appliqué au Jardinage. 1047

Eponge. Eſpece de plante marine. 1047. Ses eſpeces différentes. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.*

Eponge. Explication de ce terme en fait de chaſſe. 1047

Eprevier. Sorte de filet pour prendre le poiſſon. 1047. *& ſuiv.* Maniere de le jetter. 1061

Eprévier, *ou* Epervier. Eſpece d'oiſeau de proye. 1051. Eprévier ramage, épervier royal, différence entre ces deux termes & animaux. *ibid.*

Epurge. Deſcription & proprietés de cette plante. 1051

Equariſſage. Signification de ce terme. *ibid.*

Equinoxe. *Voyez* le mot POTAGER au ſecond Volume.

Equateur. Terme d'Aſtronomie. 1052

Equerre. Deſcription de cet inſtrument, *ibid.*

Erable. Deſcription, uſage, culture de l'érable. 1052. Du choix de l'érable. 401

Eréſipele. Nature de cette maladie. *ibid.* Diſtinction de l'éréſipele. 1053. Remédes contre les éréſipeles. 1053. Eau de tamarins ſouveraine contre les éréſipéles. *ibid.* Regime d'un homme attaqué d'une éréſipele. *ibid.* Poudre érétipelatique. 1054. Pommade contre la même maladie. *ibid.*

Ergotté. Chien ergotté. Signification de ce terme. 1054

Ers, *ou* veſſe noire. Deux eſpeces de cette plante. 1054. Deſcription & proprietés de l'une & de l'autre. 1054 1055

Eringium, *ou* Chardon roland. *Voyez* CHARDON.

Eſcarbot, *ou* cerf volant. Différentes eſpeces de ces inſectes, & leurs uſages en Médecine. 1055. Cornes de l'eſcarbot. Leur vertu contre la fiévre tierce. 1133

Eſcortable. Terme de Fauconnerie. 1055 1056

Echapper. Terme de Fauconnerie. 1056

Eſclame. Terme de Fauconnerie. *ibid.*

Eſcume. Explication de ce terme appliqué à la Fauconnerie. *ibid.*

Eſpalier. Terme de Jardinage. Origine de ce mot. Maniere de planter les arbres en eſpalier. *ibid.*

Eſpargoute, *ou* petit muguet. Ses eſpeces. *ibid.* Deſcription & proprietés de la grande eſpargoute. 1056 1057. Deſcription & proprietés de la petite eſpargoute. 1057

Eſpeautre. Différens noms & différentes eſpeces de cette plante. 1057. Ses proprietés. *ibid.* Sa deſcription. 343

Eſplanade. Explication de ce terme en matiere de Fauconnerie. 1057

Eſprit. Définition de cette ſubſtance. 1058. Diviſion des eſprits. 1057 1058

Eſprit aliené. Recette admirable pour ceux qui ont l'eſprit aliené par accident. 1058. Maniere de traiter & de guérir cette maladie. 1220 1221

Eſprit. Terme de Chimie. *ibid.* Quelles ſont les ſubſtances auſquelles on donne le nom d'eſprit. *ibid.* Diſtillation de l'eſprit de vin. 886. Vertus de l'eſprit de vin. 886 887 888. Remarques ſur la diſtillation de cet eſprit. 888. 889. Maniere de faire l'eſprit de vin ſans feu. 887. Diverſes manieres d'éprouver cet eſprit. 887 1058. Compoſition de l'eſprit de vin tartariſé. 1058 1059. Reflexions ſur cette compoſition. 1059. Maniere d'y proceder. 1049. *& ſuiv.* Maniere de compoſer l'eſprit de roſe & ſes vertus. 1065. Autre maniere de faire l'eſprit de roſe. *ibid.* Maniere de tirer l'eſprit des fleurs, herbes, racines & ſemences. 906. *& ſuiv.* Compoſition de l'eſprit de vinaigre. 888 1061. Vertus de cet eſprit. 1061. Obſervations ſur ſa nature. *ibid.* Raiſon pour laquelle on ne peut pas dephlegmer le vinaigre. *ibid.* Proprietés du vinaigre & des acides. 1061 1062. Maniere d'extraire les eſprits de cochearia, d'éruca, de beccabunga, & de toutes les herbes qui ont un goût âcre, & de les mettre fermenter pour en extraire les eſprits. 1063. *& ſuiv.* Compoſition de l'eſprit de roſe. 1063 1064. Vertus de cet eſprit. 1065. Autre maniere de faire l'eſprit de roſe. *ibid.* Compoſition de l'eſſence de roſe. 1065 1066. Compoſition de l'eſprit de vitriol. 1066.... d'un eſprit qui diſſout toute ſorte de pierres, quelque dures qu'elles ſoient. *ibid.*... de l'eſprit de cériſes. 911 967... de cloux de géroſle. 894... de l'eſprit de vin camphré. 466. Autre eſprit de cériſe & de fraiſe. 518. Eſprit de graine de geniévre. 897

Eſprit univerſel, ou matiere univerſelle. Son utilité dans la végétation des plantes & la multiplication des ſemences. 358 361 362

Eſquinancie. Nature de cette maladie. 1066. Ses différentes eſpeces & ſes cauſes. *ibid.* Pluſieurs remédes contre cette maladie. 1067. Remédes chimiques contre l'eſquinancie. 1068. Autres remédes aſſurés & éprouvés contre ce mal. *ibid.* Reméde fort bon & fort aiſé contre le même mal. *ibid.*

Eſſence. Terme de Chimie. Ce que c'eſt. *ibid.* Compoſition de l'eſſence de canelle & de cloux de géroſle. 1068 1069. Compoſition de l'eſſence, ou ſouphre ſolaire, ou panacée univerſelle, pour les fiévres malignes, l'amortiſſement de la chaleur naturelle, la pleureſie, l'apoplexie, l'épilepſie, &c. 1069 1070. Autre eſpece d'eſſences, ou huiles préparées. 1070 1071. Maniere de faire les eſſences des fleurs. 1071. Autres manieres plus faciles pour tirer les eſſences des fleurs. 1071 1072. Compoſition de l'eſſence de vipere & autres animaux. 926 927. Proprietés de cette eſſence. 927. Compoſition de l'eſſence de roſe. 1065 1066. Compoſition de l'eſſence de jambon. 1455. Eſſence de toute ſorte de fleurs odoriférantes, pour parfumer les liqueurs. 1619 1620. Maniere de tirer l'eſſence de cedra. 1072... de tirer l'eſſence d'orange forte, ou de petit grain. *ibid.*... de tirer l'eſſence du pain & du vin. Vertus de cette eſſence. *ibid.* Préparation de l'eſſence de canelle en conſiſtance d'extrait. 480. Eſſence d'angelique. 86. Eſſence d'abſinthe. 894. Eſſence de fenouillette. 1104

Eſſieux. Maniere de les façonner pour en avoir un prompt débit, dans la coupe des bois à haute futaye. 400

Eſtampe. Secret pour éclaircir une eſtampe. 1073... pour copier une eſtampe, ou un portrait. 1073... pour faire paroître en or les figures d'une eſtampe. *ibid.*... pour graver les eſtampes. 1336

Eſtomac, *ou* ventricule. Sa ſituation & ſon uſage. 1073. Ses maladies. 1073 1074. Remédes contre la cardialgie, ou douleur d'eſtomac provenant de chaleur. 1074... contre la douleur d'eſtomac accompagnée d'éréſipele & d'inflammation. 1075... contre la douleur d'eſtomac provenant de la pituite. *ibid.*... contre la douleur d'eſtomac provenant des vers. *ibid.*... contre la douleur d'eſtomac provenant de la mélancolie. *ibid.*... contre toutes ſortes de cardialgies. *ibid.* Remédes admirables pour le mal d'eſtomac & pour la colique. 1076. Remédes chimiques contre la même maladie. *ibid.* De l'intemperie de l'eſtomac. *ibid.* Signes & remédes de l'intempérie chaude de l'eſtomac. 1076. 1077. Signes & remédes de l'intemperie froide de l'eſtomac. 1077. Remédes contre la foibleſſe d'eſtomac. *ibid.* Pour décharger l'eſtomac de ſes mauvaiſes humeurs. *ibid.* Recettes pour l'eſtomac affoibli. 1078.... pour l'eſtomac froid. *ibid.*... pour un eſtomac qui ne peut rien retenir. *ibid.*... pour l'eſtomac des vieillards. *ibid.*... pour fortifier l'eſtomac. *ibid.*... pour l'indigeſtion d'eſtomac. *ibid.* Bouillon pour les maux d'eſtomac. *ibid.* Autre reméde pour les eſtomacs gâtés par les acides. *ibid.* Autre reméde pour les maux d'eſtomac accompagnés d'indigeſtion, ou de dévoyement. 1079. Electuaire capital pour les indiſpoſitions de l'eſtomac. 996. Compoſition de l'élixir de ſanté, excellent pour les cardiaques. 1000... de l'élixir ſtomacal. 1001 1002. Autre bouillon excellent pour l'eſtomac. 419. Compoſition d'un ſirop cardiaque. 88... d'un julep ſtomacal. 489. Décoction d'eſtragon pour les foibleſſes d'eſtomac. 1079

Eſtragon. Eſpece de plante. Ses uſages. 1079

Eſturgeon. Eſpece de poiſſon de mer. Sa deſcription. *ibid.* Maniere de l'apprêter à la broche. *ibid.*... en haricot aux navets. *ibid.*... à la ſainte-Menehoud en gras. *ibid.*... en fricandeaux en gras. *ibid.*

Etable. Comment il faut conſtruire les étables des bœufs, des brebis, des chevres, des cochons. 1079 1080

Etage. Terme de Jardinage. 1080

Etain. Eſpece de métal. Sa deſcription & ſes différentes eſpeces. *ibid.*

Etalon. Cheval entier pour peupler les haras. 1371. Du choix qu'on doit faire d'un bon étalon, & des jumens. 1371. De la maniere de préparer l'étalon. *ibid.* Du tems & de la maniere de donner l'étalon aux jumens. 1371 1372. Remarques ſur les ſoins qu'il faut prendre en donnant l'étalon. 1372

Etang. Choix de l'aſſiete d'un étang. 1080. Profondeur qu'il doit avoir. *ibid.* Conſtruction de la chauſſée. 1080 1081. Conſideration qu'il faut faire pour le bien empoiſſonner, & maniere dont il faut s'y prendre pour cela. 1080 1081. Tems où on doit le faire. 1081. Tems où l'on doit faire la pêche de l'étang. 1082. Maniere de faire cette pêche. 1083

Eternuer. Herbe à éternuer. Ses eſpeces, leur deſcription & leurs proprietés. 1388

Eternûment. Nature de l'éternûment, ſes cauſes, ſes effets. 1084. Recettes pour empêcher d'éternuer. *ibid.* Recette pour faire éternuer. *ibid.*

Ethiſie. Remède pour guérir cette maladie, uſage & proprietés de ce remede. 1084 1085. Autre remède pour l'étiſie. 1085. Bouillon pour l'étiſie. *ibid.* Remede éprouvé pour les étiſies deſeſperées. *ibid.* Nature & cauſes de cette maladie. 1139 1140. Regime que doivent obſerver ceux qui en ſont attaqués. *ibid.* Divers remédes contre l'étiſie. *ibid.* Lavement nutritif propre pour les enfans en chartre, & pour les grandes perſonnes étiques. 1593

Etoile. Chardon étoilé, *ou* chauſſe-trappe. Deſcription & proprietés de cette plante. 542

Etoffes. Pour en oter les taches & pour les teindre. *Voyez* TACHE, TEINDRE au ſecond volume.

Etourneau. Proprietés de cet oiſeau. Maniere de l'apprêter. 1085

Etronçonner. Terme de Jardinage. 1085

Etuvée, *ou* gibelette. Maniere de la faire. 1086

Etuves. Leurs eſpeces. 1086. Nature & effets des étuves artificielles. 1086. Maniere de ſe préparer à prendre les étuves 1087... de préparer l'étuve domeſtique pour provoquer la ſueur. 240 241. Préparation de pluſieurs étuves ou bains artificiels. 239. *& ſuiv.*

Evantaire. Deſcription & uſages de cette eſpece de paniers. 1087

Evaporer. Terme de Chimie. *ibid.*

Evaporer juſqu'à pellicule. Explication de cette operation chimique. *ibid.*

Evaſer. Terme de Jardinage. *ibid.*

Euchariſtie. Biens que procure le bon uſage de l'Euchariſtie, malheurs que cauſe l'abus qui s'en fait. *ibid.*

Everrer. Explication de ce terme. *ibid.*

Eufraiſe. Deſcription de cette plante. 1087. Ses proprietés. 1088. Compoſition de l'eau d'eufraiſe. 891

Euparoire. Deſcription & proprietés de cette plante. 1088 1089

Euphorbe. Eſpece de plante médécinale. Ses proprietés. 1089. Maniere de compoſer la teinture d'euphorbe. *ibid.* Cerat d'euphorbe de Galien. Sa compoſition. 515

Excoriation, *ou* écorchure. Remède pour guérir les excoriations. 1089. Remède pour guérir les écorchures & échauffures des petits enfans & autres perſonnes. 981

Excroiſſance *de chair*. Recette pour faire tomber ſans douleur les excroiſſances de chair. 1089

Exorciſme contre les tempêtes, inſectes, chenilles. *Voyez* TEMPÊTE au ſecond volume.

Expoſirion. Terme de jardinage. 1089

Expreſſion. Exprimer. Termes de Chimie. 1090

Extrait *de genievre*. Sa compoſition, ſes proprietés. 1090. Compoſition de l'extrait d'opium. *ibid.*.. de l'extrait de mars. 1110 1111 de l'extrait de trois noix. 883... de l'extrait & ſel fixe du chardon bénit. 805

F

FAbreque. Deſcription & proprietés de cette plante. 1091

Facteur *des Marchands*, ou commis. Comment ils doivent ſe conduire dans le commerce pour s'acquiter de leur devoir & pour faire fortune. 691. *& ſuiv.*

Faiſan. Deſcription de cet oiſeau. 1091. Maniere de les prendre avec des collets. 1091 1092. Maniere de prendre les faiſans dans un bois ſans les bleſſer, pour en peupler quelqu'autre lieu. 1092. *& ſuiv.* Hallier pour prendre les faiſans. 1369. Proprietés du faiſan. 1094. Faiſan rôti. *ibid.* Faiſan à la ſauſſe de carpe. *ibid.*

Fan, *ou* faon. Ce que c'eſt. 1095

Fane, *ou* feuille. Terme de Jardinage. *ibid.*

Fager. Terme d'Agriculture. *ibid.*

Farce. Terme de cuiſine. 1096

Farcin. Maladie des chevaux. Ses différentes eſpeces. 1096. Ses remédes. 578 579. Autre remède contre le farcin, dans l'article des proprietés du cabaret. 491.

Fard *blanc*. Voyez VERNA au ſecond volume.

Farine. Moyen pour avoir de la farine de garde. 1096... pour garder la farine ſans ſe gâter. *ibid.* Proprietés de la farine d'avoine, de feves & de haricots. *ibid.* Marques de la bonne farine. 1096

Farineux. Explication de ce terme appliqué aux fruits. 1097

Faucon. Eſpece d'oiſeau de proie. *ibid.* Choix d'un bon faucon. *ibid.* Differentes eſpeces de faucons. *ibid.* Voyez dans le mot OISEAU au ſecond volume un ample traité ſur la maniere d'élever les faucons & de les inſtruire pour la chaſſe.

Fauconnerie. Définition de cet art. *ibid.*

Fauſſes-fleurs. Terme de Jardinage. *ibid.*

Fauves. Bêtes fauves. Quelles bêtes ſont comprises ſous ce nom. 1097

Fauvette. Eſpece d'oiſeau de voliere. 1097

Faux bois. Terme de Jardinier. *ibid.*

Faux-fuyant. Explication de ce terme appliqué aux bois. *ibid.*

Faux rembuchement. Terme de chaſſe. *ibid.*

Fayance. Sorte de poterie fine. *ibid.* Secret pour raccommoder les fayances, porcelaines & autres vaiſſeaux de terre caſſés. 1098... pour la dorer. Voyez OR au ſecond volume.

Febrifuges. Nature de certains remédes. 1098. Obſervations à faire ſur l'uſage du quinquina. 1098. Febrifuges pour les gens de la campagne. 1099. Compoſition de deux eaux excellentes febrifuges. 957 958

Feces. Terme de Chimie. *ibid.*

Femmes. Remédes pour les maladies auſquelles les femmes ſont particulierement ſujettes. 1099. Remedes pour faire venir leurs regles. 1099 1100. Opiate pour les pâles couleurs des femmes ou des filles. 1100. Remedes pour leurs pertes de ſang. 1100... pour arrêter leurs flux. 1101. Raiſons pour leſquelles on ne doit purger les femmes groſſes qu'avec beaucoup de ménagement. *ibid.* Purgatif pour les femmes groſſes. *ibid.*.. pour les femmes groſſes conſtipées. *ibid.* Recette pour délivrer promptement une femme en travail. *ibid.* Purgatif pour les femmes accouchées. *ibid.* Remedes aux maux de ſein des femmes. *ibid.* Recette pour faire croître le lait aux femmes qui nourriſſent leurs enfans. *ibid.* Autre recette pour cela dans l'arti-

cle des proprietés du fenouil. Pluſieurs remedes pour arrêter leurs fleurs blanches. 1209 1210. Autres remédes pour arrêter leur flux exceſſif. 1210

Femme du pere de famille. Ses devoirs pour tout ce qui regarde l'œconomie 1102. Regles que doit apporter à la campagne une mere de famille. *ibid.*

Femme de chambre. Ses obligations. 1103

Fendre. Se fendre, s'ouvrir. Signification de ces termes appliqués aux fruits. *ibid.*

Fente. Greffer en fente. Manieres de le faire. 1339 *& ſuiv.*

Fenouil. Différentes eſpeces de cette plante. *ibid.* Sa deſcription & ſes proprietés. 1104. Compoſition de l'eau de fenouil. 880 881. Culture du fenouil. 1104

Fenouillette. Eſpece de liqueur compoſée. Manieres de faire la meilleure fenouillette. 1104. Compoſition de l'eſſence de fenouillette. *ibid.*

Fenugrec. Deſcription de cette plante. 1104. Proprietés de la plante, de la graine & de la farine de fenugrec. *ibid.*

Fer. Sorte de métal. Sa nature. 1105. Ce que c'eſt que le fer de fonte. *ibid.* Diſtinction du fer par ſes différentes longueurs & groſſeurs. *ibid.* Marques pour diſtinguer le bon fer d'avec le mauvais. *ibid.* Ce que c'eſt que le fer quarré, bâtard, le cornette, le fer carillon, le courçon, le petit fer en botte, la gueuſe, la tole, le fer touverain, le fer aigre, le fer pailleux, le fer cendreux. 1106. fer en feuille. *ibid.* Proprietés du fer. 1107. Préparation du machefer, & ſes proprietés. *ibid.* Purification du fer, ou maniere de préparer l'acier. 1107 1108. Proprietés de l'acier communément préparé. 1106. Pour changer le fer en acier. *ibid.* Pour ôter la rouille du fer. *ibid.* Secret pour l'adoucir. 1109... pour le rendre blanc comme l'argent. *ibid.*.. pour le transformer en argent. *ibid.* Proprietés du ſafran de mars. *ibid.* Préparation du mars apéritif. *ibid.* Ses proprietés & ſon uſage. 1109 1110. Autres préparations du mars apéritif. 1110. Préparation du ſafran de mars aſtringent. *ibid.* Sel, ou vitriol de mars. 1110 1111. Obſervations ſur les différentes préparations du fer. 1111. Vin chalibé, maniere de le faire, & ſes proprietés. *ibid.* Pour faire le fer blanc. *ibid.* Pour rompre dans cinq ou ſix heures une barre de fer groſſe comme le bras. *ibid.* Pour donner couleur au fer. 19. Gravûre du fer & de l'acier. 1336. Pluſieurs eaux fortes pour graver ſur le fer. *ibid.*

Fer-chaud. Sorte de maladie. Sa nature & ſon remède. 1111

Fer-à-cheval. Deſcription & proprietés de cette plante. 1112

Fermentation. Nature de la fermentation, ſes cauſes. *ibid.* Maniere de faire une prompte fermentation avec de petits jets d'eau. *ibid.* Secret pour produire des flammes par la fermentation. *ibid.*

Ferré. Vin ferré, eau ferrée, ou chalibée. Leur compoſition & uſages. 955 1111

Fertilité. Prédiction de la fertilité ou ſtérilité de toute ſorte de ſemences. 1112 1113

Ferule. Eſpece de plante. Sa deſcription & ſes proprietés. 1113

Feu. Un des élemens. Signification de ce terme en fait de chimie. 1113. Ce que les Chimiſtes entendent par le feu de digeſtion, le feu du bain-marie, le feu immédiat, le feu de roue, le feu de ſuppreſſion, le feu de reverbere clos, le feu de flamme ou de fuſion, le feu de Verrier, le feu olimpique. 1113 1114

Feu volage. Eſpece de maladie. Reméde contre le feu volage. 1114

Feu artificiel. Maniere de le faire. *ibid.* Compoſition d'une pierre qui s'enflamme à l'eau, & fait du feu. *ibid.* Secrets pour manier le feu ſans ſe brûler. 1114 1115

Feve. Nom commun à pluſieurs ſortes de plantes. 1115. Deſcription & proprietés de la féve appellée *faba* en latin. *ibid.* Deſcription & proprietés de la féve appellée *phaſeole de couleur*. 1115. Deſcription & proprietés de la féve ſauvage 1116. Deſcription & proprietés de la féve lupine. 1116. Deſcription & proprietés de la féve de boue. Deſcription & proprietés de la féve d'Egipte. *ibid.* Deſcription & uſages des féves de marais. 1117. Différentes manieres d'apprêter les féves de marais. *ibid.*.. les féves dites *haricots*. *ibid.* Culture des féves. 1117 1118. Féves couleur de feu. Leurs eſpeces & leur culture. 1119

Feveroles de Veniſe. Eſpece de feve de marais. Leur deſcription. 1117

Feveroles, ou petites féves de haricots. Leurs eſpeces & leur culture. 1118 1119

Feuillantine. Eſpece de pâtiſſerie. Maniere de la faire. 1120

Feuille. Différence entre les feuilles, & leur uſage dans les jardins. *ibid.*

Feuille de ſauge. Eſpece de pioche. Ses uſages. *ibid.*

Feuilles. Herbe à deux feuilles. Ses eſpeces, leur deſcription & leurs proprietés. 1387 1388

Feuillete. Eſpece de tonneau. *ibid.*

Fevrier. Ouvrages à faire dans les jardins au mois de Fevrier. 1120 1121. Recolte de ce mois. *ibid.*

Ficher *des échalas*. Terme de Vigneron. 1121

Fiel. Nature de cette liqueur. 1122. Proprietés des fiels des animaux ſelon Dioſcoride, Galien & Matthiole. *ibid.* Maniere de les préparer pour les garder. 1123. Préparation & vertus du fiel de bœuf. *ibid.*

Fiente d'homme, de vache & de pigeon. Maniere d'en extraire une eau qui ſert à pluſieurs uſages. 889

Fiévre. Eſpece de maladie. Sa nature & ſa définition. 1123. Différentes ſortes de fiévres. *ibid.* Obſervations à faire dans les fiévres continues. 1124. De la fiévre éphemere. *ibid.* Définition & marques de la fiévre éphemere vraye. *ibid.* Reméde contre cette eſpece de fiévre. 1124 1125. Nature & ſimptômes de la fievre éphemere bâtarde. 1125. Remédes contre cette eſpece de fiévre. *ibid.* De la fievre ſinoque. *ibid.* Nature & marques de la fiévre ſinoque ſimple. *ibid.* Remédes contre cette eſpece de fiévre. 1125 1126. Nature & ſimptômes de la ſeconde fiévre ſinoque. 1126. Remédes contre cette maladie. *ibid.* De la fiévre chaude. Signes & nature de cette maladie. 1126 1127. Remédes contre la fiévre chaude. 1127 1128. Lavement pour la fiévre chaude. 1128. Cataplâme pour appaiſer la fiévre chaude & frenetique. *ibid.* Autre reméde contre la fiévre chaude, accompagnée d'un furieux mal de tête. *ibid.* Remédes rafraîchiſſans pour la fiévre chaude 1129 1130. De la fiévre quotidienne. 1130. Cauſes & ſignes de cette maladie. *ibid.* Remédes pour la fiévre quotidienne. 1130 1131. Potion pour la fiévre quotidienne. 1131. Autres remedes contre cette maladie. *ibid.* Autre eſpece de fiévre quotidienne. Maniere de la traiter. *ibid.* De la fiévre tierce. Cauſes & ſimptômes de cette maladie. 1131 1132. Maniere de la traiter. 1132. Tiſanne pour la fiévre tierce. *ibid.* Autres remédes pour cette eſpece de fiévre. 1132 1133. De la fiévre tierce bâtarde. Sa nature & ſes cauſes. 1133. Remédes contre la fiévre tierce bâtarde. *ibid.* Recette générale contre les fiévres tierces, double-tierces & quotidiennes. 1134. De la fiévre quarte. Double eſpece de cette fiévre. *ibid.* Nature & ſimptômes de l'une & de l'autre eſpece. *ibid.* Maniere de la traiter. *ibid.* Purgation pour la fiévre quarte. *ibid.* Maniere de préparer le quinquina. *ibid.* Autres recettes contre la fiévre quarte. 1135. Signes pour connoître & maniere de traiter la fiévre quarte qui vient du foye. *ibid.* Pluſieurs autres eſpeces de fiévres intermittentes avec une longue ſuite de remédes.

1135 *& ſuiv.* Remede pour la fievre quarte & pour toutes les autres fievres intermittentes guéries dès la prémiere priſe. 1137. Autre remede qui eſt un peu violens mais infaillible. *ibid.* Autre remede infaillible propre après les remedes généraux & pour les perſonnes graſſes. *ibid.* Remede pour la fievre pourpreuſe. 1138. Autre remede immanquable pour guérir les fievres pourprées, avec lequel on ſauva plus de trois cent perſonnes en 1710. dans la ville de Rheims. *ibid.* Autres remedes pour toute ſorte de fievres. 1138 1139. Remedes pour les fievres peſtilentielles. 1139. De la fievre étique. Nature & cauſes ordinaires de cette maladie. 1139 1140. Remedes contre cette maladie. 1140. Regime que doivent obſerver les perſonnes qui en ſont attaquées. *ibid.* Bouillon pour les étiques. 1085. Remede éprouvé pour les étiſies deſeſperées. *ibid.* Compoſition de deux eaux excellentes pour guérir les fievres. 957 958. Lavement émollient & purgatif propre dans les fievres, &c. 1591

Fievre des animaux. Pour guerir de la fievre, les agneaux. 37... les brebis. 434 1032. les bœufs. 379... les chevaux. 579 580

Figue. Fruit de figuier. Maniere extraordinaire dont naiſſent les figues. 1155 1156. Obſervations ſur les figues de la prémiere ou ſeconde ſeve. 1156 1157. Pour connoître quand les figues ſont mûres. 1157. Secret pour avoir des figues précoces délicieuſes. 1158. Proprietés des figues. 1141 1158 1159. Leurs excellens uſages dans la Medecine. 1159. Onguent de figues excellent contre les engélures. *ibid.* Lait de figue. Son uſage pour cailler, ou décailler le lait. 1141

Figuerie. Lieu planté de figuiers. 1141

Figuier. Deſcription de cet arbre. 1141. Ample traité ſur la culture des figuiers. 1141 *& ſuiv.* Avantages qu'on trouve dans la culture des figuiers. 1142. Diverſes manieres de marcoter les figuiers. 1142 1143. Du tems de les replanter. 1143. Facilité d'élever les figuiers en caiſſes. 1143. *& ſuiv.* Plaiſir & utilité de cette maniere de les élever. 1146 1147. Maniere de conſerver les figuiers aux approches de l'hiver, 1147. Figuiers en buiſſon. Maniere de les préſerver du froid pendant l'hiver. 1147 1148. De la taille, du pincement & des autres opérations qu'il faut faire aux figuiers. 1148 1149. Quelles branches des figuiers apportent du fruit. 1150. Regles pour connoître les branches de faux bois. *ibid.* Arroſement dont les figuiers ont beſoin, quand on les a retirés de la ſerre. 1151 *& ſuiv.* Obſervation importante à faire ſur l'arroſement du figuier bergamote. 1153. De la ſerre où l'on doit enfermer les figuiers. 1153 1154. Tems où il faut mettre les figuiers en ſerre. 1154. Tems où on doit les en retirer. 1154 1155

Figure. Maniere de faire des figures, ou des vaſes d'écailles d'œufs. 1159... d'éclaireir les figures d'une eſtampe. 1072.... de faire paroître en or les figures d'une eſtampe. 1073

Fil. Différentes ſortes de fil pour la lingerie. 1159. Maniere de blanchir le fil & les toiles. 341

Fil de fer. Fil de leton. Leur diverſe groſſeur, & leur uſage. 1159. Fil d'archal. 159

Filandres. Terme de chaſſe. 1159

Filet. Signification de ce terme. 1159. Averiſſement pour travailler aux filets. 1160. Différentes manieres de mailler. 1160. Obſervations ſur le plaiſir, l'utilité & l'œconomie de faire ſoi-même les filets, au lieu de les acheter. *ibid.* Inſtrumens néceſſaires pour les faire. 1161 1162. Termes de l'art uſités pour faire des filets. 1161 1162. Deſcription des eſſeaux du moulinet néceſſaires pour y travailler. 1161. *& ſuiv.* Uſage de ce moulinet. 1163. De quelle façon il faut couvrir, charger, ou remplir l'aiguille & faire les prémieres mailles d'un filet. 1163. Comment il faut faire la prémiere maille & les autres de la prémiere rangée en travaillant ſur le pouce. 1164. De quelle maniere il faut faire la prémiere maille, & les autres de la prémiere rangée, en travaillant ſur le petit doigt. 1166. Comment on fait la levûre d'un filet. *ibid.* Exemples & figures de cette opération. 1166 1167. Pour faire un filet ferme comme ſeroit un ſac. 1167 1168. Obſervations ſur la façon de ce filet. 1168. Maniere dont il faut enlarmer un filet. 1169 Exemple de cette regle 1171 1172. Maniere de faire les filets ronds. 1171 1172. De quelle maniere on doit faire des filets ronds avec des goulets. *ibid.* Comment on jette des accrues pour faire qu'un filet ſoit plus large en un ſens qu'en l'autre. 1173 1174. Inſtruction importante pour faire des filets à goulets, ou à diverſes entrées. 1175 1176. De quelle maniere on fait des filets qui ſe ferment comme une bourſe. 1176. *& ſuiv.* Pour empêcher qu'un filet fait à mailles à lozanges ne puiſſe s'alonger. 1178 1179. Méthode pour faire les filets à bouclettes. 1180. Maniere de faire un filet en mailles quarrées, qui ſera plus long que large. 1181 1182. Maniere de faire des filets qui ont chacun leur nom particulier. Maniere de faire la tonnelle pour prendre les perdrix. 1182 1183. De la maniere de faire la tonnelle pour prendre les perdrix. 1182 1183. De la maniere dont il faut faire un filet appellé louve 1185. *& ſuiv.* Maniere de le tendre. 1186 1187. Maniere de faire un filet admirable pour tendre en toute ſorte d'eaux. 1187. *& ſuiv.* .. de le tendre. *ibid.* Autre maniere de faire le même filet. 1189 1190. Pour faire des filets ou rets faillans à pluviers & à canards. 1190 1191. Maniere de faire un filet emmaillé pour prendre les moineaux dans les chambres. 1191. Compoſition pour teindre les filets & pour les conſerver. *ibid.* Autre moyen pour conſerver long-tems les filets. 1192

Filet. Eſpece de maladie. Sa nature & ſon remède. 1192

Filets. Terme de Venerie. *ibid.*

Filiere. Terme de Fauconnerie. *ibid.*

Filipendule. Deſcription de cette plante. 1192. Ses proprietés. 1193

Filtrer. Terme de Chimie. *ibid.*

Fiſtule. Remédes éprouvés pour guérir les fiſtules. *ibid.*

Fixation. Terme de Chimie. *ibid.*

Flaches. Terme de charpente. Maniere dont il faut les façonner pour en avoir du débit dans la coupe des bois. 397

Flambe. Différentes eſpeces de cette plante. 1193 Deſcription & proprietés de la flambe bulbeuſe. *ibid.* Deſcription & proprietés de la flambe appellée glayeul. 1193 1194. Deſcription & proprietés de la flambe bâtarde. 1194. Vertus générales des flambes. 1194. Maniere de diſtiller l'eau de flambe. 891

Flammule. Deſcription & proprietés de cette plante. 1195. Vertus de l'eau diſtillée de flammule. *ibid.*

Flandres. Commerce que les François font en Flandres, & celui que les Flamands font en France. 681

Flanelle. Sorte d'étoffe. Ses uſages. 1195

Flarer. Explication de ce terme. *ibid.*

Flatrure. Terme de chaſſe. *ibid.*

Fleches. Terme de charpente. Façon qu'il faut leur donner dans la coupe d'un bois. 400

Flegme. Terme de Chimie. *ibid.*

Fleur. Production des plantes, ou des arbres. 1195. Diſtinction entre les fleurs qui viennent d'oignons & celles qui viennent de racines. 1196. Ce qu'il faut obſerver pour ſemer les graines des fleurs. 1196 1197. Méthode pour ſemer les graines des fleurs. 1197. Culture des fleurs. Maximes générales qui regardent cette culture. 1197. *& ſuiv.* Méthode pour planter les

oignons des fleurs. 1199. Moyens de faire des prodiges dans la culture des fleurs. 1199 1200. Vertus des cendres pour rendre les plantes & les fleurs plus belles & plus groſſes. 1200. Secret pour avancer les fleurs. *ibid.*.. pour avoir des fleurs en hiver & des fruits au printems. 1200 1201. Secret pour donner des couleurs extraordinaires aux fleurs. 1202 1203. Secret pour donner de nouvelles odeurs aux fleurs. 1203. Expérience très-curieuſe faite là-deſſus ſur un ſouci. *ibid.* Moyen pour conſerver toute ſorte de fleurs. 1204. Méthode plus ſimple & plus naturelle pour la culture des fleurs. *ibid.* Des graines des fleurs, ſoit pour les cueillir, ſoit pour les ſemes, ſoit pour les conſerver. 1204 1205. Quelle eſt la meilleure ſaiſon pour les ſemer. *ibid.* Obſervations pour planter les fleurs, & pour les bien ranger. 1205 1206. La propreté des jardins contribue à la nourriture des fleurs. *ibid.* Soins qu'il faut avoir de les viſiter ſouvent & pourquoi. *ibid.* Tems où il faut les tranſplanter. *ibid.* Ce qu'il faut faire pour conſerver les fleurs pendant l'été, & ſur-tout pendant l'hiver. 1206 1207. Fleurs, ſoit oignons, pates & griffes, ſoit plantes & racines qui viennent au printems, & qui ſervent d'ornement aux jardins dans les mois de Mars, Avril & Mai. 1207. Fleurs, ſoit oignons & pates, ſoit plantes & racines qui viennent en été, & qui ſervent d'ornement aux jardins dans les mois de Juin, Juillet & Août. *ibid.* Fleurs, ſoit oignons, ſoit plantes & racines qui viennent en automne, & qui ſervent d'ornement aux jardins dans les mois de Septembre, Octobre, Novembre. 1207 1208. Fleurs, ſoit oignons, ſoit plantes & racines qui viennent en hiver & qui ſervent d'ornement aux jardins dans les mois de Decembre, Janvier & Fevriet. 1208. Pour avoir des fruits ou des fleurs avant la ſaiſon. 1253. De quelle maniere il faut ſemer les graines des fleurs. 1323. Du choix des fleurs en général pour bien garnir un jardin. 1471. *& ſuiv.*

Fleur qui ſe ſeme en hiver, *ou* barbue, ou bellemamie. Eſpece de fleur. Deſcription de ſa graine. 1208

Fleur d'Inde. Ses diverſes eſpeces. *ibid.* Culture de l'une & de l'autre eſpece. *ibid.*

Fleur de la paſſion, *ou* grénadille. Sa deſcription. 1208 1209. Sa culture. 1209

Fleur de criſtal. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.* Uſage que les Verriers font de ſes cendres, & les Arabes de ſa décoction. *ibid.*

Fleurs. Terme de Medecine. Pluſieurs remedes pour arrêter les fleurs blanches des femmes. 1209 1210. Autres remedes pour arrêter le flux exceſſif des fleurs, ou menſtrues. 1210. Recette pour faire venir les fleurs aux femmes. 1099 1100. Autre remede pour le même, très-expérimenté & très-ſouverain. 1100. Recette pour arrêter leurs flux. 1101

Fleurs. Terme de Chimie. Principale matiere des fleurs. 1210. Maniere de les avoir. *ibid.*

Florence. Commerce que les François font à Florence. 688

Flute. Greffer en flute. Terme de Jardinage. Maniere de le faire. 5337

Flux *de ſang*. Remede pour toutes ſortes de flux de ſang, par le haut ou par le bas, qui provient de quelques veines rompues dans le corps. 1210. Autres remedes pour arrêter le flux de ſang. 1211. Remede éprouvé pour le dévoyement, ou pour le flux de ſang. *ibid.* Pluſieurs remedes pour le flux diſſenterique. 1211 1212. Remedes pour le flux de ſang des reins, ou de la veſſie. *ibid.* Du flux de ventre. Ses diverſes eſpeces. 1212 1213. Remede pour le flux lienterique. 1213 .. pour le flux humoral, ou diarrhée. *ibid.* Signe du flux diſſenterique. *ibid.* Du flux hépatique. Nature, cauſes & remedes de cette maladie. 1216 1217. Remedes contre le flux hépatique provenant de chaleur. 1217. Remede du flux hépatique provenant de l'ouverture des veines. 1218. Remede au flux hépatique provenant de froideur. 1218. De la celiaque. 1213. Lavement qui guérit ſur le champ le flux de ventre douloureux, les inflammations, excoriations & ulceres des boyaux. 1213. Flux de veutre inveteré. 5214. Pluſieurs lavemens pour le flux de ventre & le flux de ſang. 1591 1592

Flux de ventre des animaux. Remede pour le flux de ventre des bœufs. 378. Remedes pour guérir les beſtiaux du flux de ſang. 320.. pour le flux de ventre des chevaux. 580.. des chiens. 617 618

Fluxion. Remede contre les fluxions ſur les bras & épaules ſans enflure. 1214. Emplâtre contre les fluxions froides. *ibid.* Remedes contre la fluxion du cerveau. *ibid.*.. de la poitrine. *ibid.*.... contre les fluxions qui font enfler le viſage. *ibid.* Obſervation importante touchant la maniere de traiter les fluxions. *ibid.* Autres remedes contre les défluxions froides, foulures, diſlocations, enflures, & contuſions. 815. Autre contre les défluxions froides. *ibid.* Autre emplâtre pour les fluxions froides. 1050

Foye. Deſcription de cette partie du corps humain. 1214 1215. Deſcription de la veſicule renfermée dans le foye. 1215. Maladies du foye. *ibid.* Pour temperer la chaleur du foye. *ibid.* Marques de l'inflammation du foye. *ibid.* Remede contre cette maladie. 5216. Du flux hépatique ou débilité du foye. *ibid.* Ses cauſes différentes. *ibid.* Remedes contre cette maladie provenant de chaleur. 1216 1217.... contre cette maladie provenant de l'ouverture des veines. 1218... contre cette maladie provenant de froideur. *ibid.* Du ſkirre du foye. Ses eſpeces. *ibid.* Maniere de traiter cette maladie. 1219. Remedes pour rafraîchir le foye, ôter les rougeurs du viſage, & faire paſſer la toux ſeche. 1232 1233.. pour refaire le foye. 1233. Remede infaillible contre l'inflammation du foye. *ibid.* Recette pour fortifier le foye dans l'hidropiſie. 490. Bouillon pour les obſtructions du foye, du mezentere & de la ratte. 421

Foye de veau. Différentes manieres de l'apprêter. 1219. Foye de veau en civé. *ibid.* Foye de veau rôti. *ibid.*

Foin. Tems auquel il faut le ſemer. 1219

Folie. Nature de cette maladie. 1220. Maniere de la traiter. *ibid.* Remede admirable pour guérir ceux qui ont l'eſprit aliené par accident. *ibid.* Pluſieurs autres remedes contre la folie. 770 1220 1221. Remede excellent contre la folie dans l'article du chardon à cent têtes. 541.

Folilets. Terme de Venerie. 1221

Fomentation. Manieres de préparer certains remedes. 1221. Maniere facile de faire la fomentation des liqueurs. *ibid.* Fomentation émolliente & rafraîchiſſante. *ibid.* Fomentation qui convient dans les indigeſtions, coliques d'eſtomac, foibleſſes & relâchement des fibres, dans la diarrhée & lienterie. 1221. Fomentation pour les diſlocations & contuſions. *ibid.*

Fonds, *ou* terroir. Terme d'Agriculture. *ibid.*

Fondement. Remede pour le fondement qui tombe. 1222. Autre remede pour le fondement tombé des vieillards. *ibid.*

Fondre. Signification de ce terme appliqué au Jardinage. *ibid.*

Fondre. Secres pour fondre une lame d'épée ſans endommager le fourreau. *ibid.*

Fontaines. Recherche des eaux, différentes manieres de les conduire dans les jardins. 1222. *& ſuiv.* Maniere de découvrir les ſources cachées. 1223. Deſcription & uſage du niveau à phioles. 1223 1224. Maniere de faire les jets d'eau. 1515

Fonte. Maladie des beſtiaux. Son remede. 139 320.
Forceau. Terme d'Oiſeleur. 1225
Forhus. Terme de Venerie. *ibid.*
Former, façonner. Termes de Jardinage. *ibid.*
Formées. Fumées formées. Terme de Venerie. *ibid.*
Formes. Terme de Fauconnerie. *ibid.*
Fortifians. Terme de Médecine. Remedes chimiques pour fortifier la poitrine. 121 222.... pour fortifier le cœur. 658 659.... pour fortifier le foye dans l'hidropiſie. 490. Remedes contre la foibleſſe d'eſtomac. 1077 1078. Elixir ſtomacal. 1002 1002. Bouillon excellent pour fortifier l'eſtomac. 459. Huile excellente pour fortifier les nerfs, &c. 1441. Remedes pour fortifier les jambes. 2452. Lotion pour fortifier le cerveau. 1630
Fortrait. Cheval fortrait. Manieres de le guérir. 580 581.
Foſſe. Maniere de faire une foſſe pour prendre les loups & les bêtes carnaſſieres. 1632
Fougere. Diverſes eſpeces de cette plante. 1225. Deſcription & proprietés de la fougere mâle. 1225 1226. Deſcription & proprietés de la fougere femelle. 1226. Obſervations ſur la nature des fougeres. Proprietés & deſcription de l'oſmonde, ou fougere fleurie. *ibid.*
Fouilles. Terme de Jardinage. *ibid.*
Fouine. Eſpece de martre domeſtique. Deſcription de cet animal. 1226. Maniere de le prendre. 296 297 1227. Compoſition d'une pâte pour les faire mourir, ou pour les chaſſer des jardins. *ibid.*
Fouine. Eſpece d'inſtrument pour prendre les anguilles. 89
Foule. Sorte de préparation des étoffes de laine. 1227. Maniere de faire la foule des draps & autres étoffes de laine avec le ſavon. 1227 1228. Remarque ſur cette préparation. 1228
Foulées. Terme de Venerie. 1228
Fouler. Terme de Jardinage. *ibid.*
Foulure Remede éprouvé pour guérir promptement le mal d'une foulure. *ibid.*
Four. Maniere de chauffer le four. 1228 1229 Pour ſavoir ſi le four eſt aſſés chaud. 1229. Comment il faut enfourner le pain. *ibid.* Tems auquel on doit le tirer du four. *ibid.* Obſervation ſur la maniere de le placer après l'avoir ôté du four, *ibid.* Remarques ſur la façon du gros pain. 1230
Fourrage *d'hiver.* Ses différentes eſpeces. 1230
Fourche *de Jardinier.* Deſcription & uſage de cet outil. 1230 1231
Fourcher. Terme de Jardinage. 1231
Fourchon. Terme de Jardinage. *ibid.*
Fourmi. Eſpece d'inſecte. *ibid.* Divers moyens pour les détruire dans les jardins. 1231 1232. Autre ſecret pour les détruire dans les jardins. 1361 1362 Autre ſecret contre les fourmis. 1477
Fourneau. Deſcription de ce vaiſſeau chimique. 1232. Matiere dont on le fait. *ibid.*
Fouteau. Eſpece d'arbre. Sa deſcription & ſes proprietés. 1232
Fraiſe. Fraiſier. Deſcription des fraiſiers. 1233 Proprietés de cette plante. 1233 1234. Culture des fraiſiers. 1234 1235. Différentes eſpeces de fraiſes. 1235. Secret pour en avoir de belles. *ibid.* Moyen d'en avoir en automne. 1236. Moyen de garentir les fraiſiers des vers. *ibid.* Pour faire l'eau de fraiſe commune. *ibid.* Pour faire l'eau de fraiſes diſtillée. 879 880
Fraize. Terme de Venerie. 1236
Framboiſe. Framboiſier. Deſcription de cette eſpece d'arbriſſeau. 1236. Proprietés des framboiſes. 1236 1237. Culture des framboiſiers. 1237. Pour preſerver les framboiſiers des punaiſes. *ibid.* Maniere de faire l'eau de framboiſe commune. *ibid.* Compote de framboiſes. 1237 1238. Confiture liquide de framboiſes. 1238. Autre maniere de les confire. *ibid.*
Frane, *ſur franc.* Terme de Jardinage. 1238
Fraxinelle, *ou* diétame blanc. Deſcription de cette plante. 1238. Ses proprietés. *ibid.*
Frêne. Deſcription de cet arbre. 1239. Ses proprietés. 1239 1240. Sa culture. 1240. Eau d'écorce de frêne. Maniere de la diſtiller. 879
Fréneſie. Eſpece de fievre chaude. Remedes pour guérir cette maladie. 1127 1128. Signes & nature de cette maladie. 1126 1127. Lavement pour la fievre chaude. 1128. Cataplôme pour appaiſer la fievre frénetique. *ibid.* Remedes rafraichiſſans dans la fievre chaude. 1129 1130. Autre remede contre la fréneſie accompagnée d'un furieux mal de tête. 1131
Freouer. Terme de Venerie. 1247
Fretin. Ce que c'eſt. *ibid.*
Frieandeaux. Maniere de les farcir. 1241
Fricaſſée. Maniere de faire une fricaſſée d'oiſeaux, ou d'autre viande à la ſauce rouſſe. *ibid.*
Friche. Terme d'Agriculture. *ibid.*
Fritillaire Eſpece de narciſſe. Deſcription, proprietés, culture de cette plante. 1241
Friture. Terme de cuiſine. 1242. Ce qu'il faut obſerver pour la faire bonne. *ibid.*
Froid. Secret infaillible pour ſe garentir du froid pendant l'hiver, & du chaud pendant l'été; auſſi bien que pour ſe préſerver de toutes les vermines qui incommodent les hommes, comme poux, puces, punaiſes, &c. 1242. Pour empecher que les mains & les pieds ſoient offenſés du froid. *ibid.*
Fromage. Pluſieurs eſpeces de fromages. 1242. Maniere de bien apprêter les fromages. 1243 *& ſuiv.* de bien faire la préſure. 1243. Secret pour faire de bons fromages. *ibid.*.... pour faire des fromages de garde qui ſoient excellens. *ibid.*.. pour faire des fromages prompts à manger. 1243 1244. Obſervations générales ſur la façon du fromage. 1244. Manieres d'affiner les fromages. *ibid.*.. de faire les fromages de Gruyere, ou Griers. 1244. *& ſuiv.* Fabrique du fromage qui ſe fait avec le petit lait, l'azi & le ſel. Proprietés du fromage. 1247
Froment. Ses proprietés. 363. 1247 1248. Culture du froment. 1248 1249. Nature de la nielle qui gâte le froment. 1248 1249. Secret pour multiplier le froment. 1249. Autres multiplications du froment par le ſalpêtre. 346 347... par la matiere univerſelle. 347 348... par l'eau de fumier. 350... par les cendres préparées & par le ſable de la mer. 350 351. en fumant les terres d'algue marine & de limon ſalin. 361... par le vin & l'eau nitrée. *ibid.*.. par une autre eſpece d'eau de fumier. 352 353... par le ſel du blé même. 354 355... par la lie d'huile. 354... par l'huile de baleine. 354 355... par le moyen du ſel tiré de l'héliotrope, de la roſée, &c. 354 355. *& ſuiv.* Expériences curieuſes ſur ces multiplications. *ibid.* Prodigieuſe multiplication d'un ſeul grain de froment. 359
Froment d'Inde. Ses eſpeces; leur différence, ſa deſcription & ſes proprietés. 1249
Froncles. Maniere de diſſiper les froncles & duretés par les arroches. 1250.. par l'orvale, ou toute-bonne. *ibid.*.... par l'horminon. *ibid.*
Frontaux. Eſpece de médicamens. Leurs uſages. 1250. Maniere de faire des frontaux pour le mal de tête. 1250, 1251. Frontaux pour arrêter & divertir les fluxions ſubtiles & âcres. 1252. Frontal fec propre pour fortifier le cerveau. *ibid.* Frontal liquide propre pour calmer les grandes douleurs de tête. *ibid.*
Fruit. Production des arbres, ou des plantes. 1251

Ce que c'eſt que les fruits à noyau. 1252. Ce que c'eſt que les fruits à pepin. *ibid.* Quels ſont les meilleurs fruits. *ibid.* Pourquoi il faut avoir dix fois plus de poires de bon-chrétien que de tout autre fruit. *ibid.* Moyens d'avoir de beaux fruits. 1252 1253. Du tems & de la maniere de cueillir les fruits. 1253. Pour avoir des fruits ou des fleurs avant la ſaiſon. *ibid.* Pour rendre les fruits précoces & délicieux. 1253 1254. Moyens pour conſerver les fruits. 1254. Secret de Mr. Lemeri pour conſerver les fruits à noyau, même les figues. *ibid.* Pour conſerver les fruits qui ſont ſur l'arbre & ſur la plante, & pour les empêcher de pourrir. 1254. Fruits ſecs. Maniere de faire ſecher les cériſes, les guignes & les griottes. *ibid.* . . . les prunes. 1254 1255. . . les pêches. 1255. . . . les abricots, les poires, les pommes, les taiſins, les pois verts. 1255 1256

Fruit. Se mettre à fruit. Explication de ce terme de Jardinage. 1256

Fruiterie. Lieu pour garder les fruits. Sa deſcription. 1256. Condition qu'elle doit avoir pour être bonne. 1256. *& ſuiv.*

Fruitier. Arbre fruitier. Connoiſſance des arbres fruitiers qu'on doit planter. 1464. *& ſuiv.* Préparation qu'il faut faire aux arbres fruitiers avant que de les planter. 1466. Tems où on doit les planter. 1466 1467. Des eſpaliers. *ibid.* Expoſition qu'on doit donner aux arbres fruitiers. 1467 1468. De la taille des arbres fruitiers. 1468. Différentes ſortes de branches à diſtinguer dans les arbres fruitiers. 1468 *& ſuiv.*

Fuite. Explication de ce terme appliqué à la Venerie & à la Fauconnerie. 1258

Fulminant. *Voyez* Or au ſecond volume.

Fulmination. Eſpece d'opération chimique. Maniere de faire la fulmination dans un liquide. 1258

Fumage, *ou* amandement. Terme d'Agriculture. 63

Fumée. Maniere de conſtruire les cheminées pour empêcher la fumée. 552

Fumées. Terme de Venerie. 1259

Fumer. Terme de chaſſe. *ibid.*

Fumeterre. Diverſes eſpeces de cette plante. *ibid.* Deſcription de la fumeterre commune, ſes proprietés & ſes différentes préparations. *ibid.* Conſerve & onguent de fumeterre, leurs uſages. 1259 1260. Deſcription & proprietés de la fumeterre jaune de montagne. 1260. Diſtillation de la fumeterre, & maniere d'extraire ſon ſel eſſentiel. 905

Fumier. Ce que c'eſt & ſes uſages. 1260. Des différens fumiers avec leurs noms. *ibid.* Du fumier de cheval, de l'âne & du mulet. 1260 1261. Du fumier de vache. 1261. Du fumier de mouton, de pigeon, des volailles, de cochon, des animaux aquatiques. *ibid.* Des excremens des hommes. 1261 1262. De la marne. 1262. Maniere d'employer la marne. *ibid.* Des cendres. *ibid.* Du mare du vin. *ibid.* Des boues. *ibid.* Avertiſſement touchant le tems de fumer les terres, & la maniere de décharger & d'épancher le fumier. 1262 1263. De la chaux. 1263. Des lupins. *ibid.*

Fumiger. Terme de Chimie. 1263

Foret. Eſpece d'animal pour la chaſſe. Maniere de le nourrir. 1263. Soins qu'on doit en prendre quand il a chaſſé, quand on veut le tranſporter, & quand on le met dans le terrier. *ibid.*

Furoncle, *ou* froncle. Maniere de guérir les furoncles par l'arroche, par la toute-bonne, & par l'horminon. 1249

Fuſain, *ou* bonnet-de-Prêtre. Deſcription & proprietés de cet arbre. 1264

Fuſil. Eſpece d'arme. 1264

Fuſtet. Eſpeces de cet arbriſſeau. *ibid.* Deſcription & proprietés de la ſeconde eſpece de fuſtet. 1264 1265.

Futaie. Futaie ſur taillis, demi futaie, jeune haute futaie, vieille haute futaie, futaie baſſe ou rabougrie, haute & pleine futaie. Explication de tous ces différens termes. 1265 1266

Futé. Terme d'Oiſeleur. *ibid.*

G

Gagnages. Terme de Venerie. 1267

Gagnet *ou* œillet. Terme de Fleuriſte. *ibid.*

Gaiac. Deſcription & proprietés de cet arbre. 1267. Choix du gaiac. *ibid.* Maniere de faire l'huile de gaiac. 1268

Galbanum. Deſcription, proprietés & ſubſtitut du galbanum. 1268

Gale, gratelle, *ou* rogne. Nature & cauſes de cette maladie. 1268. Divers remedes contre la gale. 1269. Regime de vivre pour ceux qui ont la gale. *ibid.* Remedes pour la gale des vieillards. 1269 1270. Pommade contre la gale. 1270. Remede contre la groſſe gale. *ibid.* . . . pour la gale qui vient à la tête des petits enfans. *ibid.* Autre remede infaillible pour la gale. *ibid.*

Gale des chevaux. Ses eſpeces & leurs remedes. 1270. Cauſes & autres remedes de cette maladie. 581

Gale. des bœufs. Ses remedes. 1270 1271. Cauſes de cette maladie & la maniere de la traiter. 582

Gale des chiens. Ses remedes. 1271. Autres remedes & cauſes de cette maladie. 618

Gale, *ou* chancre. Sens de ce terme apliqué aux arbres. 1271. Arbres qui ſont le plus ſujets à cet incouvenient. *ibid.* Remede contre le chancre des arbres, nature de cette maladie. 525 526

Galega. Eſpece de plante. Ses excellentes proprietés. 1271. Sa préparation. *ibid.* Uſage qu'en font les Italiens. *ibid.*

Galette. Eſpece de gateau. Maniere de faire une bonne galette. *ibid.*

Galipot. Eſpece de gomme. Sa Deſcription. 1271 Ses uſages. 1271 1272

Galon. Pour remettre en couleur le galon. *Voyez* Passement, au ſecond volume.

Gangrene, *ou* cangrene. Nature de cette maladie. 1271. Ses cauſes & ſes ſymptomes. *ibid.* Remedes pour la gangrene. *ibid.* Décoction, eau aplâme, eau, lioiment contre cette maladie. 1273. Autres eaux merveilleuſes & excellentes pour la gangrene. 1273. 1274. Onguent contre la gangrene & les ulceres malins. *ibid.* Façon de traiter & guérir la gangrene. 1273. Purgation que le malade prendra pendant ſon traitement. *ibid.* Remede ſouverain & éprouvé pour le même mal. 1275. Recette ſouveraine pour empêcher le progrès de la gangrene. *ibid.* Compoſition d'une poudre qui a le même effet. *ibid.* Eau d'acete pour la gangrene, &c. 965

Gantelée, *ou* gans notre-Dame, *ou* campanule. Deſcription & proprietés de cette plante. 1276

Gauti. Païs où ſe font les meilleurs gants. 1276 Colle pour les gants. 361. Blanc pour les gants. *ibid.*

Garçons *de cuiſine.* Leurs devoirs. 1276 1277

Garde. Son emploi. 1277

Garde-chaſſe. Leurs obligations. 1277

Garde-meuble. Leurs obligations. *ibid.*

Gardes. Sens de ce terme en fait de Venerie. *ibid.*

Garence. Sorte de plante. Ses eſpeces. *ibid.* Leur deſcription. 1277 1278. Sa culture & ſes proprietés. 1278

Garenne. Lieu & ſituation propre aux garennes pour les lapins. 1278. Maniere de la peupler & de la conſtruire. 1278. 1279. Différence des lapins de garenne avec ceux de clapier. 1579. Différens moyens de chaſſer les lapins dans une garenne. 1580. *& ſuiv.*

Maniere de faire unne garenne à poiſſon. 1280. *& ſuiv.* Maniere dont il faut la pêcher, 1281 1282. Conſtruction d'une autre garenne à poiſſon. 1282

Garre. *Crier garre.* Terme de chaſſe, 1282

Gargariſme. Eſpece de médicament. Ses uſages. 1282. Ses eſpeces & leur compoſition. *ibid.* Autres eſpeces de gargariſmes, leurs uſages & leur compoſition. 1283. Gargariſme pour éteindre l'inflammation du goſier, pour en guérir les petits ulceres, pour raffermir l'aluette, & arrêter le flux de bouche, 1285.... pour les chancres de la bouche. 525... pour les gencives écorchées & pour les dents qui branlent. 1817.

Garnitures du potager. *Voyez* POTAGER au ſecond volume.

Garum. Eſpece de ſaumure. Ses proprietés. 1283

Gateau. Sorte de patiſſerie. Maniere de le faire. 1283. Pour faire une eſpece de gateau excellente & particuliere. 1284

Gaude. Uſages & culture de cette plante. 1284

Gaudron, *ou* goudron. Deſcription & uſages de cette compoſition. 1305

Gaufre. Sorte de patiſſerie. Maniere de la faire. 1284.

Gazon. Diverſes manieres de faire venir le gazon. 1284

Gélée. Terme de Confiſeur. 1284. Maniere de faire une gélée de groſeilles excellente. 1284... la gélée de verjus. *ibid.*.. la gélée de pommes. *ibid.* Gélée de corne de cerf propre pour reparer les forces, pour arrêter le cours de ventre, le flux de vomiſſement, & pour reſiſter à la malignité des humeurs. *ibid.* Maniere de faire la gélée de viperes. 1286.... celle de coq & de veau. *ibid.*

Gélinote. Proprietés de la gélinote des bois. 1286

Gencive. Maladies dont les gencives ſont attaquées. 1286. Marques du ſcorbut, & maniere de traiter ceux qui en ſont attaqués. *ibid.* Remede pour les gencives qui ſaignent. 1287.... pour l'ulcere des gencives. *ibid.*.. pour les gencives écorchées, & pour les dents qui branlent. *ibid.*

Genêt. Sorte d'arbriſſeau. Ses eſpeces. 1287. Deſcription & proprietés du genêt blanc. *ibid.* Deſcription & proprietés du genêt d'Eſpagne. 1287 1288. Culture des genêts. 1288

Geneſte. Deſcription & proprietés de cette plante. 1288.

Genevre, *ou* genevrier. Deſcription de cet arbriſſeau. 1288. Proprietés de ſa graine. 1288. 1289. Sa préparation. 1289. Vertus du bois de genevrier. *ibid.* Compoſition de l'extrait de genievre. 1090. Teinture des bayes de genievre. 1289. Proprietés de l'eſſence de genievre. *ibid.* Sa diſtillation. 897. Proprietés du ſel fixe de genievre. 1190 Eau ou ratafia de genievre. *ibid.* Sirop de genievre. *ibid.* Maniere de faire la thériaque ou confiture de genievre. *ibid.* Préparation de la genevrette. *ibid.* Eau de vie de genievre. 967

Genou. Des maux des genoux. 1190 1191. Remedes pour les maux des genoux. 1191. Divers cataplâmes pour les maux des genoux. *ibid.* Autre cataplâme pour l'enflure des genoux. *ibid.*

Gentiane. Eſpeces de cette plante. 1191. Deſcription & proprietés de la grande gentiane. 1192. Choix de la meilleure gentiane pour la compoſition du mithridat & de la thériaque. *ibid.*

Gentilhomme. Devoirs des Gentils-hommes des gros Seigneurs. 1192 1193

Geranium, *ou* bec-de-cigogne. Deſcription & proprietés de cette plante. 1193

Gerber le *vin*. Terme de Tonnelier. 1193

Germandrée. Diverſes eſpeces de cette plante. 1193 Deſcription & proprietés de la prémiere germandrée. *ibid.* Deſcription & proprietés de la ſeconde germandrée 1193 1194. Deſcription & proprietés de la groſſe germandrée. 1194

Germination. Voyez la maniere d'avancer la germination des graines dans les mots POTAGER, SEMENCES, au ſecond volume.

Géroſle. Deſcription & choix du clou de géroſle. 1194. Ses proprietés. *ibid.* Autres deſcriptions & proprietés des cloux de géroſle. 648. Diſtillation de l'eau des cloux de géroſle. 891 Huile ou eſſence de géroſle. 918

Geſſe. Eſpeces de cette plante. 1194. Deſcription & proprietés de la geſſe cultivée. 1194 1195

Gibier. Saiſons pour chaſſer le gibier. 545

Giboier. Terme de chaſſe. 1195

Gigot, *ou* éclanche de mouton. Diverſes manieres de l'apprêter. 1185. Maniere d'apprêter le gigot de veau. *ibid.*

Gigotté. Terme de chaſſe. 1195

Gimbelette. Eſpece de patiſſerie. Maniere de faire les gimbelettes d'Albi, de Toulouſa, & de Rome. 1195 1196.

Gingembre. Deſcription & proprietés de cette racine. 1196

Gingeolier, *ou* jujubier. Deſcription, proprietés & culture de cet arbre. 1341 *& ſuiv.*

Gingidium. Deſcription & proprietés de cette plante. 1196

Giroflier, *ou* violier. Eſpece de cette plante. 1196. Leur deſcription & leurs proprietés. 1196 1197

Gite. Terme de chaſſe. 1197

Givre. Eſpece de gélée blanche. 1197

Glace. Secret pour la faire. 1297 1298

Glacer. Maniere de glacer toute ſorte de fleurs & de fruits, pour augmenter l'ornement des grands repas. 1298

Glais, *ou* gliron, *ou* loir. Deſcription de cet animal. 1626. Moyens de prendre les loirs. 1626. *& ſuiv.*

Glaiu, *ou* glaieul. Eſpeces de cette plante. 1296. Deſcription & proprietés du glaieul domeſtique. *ibid.* Deſcription & proprietés du grand glayeul ſauvage. *ibid.* Deſcription & proprietés du petit glaieul ſauvage. *ibid.* Remarques ſur la nature, la différence & l'uſage des glaieux en Médecine. 1299

Glaiſe. Eſpece de terre. Sa deſcription. 1299

Gland. Fruit de pluſieurs arbres. 1299. Vertus médécinales des glands & de tous les arbres qui l'apportent. *ibid.* Utilité des glands pour l'œconomie. *ibid.*

Glandes. Bonté des glandes des animaux pour la nourriture de l'homme. 94. Emplâtre *manus Dei*, pour guerir & mûrir les glandes.

Gleine *d'oignons*. Terme de Jardinage. 1299

Glu. Nature de cette drogue. différentes manieres de la compoſer. 1299 1300. Secret pour manier la glu ſans qu'elle s'attache aux mains. 1300

Gobelet. Eſpece de vaiſſeau. 1300

Gober. Sens de ce terme en matiere de Fauconnerie. *ibid.*

Goitre, *ou* gouêtre. Eſpece de tumeur. Ses remedes. 1303

Gomme. Sorte de ſuc. 1300. Diviſion & diſſolution des gommes aqueuſes, reſineuſes & irrégulieres. *ibid.* Deſcription & proprietés de la gomme Arabique, *ibid.* Deſcription & proprietés de la gomme ſenegal. *ibid.* Deſcription & proprietés de la gomme gutte. 1300 1301 Deſcription, uſages & proprietés de la gomme laque. 1301

Gonds. Secret pour faire tenir ferme les gonds d'une porte. 1301

Gonorrhée. Nature de cette maladie. 1301. Ma-

niere de la traiter. 1301 1302. Divers remedes pour la gonorrhée. 1301 *& ſuiv.* Diverſes poudres pour l'arrêter. 1032. Remede laxatif pour la gravelle, la gonorrhée & la pierre. *ibid.* Remede pour la gonorrhée virulente. 1302 1303

Gorge. Remedes pour les maux de gorge. 1303.... pour les ulceres ſimples du goſier. *ibid.*.... pour deſenrouer. *ibid.* Cataplâme pour le mal de gorge. *ibid.* Gargariſme pour éteindre l'inflammation du goſier, pour en guérir les petits ulceres, pour raffermir l'aluette & arrêter le flux de bouche. 1283

Gorge-rouge. Eſpece de petit oiſeau, ſa deſcription & ſon naturel. 1303

Goudron. Sorte de compoſition. Ses uſages. 1303

Gouêtre. Nature & remedes de cette maladie. 1303 1304

Gougere. Eſpece de gareau. Maniere de le faire. 1304

Goujon, *ou* chabot. Sorte de petit poiſſon. Sa deſcription. 519

Gouſſant. Terme de Fauconnerie. 1304

Goulet. Terme de Pêcheur. 1304

Goulot *de cruche*, ou *d'arroſoir*. Terme de Jardinage. 1305

Goute. Nature de cette maladie. 1305. Différens noms qu'on lui donne, ſuivant les différentes parties qu'elle attaque. *ibid.* Ses différentes cauſes. *ibid.* Remedes pour la goute. 1306. Cataplâme pour la goute. *ibid.* Autre cataplâme parfaitement bon. 1307. Remede ſouverain pour cette maladie. 1307. Autre remede qui guérit la goute ſans retour. *ibid.* Compoſition d'une eau pour la goute. *ibid.*.. d'un vin préſervatif pour les gouteux. *ibid.*.. de l'huile d'hyeble ſouveraine contre la goute. *ibid.*.... d'une autre huile qui appaiſe la goute ſur le champ. *ibid.* Bain pour la goute. 1308. Maniere de traiter la goute bilieuſe. *ibid.*.. la goute mélancolique. *ibid.*.. la goute cauſée par la pituite. 1308 1309. Regime pour les perſonnes attaquées de la goute bilieuſe & pituiteuſe. 1309. Marques quand la goute deſcend du cerveau ſur les parties d'en bas. Maniere de traiter cette ſorte de goute. 1310. Remedes généraux pour la goute. 1310, 1311. Autres recettes pour appaiſer, ou pour empêcher les douleurs de la goute. 1311 *& ſuiv.* Emplâtres pour les parties affligées de la goute. 1312. Experience faite par un Gentilhomme guéri de la goute après l'avoir gardée vingt-cinq ans. 1312 1313

Goutieres. Terme de Venerie. 1313

Gouverneur. Obligations des Gouverneurs & Lieutenans-généraux des Provinces. 1313. *& ſuiv.* Qualités qu'ils doivent avoir. *ibid.*

Gouverneur, ou Précepteur. Devoirs des Gouverneurs & Précepteurs d'enfans. 1319 1320. Devoirs d'une Gouverſuante d'enfans. 1320

Gozier. Remedes pour les ulceres ſimples du gozier. 1303... pour deſenrouer. *ibid.* Gargariſme pour les inflammations du gozier, &c. 1283

Grain. Terme d'Agriculture. Diſtinction des gros & menus grains. 1320

Grain. Eſpece de poids pour les pierres précieuſes, ou pour les drogues. 1321. Diviſion de la livre, du marc d'or & de celui d'argent. *ibid.*

Graines. Conſultez les articles de VEGETATION, PLANTE, JARDIN, POTAGER, MULTIPLICATION.

Graines. Obſervations générales ſur toutes les graines. 1321. Secret pour hâter leur germination. *ibid.* Maniere de ſemer les graines potageres. 1321 *& ſuiv.* les graines des fleurs. 1323.... les graines d'arbres. *ibid.*.. les graines d'épicias & d'if. 1324. Du tems où l'on doit ſemer les graines & les fruits des arbres. 1324. De quelle maniere il les faut conſerver. *ibid.*

Graine de canari. deſcription & proprietés de cette plante. 1325

Graine d'écarlate. Deſcription de l'arbre qui la porte, & ſes proprietés. 1325

Grainer. Terme de Jardinage. *ibid.*

Grainetier. Eſpece de Marchand. *ibid.*

Grainier. Eſpece de Marchand. *ibid.*

Graiſſe. Deſcription de cette ſubſtance. 1325. Sa différence avec le ſuif. 1325 1326. Choix de la graiſſe & du ſuif. 1326. Uſages de la graiſſe d'homme, & ſes proprietés. *ibid.* Uſages & vertus de la graiſſe de poule. *ibid.* Compoſition de la graiſſe pour les robinets. *ibid.*

Graiſſer. Terme de Machiniſte. Néceſſité & maniere de graiſſer les machines. 1326 1327

Gramen. Eſpeces de cette plante. 1327. Deſcription & proprietés du gramen piquant. *ibid.* Deſcription & proprietés du gramen de manne. *ibid.*

Granuler. Terme de Chimie. 1327

Grange. Conſtruction des granges. 1327

Grape. Pour avoir des grapes de raiſin dans le Printems. 1328

Gras. Sens de ce terme appliqué au vol des oiſeaux de proye. 1328

Gratelle. Eſpece de maladie. Sa nature. 1328. Remedes contre la gratelle & autres démangeaiſons. *ibid.* Autres remedes contre la gale ou gratelle. 1269. Pommade pour la même maladie. 1270

Grateron, *ou* reble. Deſcription de cette plante & de ſes fleurs. 1270. Différence entre le grateron appellé en latin *rubiola*, & le grateron appellé en latin *aparine*. Proprietés de la graine & des feuilles de cette plante. 1328 1329.

Gravelée. Terme de Chimie. Uſages de la gravelée. 1329

Gravelle. Nature de cette maladie. 1329. Ses remedes. 1329 *& ſuiv.* Tiſanne ſinguliere pour la gravelle 1331. Eau ſinguliere pour la même maladie. *ibid.* Autres remedes très-éprouvés contre la gravelle. 2331 1332. Tiſanne pour ſe garentir de la gravelle. 1332. Sirop pour la gravelle & la ſuffocation de matrice. *ibid.* Remedes contre la colique néphrétique renale. 659 *& ſuiv.* Remedes contre la colique graveleuſe. 670 672

Gravier. Eſpece de maladie. Remede pour pouſſer le gravier par les urines. 1333. *Voyez* auſſi pluſieurs autres remedes dans l'article précedent.

Gravois. Egravillonner. Termes de Jardinage. 1333

Gravûre. Définition de cet art. 1333. Maniere de graver ſur bois ou ſur métal. 1333 1334. Gravûre à l'eau forte. 1334. Deux ſortes d'eau forte pour la gravûre. *ibid.* Maniere de calquer le deſſein. *ibid.* Secret pour empêcher que l'eau forte ne s'arrête trop longtems ſur les lointains. *ibid.* Compoſition pour avoir l'empreinte d'un ouvrage en creux. 1334. Maniere de graver à l'eau forte, de ſorte que l'ouvrage paroiſſe en bas relief. *ibid.* Remarque ſur la gravûre en cuivre ou en laiton. 1335 1336. Gravûre des eſtampes. 1336. Gravûre du fer & de l'acier. *ibid.* Eau forte pour graver ſur le fer. *ibid.* Autre eau pour le même uſage. *ibid.* Compoſition d'une autre eau forte dont on peut ſe ſervir ordinairement pour graver. *ibid.*

Greffer, *ou* enter. Termes de Jardinage. 1336. Deſcription du greffoir. 1337. Diſtinction de pluſieurs ſortes de greffes. *ibid.* De la maniere de greffer en flute. 1337. De la maniere de greffer en écuſſon. 1337. *& ſuiv.* Différentes ſortes de greffe à écuſſon. *ibid.* De la maniere de greffer en fente. 1339. 1340. Obſervations importantes ſur cette derniere maniere de greffer. 1340 1341. Rectification de cette méthode de greffer en fente. 1341. De la maniere de greffer en couronne. 1341. De la maniere de greffer à emporte-piece. *ibid.* De la maniere de greffer en approche.

1342 1343. Des tems propres pour greffer. 1343 1344. Secrets pour conſerver long-tems les greffes. 1344. Autres inſtructions pour greffer en écuſſon, en fente, à couronne & en approche. 1344 *& ſuiv.* Remarques ſur la greffe particuliere de chaque eſpece d'arbres. 1347. *& ſuiv.* Maniere de greffer ſur les arbres de fruit à noyau ſans perdre aucun tems; de ſorte qu'un arbre qui aura fait de mauvais fruits une année, en produiſe de très-bons l'année ſuivante. 1349 1350

Greffiers. Leurs obligations. 1350 1351

Grêle. Préſage des grêles. *Voyez* le mot PRÉSAGE au ſecond volume.

Grêle. Sens de ce terme appliqué au cor de chaſſe. 1351

Gremil, *ou* herbe aux perles. Ses eſpeces. 1351. Deſcription & proprietés du grand gremil. *ibid.* Deſcription & proprietés du petit gremil. 1352

Grenadier. Eſpeces de cet arbre. 1352. Deſcription du grenadier cultivé. *ibid.* Proprietés des grenades. 1352 1353. Culture des différentes eſpeces des grenadiers. 1353

Grenadille, *ou* fleur de la paſſion. Sa deſcription, ſes proprietés & ſa culture. 1208 1209

Grenouille. Eſpece de poiſſon amphibie. 1353. Maniere de prendre les grenouilles la nuit avec le feu. 1354. Maniere de les apprêter. *ibid.* Diſtillation du frai de grenouilles. *ibid.*

Grenouillet, *ou* ſceau de Salomon. Deſcription & proprietés de cette plante. 1354 1355

Grez. Terme de Venerie. 1355

Griffade. Terme de Fauconnerie. 1355

Griffer. Terme de Fauconnerie. 1355

Grillade. Maniere de faire une bonne grillade. *ibid.*

Grive. Deſcription de cet oiſeau. 1355. Maniere de prendre les grives & les trayer qui mangent du gui ſur les arbres. *ibid.* Machine pour prendre les grives en grande quantité, & ſans qu'il en coûte rien. 1355 1356. Maniere d'apprêter les grives. 1356. Grives en ragout. *ibid.* Proprietés de la chair des grives. *ibid.*

Gromeleux. Terme de Jardinier. 1356

Gros *ton.* Terme de chaſſe. *ibid.*

Groſſeur. Signification de ce terme appliqué au fruit. *ibid.*

Groſelier. Deux eſpeces générales de cet arbriſſeau. 1356. Deſcription & proprietés du groſelier épineux. 1357. Culture des groſeliers verds. *ibid.* Deſcription du groſelier rouge. *ibid.* Proprietés de ſon fruit. 1358 Sirop de groſeilles. *ibid.* Deſcription du groſeilier blanc & du noir. 1358. Maniere de faire l'eau de groſeilles. *ibid.* Compote & gélée de groſeilles rouges. 1358 1359. Confiture de groſeilles liquide. 1359. Autre maniere de faire la gélée de groſeilles. *ibid.* Autre maniere de manger les groſeilles. 1359. Culture des groſeliers blancs & rouges. 1358 *& ſuiv.* Obſervation ſur la maniere de conſerver long-tems les groſeilles ſoit communes, ſoit de Hollande. 1361. Secret pour empêcher les fourmis de détruire les groſeliers. 1361 1362.

Gruau. Eſpece de farine. Ses uſages. 1362. Ce que c'eſt que les gruaux fins & gros. *ibid.*

Gruau. Eſpece d'avoine ſéchée au four. 1362

Grûe. Deſcription & proprietés de cet oiſeau. 1362

Grume. Terme de charpente. Ce que c'eſt que le bois en grume. 400. Maniere de le façonner dans la coupe des bois. 400 *& ſuiv.*

Gruier. Eſpece d'oiſeau de proie. 1362

Guêde, *ou* paſtel. Deſcription & proprietés de cette plante. 1362

Guêpes. *Voyez* MOUCHE A MIEL. PIQUÛRE, dans le ſecond volume.

Gueux, *ou* Mendians. Fourberies dont ils ſe ſervent pour ſe faire venir des ulceres, ou d'autres maux. 1362 1363

Gui. Deſcription & proprietés du gui. 1363. Ses uſages pour faire la glu. *ibid.* Néceſſité de l'abbattre de deſſus les arbres où il croît. *ibid.* Poudre de gui de chêne. Sa préparation, ſes uſages contre l'épilepſie. 1029.

Guignard. Eſpece d'oiſeau. 1363

Guimauve. Eſpeces de cette plante. 1363. Deſcription de la guimauve ordinaire, ou althea. 1363. Deſcription de la guimauve double; ou de S. Jacques. 1364. Proprietés & culture des guimauves. 1364

Guinder. Terme de Fauconnerie. 1364

H

HAbiller. Sens de ce terme en matiere de cuiſine. 1365.

Habiller. Terme de Jardinage & d'Agriculture 1365

Habit. Secret pour empêcher que les vers & teignes ne gâtent les habits. 1365. Pour en ôter les taches d'huile. 1426

Haie. Diverſes ſortes de haies. 1365. Ce qu'on entend par les haies mortes. *ibid.* Utilité des haies vives. *ibid.* Des terres propres aux haies vives. *ibid.* Plants dont on les fait. 1365 1366. De l'aubepin, ſon utilité pour en faire des haies vives. 1366 Comment il faut le planter. *ibid.* Choix du bon aubepin. *ibid.* De la maniere de gouverner les aubepins, lorſqu'ils ſont plantés, & du tems de le faire. *ibid.* Comment il faut garentir d'inconveniens les haies vives. 1366 1367. Des haies vives de pluſieurs plants mêlés. 1367. Autre haie vive qu'on fait venir de ſemence. *ibid.* Autre haie vive faite de houx. Son utilité. *ibid.*

Haleine. Remede contre la courte haleine. 1367... pour la puanteur de l'haleine. *ibid.* Eau merveilleuſe pour la puanteur de l'haleine. *ibid.*.... pour la puanteur de l'haleine qui vient de l'eſtomac. 1367 1368. Autres remedes contre la difficulté de l'haleine. 208 *& ſuiv.*

Halier. Sorte de filet. Ses uſages. 1368. Maniere de faire diverſes ſortes de haliers, & premierement des haliers à prendre des perdrix. 1368. Maniere de faire un halier pour prendre des faiſans. 1369... pour prendre les cailles, les râles de genêt, & les poules d'eau. *ibid.*

Hameçon. Terme de Pêcheur. 1370

Hanneton. Eſpece d'inſecte. Sa deſcription. 1370. Maniere de détruire les hannetons. *ibid.*

Harang. Eſpece de poiſſon de mer. Sa deſcription. 1370. Ce que c'eſt que le harang frais, le harang ſalé, le harang pec, le harang ſor. *ibid.* Maniere d'apprêter les harangs frais. *ibid.* Vertus médecinales du harang ſalé. *ibid.* Vertus de la ſaumure, ou garum où il a été ſalé. 1285

Haras. Ce que c'eſt. 1370 1371. Choix qu'on doit faire d'un bon étalon pour peupler les haras 1371. Choix des jumens pour le même uſage. *ibid.* Du tems auquel on doit faire couvrir les jumens. *ibid.* De la maniere de préparer & de donner l'étalon aux jumens. 1371. 1372. Obſervations abſolument néceſſaires ſur le tems & la maniere de faire couvrir les jumens. 1372. Secret pour avoir des mâles, ou des femelles, ſelon que l'on veut. *ibid.* Inconveniens qu'il faut éviter, lorſqu'on ſait le tems où les jumens doivent pouliner. 1372. 1373. De ce que l'on doit faire quand les jumens ont pouliné. 1373. Du tems de ſevrer les poulains. *ibid.* De la maniere de gouverner les poulains après qu'ils ont été ſevrés. 1373 1374. De la maniere d'élever les poulains pour le harnois. 1374 1375. De la maniere d'elever & nourrir le mulet

dans les haras. 1376 1377. Utilité de l'âne, & cas qu'on doit en faire dans les haras. 1377
Harbou, *chiens*. Terme de Venerie. 1377
Harde. Terme de Venerie. *ibid.*
Harder. Diverſes ſignifications de ce terme appliqué aux chiens de chaſſe. *ibid.*
Hardois. Terme de Chaſſe. *ibid.*
Hargne, *ou* Hernie. Nature de cette maladie & ſes remedes. 1393 *& ſuiv.*
Haricot. Deſcription, proprietés & culture des haricots. 1377. Méthode pour conſerver les haricots verds. *ibid.*... pour les faire revenir. *ibid.* Autre maniere de les conſerver. *ibid.*
Haroutali. Terme de chaſſe. 1377
Hari, hari. Terme de chaſſe. *ibid.*
Hatif, *ou* précoce. Terme de Jardinage. *ibid.* Secret pour avoir des figues hatives délicieuſes. 1158.... pour avancer les fleurs. 1200.. pour rendre les fruits précoces & excellens. 1254
Haut *à haut*. A moitié à haut. Termes de Chaſſe. 1378.
Haut-mal, *ou* mal-caduc, *ou* mal S. Jean, *ou* épilepſie. Nature de cette maladie. 1039. Ses différens remedes ſuivant ſes différentes cauſes. 1040. *& ſuiv.* Divers remedes du haut-mal pour les différens âges de ceux qui en ſont attaqués. *ibid.* Regime de vie pour ceux qui tombent du haut-mal. 1041. Pluſieurs autres remedes éprouvés contre cette maladie. 1042 *& ſuiv.*
Haye. Terme de chaſſe. 1378
Hélicriſon. Deſcription & proprietés de cette plante. 1378
Hémionite. Deſcription & proprietés de cette plante. 1378
Hémorragie. Nature de cette maladie. 1378. Remedes pour l'hémorragie 1378 1379. Poudre pour l'hémorragie du nés. 1379. Remede pour arrêter l'hémorragie d'une playe. *ibid.*
Hémorroïdes. Nature de cette maladie. 1379. Cauſes des hémorroïdes internes, ou externes. *ibid.* Pluſieurs remedes pour les hémotroïdes. 1379. *& ſuiv.* Remede ſpécifique contre cette maladie. 1382. Autres remedes éprouvés avec ſuccès par pluſieurs perſonnes. 1382 1383
Hépatique. Deſcription & proprietés de l'eſpece d'hépatique appellée en latin *terreſtris*. 1383 1384. Deſcription & proprietés de l'hépatique appellée en latin *nobilis*. 1384. Proprietés de l'hépatique nommée en latin *ſtellata*. 1384
Hépatique des bois, *ou* herbe aux poûmons. Sa deſcription & ſes proprietés. 1390
Hépatiques. Nature de certains remedes & de certaines plantes. Voyez ces deux articles dans le ſecond volume.
Herbes. Diſtinction des herbes annuelles, vivaces & biſannuelles. 1384. Des herbes potageres. 1384. Herbes odoriférantes & autres qu'il faut avoir dans les jardins. 1384. Herbes pour les ſalades. 1385. Autres herbes qui ſe portent à la cuiſine. *ibid.* Culture & eſpeces de bettes cardes. 1385 1386. Pour faire croître en très-peu de tems les herbes qu'on mange en ſalade, & autres herbes potageres. 1386. Des herbes ſauvages. *ibid.* Des herbes médecinales. *ibid.* Maniere de les diſtiller. 890 *& ſuiv.* Remedes contre les accidens qui ſurviennent aux herbes. 1387
Herbe aux cuillers. Deſcription & proprietés de cette plante. 1387
Herbe à deux feuilles. Ses eſpeces. 1387. Leur deſcription & leurs proprietés. 1387 1388
Herbe à éternuer. Ses eſpeces, leur deſcription & leurs proprietés. 1388
Herbe de l'épervier. Deſcription & proprietés de cette plante. 1389
Herbe jaune, *ou* gaude. Sa deſcription & ſes proprietés. 1389
Herbe aux mites. Sa deſcription & ſes proprietés. 1389
Herbe au lait, ou titimale mâle, *ou* characias, *ou* amigdaloïdes. Sa deſcription & ſes proprietés. 1390
Herbe aux poûmons, *ou* hépatique des bois. Deſcription & proprieté de cette plante. *ibid.*
Herbe aux poux, *ou* ſtaphiſaigre. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.* Vertus de ſa graine. 1391. Compoſition & proprietés de l'huile de ſtaphiſaigre. 1435
Herbe aux puces. Ses diverſes eſpeces. 1391. Leur deſcription & leurs proprietés. *ibid.*
Herbe aux ſcorpions. Deſcription & proprietés de cette plante. 1391
Herbe aux gueux, *ou* viorne. Ses uſages. *ibid.*
Herbe aux teigneux, bardane, ou glettteron. Eſpeces de cette plante, leur deſcription & leurs proprietés. 1392 1393. Autre détail très-ample des excellentes proprietés de la grande & petite bardane. 268 269
Herbe au Tute, *ou* herniſole, *ou* turquette. Deſcription & proprieté de cette plante. 1394
Herbe aux vaches, *ou* ellebore noir. Sa deſcription & ſes proprietés. 1002. Experiences ſur ſa vertu de remedier aux maladies des beſtiaux. 1392
Herbiet. Terme de Fauconnerie. 1392 1393
Hermetiquement. Terme de Chimie. 1392 1393
Hermodacte Ses eſpeces. 1393. Deſcription & proprietés du vrai hermodacte. *ibid.* Choix des hermodactes. *ibid.*
Hernie, hergne, *ou* hargne. Nature de cette maladie. 1393 Ses différens noms ſelon ſes différentes eſpeces. *ibid.* Remedes éprouvés pour guérir la hernie. 1393 1394.... pour guérir les hernies des enfans. 1394... pour guérir l'hernie venteuſe des mêmes. *ibid.* Pluſieurs autres remedes pour les deſcentes. *& ſuiv.*... pour les deſcentes des boyaux des petits enfans. *ibid.* Cataplâme pour les hernies. 830. Autre cataplâme qui convient dans l'étranglement de l'inteſtin. *ibid.* Autre cataplâme pour les ruptures quelque grandes & inveterées qu'elles ſoient. 830. 831. Secret bien expérimenté contre les ruptures dans quelque âge que ce ſoit. 832. Compoſition de l'emplâtre royal pour les hernies. 833 834.
Herniole, turquette, *ou* herbe au Turc. Deſcription & proprietés de cette plante. 1394
Heron. Voyez OYE SAUVAGE au ſecond volume.
Herpes. Cauſe & nature de cette maladie. 1396. Ses eſpeces. *ibid.* Pommade pour l'herpes. *ibid.* Cataplâme pour le même herpes. *ibid.* Liniment & onguent pour la guériſon du ſecond herpes. *ibid.*
Hêtre, fau, *ou* fouteau. Deſcription & proprietés de cet arbre. 1395 1396. Uſage du hêtre. 1396. Sa culture. *ibid.*
Hibou, *ou* Chat-huant. Eſpece d'oiſeau. Sa deſcription. 1396. Proprietés de ſa chair. 1397. Proprietés de ſes œufs pour faire haïr le vin aux yvrognes. *ibid.*
Hidropiſie. Nature de cette maladie. 1397. Ses cauſes. *ibid.* Cauſes & remedes de l'hidropiſie aſcite. 1397. 1398. Regime de vie pour ceux qui en ſont attaqués. 1398. Tiſanne pour cette maladie. *ibid.* Autre recette pour l'hidropiſie aſcite. 1398 1399. Nature & cauſes de l'hidropiſie timpanite. 1399. Maniere dont on doit la traiter. *ibid.* Nature & cauſes de l'hidropiſie anaſarque. 1399. Ses remedes. 1399 1400. Maniere de traiter l'hidropiſie qui vient après un flux hépatique. 1400. Vin excellent pour les hidropiques. *ibid.* Pour fortifier le foie dans l'hidropiſie. *ibid.* Décoction pour faire vider les eaux par les urines. *ibid.* Remede ſpécifique pour le même ſujet. 1400. 1401. Préſervatif

pour les perſonnes menacées d'hidropiſie. 1401. Recette pour appaiſer la ſoif des hidropiqués. *ibid.* Maniere de traiter l'hidropiſie venant après une fievre continue, celle qui ſuccede aux longues maladies, l'hidropiſie de poitrine. 1401 1402. Autres remedes contre l'hidropiſie en général. 1402. Remedes apéritifs, & remarques ſur leur uſage. *ibid.* Eau de ſouphre miraculeuſe pour les hidropiques & pour les pulmoniques. 1403. Opiate & cataplâmes pour l'hidropiſie. *ibid.* Remede éprouvé contre l'hidropiſie, l'enflure des jambes & d'autres parties du corps. 1403 1404

Hieble, *ou* yeble. Eſpece de ſureau. Sa deſcription & ſes proprietés. 1404

Hiere piere *de Galien*. Sa compoſition & ſes proprietés. 1404 1405. Poudre d'hiere-piere ſimple de ſhafis. 1405

Hipocras. Eſpece de liqueur. Maniere de la faire. 1405. Autre maniere de faire de bon hipocras blanc ou rouge. *ibid.* Autres vins d'hipocras. 1406

Hiſope. Deſcription & proprietés de cette plante. 1460

Hiver. Préſages pour ſavoir ſi l'hiver ſera long, & quel tems il ſera. 1406 1407

Ho *lo lo loo*. Signification de ce terme de chaſſe. 1407

Hoche-pié. Terme de Fauconnerie. *ibid.*

Hollander *les plumes*. Ce que c'eſt. *ibid.*

Homme. Sa definition, ſon excellence, contrarieté des élemens dont il eſt compoſé. 1407 1408.

Hôpital. Tems le plus favorable pour établir des hôpitaux & bannir la mendicité. 1408. Méthode du Pere Chaorand Jéſuite dans leur établiſſement. *ibid.* Lettre de cachet du Roi à tous les Evêques du Royaume, pour l'établiſſement des hôpitaux-généraux, & abolir la mendicité. 1409. *& ſuiv.* Methode facile du même Pere Chaurand, pour établir des hôpitaux-généraux & des Confrairies de charité, qui ont fait ceſſer la mendicité à la campagne & dans les villes. 1411 *& ſuiv.* Objections formées contre l'établiſſement de ces hôpitaux & l'abolition de la mendicité, avec leurs réponſes. 1413 *& ſuiv.*

Hoquet. Cauſes de ce mouvement. 1419. Ses eſpeces. *ibid.* Remedes pour le hoquet de quelque cauſe qu'il provienne. 1420 1421

Horminon *ſauvage*. Sa deſcription & ſes proprietés. 1421

Hortolage. Terme barbare de Jardinage. *ibid.*

Hotte. Eſpece de manequin. Sa deſcription. *ibid.*

Hou, *hou, hou, après l'ami*. Terme de chaſſe. *ibid.*

Houe. Eſpece de bêche, & ſes uſages. 1421 1422

Houblou. Eſpeces de cette plante. 1422. Leur deſcription & leurs proprietés. *ibid.* Maniere d'apprêter les boutons, ou ſommités du houblon. *ibid.*

Hooper. Terme de chaſſe. *ibid.*

Houx. Deſcription de cet arbriſſeau. 1422. Deſcription du petit houx, ou houſſon, ou fragon, ou buis piquant. 1423. Ses proprietés. *ibid.* Maniere de faire des hayes vives avec du houx. 1367

Houzures, *ou* crotures. Terme de chaſſe. 1423

Huile. Sorte de liqueur. Ses différentes eſpeces. 1423. Diſtinction générale des huiles en liquide, en ſolide, & en moyenne. *ibid.* Huile d'olive. *ibid.* Maniere de la faire. *ibid.* Ses uſages. *ibid.* Maniere de faire l'huile d'amandes douces. 1424 1425. Ses uſages. 1425. Maniere de faire l'huile d'amandes ameres, & ſes uſages. *ibid.* Danger de jetter aux poules la pâte d'amandes ameres. *ibid.* Huile de noix. Maniere de la faire & ſes uſages. 1425. Secret pour ôter une tache d'huile de quelque étoffe. 1428. Huiles de navette, d'olivette, de canneline, de chenevé, &c. Maniere de les faire. *ibid.* Secret pour empêcher que l'huile ne fume. *ibid.* Compoſition & uſage de l'huile de coings. 1426 1427... de l'huile de giroflée jaune. 1427... de l'huile d'hipericon, ou mille-pertuis ſimple. *ibid.*... de l'huile d'hypericum compoſée. *ibid.*.... de l'huile, ou liqueur de mercure. 1427 1428.... d'une autre huile de mercure. 1428... de l'huile & de l'eſprit de gaiac. 1428 1429... de l'huile de géroſle. *per deſcenſum*. 1430 1431... de l'huile de muſcade. 1431... d'une autre huile de muſcade. 259. de l'huile de maſtic & autres gommes. 1431 1432... de l'huile de myrrhe. 1432... de l'huile de camphre. *ibid.*... de l'huile d'œufs. *ibid.*... de l'huile de ſucre. *ibid.*... d'une autre huile de ſucre ſans feu. 1432... de l'huile balſamique ſulphurée. 1433... de l'huile & eſprit de papier. *ibid.*... d'une huile de papier faite ſur le champ. *ibid.*... de l'huile de jaſmin que les Parfumeurs appellent improprement eſſence de jaſmin. 1433 1434... de l'huile d'iris. *ibid.*... de l'huile de laurier. *ibid.*... de l'huile de nicotiane. 1435.... de l'huile de ſtaphiſaigre. *ibid.*... de l'huile d'araignées. *ibid.*... de l'huile ou eſſence de canelle. 1435 1436... de l'huile de vin préparée pour toute ſorte de playes. 1436... de l'huile de baume excellente. *ibid.*... de l'huile ou baume d'Arceus très-utile pour la guériſon des playes. 1436 1437... de l'huile roſat faite par infuſion. 1437... d'une autre huile roſat faite de même. *ibid.*... d'une autre huile roſat. *ibid.*... d'une huile roſat odorante. 1437... de l'huile de la Nobleſſe, ou du Samaritain ſouverainement bonne. 1438... d'une huile excellente de Monſieur le Grand-Duc, pour fortifier la mémoire. 1438 1439. Pluſieurs manieres de faire l'huile de navets bonne pour les playes. 1439... l'huile de petits chiens. *ibid.*.... l'huile de grénouilles. 1439. 1440... l'huile de vers de terre pour les rhumatiſmes, les humeurs froides, &c.... d'une autre huile de vers, qui s'acheve en vingt-quatre heures, & qui eſt excellente pour les piqoûres, foulures & douleurs de nerfs. 1440... d'une troiſiéme huile de vers pour ramollir & fortifier les nerfs, pour réſoudre les tumeurs, pour appaiſer les douleurs de la ſciatique, pour les foulures & diſlocations. *ibid.*.... d'une huile pour calmer toute ſorte de douleurs. *ibid.*... d'une huile excellente pour les humeurs froides, les rhumatiſmes & les catharres. *ibid.* Compoſition d'une huile incombuſtible. *ibid.*... de l'huile de cheval. 1440 1441... de deux huiles ſiccatives. 1441 de deux huiles graſſes. *ibid.*... d'une autre huile, ou onguent pour fortifier les nerfs, réſoudre les tumeurs, ou enflures froides, & ramollir les duretés des jointures *ibid.* des huiles eſſentielles des fleurs. 1071 *& ſuiv.* l'huile ou eſſence de cedra. 1072... l'huile ou eſſence d'orange forte ou de petit grain. *ibid.*... l'huile ou eſſence de pain & de vin. *ibid.*

Huiſſiers, *ou* ſergens. Leurs obligations. 1442 *& ſuiv.*

Huitre. Maniere de manger les huitres crûes. 1443. de les manger grillées. *ibid.*.... riſſolées, en ragout, aux roux. *ibid.*.. farcies. *ibid.*

Humectans. Nature de certains remedes. *Voyez* le mot Remede au ſecond volume.

Hure *de ſanglier*. Maniere de l'apprêter & de la ſervir. 1026 1443 1444.

Hyacinthes. Pour les contrefaire. 1450. *Voyez* auſſi Pierre precieuse au ſecond volume.

Hydromel. Eſpece de breuvage. Maniere de le faire. 1444. Hydromel compoſé. 1445. Ses proprietés. *ibid.*

Hydrocephale. Eſpece d'hidropiſie. 1445. Pluſieurs remedes pour les hidrocephales. 1445 1446

Hypericon, *ou* mille-pertuis. Deſcription & proprietés de cette plante. 1446. Manieres de la diſtiller, & d'en avoir l'huile eſſentielle. 1447

Hypociſte. Eſpece de remede. Sa nature & ſon uſage. 1446

Hyſterique. Maladie hyſterique, ou mal de mere. Nature de cette maladie. 1446. Liqueur hyſterique. *ibid.*

Hyſteriques. Nature de certaines plantes, ou de certains remedes. Voyez leurs articles au ſecond volume.

J

JAcée. Deſcription & proprietés de cette plante. 1447

Jacinte, *ou* Hiacinte. Pluſieurs eſpeces de Jacintes. 1447. Deſcription de la jacinte en général, & ſes proprietés. 1447 1448. Obſervations ſur la diverſité des jacintes. 1448. Premier ordre des jacintes. Leur culture générale. 1448. Second ordre des jacintes. 1449. Culture du jacinte blanc hâtif, du blanc tardif oriental, du violet feuilleux, de l'incarnat lavé tardif, do bleu poliante, do verd double, du reſineux ou grenu, du ciprès, du blanc de Flandres, du turquois & de l'incarnat. *ibid.* Troiſiéme ordre des jacintes. Deſcription & culture du jacinte du Perou & du poliante étoilé. 1449 1450. Maniere de faire une jacinte artificielle. 1450

Jacobine. Terme de cuiſine. Maniere de faire une ſoupe à la Jacobine. 1450.

Jalap. Eſpece de racine. Choix du jalap. 1450. Deſcription de ſa plante. *ibid.* Ses proprietés. *ibid.* Diſtillation de la racine de jalap. *ibid.* Reſine, ou magiſtere de jalap. 1450 1451

Jalon. Uſages des jalons dans le Jardinage. 1451

Jalonner, *ou* aligner. Terme de Jardinage. *ibid.*

Jambe. Deſcription anatomique da cette partie du corps humain. 1451 1452. Remedes pour la foibleſſe des jambes. 1451. Compoſition de l'eau de colcothar, ou poudre Impériale, & pluſieurs expériences de ſa bonté pour raffermir les jambes. 652 653. Remedes pour les démangeaiſons des jambes & aotres parties du corps. 1452... poor les ulceres des jambes. 1453... pour les enflures des jambes. *ibid.* Onguent pour les playes des jambes. *ibid.* Emplâtre pour les jambes caſſées. *ibid.* Décoction pour la laſſitude des jambes. 1590

Jambe. Sens de ce terme appliqué aux bêtes fauves & aux bêtes noires. 1453

Jambon Partie du cochon, ou du ſanglier. 1453. Pluſieurs manieres de faire les jambons de Mayence. 1453 1454. Maniere de faire les jambons de Bayonne. 1454. Maniere d'apprêter les jambons & de les faire cuire. 1455. Eſſence de jambon. *ibid.* Jambon, au ſagout à hipocras. *ibid.* Pluſieurs autres manieres de faire cuire les jambons. 655. Où il faot placer les jambons dans le ſaloir, en ſalant le porc. 653. Jambon de poiſſon. 1555

Jan, *jonc-marin*, ou *ſain-foin d'Eſpagne.* Deſcription & utilité de cette plante. 1455 1456. Maniere d'en ſemer également la graine. 1456 1457

Janvier. Profits que les gens de la campagne peuvent faire au mois de Janvier. 1457. Occupation du Laboureur dans ce mois. 1457 1458. Ouvrages à faire alors dans les jardins. 1458... dans les parterres. 1458. 1459. Poires qui ſe mangent en ce mois. 1459

Jardin. Pluſieurs eſpeces de jardin. 1459. Des jardins de propreté. *ibid.* Lieu où ils doivent être ſitués, terre qui leur convient, eaux qui leur ſont néceſſaires, &c. 1459. 1460. Maximes fondamentales pour bien diſpoſer un jardin. 1460 1461. Diſpoſitions générales qu'on doit donner à un jardin de propreté. 1461 1462. Du jardin fruitier, du porager & du parterre. Leor uſage. 1462 Qualités que doit avoir leur terre. 1462. Eſſai pour connoître la terre propre au jardin. 1463. Du labour des terres. *ibid.* Des amandemens qu'on doit donner à la terre. *ibid.* Quelles choſes il faut conſiderer en fumant un jardin. 1464. Du tems propre pour arroſes, & quelle doit être l'eau. 1464. De la diſpoſition qu'on doit donner aux jardins fruitiers & aux potagers. *ibid.* Des arbres fruitiers qo'on doit s'attacher le plus à planter. 1464. *& ſuiv.* Préparation qu'il faut faire aux arbres, avant que de les planter. 1466. Du tems où l'on doit planter, maniere de le faire. 1466 1467. Des eſpaliers, diſtance des arbres qui les forment. 1467. Diſtance convenable aux buiſſons & aux arbres de tige. *ibid.* Obſervation importante ſus la maniere d'entretenir leur terre. *ibid.* Expoſition qu'il faut donner aox arbres fruitiers. 1467 1468. De leur taille. 1468. Différentes ſortes de branches à diſtinguer dans les arbres fruitiers 1468. *& ſuiv.* Tems de paliſſer les eſpaliers. 1471. Tems & maniere de cueillir les fruits. 1253. Secret pour les conſerver ſur les arbres & ſur les plantes, & les empêcher de pourrir. 1254. Du choix des fleurs en général, de la maniere de les connoître, de les cultiver, & de les conſervet. 1471. *& ſuiv.* Maniere d'emmanequiner les arbres, les oignons, &c. 1471. Nouvelle maniere de faire les tranchées & les fouilles de terre. *ibid.* Maniere de faire les couches. 1473. Diverſes ſortes de couches. Leurs uſages, maniere de les diſpoſer. 1473. *& ſuiv.* Précaution qu'on duit avoir avant que de ſemes, ou de replanter. 1474. Des rechauffemens des couches. 1475 1476. Secrets divers pour faire qu'un jardin ſoit verd & fleuri. 1479. Aotre ſecret pour faire des hayes d'un merveilleux artifice. 1476 1477. Secret pour amander les jardins ſujets à la ſechereſſe. 1477.... pour avoir des artichaux d'une bonne odeur. *ibid.*.. pour adoucis & pour groſſir les raves. *ibid.*.. pour faire groſſir toute ſorte de legumes, & les rendre plus faciles à cuire. *ibid.* Secrets & remedes contre tous les maux contraires aux jardins. *ibid.*.. pour conſerver les ſemences dans la terre ſans aucun dommage. *ibid.* .... pour faire mourir les chenilles & les puces qui ravagent les jardins. *ibid.*.. pour faire mourir les fourmis. *ibid.*.... pour préſerver les plantes des inſectes. *ibid.*.. pour avoir des fleurs plus belles & plus groſſes. 1200... pour les avancer. *ibid.*.. pour avoir des fleurs en hiver & des fruits au printems. 1200 1201.. pour donner aux fleurs des couleurs extraordinaires. 1201 *& ſuiv.* Métode ſimple & naturelle pour la culture des fleurs. 1204 *& ſuiv.* Fleurs qui ſont l'ornement des jardins dans les quatre ſaiſons de l'année. 1207 1208. Maniere de trouver de l'eau & de la conduire dans les jardins. 930

Jardin. Jardinier. Sens de ces termes en fait de Fauconnerie. 1478

Jardinage. Définition de cette ſcience. 1479. De ce qu'un Pere de famille doit ſavoir du jardinage. 1478

Jardinier. Choix qu'on doit faire d'an Jardinier. 1478 *& ſuiv.* Ses devoirs. 1481

Jardon. Eſpece de tumeur qoi attaque les chevaux. 1481. Ciroënoe pour les en guéris. 1482

Jarret *des chevaux.* Comment il doit être fait pour être ſans défaut. 1482. Signes pous connoître les efforts d'un cheval. *ibid.* Remede pour les efforts du jarret des chevaux. *ibid.*

Jarrets d'arbre. Terme de jardinage. 1482. Soin quil faut avoir de les couper. *ibid.*

Jarret droit. Terme de chaſſe. *ibid.*

Jars. Voyez O Y E au ſecond volume.

Jaſmin. Principales eſpeces de cette plante. 1482. Deſcription & proprietés du jaſmin commun. 1483. Deſcription & proprietés do jaſmin d'Eſpagne. *ibid.* Pluſieurs autres eſpeces de jaſmins. *ibid.* Culture du jaſmin commun. *ibid.* Maniere de le multiplicotes. marer par

marcotes. 1483 1484... de le multiplier par boutures. 1484. Culture du jaſmin jonquille. *ibid.* Culture du jaſmin d'Eſpagne double & ſimple. 1484 1485. Culture & deſcription du jaſmin de Catalogne. 1485... du jaſmin d'Arabie. *ibid.*.. du jaſmin d'Amérique. 1485 1486... du grand jaſmin d'Inde. 1486... du petit jaſmin d'Inde. 1486 1487. Maniere de faire l'eau de jaſmin. 967... l'huile de jaſmin que les Parfumeurs appellent improprement eſſence de jaſmin. 1433

Jaſpe. Eſpece de pierre précieuſe. Moyens de contrefaire le jaſpe. 1487

Jaſper. Maniere de jaſper noir. *ibid.*

Javart. Eſpece de tumeur qui vient aux chevaux. Ses eſpeces. 1488. Manieres de guérir le javart ſimple, le javart nerveux & le javart encorné. *ibid.*

Jauge. Définition de cet art. 1488

Jauge. Inſtrument pour jauger. Sa deſcription. *ibid.* Ses differens noms ſuivant la différence des lieux où elle eſt en uſage. *ibid.* Méthode pour faire les diviſions ſur la jauge. 1488. *& ſuiv.* Exemple de cette regle. *ibid.* Autre maniere de jauger. 1490. Exemple de cette methode. 1491 1492. Autre maniere de trouver en jaugeant, l'échantillon de la hauteur & du diamétre. 1490. Exemple de cette regle. 1491. Autre méthode pour avoir un échantillon en jaugeant. 1494. *& ſuiv.* Uſage & pratique de la jauge. 1495. *& ſuiv.* Exemple avec les diviſions de la jauge. 1497. *& ſuiv.* Autre maniere de diviſer la jauge. 1500. *& ſuiv.* Uſage, exemple & pratique de cette diviſion. 1501. Exemple avec fraction. 1503. Démonſtration de cette regle. 1501. *& ſuiv.* Comment on peut meſurer avec la même jauge, les vaiſſeaux de différens païs. 1505. Exemple par la meſure même. 1505 1506. Exemple par le poids. 1506. Remarque qu'il faut faire en examinant les meſures. *ibid.* Autre ſorte de jauge plus aiſée à compoſer, & de laquelle on ſe ſert à Paris & autres lieux. 1506 1507. Uſage de cette jauge. 1507 1508

Jauge des navires. Méthode pour la faire comme il faut. 1508

Jauge de Fonrainier. Sa deſcription. 1508. Uſage de cette eſpece de jauge. 1508 1509

Jauge. Différentes applications de ce terme dans le jardinage. 1509

Jaune. Eſpece de couleur. Secret pour faire une belle couleur d'or. 752. ... pour faire le bronze en couleur d'or. *ibid.* Autres ſecrets pour faire des couleurs jaunes. 752 753

Jauniſſe, ou pâles couleurs. Diverſes eſpeces de cette maladie. 1509. Nature de la jauniſſe nommée icterie. *ibid.* Signes de la jauniſſe en général. 1509 1510. Remédes contre la jauniſſe qui provient de la veſſie du fiel. 1510. Tiſanne pour la jauniſſe provenant de la bile jaune. *ibid.* Remédes contre la jauniſſe provenant d'un ſang & d'une bile répandue généralement dans tout le corps. 1510 1511. Apoſeme pour cette jauniſſe. 1511. Autres remédes contre la même maladie. *ibid.* Remédes contre la jauniſſe critique, qui eſt la criſe de quelque fievre. *ibid.*... contre la jauniſſe provenant d'une bile noire. *ibid.*.. contre la jauniſſe cauſée par le poiſon. 1511 1512. Bons & mauvais ſimptômes de la jauniſſe. 1512. Remédes généraux contre toute ſorte de jauniſſes. *ibid.* Maniere de préparer l'acier contre cette maladie. *ibid.* Opiate pour le même mal. 1513. Autres recettes contre la jauniſſe. *ibid.* Remédes chimiques contre la même maladie. 1513 1514. Autres remédes très-éprouvés. 1514 Cataplâmes uſités dans la jauniſſe. 1514 1515. Secret particulier pour la guérir. 1515

Jauniſſe des arbres. Cauſes & remédes de cette jauniſſe. 1515

Icterie. Eſpece de jauniſſe. Nature & remédes de cette maladie. 1509 *& ſuiv.*

Jet *d'arbre*. Terme d'Agriculture. 1515. Maniere de tailler les bons & les mauvais jets des arbres. 1468 *& ſuiv.*

Jet d'eau. Maniere de les faire. 1515

Jet. Sens de ce terme en matiere de Fauconnerie. 1516.

Jetter. Sens de ce terme appliqué aux oiſeaux de proye. *ibid.*

Jeu. Sens de ce terme appliqué aux autours. *ibid.*

If. Deſcription, proprietés & culture de cet arbre. 1516. Son uſage dans les parterres. *ibid.*

Il *bat l'eau*. Terme de chaſſe. 1516

Images. Secrets pour faire des images de colle de poiſſon de pluſieurs couleurs, qu'on appelle communément images de *Flandres*. Pour en faire de vertes. 1516 1517. Pour en faire de rouges, de bleues, de couleur d'or & d'argent. 1517. Secret pour éclaircir les images & les eſtampes. 1072

Immondices. Sens de ce terme en fait de Venerie. 1517

Immortelle, *perpetuelle*. Diverſes eſpeces de cette plante. 1417. Leur deſcription. *ibid.*

Impératoire. Raiſon du nom de cette plante. 1517. Ses excellentes proprietés. *ibid.* Sa deſcription. 1517 1518

Imprimeur. Diſtinction d'Imprimeur en lettres, avec l'Imprimeur en taille douce. 1518. Nom des Imprimeurs qui ſe ſont le plus diſtingués dans l'Imprimerie. *ibid.* Obligations des Imprimeurs & Marchands Libraires. 1518 1519

Impureté. Déſordre que ce vice cauſe dans le monde. 1519. Remédes pour prévenir ce peché, ou pour s'en retirer, ſi on y eſt tombé. 1519 1520. Proprietés de l'agnus caſtus pour cela, & réponſes aux objections qu'on pourroit former contre ſon uſage. 39. *& ſuiv.* Autre préſervatif contre l'impureté, ou électuaire de chaſteté. 547. Diverſes autres recettes pour éteindre l'impureté. *ibid.*

Impureté. Sens de ce terme appliqué à la Chimie. 1520

Incube, *ou* cochemar. Eſpece de maladie. Sa nature. 1520. Remédes contre l'incube. 1520 1521. Maniere de traiter les petits enfans ſujets à l'incube. 1521

Indigeſtion. Nature de cette maladie & ſes cauſes. 1521. Signes de diverſes ſortes d'indigeſtion. *ibid.* Remédes contre cette maladie. Sirop, emplâtre, fomentations pour l'indigeſtion. *ibid.* Elixir de ſanté, ou drogue amere des Indes très-propre contre les indigeſtions & erudités d'eſtomac. 1000. Remède pour un eſtomac qui ne peut rien retenir. 1077 1078. Autre remède pour l'indigeſtion d'eſtomac. *ibid.*... pour les maux d'eſtomac provenant d'indigeſtion & accompagnés de dévoyement. 1079

Indigo. Eſpece de pâte étrangere. Ses uſages pour la teinture. 1529. Maniere de la faire. *ibid.*

Induire. Sens de ce terme appliqué aux oiſeaux de proye. 1523

Inflammation. Remède pour ôter l'inflammation, en quelque endroit du corps qu'elle ſoit. 1523. Pour ôter l'inflammation accompagnée d'enflure & de douleur. *ibid.* Signes de l'inflammation du foye & ſes remédes. 1215 1216. Recettes contre les inflammations de la gorge. 1303. Gargariſme pour éteindre les inflammations du gozier, pour en guérir les petits ulceres, &c. 1284

Infuſion. Eſpece de préparation des médicamens. 1523. Choſes à obſerver pour bien faire une infuſion. *ibid.* Infuſion pour purger la mélancolie. 1523... pour purger la pituite & les ſérosités qui tombent ſur la poitrine, ſur l'eſtomac & ſur les dents. 1524... con-

tre la gravelle & les douleurs néphretiques. 1524

Injection. Maniere de médicament. 1524. Injection pour les playes, pour la gangrene, &c. 1324. Voyez auſſi pluſieurs injections dans l'article de l'ulcere à la veſſie, au ſecond volume.

Inſectes. Eſpeces de petits animaux. Leur infinie diverſité. 1524. Exorciſme contre les ſauterelles, vers, ſanguſues, rats, chenilles, moucherons & autres inſectes qui corrompent l'air & les eaux, qui gâtent les bleds, les vignes, les fruits, qui nuiſent aux hommes & aux beſtiaux. 1524. *& ſuiv.* Ce qu'on doit faire pour garentir les bleds des rats, inſectes & autres animaux. 344 345. Ce qu'il faut faire pour en garentir les fruits. 1258. Secret pour faire mourir les chenilles & autres pareils inſectes qui ravagent les jardins. 1477. Autre ſecret contre toute ſorte d'inſectes. *ibid.*

Inſolation, Terme de Chimie. 1527

Inſomnie, *ou* veille. Nature de cette indiſpoſition. 1527. Ses cauſes. 1527 1528. Remédes contre la prémiere eſpece d'inſomnie. 1528. Paſtilles pour cette inſomnie. *ibid.* Maniere de traiter la ſeconde & troiſiéme ſorte d'inſomnie. *ibid.* Remédes contre les inſomnies qui proviennent d'un conſentement de l'eſtomac. *ibid.* Remédes contre le ſommeil affreux & trouble. 1528 1529

Intendans *des grandes maiſons.* Leurs obligations. 1529 1530

Introduire. Sens de ce terme appliqué à la Fauconnerie. 1530

Jonc *marin.* Jan, ou ſain-foin d'Eſpagne. Deſcription & proprietés de cette plante. 1530 1531. Sa culture. 1455. *& ſuiv.*

Jonquille. Diverſes eſpeces de cette plante. 1531 Leur deſcription & leurs proprietés. *ibid.* Culture de toutes les eſpeces de jonquilles. *ibid.*

Joubarbe. Eſpeces de cette plante. 1531. Deſcription & proprietés de la grande Joubarbe. 1531 1532. Deſcription & proprietés de la joubarbe arborée. 1532. Deſcription & proprietés de la ſeconde eſpece de joubarbe. *ibid.* Deſcription & proprietés de la petite joubarbe, dite ſedum minus. 1532 1533. Autre eſpece de joubarbe. Sa deſcription. 1533. Obſervation ſur l'uſage de la grande joubarbe pour les hémorroïdes, & autres maladies. *ibid.*

Journal, *ou* journau. Terme d'Agriculture. Eſpace que contient un journal de terre. 1533

Ipecacuanha. Sorte de racine étrangere. Ses eſpeces. 1533. Choix de l'Ipecacuanha, & ſes vertus. *ibid.* Obſervations de Mr. Bolduc ſur les effets de l'Ipecacuanha. 1534

Iris. Eſpeces principales de cette plante. 1534. Deſcription & proprietés de cette plante. 1534. Compoſition & vertus de l'huile d'iris. 1534. Remarques ſur ſon uſage. 1535. Culture de l'Iris de Suſe, du blanc enflammé, du bleu celeſte, du ſimple, du double, de celui de Perſe, de celui de Portugal. Deſcription particuliere de chacune de ces fleurs. 1535

Ive, *ou* ivette. Eſpeces de cette plante. 1535. Deſcription générale de l'ivette. 1536. Proprietés de l'ivette muſcate, & de l'ivette arthritique. *ibid.*

Juillet Profits à faire à la campagne au mois de Juillet. 1536 1537. Occupation du Laboureur au mois de Juillet. 1537. Ouvrages à faire pendant ce mois dans le jardin potager. *ibid.* Ouvrages à faire pendant ce mois dans les vergers. 1538. Poires qui ſe mangent en Juillet. *ibid.* Ouvrages à faire aux parterres dans le même tems. *ibid.*

Juin. Profits à faire dans la campagne au mois de Juin. 1538 1539. Ouvrages à faire pendant ce mois dans le jardin potager. 1539 1540... dans les vergers. 1540... dans les parterres. 1540 1541

Jujube. Fruit du jujubier. Sa deſcription & ſes proprietés. 1541. Tems de le cueillir. 1543

Jujubier. Deſcription & culture de cet arbre. 1541. De la terre qui lui eſt propre, & de l'expoſition qui lui convient. 1542. Comment il faut que la terre ſoit préparée pour le ſemer. *ibid.* Du tems & de la maniere de le ſemer. *ibid.* De la neceſſité & du tems de l'arroſer. *ibid.* De la ſaiſon de le planter. 1542 1543. Tems de cueïllir, & maniere de conſerver ſon fruit. 1543

Julep. Eſpece de médicament. Maniere de le faire. 1543. Divers juleps cordiaux. *ibid.* Julep alexiere. *ibid.* Julep bechique ou pectoral. *ibid.* Julep cephalique, ou pour les douleurs & maux de tête opiniâtres. *ibid.* Juleps hyſteriques. 1544. Julep anodin pour procurer le ſommeil, ou appaiſer les grandes douleurs. *ibid.* Julep purgatif. *ibid.* Autre julep ou potion cordiale. *ibid.* Autre julep anodin. 488. Autre potion ou julep cordial dans les fiévres ardentes, intermittentes & continues. 488. Pluſieurs autres juleps, ſoit cordiaux, ſoit rafraîchiſſans, ſoit anodins. 489. Julep ou potion diuretique dans la paraliſie de la veſſie. 931. Autre julep ſouverain contre la rétention d'urine, la gravelle, la pierre & les douleurs néphrétiques. *ibid.* Potion ou julep contre la fiévre quotidienne. 1131

Julienne, *ou* Juliane. Deſcription de cette plante. 1644. Ses proprietés & ſa culture. 1545

Ivrognerie. Effets funeſtes de ce vice. 1543. Ses remédes. 1546. Secret pour faire haïr le vin à un ivrogne. 1397. dans l'article du Hibou.

Jus. Eſpece de ſubſtance liquide. Manieres de l'extraire. 1546. Uſages du jus de viande dans la cuiſine. *ibid.* Maniere d'extraire le jus de perdrix, de veau, de bœuf. *ibid.* Uſage du jus d'herbes clarifié. *ibid.*

Juſquiame. Principales eſpeces de cette plante. 1546. Deſcripiton & proprietés de la juſquiame noire. 1547. Deſcription & proprietés de la blanche. 1547 1548. Uſage de la fumée de juſquiame dans le mal de dents, ou contre les engelures. 1548

L.

Labour. Terme d'agriculture. Maniere de labourer les vignes & les champs. 1549. Maximes pour les labours des terres où il y des arbres. *ibid.* Maximes pour les labours des terres de la campagne toute nûe. 1549 1550. Des labours particuliers qu'on doit donner aux terres, & du tems de les faire. 1550. Du prémier labour des terres. *ibid.* Du ſecond labour, appellé biner. *ibid.* Du troiſiéme appellé tiercer. 1551. Regles pour labourer les terres. *ibid.* Labours des terres pour les gros grains. 1553. Labours des jardins. 1473 *& ſuiv.*

Lacet, ou collet. Eſpece de piege pour prendre pluſieurs ſortes de gibier. 1663

Lachans. Nature de certains remédes. *Voyez* Remédes au ſecond volume.

Ladre, ladrerie, *ou bien* lepre, lepreux. Nature & ſignes de la ladrerie. 1599 1600. Reméde pour la guérir. 1600. Autre reméde pour la lepre & pour la ſquinancie. *ibid.* Recette contre la lepre du viſage. 1601.

Ladrerie *des cochons.* Maniere de la connoître & de la guérir. 652

Laiches, *ou* achées. Sorte de vers. Différentes manieres de les faire ſortir de terre. 17

Laine. Quelle eſt la plus eſtimée. 1553. Maniere de la conſerver & garentir des mites. *ibid.* Différence entre la laine & la toiſon. 1566. Diverſes ſortes de mere laine. 1567. Maniere de préparer la laine. *ibid.*

Laiſſées. Terme de chaſſe. 1553

Laiſſer *courre.* Terme de chaſſe. *ibid.*

Lait. Eſpece de liqueur. Sa nature & ſes uſages. 1553. Eſpece de lait que la Medecine employe le plus communément. *ibid.* Du lait de femme. Moyens pour qu'elle ait de bon lait & en abondance. 1553 1554. Moyens de faire perdre le lait aux femmes. 1555 Autre recette qui fait perdre le lait, & empêche la dureté & l'inflammation du ſein. *ibid.* Secret pour diſſiper le lait caillé dans les mammelles. *ibid.* Du lait de vache. Maniere d'en connoître la bonté. 1555. De la laiterie. *ibid.* Potage au lait. *ibid.* Du lait conſideré comme remède. Différence des laits pour l'uſage de la Médecine. Du lait de femme. *ibid.* Du lait de vache. *ibid.* Du lait d'ânneſſe, de chevre, de brebis. Nature & proprietés de ces ſortes de lait. 1556. Obſervations ſur la différence des laits ſelon la différence des ſaiſons. *ibid.* Du choix qu'on doit faire du lait, & de la vache dont on veut prendre le lait. 1556 1557. Maniere de la traire. 1557. Maniere de prendre le lait. *ibid.* De la maniere dont on doit ſe préparer avant & après l'uſage du lait. 1557. *& ſuiv.* Du regime qu'on doit obſerver dans l'uſage du lait. 1559 1560. Uſage du lait d'ânneſſe. 1560 1561. Regime que doivent obſerver ceux qui prennent ce lait. 1561. Du tems qu'on doit quitter le lait & qu'on doit le reprendre. 1561 1562. Des maladies auſquelles le lait eſt propre. 1562. *& ſuiv.* Maniere d'en accommoder l'uſage à toutes ces maladies. *ibid.* Uſage du lait de chevre. 1564 1565. Regime pour ceux qui prennent ce lait. 1565. Du lait clair, autrement petit lait. Ses differentes proprietés. Ses differens uſages. 1565. 1566. Maniere de clarifier le petit lait. 1566. Maniere de le médicamenter. 1566. Pour avoir beaucoup de crême du lait.

Lait virginal. Pluſieurs manieres de faire le lait virginal. 1566. Ses uſages. *ibid.*

Laitron. Eſpeces générales de cette plante. 1567. Deſcription du laitron doux ou palais de lievre. Ses proprietés. *ibid.* Deſcription & proprietés du laitron âpre. 1567 1568.

Laitue. Eſpeces générales de cette plante. Deſcription des laitues cultivées. 1568. Leurs excellentes proprietés. 1568 1569. Deſcription & proprietés de la laitue ſauvage. 1569. Culture des laitues. Noms particuliers de leurs principales eſpeces. 1569 1570. Secret pour faire lever promptement les laitues. 1570. Maniere de les faire pommer. 1570. 1571. Garniture de laitues. 1571. Comment on doit cueillir la graine de laitue. *ibid.*

Lambeaux. Terme de chaſſe. 1571

Lampe. Uſage de cette machine. 1571. Commodité & deſcription d'une lampe inventée par Cardan. *ibid.* Deſcription de la lampe dont on ſe ſert dans les Egliſes. *ibid.* Maniere de faire les bougies pour cette lampe. 1571. Deſcription de ſes autres parties. 1572. 1573. Autre methode pour épargner l'huile d'une lampe. 1573. Secret pour empêcher que l'huile ne ſe gêle dans les lampes. *ibid.*

Lampes. Feu de lampe. Terme de Chimie. 1573

Lamproie. Eſpece de poiſſon de mer. Sa deſcription. 1573. Lamproie grillée. *ibid.* Lamproie en ragout. *ibid.*

Lampron. Eſpece de vaſe. Ses uſages. 1573

Lampſane. Deſcription & Eſpece de cette plante. 1573.

Lancer *le cerf*, un loup, un lievre, une bête noire. Explication de tous ces termes de chaſſe. 1574

Langue. Ses uſages dans le corps humain. 1572. De la langue enflée. Nature & remedes contre cette maladie. *ibid.* Remedes pour les ulceres & les inflammations des glandes de la langue. *ibid.*... pour dureté aux glandes de deſſous la langue. *ibid.*... pour les puſtules à la langue. *ibid.*

Langue des animaux. Langue en ragout. 1514.... parfumées. 1574 1575. Maniere de cuire les langues parfumées. 1575. Langue de bœuf rotie. *ibid.* Autre maniere d'accommoder les langues de bœuf. *ibid.* Langue de bœuf à la braiſe. 1575 1576. Langues de cochon fourrées. Langues de porc en ragout. 1576. Langues de veau farcies. *ibid.* Langues de mouton roties. 1576 1577.... à la ſauce douce. 1577

Langue de bouc, *ou* viperine, *ou* herbe aux viperes. Eſpece de plante. Sa vertu contre les viperes. 1577

Langue-de-cerf, *ou* ſcolopendre. Deſcription & proprietés de cette plante. 1577

Langue-de-chien. Deſcription & nombreuſes proprietés de cette eſpece de plante. 1577 1578

Langue-de-ſerpent. Deſcription & proprietés de cette eſpece de plante. 1578.

Lapin. Deſcription de cet animal. 1578. De la différence des lapins de garenne & ceux de clapier. 1579. Lapins en frieaſſée. *ibid.*.... rotis. *ibid.*.... en ragout. *ibid.* Degats que font les lapins, & & des moyens de les en empêcher. 1579. 1580. Des ennemis des lapins, & des moyens de les détruire. 1581. Moyens pour prendre les lapins au furet en une garenne. 1580 1581. Maniere de faire ſortir les lapins du tertier ſans furet. 1581. Moyens de faire des pans contre-maillés pour prendre les lapins. *ibid.* Deux façons de pan ſimple. 1581. 1582. Maniere de prendre les lapins avec le pan ſimple, ou panneau. 1582. Autre ſorte de panneau dont les païſans ſe ſervent pour prendre les lapins & les lievres. 1582 1585. Moyens de prendre les lievres & les lapins avec un panneau double. 1584. Pour prendre les lapins la nuit. 1584 1585. Pour prendre les lapins de jour avec des pans doubles. 1585. Pour prendre les lapins avec un chien d'une maniere aſſurée. 1585 1586. Pour prendre de petits lapins de jour avec de petits filets nommés poches. 1587

Lapin *ſauvage*. Deſcription & proprietés de cette plante. 1586 1587

Laquais. Obligations des laquais. 1587

Laque, *ou* laeque. Eſpece de drogue employée à pluſieurs uſages, 1587. Maniere de faire la laque fine, ou de Veniſe. *ibid.*... de faire la laque colombine, ou platte. 1587 1588.... la laque des Enlumineurs. 1588.... la laque des Teinturiers. *ibid.*.... la laque à cacheter. *ibid.*... la laque en uſage en Medecine. 1588. Diverſes eſpeces de cette derniere laque. *ibid.* Compoſition d'une belle laque de Veniſe. 1588 1589.... d'une autre très-belle laque colombine. 1589.... d'une laque rouge ou violette pour la Miniature. 754. Proprietés de la gomme laque. 1301

Lard. Qualités du bon lard. 1589 1590. Omelette au lard. 1590

Large. Faire large. Terme de Fauconnerie. 1590

Larme *de plomb*. Terme de chaſſe. *ibid.*

Larmiers. Terme de chaſſe. *ibid.*

Laſſitude. Remede pour guérir la laſſitude des jambes. *ibid.*

Lavande. Eſpeces, deſcription & proprietés de cette eſpece de plante. 1591. Diſtillation de l'eau de lavande. *ibid.*

Laudanum. Terme de Chimie. Qualités du laudanum, ou opium préparé. 1591. Compoſition de l'extrait d'opium. 1090

Lavement, *ou* cliſtere, *ou* reméde. Sorte de médicament. Compoſition du lavement commun. 1591... d'un lavement rafraîchiſſant. *ibid.*.. d'autres lavemens rafraîchiſſans. *ibid.*... d'un lavement pour le flux de ventre. *ibid.*.. d'un autre pour le même effet plus compoſé & plus anodin. 1591... d'un lavement pour le flux de ſang. *ibid.*.. d'un lavement pour les perſonnes conſtipées. *ibid.*.. d'un lavement pour la diſſenterie. *ibid.* Lavement émollient & purgatif, propre dans les fiévres, la petite verole & la rougeole. *ibid.* Lavement carminatif. *ibid.* Lavement apéritif, pour lever les obſtructions en évacuant beaucoup de glaires & de bile. *ibid.* Lavement hiſtérique. *ibid.* Lavement apoplectique. 1593. Lavement nutritif propre pour les enfans en chartres, & pour les grandes perſonnes étiques, auſſi bien que pour tous les malades qui ne peuvent prendre aucune nourriture par la bouche. *ibid.* Meſure ordinaire des lavemens. *ibid.* Moyen pour faire garder long-tems un lavement à un malade. *ibid.*

Laver. Terme de Chimie. 1593

Lavis. Terme de Peinture. Pour faire un beau bleu pour le lavis à la place de l'outremer. *ibid.*

Laureole. Eſpeces de cette plante. 1594. Deſcription & proprietés de la laureole mâle. *ibid.* Deſcription & proprietés de la laureole femelle. *ibid.*

Laurier. Deſcription & proprietés de cet arbre. 1594 1595. Sa culture. 1595

Laurier alexandrin. Deſcription & proprietés de cet arbriſſeau. 1595

Laurier roſe. Deſcription & eſpeces de cet arbuſte. 1596. Ses bonnes ou mauvaiſes proprietés. *ibid.*

Laye. Eſpece d'animal. 1596

Layla, *laila*, *chiens*. Terme de chaſſe. *ibid.*

Lénitif. Sens de ce terme en fait de Médecine & en Pharmacie. 1596. Compoſition de l'électuaire lénitif. 1596 1597. Ses proprietés. 1597

Lentille. Deſcription & proprietés de cette plante. 1597. Précautions qu'il faut avoir pour nettoyer les lentilles. 1597 1598. Leur culture. 1598

Lentille d'eau, *ou* de marais. Deſcription & proprietés de cette plante. 1598

Lentilles du viſage. Voyez pluſieurs ſecrets pour les ôter, au mot VISAGE dans le ſecond volume.

Lentiſque. Deſcription & proprietés de cet arbriſſeau. 1598 1599

Leontapodium, *ou* alchimille, *ou* pié-de-lion. Deſcription & proprietés de cette plante. 1599

Lepidium, *ou* paſſerage. Deſcription & proprietés de cette plante. 1599

Lepre, *ou* ladrerie. Définition de cette maladie. 1599. Signes de la lepre. 1600. Remédes pour la guérir. *ibid.* Recette pour la lepre & pour la ſquinancie. *ibid.* Reméde pour la lepre du viſage. 1601

Leſſive, *ou* leſſiviation. Nature de cette opération chimique. 1601. Compoſition d'une leſſive pour la multiplication des graines. 1601 1602

Leſſe. Terme de chaſſe. 1602

Létargie. Nature de cette maladie. 1602. Cauſes de la létargie. *ibid.* Signes de cette maladie. *ibid.* Remédes pour la létargie. 1603. Remédes chimiques pour cette maladie. *ibid.* Remédes contre l'apoplexie, le care, l'épilepſie, la paraliſie, utiles dans la létargie. Conſultez tous ces articles.

Lettre. Nombre des lettres uſitées par les François 1603. Secret pour faire des lettres d'argent, ou argentées. 1603. Secret pour imprimer des lettres ſur un œuf. *ibid.* Secret pour graver des lettres ſur la pierre. 1604... pour écrire blanc & inviſible ſur la chair vive, & faire paroître l'écriture quand on veut. 985... pour peindre & écrire en lettres d'argent. 163 936... en lettres d'argent ſans argent, & en lettres d'or ſans or. 1022 1023... pour écrire ſur les vaiſſeaux en lettres ineffaçables. 1023

Lettre. Ce qui contient l'écriture. Divers ſecrets pour écrire des lettres cachées & pour les déchiffrer. 1604. Secrets pour écrire ſur le papier ſans qu'il y paroiſſe. 1021... pour faire une encre bonne à écrire ſur le champ. 1022... pour écrire avec l'eau commune. 1023... pour cacheter & fermer les lettres, enſorte qu'on ne les puiſſe ouvrir. 1604 1605... pour garentir les lettres du feu. 1605

Levain. Ce que les Pharmaciens & les Boulangers entendent par-là. 1605. Maniere de ſe ſervir du levain de pâte. *ibid.*

Levecul. Terme de Fauconnerie. 1605

Lever. Sens de ce terme appliqué à l'Agriculture. *ibid.*

Leviger. Terme de Chimie. *ibid.*

Levraut. Eſpece d'animal. Signes d'un bon levraut. 1605. Levraut rôti, ou en ragoût. 1605 1606... à la daube. 1606

Levre. Diviſion des levres. 1606. Muſcles dont elles ſont compoſées. *ibid.* Pommade pour les levres. *ibid.* Moyen de lui donner de l'odeur. *ibid.* Autre pommade pour les levres gercées. *ibid.* Recettes pour les levres fendues. *ibid.* Autre reméde pour les levres fendues par le froid & par le vent. *ibid.*

Leurre. Terme de Fauconnerie. 1606. Maniere de duire un oiſeau au leurre, ou de le leurrer. 1606 1607

Liege. Deſcription de cet arbre. 1607. Proprietés de ſon écorce. *ibid.* Excellent reméde contre les hémorroïdes compoſé avec un onguent de liege brûlé. *ibid.* Choix du bon liege. *ibid.* Maniere de le recueillir. *ibid.*

Lier. Différentes applications de ce terme aux oiſeaux de proye. 1607

Lierre. Deſcription de cette plante. 1607. Ses proprietés. 1608

Lierre terreſtre, *ou* gondette, *ou* herbe S. Jean. Sa deſcription & ſes excellentes proprietés. 1608

Lievre. Eſpece d'animal. Sa deſcription. 1608. Particularité qui le diſtingue de tous les autres animaux. *ibid.* Différence entre le mâle & la femelle. *ibid.* Sa fecondité. *ibid.* Proprietés de ſa chair. 1609. Lievre rôti, en civé, à la daube. *ibid.* Omelette à la Turque. *ibid.* Proprietés médecinales de toutes les parties du lievre 1609 1610. Reméde fait de la peau du lievre contre les douleurs dans le bras, ou autres parties du corps, cauſées par des ſérosités ou par des vents. 1610. Verrus du poil folet du lievre contre les tumeurs. *ibid.* Nature du plâtre qui entre dans cette compoſition. *ibid.* Ses eſpeces & ſes facultés. 1610 1611. Reméde pour un homme empoiſonné pour avoir pris du plâtre par la bouche. 1611. Chaſſe du lievre. *ibid.* Maniere dont les Païſans prennent les lievres aux collets. 1611 1612. Autre moyen de prendre les lievres rufés aux collets communs. 1612 1613. Maniere de prendre les lievres avec le pan, ou panneau ſimple. 1582. Autre ſorte de paonneau ſimple dont les Païſans ſe ſervent pour prendre les lapins & les lievres. 1582 1583. Pour prendre les lievres & les lapins avec un panneau double. 1584. Secret pour attirer les lievres à l'affut. 1613

Ligne pour pêcher. *Voyez* PÊCHE, POISSON, au ſecond volume.

Lilas, *ou* lilac. Eſpeces de cet arbre. 1613. Sa deſcription & ſes proprietés. *ibid.* Sa culture. 1613 1614

Culture du lilas de Perſe. 1614

Limaille. Bain de limaille. Terme de Chimie. 1614

Limande. Sorte de poiſſon de mer. Sa deſcription. 1614

Limier Terme de Venerie. *ibid.*

Limoine. Deſcription & propriétés de cette eſpece d'arbre. *ibid.*

Limon, *ou* limonier. Deſcription de cet arbre. 1614. Proprietés de ſon fruit. *ibid.*

Limonade. Diverſes manieres de faire cette liqueur. 1615

Lin. Deſcription de cette plante. 1616. Proprietés de ſa ſemence. *ibid.* Vertus de l'huile de lin. *ibid.* Culture du lin. 1615 1616. Saiſon de ſemer le lin. Signes de ſa maturité. Maniere de le conſerver. *ibid.* Noms de la graine de lin apportée de la mer Baltique. *ibid.* Des ennemis du lin, & des moyens de les détruire. *ibid.* Recolte du lin. 1617. De la maniere de le faire rouir. *ibid.*

Linaire. Deſcription & proprietés de cette plante. 1617 1618. Vertus de ſon eau diſtillée. 1618

Linge. Vertus du botris, de préſerver le linge de la vermine. 414

Linquart, *ou* depart. Terme de Chimie. 827

Liqueur. Eſpece de matiere fluide. 1618. Secret pour faire une liqueur qui faſſe paroître l'écriture de couleur d'or. *ibid.* Liqueur qui donne le goût du vin à toute ſorte de liqueurs. *ibid.* Liqueur qui ſera auſſi bonne que du vin blanc, & dont une cuve ſera autant de profit que trois cuves de vin. 1618 1619. Préparation du muſe & de l'ambre pour parfumer les liqueurs. 1619. Eſſence de toutes les fleurs odoriferantes pour parfumer les liqueurs. *ibid.* Teinture de ſantal pour donner de la couleur & du brillant aux liqueurs. 1620. Moyen de rendre cette teinture propre pour embellir le viſage. *ibid.* Compoſition d'une liqueur eauſtique propre à pluſieurs uſages. 510 512... d'une liqueur pour les cancers & autres matieres provenant de corruption. 940... de pluſieurs liqueurs cardiaques. 486. *& ſuiv.*... d'une liqueur apoplectique. 966... d'une liqueur dentifrique très-efficace. 825... de pluſieurs liqueurs diuretiques, 931 *& ſuiv.*

Lis. Diverſes eſpeces de cette plante. 1620. Deſcriptions & proprietés du lis blanc commun. 1620. Vertus excellentes de l'oignon de lis. 1621. Deſcription & proprietés du lis piquant. *ibid.* Diſtillation & proprietés du lis ſauvage. 1621 1622. Deſcription & proprietés du lis ſauvage jaune. 1622. Culture des lis & martagons, avec la deſcription particuliere du lis pourpre, du couleur de mine, du pompone, du rouge lavé, du rouge vermeil, de l'orangé & du blanc dit de Nôtre-Dame. *ibid.* Secret pour changer la couleur des lis. 1623.... pour faire des lis rouges. 1625... pour faire que les lis demeurent en leur entier & beaux toute l'année. *ibid.*... pour faire que les lis produiſent leurs fleurs en diverſes ſaiſons. *ibid.*

Liſette, *ou* coupe-bourgeons. Eſpece d'inſecte. Dommage qu'il cauſe aux vignes. 1625. Voyez la maniere de le détruire page 1459. du ſecond volume.

Lit *de fumier.* Terme de Jardinage. Maniere de faire les couches avec le fumier. 1625

Litarge. Sorte de préparation du plomb. 1625. Ce qu'on entend par litarge d'or & par litarge d'argent. *ibid.*

Liteau. Terme de chaſſe. 1625

Litron. Eſpece de meſure. Sa deſcription, & ce qu'elle contient. 1625

Livre. Sorte de poids. Diverſes diviſions de la livre. 1626

Loir, *ou* glas, *ou* gliron. Eſpece de rat. Sa deſcription. 1626. Son naturel. *ibid.* Moyens pour le prendre. *ibid.*... de faire une arbalête pour prendre les loirs. 1626. *& ſuiv.* Maniere de tendre l'arbalête aux rats & aux loirs qui mangent les fruits des jardins. 1627. Maniere de le placer. *ibid.* Obſervation qu'il faut faire en tendant ce piege, & ſes autres uſages. 1627

Lonchite, *ou* lonchitis. Eſpeces de cette plante 1628. Deſcription & proprietés de la lonchite âpre 1628. Deſcription & proprietés de la lonchite bâtarde. 1628. 1629

Long. Voler en long. Terme de Fauconnerie 1629

Longe. Sens de ce terme en fait de Manége. *ibid.*

Longe. Sens de ce terme en fait de cuiſine. *ibid.*

Longe de veau, ce que c'eſt. *ibid.* Longe de chevreau en ragoût. *ibid.*

Longe. Sens de ce terme en fait de Fauconnerie. *ibid.*

Longe-cul Terme de Fauconnerie. *ibid.*

Longer *un chemin.* Terme de chaſſe. *ibid.*

Lotier *odorant*, ou *faux baume du Perou*, ou *treffle ſauvage*, ou *treffle jaune.* Deſcription de cette plante, raiſon de ſes différens noms, ſes excellentes proprietés. 1629

Lotion. Uſages généraux des lotions en Médecine. 1629. Lotion pour fortifier le cerveau. 1630.... pour faire croître les cheveux. *ibid.* Lotion ſoporative. *ibid.*.... pour la gale, la gratelle & la teigne. *ibid.*... pour faire mourir les poux & autre vermine. *ibid.*... pour noircir les cheveux. *ibid.*

Loup. Eſpece d'animal ſauvage. Sa deſcription & ſa férocité. 1630. Tems du rut des louves. *ibid.* Chaſſe du loup. *ibid.* Choix des chiens courans pour le loup. 1630 1631. Choix des chiens couchans pour la même chaſſe. 1631. Tems où l'on doit dreſſer les jeunes chiens pour la chaſſe du loup. *ibid.* Maniere de les dreſſer. *ibid.* Conſultez auſſi le mot VENEUR au ſecond volume, vous y trouverez un détail plus étendu de cette eſpece de chaſſe. Secret pour prendre les loups ſans armes à feu. 1631. Moyen de faire une foſſe pour prendre les loups & les autres bêtes carnaſſieres. 1632 *& ſuiv.* Deux ſortes de moyens pour attirer les loups & autres animaux carnaſſiers à la trappe. 1634. Maniere de placer l'oye, ou le mouton qui leur ſert d'appas. 1633. Autre moyen pour faire paſſer les loups par le chemin de la trappe. 1633 1634. Piege pour les prendre. 1634. Piege de fer. Fabrique des pieces qui le compoſent. 1634 *& ſuiv.* Maniere de dreſſer ce piege pour prendre les loups. 1636. Autre Maniere de prendre un loup avec un fuſil. Compoſition de ce piege & maniere de le tendre. 1638 1639. Autre maniere de tuer les loups avec un fuſil. 1639. Maniere de prendre les loups à l'hameçon. 1639. Profit de la priſe du loup. 1640. Proprietés médecinales du boyau de cet animal. *ibid.* Différence entre le loup cervier & le loup marin. *ibid.*

Loupe. Nature de cette eſpece de tumeur. 1640. Diverſes ſortes de loupes. *ibid.* Remédes pour les guérir. 1640. *& ſuiv.* Emplâtre pour les loupes. 1640. Autre reméde pour les loupes bien expérimenté & qui n'a jamais manqué. 1631. Danger de toucher aux loupes parvenues à une groſſeur extrême. 1642

Loutre. Eſpece d'animal amphibia. Sa deſcription. 1642. Uſages de ſa peau. *ibid.*

Louve. Eſpece d'animal. Sa deſcription. Tems de ſon rut. 1630

Louve. Eſpece de filet pour la pêche. Maniere de

faire la louve. 1285 *& ſuiv.* Maniere de la rendre en toute ſorte d'eaux. 1643 1644

Luette. Uſage de la luette dans le corps humain. 1643. Remédes pour la luette demiſe ou enflammée. 1643 1644. Gargariſme pour éteindre l'inflammation du gozier, pour en guérir les petits ulceres, pour raffermir la luette, & arrêter le flux de bouche. 1283

Lune. Irregularité des mouvemens de cette planette. 1644. Sa deſcription. 1644 1645. Ses phaſes. 1645. Des Eclipſes de la Lune. *ibid.* Nature de cette planette ſuivant les Aſtrologues. *ibid.* Obſervations ſur les influences de la lune par rapport à l'Agriculture. 1646

Lupin. Deſcription & proprietés de cette plante. 1646. Culture des lupins. 1646 1647. Maniere d'amander les terres par les lupins. 1263. Uſage des lupins pour la vigne. 1247. Uſage des lupins pour les terres à blé. *ibid.* Uſage des lupins pour les chevaux. *ibid.* Secret pour chaſſer les taupes avec des grains de lupins. *ibid.*

Luſerne. Deſcription & proprietés de cette eſpece de plante. 1647. Culture de la luſerne. 1648. Du champ propre pour faire une luſerniere. *ibid.* Maniere de la préparer. *ibid.* Tems de ſemer la luſerne, quantité de ſemence qu'on doit mettre dans une terre. 1648 1649. Pour empêcher la luſerne de périr par ſa trop grande chaleur. 1649. Du tems & de la maniere de la faucher. *ibid.* Des animaux nuiſibles à la luſerniere, & des moyens de les détruire. 1649 1650. Tems de cueillir la graine de luſerne. 1650. Du tems que dure une luſerniere. *ibid.* Ce qu'il faut faire quand une luſerniere eſt trop vieille. 1650 1651. Uſage qu'on doit faire de la luſerne. 1651. Qualités de la luſerne. *ibid.* Précautions à prendre en donnant la luſerne aux beſtiaux à corne. *ibid.* . . en la donnant aux chevaux. 1652. Autres maximes qu'un bon œconome doit obſerver pour conſerver ſa luſerniere en état. *ibid.*

Lut. Terme de Chimie. Maniere de faire le lut, ou ciment pour l'uſage des Chimiſtes. 1651 1652

Luxe. Mauvaiſes ſuites de ce vice. 1653

Luxure, *ou* incontinence. Divers remédes pour reprimer ce vice. 1654. *& ſuiv.* Compoſition & proprietés de l'électuaire de chaſteté pour le même uſage. 646. Préſervatif pour la continence. 32 *& ſuiv.* Autres excellentes recettes contre la luxure. 1551 *& ſuiv.*

Fin de la Table du Tome premier.

A♦1 1455492

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE : A nos amés & Feaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre bien amé le Sieur BRUYSET Libraire à Lyon, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaiteroit continuer à faire réimprimer & donner au Public, *Les Oeuvres du Pere Croiſet : Contenant, Exercices de Pieté ; Abregé de la Retraite pour un jour de chaque mois ; Vie de Jeſus & de la Vierge ; Réglemens des Penſionnaires du College de Lyon ; Paralleles des Mœurs de ce ſiecle, avec la Morale de Jeſus-Chriſt ; & la Vie des Saints ; Dictionnaire Oeconomique de Chomel, avec les Additions ;* S'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Continuation de Privilege ſur ce néceſſaires ; offrant pour cet effet de les faire réimprimer en bon papier & beaux caracteres, ſuivant la feuille imprimée & attachée pour modéle ſous le contreſcel des Preſentes. A CES CAUSES : Voulant traiter favorablement ledit Expoſant, Nous lui avons permis, & permettons par ces Préſentes, de faire réimprimer leſdits Livres ci-deſſus expoſez, en un ou pluſieurs volumes: conjointement ou ſéparément, & autant de fois que bon lui ſemblera, ſur papier & caracteres, conformes à ladite feuille imprimée & attachée ſous nôtredit contreſcel, & de les vendre, faire vendre & débiter par tout nôtre Royaume, pendant le tems *de dix années conſecutives, à compter du jour de l'expiration des précedens Privileges ci-devant obtenus ;* FAISONS défenſes à toutes ſortes de perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere, dans aucun lieu de nôtre obéïſſance, comme auſſi à tous libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire leſdits Livres, ci-deſſus expoſez, en tout ni en partie, ni d'en faire aucun Extrait ſous quelque prétexte que ce ſoit, d'augmentation, correction, changement de titre ou autrement, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Sieur Expoſant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, *de ſix mille livres d'amende* contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Sieur Expoſant, & de tous dépens, dommages & interêts ; à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la datte d'icelles ; que l'impreſſion de ces Livres ſera faite dans nôtre Royaume, & non ailleurs, & que l'Impetrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie ; & notamment à celui du dixiéme Avril 1725. & qu'avant que de les expoſer en vente, les manuſcrits ou imprimés qui auront ſervi de copie à l'impreſſion deſdits Livres, ſeront remis dans le même état où les Approbations y auront été données és mains de Notre très-cher & feal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur CHAUVELIN ; & qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires de chacun dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, & un dans celle de nôtredit très-cher, & feal Chevalier Garde des Sceaux de France le Sieur CHAUVELIN ; le tout à peine de nullité des Préſentes : Du contenu deſquels vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Expoſant ou ſes ayans cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la copie deſdites Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin deſdits Livres, ſoit tenue pour dûëment ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos Amés & Feaux Conſeillers & Secretaires, foi ſoit ajoûtée comme à l'original ; COMMANDONS au premier nôtre Huiſſier ou Sergent de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel eſt nôtre plaiſir. DONNÉ à Paris le vingt-ſeptiéme jour de Novembre, l'an de grace mil ſept cens trente-trois, & de nôtre Regne le dix-neuviéme. Par le Roy en ſon Conſeil. SAINSON.

Regiſtré ſur le Regiſtre VIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 631. *conformément aux anciens Réglemens, confirmés par celui du* 28. *Février* 1723. *A Paris le* 3. *Décembre* 1733.

G. MARTIN Syndic.

Ledit Sieur BRUYSET a fait part du Privilége du Dictionnaire Œconomique ſeulement, à Meſſieurs Ganeau & Eſtienne, Libraires à Paris, ſuivant les conventions faites entr'eux.